

BergHOFF®

Zen● ● ●



- 4 - **GER** Schnellkochtopf Zeno
- 10 - **ENG** Pressure cooker Zeno
- 16 - **FRE** Autocuiseur Zeno
- 21 - **SPA** Olla a presión Zeno

BergHOFF - Handbuch Schnellkochtopf 'Zeno'

Sehr geehrter Kunde,

unser erstes und wichtigstes Anliegen ist es, Ihnen für Ihr Vertrauen zu danken, das Sie BergHOFF durch den Kauf unseres Schnellkochtopfes entgegen bringen! Dadurch zeigen Sie uns, dass Sie unsere Bemühungen, Ihre kulinarischen Fertigkeiten zu bereichern und zu vereinfachen, zu schätzen wissen. BergHOFF stellt ausschließlich Produkte her, die den höchsten Qualitätsstandards gerecht werden. Unsere Erfolgsstrategie: Vorausschauend, innovativ und einfallreich sein!

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig. Sie finden darin die notwendigen technischen Beschreibungen, praktische Hinweise, Vorsichtsmaßnahmen, Informationen zum Thema Reinigung und Pflege und vieles mehr.

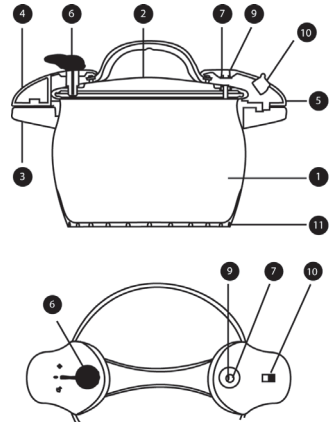
Die Zeit, die Sie zum Lesen dieser Gebrauchsanweisung aufwenden, ist auf jeden Fall der Mühe wert. Die richtige Pflege und Behandlung des Produktes wird schliesslich dazu führen, dass Sie viele Jahre Freude daran haben werden.

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Der ‚Zeno‘ - Schnellkochtopf wurde so entworfen, dass er den strengsten Qualitätsanforderungen gerecht wird!

Bestandteile

1. Topfkörper
2. Deckel
3. seitlicher Griff unten
4. seitlicher Griff oben
5. Deckelknopf
6. 3-stufiges Überdruckventil
7. Sicherheitsventil
8. Dichtungsring
9. Sicherungseinrichtung beim Öffnen
10. Schalter (zum Öffnen und Schließen)
11. 6-Schichten-Sandwichboden



2. WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

- **Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig!**
- **Achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere während des Kochvorgangs nicht in der Nähe des Topfes aufhalten.**
- **Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.**
- **Der Schnellkochtopf ist für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.**
- **Sobald der Schnellkochtopf den Innendruck aufgebaut hat, sollte er nur mit größter Vorsicht bewegt werden. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen, benutzen Sie die Seitengriffe (berühren Sie nicht den Deckelgriff!). Wenn nötig, verwenden Sie Topflappen.**
- **Der Schnellkochtopf sollte nur für den dafür vorgesehenen Zweck verwendet werden.**
- **Dieses Gerät baut einen starken Innendruck auf und kann deshalb Verbrühungen verursachen (bei unsachgemäßer Handhabung). Bitte vergewissern Sie sich, dass der Topf vor dem Kochvorgang fest verschlossen ist. Weitere Hinweise hierzu finden Sie in dem Kapitel „Gebrauchsanweisung“.**
- **Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen. Der Innendruck muss sich vor dem Öffnen vollkommen aufgelöst haben. Weitere Hinweise hierzu finden Sie in dem Kapitel „Gebrauchsanweisung“.**
- **Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Hinzufügung von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, da es sonst zu schweren Schäden kommen kann.**
- **Nutzen Sie nur 2/3 der Topfkapazität aus. Bei Nahrungsmitteln, die sich während des Kochvorganges ausdehnen (Gemüse, Reis, Nudeln ...), füllen Sie den Topf optimalerweise nur halb.**
- **Nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (z.B. Rinderzunge oder Huhn), wobei es zum Anschwellen**

der Außenschicht kommt, bitte diese nicht mit einer Gabel anstechen (um eventuelle Verbrühungen zu vermeiden!).

- Nach der Zubereitung teigiger Lebensmittel (die zu Schaumbildung neigen), empfehlen wir, den Topf nach dem Druckabbau leicht zu schwenken, um den Austritt der Speisen (und die damit ev. verbundenen Verbrühungen) zu vermeiden .
- Versichern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Sicherheitsventile nicht blockiert und unversehrt sind. Wir verweisen hier wieder auf das Kapitel „Gebrauchsanweisung“.
- Verwenden Sie den Dampf-Modus nicht bei der Zubereitung von frittierten Speisen (Pommes frites usw.)!
- Versuchen Sie nicht, bei irgendwelchen Defekten an den Sicherheitssystemen des Schnellkochtopfes, Reparaturen selbst durchzuführen. Bitte beachten Sie in diesem Fall die Hinweise in dem Kapitel „Gebrauchsanweisung“.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile, die zu dem jeweiligen Modell passen. Topf und Deckel müssen immer vom gleichen Hersteller und als kompatibel gekennzeichnet sein.
- Bitte verwahren Sie dieses Handbuch immer in Reichweite, damit Sie es bei Bedarf jederzeit zur Hand nehmen können!

3. VORTEILE

- **schnell:**

Speziell dafür konstruiert, um so schnell wie möglich zu kochen. Das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und intensiver Erprobung!

- **gesund:**

Im Schnellkochtopf verbessern sich Geschmack und Qualität der Speisen und - dank des Kochens mit minimalem Flüssigkeitszusatz, ohne Sauerstoff und innerhalb kurzer Kochzeiten - werden alle Lebensmittel auf sehr gesunde Art zubereitet. Auf diese Weise bleiben die essentiellen Nährstoffe, wie Vitamine und Mineralstoffe und das Aroma so gut wie nur eben möglich erhalten.

- **ökonomisch:**

Das Kochen mit dem Schnellkochtopf spart ENERGIE (bis zu 50%).

- **sicher:**

- o Die Seitengriffe bleiben immer kalt, was die Sicherheit erhöht. Dank ihrer speziellen Form werden Ihre Hände nicht mit Topf oder Deckel in Berührung kommen.
- o Eine Anzahl von Sicherheitssystemen gewähren einen umfangreichen Sicherheitsschutz beim Gebrauch des Topfes:
 - Sicherheitsvorrichtung beim Öffnen des Topfes (der Deckel kann nicht entfernt werden, solange noch ein bestimmter Topfdruck vorhanden ist)
 - Sicherheitsvorrichtung beim Schließen des Topfes (der Druck steigt erst an, wenn der Deckel den Topf ordnungsgemäß verschließt und der Deckelschalter die richtige Verschlussposition hat)
 - Sicherheitsvorrichtung bei Überdruck (sobald im Topf ein Druck von 80 kpa/11,6 PSI erreicht ist, reguliert ein Innendruckventil (im rechten Seitengriff) den Innendruck und lässt Dampf entweichen. Ein Sicherheitsventil im linken Seitengriff verhindert jegliches Ansteigen des Überdrucks. Ein automatisches Dampfentweichungssystem wird aktiviert, wenn der Innendruck 120 kpa/1,2 bar übersteigt. Sollte aus irgendeinem Grund das Druck- und das Sicherheitsventil nicht funktionieren und der Druck im Topf weiter ansteigen, wird der Gummiring automatisch durch den Deckelrand nach außen gepresst, dies verursacht das Entweichen des überschüssigen Dampfes und vermindert den Druck).

- **Material:**

Haltbarer 18/10 Edelstahl

- **Boden:**

Ein revolutionärer 6-Schichten-Sandwichboden (Pat.-Nr. PCT/BE01/00194) für ein schnelles und energiesparendes Kochen (für alle Herdarten geeignet)

4. GEBRAUCHSANWEISUNG

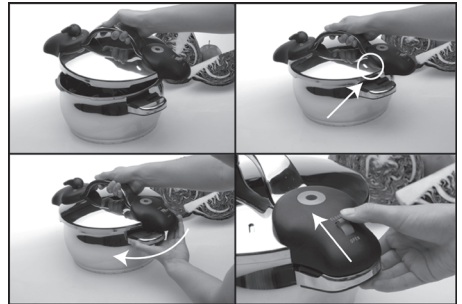
Vor der ersten Benutzung sollten alle Etiketten entfernt, sowie Topf, Deckel und Gummiring mit Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt, sorgfältig gespült und abgetrocknet werden.

4.1. Das Verschließen des Schnellkochtopfes

Vor dem Schließen des Schnellkochtopfes **sollten Sie alle Sicherheitsventile sorgfältig prüfen. Versichern Sie sich, dass die Druck- und Sicherheitsventile nicht blockiert sind. Legen Sie den Ring sorgfältig in den Deckelrand ein.**

Setzen Sie den Deckel so auf den Topf, dass sich die Markierung (auf dem Deckel) genau gegenüber des Pfeils (▶) auf dem seitlichen Topfgriff befindet. Drücken Sie nun mit der rechten Hand den Deckel leicht nach unten und drehen mit der linken Hand den Deckelgriff waagrecht nach rechts, bis sich die beiden Griffe von Topf und Deckel direkt übereinander befinden und man nicht weiter drehen kann.

Stellen Sie dann den Schalter am Deckel Richtung Topfmittelpunkt auf die Schließstellung.



Der Druck wird erst aufgebaut, wenn der Topf vollständig und korrekt verschlossen ist!

4.2. Das Öffnen des Schnellkochtopfes

Sobald der Druckabbau erfolgt ist und der Schalter sich in der Öffnungsposition befindet, lässt sich der Deckel problemlos durch eine Linksdrehung vom Topf nehmen. Hierfür drehen Sie bitte den Seitengriff des Deckels nach links. Heben Sie den Deckel an, wenn die Markierung (auf dem Deckel) sich genau gegenüber des Pfeils (▶) auf dem seitlichen Topfgriff befindet.

Schwenken Sie den Topf, bevor der Deckel entfernt wird. Auf diese Weise lösen sich mögliche heiße Stellen oder Unterdruck innen im Topf auf. **Berühren Sie niemals den Deckelgriff bevor sich der Schnellkochtopf nicht herunter gekühlt hat!**

4.3. Kochen ,unter Druck'

Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die Herdplatte. **Es ist notwendig, ein Minimum an Wasser oder anderer Flüssigkeit zuzusetzen, damit sich Dampf im Topf entwickeln kann. Befüllen Sie den Topf jedoch niemals mehr als bis zu 2/3 seiner Gesamtkapazität! Wenn Sie Speisen darin zubereiten, die Schaum produzieren oder sich ausdehnen, befüllen Sie den Topf sicherheitshalber nur halb. Dies wird besonders empfohlen, wenn Sie Suppen, Gemüse, Kichererbsen usw. zubereiten. Vermeiden Sie immer das völlig Verdampfen der Flüssigkeit!**


Sollten Sie mit Gas kochen, **kontrollieren Sie bitte von Anfang an ständig die Flamme und verhindert Sie, dass diese am Topfboden vorbei hochschlägt.**

Deshalb ist es auch so wichtig, den Schnellkochtopf genau mittig auf die Flamme zu platzieren. Das spart zusätzlich Energie und schont den Gummiring und die Griffe, die ansonsten versengt werden könnten.

Wenn das Druckventil **ansteigt** und Dampf entweicht, **verringern** Sie die Temperatur soweit, dass ständig nur eine kleine Menge Dampf austreten kann. Auf diese Weise wird die Speise optimal gekocht, während die Nährstoffe, wie z.B. die Vitamine und Mineralstoffe, sowie Geschmack und Aroma weitestgehend erhalten bleiben. **Wenn während des Kochvorganges kein Dampf mehr aus dem Ventil entweicht, erhöhen** Sie bitte die Temperatur, **wenn zu starker Dampf freigesetzt wird, verringern** Sie sie. Es ist völlig normal, dass beim Kochen **etwas Dampf durch das Sicherheitsventil** entweicht.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, öffnen Sie den Schnellkochtopf wie folgt:

- Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte
- Stellen Sie den Topf in die Spüle (unter den Wasserhahn) und kühlen Sie ihn mit laufendem, kaltem Wasser herunter. **Bedecken Sie den Topf aber niemals ganz mit Wasser!**
- Sobald der Schnellkochtopf abgekühlt ist, kann der Topf geöffnet werden. Drücken Sie zunächst den Schalter am Deckel (auf die ‚AUF/OPEN‘ - Position) und entfernen Sie dann den Deckel

 **Versuchen Sie nicht, den Topf zu öffnen, wenn er noch heiß ist oder noch Dampf aus dem Sicherheitsventil entweicht!**

4.4. Drei unabhängige Sicherheitssysteme

- Sobald im Topf ein Druck von 80 kpa/0,8 bar erreicht wird (Arbeitsdruck), reguliert ein Druckventil (im rechten Seitengriff) den Innendruck und setzt Dampf frei.
- Ein Sicherheitsventil im Inneren des linken Seitengriffs verhindert, dass ein Überdruck weiter ansteigen kann. Ein automatisches Dampfentweichungssystem wird aktiviert, wenn der Innendruck 120 kpa1, 2 bar überschreitet.
- Sollte aus irgendeinem Grund das Druck- und das Sicherheitsventil nicht funktionieren und der Druck im Topf weiter ansteigen, wird der Gummiring automatisch durch den Deckelrand nach außen gepresst, dies verursacht das Entweichen des überschüssigen Dampfes und vermindert den Druck.

5. PRAKTISCHE HINWEISE

Wenn Sie feststellen, dass das Druckventil nicht ansteigt, ist es möglich, dass...


- o der Deckelschalter nicht auf die ‚CLOSED/ZU‘ - Position geschaltet wurde
- o sich nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet. Prüfen Sie dies nach und fügen Sie die erforderliche Flüssigkeitsmenge zu
- o der Gummiring schmutzig oder kaputt ist. In diesem Fall bitte Ring reinigen oder ggf. durch einen neuen ersetzen.
- o die Kochtemperatur zu niedrig ist. Erhöhen Sie die Temperatur.

Wenn Sie feststellen, dass Dampf am Topf-/Deckelrand entweicht, ist es möglich, dass...

- o der Schnellkochtopf nicht korrekt geschlossen wurde. Prüfen Sie dies nach und wiederholen Sie den Schließvorgang
- o der Gummiring nicht richtig eingelegt wurde oder kaputt ist. In diesem Fall bitte den Ring entnehmen und neu einlegen bzw. ersetzen.

Wenn der Gummiring durch den Deckelrand gepresst wird:

- o Verringern Sie die Kochtemperatur, nach einer Weile wird sich der Gummiring von selbst wieder in die richtige Position zurückziehen (wenn nicht, machen Sie dies von Hand)
- o Wenn eine Temperaturverringerung nicht ausreicht, stoppen Sie den Kochvorgang ganz (nehmen Sie den Topf vom Herd und kühlen Sie ihn (unter laufendem kaltem Wasser) in der Spüle ab)

 **Versuchen Sie nicht, irgendwelche Teile des Schnellkochtopfes zu verändern oder umzubauen und setzen Sie die Teile immer in oben beschriebener Art und Weise zusammen. Benutzen Sie nur Originalersatzteile des Herstellers (erhältlich bei Ihrem Fachhändler).**

6. REINIGUNG UND PFLEGE

6.1. Deckel

- o Reinigen Sie den Deckel immer von Hand (benutzen Sie dazu einen weichen Schwamm oder ein Spültuch). **Der Deckel ist nicht spülmaschinengeeignet!**

- o **Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass die Ventile nicht von Essensreste oder anderen Dinge blockiert werden. Falls dies der Fall ist, reinigen Sie das Ventil sorgfältig!**
- o Die Ventile müssen nicht bei jeder Benutzung gereinigt werden, es genügt, sie hin und wieder zu säubern, wenn Sie feststellen, dass sie verschmutzt sind.
- o Waschen (und trocknen) Sie den Gummiring mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel nach jedem Gebrauch. Setzen Sie ihn wieder korrekt in den Deckelrand ein, sobald er getrocknet ist. Wenn der Schnellkochtopf längere Zeit nicht benutzt wird, sollte man den Ring separat aufbewahren. Um immer eine richtige Funktionsweise sicher zu stellen, tauschen Sie den Gummiring jährlich einmal aus. TIPP: Ein Tropfen Öl von Zeit zu Zeit auf den Gummiring verteilt, erhöht seine Lebensdauer und verbessert seine Funktionalität.

6.2. Kochtopf

- o Um Ihren Schnellkochtopf wie neu zu erhalten, empfehlen wir, den Topf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel zu reinigen. Benutzen Sie dafür einen weichen Schwamm oder ein Spültuch, aggressive Reiniger, Kratzer oder harte Bürsten können die polierte Oberfläche des Topfes beschädigen. Trocknen Sie den Topf nach dem Spülen gründlich. Sie können den Topfkörper auch in der Spülmaschine reinigen
- o Von Zeit zu Zeit – abhängig von der Art der Speisen, die zubereitet werden und vom Kalkgehalt des Wassers – können Flecken und Verfärbungen auftreten; diese beeinträchtigen normalerweise nicht die Leistung und die Funktionen des Topfes. Wenn Sie den Topf mit Essig einreiben, verschwinden die Flecken wieder (Sie können aber auch "BergHOFF's Spezial-Edelstahlreiniger" dazu benutzen). **Um Rostbildung zu vermeiden, bewahren Sie niemals Bleiche (auch nicht in verdünnter Form) oder Tomatensoße etc. für längere Zeit im Topf auf!**
- o Zur Aufbewahrung nach dem Kochen legen Sie den Deckel am besten umgekehrt auf den Topf auf. Dadurch vermeiden Sie Deformierungen des Gummiringes
- o Sollten Sie den Topf längere Zeit nicht benutzen, waschen und trocknen Sie Topf und Deckel gründlich, lagern Sie ihn in trockener Umgebung und achten Sie darauf, dass Topf und Deckel nicht gegeneinander schlagen, um Deformierungen zu vermeiden.

7. KOCH-TIPPS

- o Getrocknetes Gemüse (wie z.B. Kichererbsen und Bohnen) sollten vor dem Kochen etwas in Wasser eingeweicht werden.
- o Es ist nicht notwendig, gefrorenes Gemüse und Fisch vor dem Kochen aufzutauen. Verlängern Sie bei tief gefrorenem Fleisch und großen Fischen nur ein wenig die Kochzeit.
- o Suppen, die schäumen (wie z.B. Erbsensuppe), sollten erst ohne Deckel vorgekocht werden, dann den Schaum abseihen und mit Druck weitergaren.
- o Dunkles Fleisch wird im Schnellkochtopf etwas heller als gewöhnlich, da der Dampf einen gewissen Farbverlust verursacht. Die Kochzeiten hierbei sind abhängig von der Größe und Qualität des Fleischstückes.
- o Säubern Sie Fisch sorgfältig. Nach dem Kochen salzen Sie ihn und überträufeln ihn einfach mit etwas Zitronensaft.

8. KOCHZEITEN

- o Die Kochzeiten sind berechnet von dem Zeitpunkt an, da regelmäßig eine normale Menge Dampf entweicht und sich der Innendruck beständig ein wenig verringert.
- o Die unten aufgeführten Kochzeiten sind nur als Anhaltspunkte gedacht, sie können – abhängig von der Qualität der Speisen, der Füllmenge und der Art der Hitzequelle – etwas variieren.

GEMUESE	MINUTEN
Broccoli	1
Rosenkohl	4
Lauch	4
Spinat	4
GroßeBohnen	4
Weißkohl	5
Blumenkohl	5
Artischocken	6
Stangenbohnen	6
Karotten	6
Spargel	7
HÜLSENFRÜCHTE	MINUTEN
Linsen	12
Rote Bohnen	15
Weißer Bohnen	15
Kichererbsen	20
KARTOFFELN	MINUTEN
Kartoffel, gedünstet	6
mit Schale	7
SUPPEN	MINUTEN
Knoblauchsuppe	4
Zwiebelsuppe	4
Nudelsuppe	5
Fischsuppe	5
Gemüsesuppe	5
Suppe mit Reis	6
Hühnersuppe	6
Lauch- und Kartoffelsuppe	5
Fleischbrühe	15-20
Tomatensuppe	3
SOSSEN	MINUTEN
Bordeauxsoße	4
Spanische Soße	8

FISCH	MINUTEN
Gedünstete Muscheln	2
Dorsch	4
Forelle	4
Tintenfisch, klein	6
Thunfischsteak in	10
Octopus	30
FLEISCH	MINUTEN
Nieren, in Sherry eingelegt	5
Hähnchen	9-16
Rebhuhn in Sauce	10
Kannichen	12
Hackbällchen	12
Lamm	12
Eintopf	15
Rinderfilet- steak	16
Schnecken	16
Kalbsragout	20
Roastbeef	22
Kuddeln	30
Schweinefüsse	30
PASTAS	MINUTEN
Spaghetti	5
Makkaroni	6
REIS	MINUTEN
Reis mit Huhn	7
Weißer Reis	7
DESSERTS	MINUTEN
Pudding in Wein getränkt	2
Bananenkuchen	2
Äpfel in Apfelwein	3
Karamelcreme	5
Apfelkompott	7

9. GARANTIE

- Dieser Schnellkochtopf ist mit einer 3-Jahres-Garantie versehen, beginnend mit dem Tag des Kaufes bei einem legitimierten Vertragshändler.
- BergHOFF repariert oder ersetzt ein Produkt mit Material- oder Verarbeitungsfehlern usw. wenn es unter normalen Umständen, so wie es in der Beschreibung steht, benutzt wurde. Bitte schicken Sie das zu reparierende oder zu ersetzende Produkt in der Originalverpackung an unsere Zentralen (die Versand- und Bearbeitungskosten sind nicht in dieser Garantie enthalten).
- Diese Garantie schließt Schäden, die durch falschen Gebrauch, Feuer, Überhitzung, Diebstahl, Sturz oder absichtlicher Zerstörung entstanden sind, aus.
- Kleinere Mängel (Verfärbungen, kleine Kratzer...) können auftreten, beeinflussen aber nicht die Leistungsfähigkeit und werden deshalb nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Bei dem Gebrauch von schädlichen Reinigungsmitteln, welche die Antioxydationsschicht angreifen und Korrosion verursachen, findet unsere Garantie keine Anwendung.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Schnellkochtopf!

ENG

BergHOFF - manual pressure cooker Zeno

Dear customer

First and most importantly, thank you very much for the trust you put in BergHOFF by purchasing our pressure cooker! By doing so, you clearly show us that our efforts are appreciated; efforts that are only meant to enrich and simplify your culinary endeavors, to make them more efficient and safe. BergHOFF only manufactures products that meet the highest quality standards. How do we succeed? By always being forward-looking and resourceful!

Please read this manual thoroughly. Inside, you will find the necessary technical specifications, practical advice, precautions, information concerning cleaning and maintenance...

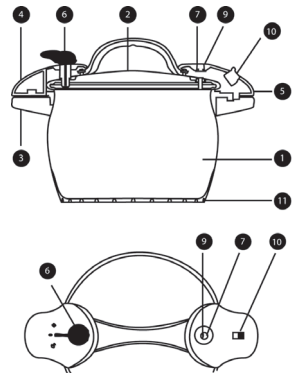
The time you will spend reading this manual, will surely be worth the effort. The right care for your purchase will eventually lead to years of pleasure!

1. GENERAL DESCRIPTION

The Zeno pressure cooker has been designed to satisfy the most demanding requirements!

Components

1. Body
2. Cover
3. Bottom side handle
4. Top side handle
5. Cover handle
6. 3-steps pressure valve
7. Safety valve
8. Rubber ring
9. Safety opening
10. Switch (for opening/closing)
11. 6-layer sandwich base



2. IMPORTANT PRECAUTIONS

- **Read all the instructions!**
- **Keep the pressure cooker, when in use, away from children or pets.**
- **Never leave the pressure cooker unattended.**
- **Do not put the pressure cooker into a heated oven.**
- **When moving or carrying the pressure cooker, while under pressure, remember to move with the greatest care. Do not touch hot surfaces; use the side handles (never touch the cover handle!). If necessary, use gloves.**
- **Do not use the pressure cooker for other than intended use.**
- **This appliance cooks under pressure and therefore can cause scalds (in case of improper use). Make sure that it is properly closed before applying it. Here, we would like to refer to the chapter "Instructions for use".**
- **Never open the pressure cooker with force. Do not open before its internal pressure has completely dropped. Here, we would like to refer to the chapter "Instructions for use".**
- **Never use your pressure cooker without adding water or liquid; this would seriously damage it.**
- **Do not fill the pressure cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking food, which produces foam or expands (vegetables, rice ...), do not fill the cooker beyond 1/2 of the maximum capacity.**
- **After cooking meat with a skin (e.g. beef tongue or chicken) which may swell under the effect of pressure, make sure that you do not puncture the meat while the skin is swollen (to prevent scalds!).**
- **When cooking doughy food (that tends to foam), gently shake the pressure cooker before opening, to avoid food ejection (and scalds).**
- **Before each use, make sure that the valves are not obstructed. Here, we would like to refer to the chapter "Instructions for use".**
- **Never use the pressure cooker for pressure deep-frying oil or shortening.**
- **Do not tinker with any of the safety systems. Here, we would like to refer to the chapter "Instructions for use".**
- **Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. Always use a body and cover from the same manufacturer, indicated as being compatible.**
- **Keep these instructions close at hand!**

3. ADVANTAGES

- quick:

Specially designed to cook as quickly as possible. The result of years of experience and extensive testing!

- healthy:

In a pressure cooker, the quality and taste of the food only increase and, thanks to cooking with a small amount of liquid, without oxygen and short cooking times, all meals are prepared in a very healthy way. That's how essential nutrients such as vitamins, minerals and aroma are preserved as much as possible.

- economical:

Cooking with a pressure cooker saves ENERGY (up to 50%).

- safe:

- o The side handles stay cool, which enhances safety. And thanks to their special shape, your hands will not get in touch with the casserole or cover.
- o A number of safety systems for a completely safe use:
 - safety device for opening (the cover cannot be opened as long as there is a certain pressure inside)

- safety device for closing (pressure shall not rise until the cover is correctly closed and the switch properly locked)
- safety device for overpressure (as soon as the pressure reaches 80 kpa/0.8 bar, a pressure valve (located in the right side handle) regulates the inside pressure and releases steam. A safety valve located inside the left side handle prevents any overpressure from further rising. An automatic steam release system is activated when the pressure inside exceeds 120 kpa/1.2 bar. If, for some reason, the pressure and safety valve don't work or the pressure in the cooker keeps increasing, the rubber ring is pressed through the border of the cover, causing superfluous steam to escape and the pressure to decrease)

- material:

Durable 18/10 stainless steel

- base:

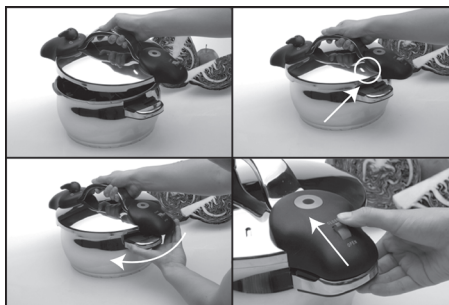
A revolutionary 6-layer sandwich base (pat. n°. PCT/BE01/00194) for fast and energy-saving cooking (suitable for all cookers)

4. INSTRUCTIONS FOR USE

Before using the pressure cooker for the first time, remove all labels. Wash the casserole, cover and rubber ring with a mild detergent, then rinse and dry thoroughly.

4.1. Closing the pressure cooker

Before closing the pressure cooker, **please check all safety devices, making sure that the pressure and safety valve are not obstructed and that the rubber ring is correctly placed in the border of the cover.**



Place the cover on the body so that the mark (on the cover) is opposite the arrow (▶) on the bottom side handle. With your right hand, press lightly on the cover and with your left hand, turn the top side handle horizontally towards the right until they match and you can move no further. Now pull the switch towards the centre of the casserole, in closed position.

Pressure shall not rise until the cover is correctly closed!

4.2. Opening the pressure cooker

With the switch in open position, turn the top side handle towards the left. Lift the cover up when the mark (on the cover) is opposite the arrow (▶) on the bottom side handle.

Shake the pressure cooker before removing the cover, to remove possible hot spots or depressions which might have been created inside. **Never touch the cover handle when the pressure cooker hasn't cooled down yet!**

4.3. Cooking under pressure

Place the pressure cooker on the heat source. **It is essential to add a minimum of water or another liquid so that steam can be produced. But never fill it beyond 2/3 of the maximum capacity! When cooking food, which produces foam or expands, do not fill the cooker beyond 1/2 of the maximum capacity. This is recommended when cooking soups, vegetables, chickpeas, etc. Avoid total evaporation of the liquid!**

When gas is used for cooking under pressure, **the flame should be controlled from the beginning, to prevent it from extending beyond the base of the pressure cooker. Therefore, it is important to make sure that the pressure cooker is centred over the gas flame**, thereby saving energy and preventing the handles and rubber ring from being burnt.

When the pressure valve **rises**, letting steam escape, **reduce** the heat so that a small amount of steam escapes

continuously. This way, the food will be perfectly cooked, while nutrients such as vitamins, minerals and aroma are preserved as much as possible. **If the pressure valve stops releasing steam during the cooking process, turn up the heat. If the valve releases steam too strongly, turn it down.** During cooking it is quite normal to lose **small amounts** of steam through the **safety valve**.

When the cooking process is finished, open the pressure cooker as follows:

- remove the pressure cooker from the heat source
- place it in the sink (under the tap) and cool down with cold water. **Never submerge** it in water!
- once the pressure cooker has cooled down, push the switch gently forward (to the open position) and open

 **Do not attempt to open the cooker while it is still hot or when steam is still escaping from the pressure valve!**

4.4. Three independent safety systems

- As soon as the pressure reaches 80 kpa/0.8 bar (working pressure), a pressure valve (located in the right side handle) regulates the inside pressure and releases steam.
- A safety valve located inside the left side handle prevents any overpressure from further rising. An automatic steam release system is activated when the pressure inside exceeds 120 kpa/1.2 bar.
- If, for some reason, the pressure and safety valve don't work or the pressure in the cooker keeps increasing, the rubber ring is pressed through the border of the cover, causing superfluous steam to escape and the pressure to decrease.

5. PRACTICAL ADVICE

If you notice that the pressure valve doesn't rise, it is possible that:

- o the switch is not in closed position
- o there is not enough liquid inside the pressure cooker. Check and add the correct amount
- o the rubber ring is dirty or damaged. Clean or replace it
- o the temperature of the heat source is too low; so turn up the heat

If you notice that steam escapes from the rim of the cover, it is possible that:

- o the pressure cooker is not correctly closed. Check and repeat the closing method
- o the rubber ring is not correctly placed or damaged. Remove the ring, place it correctly or replace it

In case the rubber ring is pressed through the border of the cover:

- o turn down the heat; after a while the rubber ring will put itself back in place (if not, place it yourself)
- o if turning down the heat doesn't work, immediately stop cooking

(remove the pressure cooker from the heat source and place it under the sink (under the tap) and cool down with cold water)

 **Do not attempt to modify any of the parts or do not attempt to assemble them in any other way than indicated. Only use manufacturer's spare parts (available at your dealer).**

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Cover

- o Always clean the cover by hand (use a soft sponge or cloth); **never put it in the dishwasher!**
- o **Before each use, make sure that the valves are not obstructed by food particles or any other objects. If so, clean thoroughly!**

- o The valves don't have to be cleaned every time the pressure cooker is used, so long as they are cleaned periodically when you notice they are dirty.
- o Wash (and rinse) the rubber ring with warm water or a mild detergent after each use. Once dry, correctly fit it in place again. If the pressure cooker will not be used for a long period of time, the ring should be stored separately. To ensure a correct functioning, the ring should be replaced each year. Tip: let a little oil drip on the rubber ring. This will extend its duration and improve its functioning.

6.2. Body

- o To conserve your pressure cooker like new, we recommend washing it with warm water and a mild detergent after each use. Use a soft sponge or cloth; abrasive cleaners or scourers may dull the polished finish of the product. Dry thoroughly after washing. The body of the pressure cooker can also be put in the dishwasher.
- o From time to time, depending on the food cooked, as well as the lime content of the water used, stains or marks can crop up; however, they don't affect the performance/features. If you rub the body with vinegar, all stains will disappear (or you can use "BergHOFF's magic for stainless steel!"). **Never leave bleach inside the pressure cooker (not even if it is diluted), nor tomato sauce ... for long periods of time, to prevent rust from forming.**
- o After use, it's best to store the pressure cooker with the cover upside down, to avoid deformation of the rubber ring.
- o If the pressure cooker will not be used for a long period of time, please clean and keep it dry. It is also important to prevent the body and cover from banging into each other, to avoid deformation.

7. COOKING TIPS

- o Dried vegetables such as chickpeas, beans ... should soak in water before cooking them.
- o It is not necessary to defrost frozen vegetables or small fish. For large fish or frozen meat, slightly increase the cooking time.
- o Soups that produce foam (e.g. pea soup) should be first cooked with the cover off and then strained, before cooking them under pressure.
- o Brown meat well, even a little more than usual, since steaming causes a slight loss of colour. The cooking time depends on the thickness and quality of the meat.
- o Clean fish thoroughly. Sprinkle it with a little lemon juice and salt, just after cooking.

8. COOKING TIMES

- o Cooking times are calculated from the moment there is a normal steam emission and the pressure inside the cooker reduces naturally.
- o The cooking times written below can only serve as a point of reference because they are influenced by the food quantity, the heat source ...

VEGETABLES	MINUTES
Broccoli	1
Brussels sprouts	4
Leek	4
Spinach	4
Broad beans	4
Cabbage	5
Cauliflower	5
Artichokes	6
Runner beans	6

FISCH	MINUTES
Steamed mussels	2
Hake	4
Trout	4
Squid	6
Marmitako (tuna stew in tomato sauce)	10
Octopus	30
MEAT	MINUTES
Kidneys, drenched in sherry	5

Carrots	6
Asparaguses	7
PULSE	MINUTES
Lentils	12
Red beans	15
White beans	15
Chickpeas	20
POTATOES	MINUTES
Steames potatoes	6
With cod	7
SOUPS	MINUTES
Garlic soup	4
Onion soup	4
Ham soup	5
Soup with pasta	5
Fish soup	5
Vegetable soup	6
Soup with rice	6
Chicken soup	5
Leek and potato soup	15-20
Broth tomato soup	3
SAUCES	MINUTES
Bordeaux	4
Spanish	8

Chicken	9-16
Partridges in sauce	10
Rabbit	12
Meat balls	12
Lamb	12
Stew	15
Beef sirloin steak	16
Snails	16
Veal ragout	20
Roast beef	22
Tripe	30
Pig's trotters	30
PASTAS	
Spaghetti	5
Macaroni	6
RICE	
Rice with chicken	7
White rice	7
DESSERTS	
Plums, drenched in wine	2
Banana gateau	2
Apples, drenched in cider	3
Crème caramel	5
Stewed apples	7

9. WARRANTY

- This pressure cooker is covered by a three-year warranty, starting from the date of purchase at a legitimate dealer.
- BERGHOFF will replace or repair this product, having material or manufacturing defects ... and when it was used under normal conditions, as recommended in the manual. Please send the product to be repaired or replaced, in the original packing and proper shipping packaging to the headquarters (the shipping & handling costs are not included in this warranty).
- This warranty excludes damage caused by misuse, fire, overheating, theft, dropping or intentional damage.
- Minor imperfections (discoloration, small scratches ...) might occur, but don't affect the performance and are therefore not covered by the warranty.
- The use of harmful detergents which affect the anti-oxidation layer and cause corrosion, is not covered by this warranty.

Enjoy your new pressure cooker!

Cher client,

Tout d'abord et c'est le plus important, nous tenons à vous remercier de la confiance que vous témoignez à BergHOFF par l'achat de votre autocuiseur. Vous nous démontrez ainsi que nos efforts pour enrichir et simplifier vos tâches culinaires sont appréciés. BergHOFF ne produit que de beaux ustensiles, sûrs, faciles d'emploi et efficaces, tout cela en appliquant les standards industriels les plus exigeants.

Lisez soigneusement ce manuel. Vous y découvrirez les spécificités techniques nécessaires, des astuces pour cuire et cuisiner, des conseils d'utilisation et informations concernant la garantie et l'entretien.

Référez-vous y régulièrement, vous vous familiariserez ainsi avec vos nouveaux ustensiles et profiterez du meilleur de nos produits.

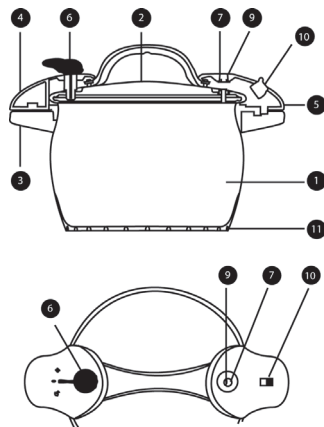
1. Description générale

L'autocuiseur BergHOFF a été conçu pour satisfaire les cuisiniers les plus exigeants !

Composition

1. Corps de l'autocuiseur

2. Couvercle de l'autocuiseur
3. Poignée inférieure
4. Poignée supérieure
5. Poignée du couvercle
6. 2 Valves de pression : une rouge pour les cuissons longues et de mijotage telles que ragoût, bouillon, plats traditionnels et régionaux... Une verte pour les cuissons rapides telles que les légumes à la vapeur, La soupe, le poisson....
7. Système de fermeture/ouverture
8. Joint de couvercle en caoutchouc
9. Valve de sécurité
10. Valve de sécurité
11. Fond sandwich 6 couches



2. PRECAUTIONS IMPORTANTES!

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas laisser des enfants ou des animaux domestiques à proximité de l'autocuiseur quand ce dernier est en fonction.
- Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance.
- Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacer et transporter l'autocuiseur avec le plus grand soin lorsque ce dernier est sous pression. Ne pas toucher les surfaces chaudes sans gant ou protection, utilisez les poignées inférieures et supérieures (ne touchez pas la poignée du couvercle !)
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour un autre usage que celui auquel BergHOFF® l'a destiné.
- Ce produit cuit sous pression. Des risques de brûlures existent en cas d'utilisation inappropriée. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le faire chauffer. Référez-vous au mode d'emploi.
- Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Ne pas ouvrir avant de s'être assuré de la baisse complète de la pression interne. Référez-vous au mode d'emploi.
- L'utilisation de l'autocuiseur sans eau ou liquide à l'intérieur l'endommage fortement.
- Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Si vous utilisez des aliments qui augmentent de volume lors de la cuisson (riz ou légumes déshydratés par exemple), ne pas remplir

l'autocuiseur au delà de la moitié de sa capacité.

- **Après la cuisson de viandes avec leurs peaux (ex: langue de boeuf, poulet), ces dernières pouvant gonfler sous l'effet de la pression, assurez-vous de ne pas piquer la viande pendant qu'elle est encore gonflée. Il peut alors se produire des risques de brûlures par des éclaboussures.**
- **Lors de la cuisson d'aliments pâteux formant de la mousse, secouez légèrement l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin d'éviter toute projection et brûlure.**
- **Vérifiez avant chaque usage que les valves ne sont pas obstruées. Référez-vous au mode d'emploi.**
- **Ne jamais utiliser l'autocuiseur sous pression pour la friture d'aliments.**
- **Ne pas essayer de forcer les systèmes de sécurité. Référez-vous au mode d'emploi.**
- **N'utiliser que les pièces détachées du fabricant destinées exclusivement avec le modèle que vous possédez. Veillez particulièrement à utiliser un couvercle adapté à la cocotte de même marque comme étant compatibles.**
- **Conservez ces instructions à portée de main.**

3. Les avantages de notre autocuiseur

- Rapide:

Spécialement conçu pour cuire le plus vite possible. C'est le résultat de nombreuses années d'expérience et de tests intensifs !

- Sain:

Avec un autocuiseur, la qualité et le goût des aliments conservent leurs saveurs grâce à la cuisson réalisée avec peu de liquide, sans oxygène et dans un temps très court. Les nutriments essentiels comme les vitamines, les minéraux et les arômes sont mieux préservés.

- Economique:

Cuire avec un autocuiseur génère une économie d'énergie pouvant aller jusqu'à 50%

- Sécurisé:

- o Les manches latéraux restent tièdes, ce qui augmente la sécurité. Grâce à leur forme spéciale, vos mains ne toucheront pas le corps de l'autocuiseur et son couvercle.
- o Un nombre de systèmes de sécurité pour une utilisation sans risque :
 - Sécurité dans l'ouverture (le couvercle ne peut pas s'ouvrir tant qu'une certaine pression n'est pas tombée)
 - Sécurité dans la fermeture (la pression ne montera pas tant que le couvercle ne sera pas correctement fermé et verrouillé)
 - Sécurité pour la surpression : tant que la pression n'aura pas atteint 80 kpa/0.8 bar, la valve de pression (localisée sur le côté droit du manche) régularisera la pression intérieure et laissera échapper de l'air. Une valve de sécurité située à l'intérieur sur le côté gauche du manche prévient toute surpression. Un système d'échappement de vapeur est activé lorsque la pression intérieure dépasse les 120 kpa/1,2 bars. Si pour une quelconque raison, la valve de sécurité ne fonctionnait pas ou que la pression dans l'autocuiseur continuait d'augmenter, le joint en caoutchouc s'écrasera dans sa rigole pour laisser échapper la vapeur et faire ainsi baisser la pression.

- Qualité du matériau utilisé:

robuste acier inoxydable 18/10

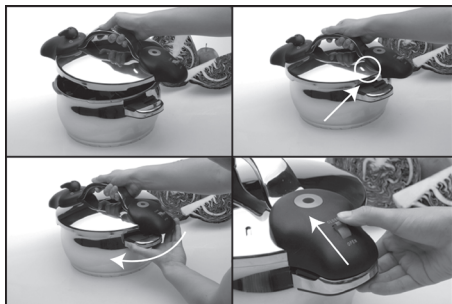
- Qualité du fond:

fond sandwich 6 couches (brevet N° PCT/BE01/00194) pour une cuisson rapide et économe (compatible sur toutes sources de chaleur)

4. Mode d'emploi

Retirez toutes les étiquettes avant la première utilisation. Lavez l'autocuiseur et le couvercle avec un détergent doux, rincez et séchez soigneusement.

4.1 Fermeture de l'autocuiseur



Avant de fermer l'autocuiseur, **assurez-vous toujours du bon état des valves de pression et de sécurité et vérifiez que rien n'obstrue les valves. Positionnez correctement le joint dans la rigole du couvercle.**

Placez le couvercle sur le corps de l'autocuiseur de façon à ce que la marque sur le couvercle soit à l'opposé du centre de la poignée inférieure. Appuyez légèrement sur la poignée du couvercle avec la main droite et tournez avec la main gauche la poignée supérieure horizontalement jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement au dessus de la poignée inférieure et qu'elle ne puisse plus tourner. A présent, tirer le système de fermeture vers vous pour le verrouiller.

La pression ne montera pas tant que le couvercle ne sera pas correctement fermé et verrouillé!

4.2 Ouverture de l'autocuiseur

Avec le système de fermeture/ouverture en position ouvert, tournez la poignée supérieure vers la gauche, tout en tenant la poignée inférieure avec la main gauche. Soulevez le couvercle lorsque la marque sur le couvercle est à l'opposé du centre de la poignée inférieure.

Agitez l'autocuiseur avant de retirer le couvercle afin d'éliminer les surpressions et dépressions qui auraient pu se créer à l'intérieur. **Ne touchez pas la poignée du couvercle tant que la pression intérieure n'est pas tombée!**

4.3 Cuisson

Placez l'autocuiseur sur la source de chaleur. **Il est essentiel d'ajouter un minimum d'eau ou de tout autre liquide pour assurer la production de vapeur. L'autocuiseur ne doit jamais être rempli au delà des 2/3 de sa capacité maximale. Si vous utilisez des aliments qui moussent, ne pas remplir plus que la moitié de la capacité totale de l'autocuiseur. Ce conseil est particulièrement vrai lors de la préparation de soupes ou de purées de légumes comme les lentilles, les pois chiches etc. Evitez l'évaporation totale du liquide!**

Si vous utilisez une source de cuisson au gaz, **la flamme doit être contrôlée depuis le début de la cuisson afin d'éviter son débordement de la base de l'autocuiseur. C'est pourquoi il est important de vous assurer du bon centrage de l'autocuiseur sur la flamme.** Vous économiserez de l'énergie et éviterez ainsi une brûlure des poignées et du joint en caoutchouc.

Lorsque la valve de pression **se soulève**, laissant s'échapper de la vapeur, **réduire** la chaleur de façon à ce qu'un peu de vapeur s'échappe de façon continue. Ainsi, les aliments seront cuits parfaitement tout en conservant un maximum de vitamines, minéraux et arômes. **Si la valve de pression ne laisse plus s'échapper de vapeur du tout durant le temps de cuisson, augmenter la puissance du feu. Si au contraire, la valve laisse s'échapper trop de vapeur, diminuer le feu.** Il est tout à fait normal qu'un peu de vapeur s'échappe de la valve de sécurité durant la cuisson.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, ouvrir de la manière suivante:

- Retirez l'autocuiseur de la source de chaleur.
- Placez l'autocuiseur dans un évier et faites couler de l'eau froide sur le couvercle. **Ne jamais plonger l'autocuiseur dans l'eau.**
- Une fois que l'autocuiseur a refroidi, poussez légèrement le système d'ouverture/fermeture en position ouvert et ouvrez l'autocuiseur.

👉 **Ne pas essayer d'ouvrir l'autocuiseur pendant qu'il est encore chaud ou si de la vapeur continue à s'échapper de la valve de pression!**

4.4 Trois systèmes de sécurité indépendants

- Aussitôt que la pression atteint 80kpa /0.8 bar, une valve de pression (située sur le côté droit du manche) régule la pression intérieure et évacue la vapeur.

- Une valve de sécurité située à l'intérieur sur le côté gauche de la poignée prévient de toute surpression grâce à un système d'évacuation de la vapeur lorsque la pression intérieure de l'autocuiseur excède 160kpa /1.2 bars.
- Si pour une raison quelconque, la première valve de pression ne fonctionnait pas et que la pression venait à augmenter, le joint en caoutchouc serait écrasé contre les parois du couvercle et permettrait à l'excédent de vapeur de s'échapper, autorisant alors la pression de baisser.

5. conseils pratiques

Si vous constatez que la valve de pression ne se soulève pas, soit que:

- o Le système de fermeture n'est pas verrouillé.
- o Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur. Vérifiez et ajoutez du liquide si besoin.
- o Le joint en caoutchouc du couvercle est sale ou endommagé. Nettoyez le ou remplacez le.
- o La température de l'autocuiseur est trop basse. Augmentez la puissance de chauffe.

Si vous constatez que de la vapeur s'échappe du bord du couvercle, soit que:

- o L'autocuiseur n'est pas fermé correctement. Vérifiez et répétez les opérations de fermetures de l'autocuiseur.
- o Le joint du couvercle est mal positionné ou endommagé. Retirez le joint, positionnez le correctement ou remplacez le.

Dans le cas où le joint en caoutchouc s'écrase dans la rigole du couvercle :

- o Eteignez la source de chaleur. Après un certain temps, le joint reprendra sa place (si non, remplacez le vous-même)
- o Si ce procédé ne fonctionne pas, arrêtez immédiatement la cuisson (retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, placez le dans l'évier et faites couler de l'eau froide sur le couvercle)

 **N'essayez pas de modifier ou d'assembler les pièces de ce produit autrement qu'indiqué. Veillez à n'utiliser que des pièces détachées d'origine (disponible chez votre revendeur).**

6. Entretien et nettoyage de l'autocuiseur

6.1 Couvercle

- o Toujours nettoyer le couvercle à la main (utilisez une éponge ou un chiffon); **ne jamais le nettoyer au lave-vaisselle!**
- o **Avant chaque usage, assurez-vous que les valves ne sont pas obstruées par des particules alimentaires ou par tout autre élément. Dans le cas contraire, nettoyez le soigneusement!**
- o Les valves ne doivent pas être nettoyées à chaque utilisation de l'autocuiseur mais doivent être inspectées et nettoyées au besoin de façon périodique ou à chaque fois que vous noterez qu'elles sont sales.
- o Nettoyez et rincez le joint en caoutchouc à l'eau chaude ou avec un détergent doux. Une fois sec, remettez le joint en place. Si l'autocuiseur ne doit pas être utilisé pendant une longue période, le joint doit être retiré et stocké séparément. Pour assurer un fonctionnement correct, le joint doit être changé chaque année. Astuce : mettez un peu d'huile alimentaire sur le joint de caoutchouc. Cela allongera sa durée de vie et en améliorera le fonctionnement.

6.2 Cocotte

- o Pour conserver l'aspect neuf de votre autocuiseur, nous vous recommandons de le nettoyer après chaque usage à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Utilisez un chiffon doux ou une éponge et évitez les tampons récurrents ou abrasifs qui endommageraient le polissage du produit. Séchez immédiatement après nettoyage. La cocotte peut également être nettoyée au lave-vaisselle.
- o De temps à autre, selon les aliments (comme le citron) ou l'eau que vous utilisez, des taches ou des marques peuvent apparaître. Elles n'affectent en rien les performances du produit. Vous pourrez faire disparaître les traces avec du vinaigre ou en utilisant le détachant spécial acier inoxydable BergHOFF. **Ne jamais laisser de l'eau de javel (même diluée) ou de la sauce tomate durant un certain temps afin d'éviter la formation de rouille.**

- o Si vous ne devez pas vous servir de l'autocuiseur pendant un certain temps, veuillez nettoyer la cocotte et le couvercle. Veillez à les sécher parfaitement. Stockez les produits de façon à ce que le corps et le couvercle ne s'entrechoquent pas afin d'éviter toute déformation.
- o Après usage, il est souhaitable de stocker l'autocuiseur avec le couvercle placé à l'envers de façon à éviter toute déformation du joint en caoutchouc.

7. astuces de cuisson

- o Les légumes secs tels les pois chiches ou les haricots doivent être trempés avant leur cuisson.
- o Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes et petits poissons avant leur cuisson. Pour les poissons plus grands et les viandes congelées, augmentez légèrement le temps de cuisson.
- o Les soupes produisant de la mousse (ex: purée de pois) doivent d'abord être cuites avec le couvercle enlevé puis passées avant d'être cuites sous pression.
- o Roussissez généreusement la viande, voire un peu plus qu'à l'ordinaire puisque la cuisson à la vapeur va provoquer une légère décoloration. Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur et de la qualité de la viande.
- o Lavez les poissons, arrosez les de jus de citron et salez les juste après la cuisson.

8. Temps de cuisson

- o Les ustensiles de cuisson BergHOFF en acier inoxydable conviennent parfaitement aux feux à induction, halogène, électricité ou gaz.
- o Les temps de cuisson sont calculés du début de l'émission normale de vapeur au niveau de la valve de pression et la fin lorsque la pression à l'intérieur de l'autocuiseur diminue naturellement.
- o Les temps de cuisson proposés ici ne sont que des suggestions, ils devront être adaptés à la quantité d'aliment, la source de chaleur etc.

LEGUMES	MINUTES
Brocoli	1
Choux de Bruxelles	4
Poireaux	4
Epinards	4
Fèves	4
Choux fleur	5
Artichauts	6
Haricots verts	6
Carottes	6
Asperges	7
DES LEGUMES SECS	MINUTES
Lentilles	12
Haricots rouges	15
Haricots blancs	15
Pois	20
POMMES DE TERRE	MINUTES
Entière	6

POISSON	MINUTES
Moules	2
Hake	4
Truite	4
Calamar	6
Thon à la tomate	10
Poulpe	30
VIANDES	MINUTES
Rognons	5
Poulet (morceaux)	9-16
Pertrix en sauce	10
Lapin (morceaux)	12
Boulettes de viande	12
Gigot d'agneau (morceaux,	12
Cassoulet	15
Boeuf dans l'aloiau	16
Escargots	16
Veau (blanquette)	20

En papillote	7
SOUPES	MINUTES
Soupe de Persil	4
Soupe à l'oignon	4
Soupe de poireaux	5
Minestrone	5
Soupe de poisson	5
Soupe de légumes	5
Bouillon de viande	20
Bouillon de poule	25
Bouillon	15-20
Soupe aux tomates	3
SAUCES	MINUTES
Sauce Bordeaux	4

Rosbif	22
Tripes	30
Pieds de cochon	30
PÂTES	MINUTES
Spaghetti	5
Macaroni	6
RIZ	MINUTES
Riz au poulet	7
Riz blanc	7
DESSERTS	MINUTES
Prunes au vin	2
Gateau aux bananes	2
Pommes en cidre	3
Crème caramel	5

9. GARANTIE

- Cet autocuiseur est garanti 30 ans à compter de sa date d'achat chez un revendeur agréé.
- BergHOFF remplacera ou réparera ce produit si un défaut de qualité ou de fabrication venait à être mis en évidence et à condition que l'usage qui en a été fait est bien celui préconisé par BergHOFF. Dans ce cas, nous vous invitons à nous envoyer votre article à des fins d'expertise, emballé dans son emballage d'origine et dûment affranchi (les frais d'envoi et de manipulation ne sont pas inclus dans cette garantie).
- Cette garantie exclut notamment les dommages causés par un usage impropre, une surchauffe, une chute etc...
- De légères rayures, des imperfections ou des décolorations (par exemple, l'acier inoxydable 18/10 peut prendre une teinte bleutée ou mordorée) arrivent fréquemment mais n'affectent en aucun cas les qualités du produit et ne sont donc pas couvertes par la présente garantie.
- L'utilisation de détergents agressifs qui affectent le film antioxydant peuvent causer une corrosion qui n'est pas couverte par cette garantie.

Manual olla a presión Zeno BergHOFF

SPA

Estimado cliente

Primero y más importante, muchas gracias por la confianza que deposita en BergHOFF al adquirir nuestra olla a presión. Al hacerlo, nos demuestra claramente que nuestros esfuerzos son apreciados esfuerzos que se dirigen exclusivamente a enriquecer y simplificar sus tareas culinarias, para hacerlas más sencillas y seguras. BergHOFF sólo fabrica productos que responden a los niveles más altos de calidad. ¿Por qué tenemos éxito? ¡Porque siempre miramos hacia delante y somos ingeniosos!

Por favor, lea este manual despacio. En su interior encontrará las características técnicas necesarias, consejos prácticos, precauciones, información concerniente a la limpieza y el mantenimiento...

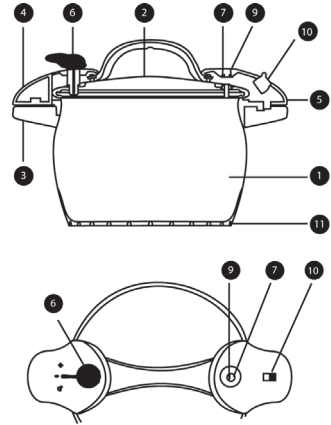
El tiempo que utilice leyendo este manual habrá valido la pena. El cuidado adecuado de su adquisición le traerá años de placer

1. DESCRIPCION GENERAL

La olla a presión Zeno ha sido diseñada para satisfacer los requerimientos más exigentes.

Componentes

1. Cuerpo
2. Tapa
3. Asa inferior lateral
4. Asa superior lateral
5. Asa tapa
6. Válvula presión 3 pasos
7. Válvula presión
8. Anillo goma
9. Apertura de seguridad
10. Interruptor (para abrir/cerrar)
11. Base sandwich 6 capas



2. PRECAUCIONES IMPORTANTES

- **Leer las instrucciones**
- **Mantener la olla a presión, cuando se esté usando, lejos del alcance de niños o mascotas**
- **Nunca deje la olla a presión desatendida**
- **No introduzca la olla a presión en un horno caliente**
- **Cuando mueva o transporte la olla, mientras esté a presión, recuerde hacerlo con el mayor cuidado. No toque las superficies calientes; use las asas laterales (nunca toque el asa de la tapa). Si es necesario, use manoplas**
- **No utilice la olla a presión para otros usos**
- **Esta olla cocina a presión y, en consecuencia, puede producir quemaduras (en caso de uso inadecuado). Asegúrese de cerrarla correctamente antes de ponerla al fuego. Aquí nos gustaría hacer referencia al capítulo "Instrucciones de uso"**
- **Nunca fuerce la olla al abrirla. No la abra antes de que la presión interna haya descendido completamente. Aquí nos gustaría hacer referencia al capítulo "Instrucciones de uso"**
- **Nunca use su olla a presión sin añadir agua o líquido: ésto la dañaría seriamente.**
- **No llene la olla a presión por encima de los 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que produzcan espuma o se expandan (verduras, arroz...), no la llene más de 1/2 de la capacidad máxima.**
- **Después de cocinar carne con piel (p.e. lengua o pollo) que pueden hincharse bajo el efecto de la presión, lleve cuidado de no pinchar la carne mientras la piel esté hinchada (para evitar quemaduras)**
- **Cuando cocine alimentos que tiendan a producir espuma agite suavemente la olla antes de abrirla.**
- **Antes de cada uso compruebe que las válvulas no estén obstruidas. Aquí nos gustaría hacer referencia al capítulo "Instrucciones de uso"**
- **Nunca use la olla para freír con aceite abundante o manteca.**
- **Lleve cuidado con los sistemas de seguridad. Aquí nos gustaría hacer referencia al capítulo "Instrucciones de uso"**
- **Utilice solo repuestos del fabricante para el modelo en cuestión. Use el cuerpo y la tapa del mismo fabricante e indicados como compatibles**
- **Por favor, guarde estas instrucciones a mano.**

3. VENTAJAS

- **Rápida;**

Especialmente diseñada para cocinar de la forma más rápida posible. El resultado de años de experiencia e intensos experimentos

- **Sana;**

En una olla a presión, la calidad y el sabor de los alimentos aumentan y, gracias al cocinado con pequeñas cantidades de líquidos, sin oxígeno y en tiempos cortos, todos los platos se preparan de forma sana. Así es como nutrientes esenciales tales como vitaminas, minerales y aromas quedan preservados al máximo.

- **económica:**

Cocinar con una olla a presión ahorra ENERGÍA (hasta un 50%)

- **segura;**

- o Las asas laterales permanecen frías, lo que aumenta la seguridad. Y, gracias a su forma especial, sus manos no entrarán en contacto con la olla o la tapa
- o Sistemas de seguridad para un uso completamente seguro:
 - Mecanismo de seguridad para la apertura (la tapa no puede abrirse mientras haya cierta presión interior)
 - Mecanismo de seguridad para el cierre (la presión no aumentará hasta que la tapa esté correctamente cerrada y el mecanismo bien cerrado)
 - Mecanismo de seguridad para sobre-presión (tan pronto como la presión alcanza 80 kpa/0.8 bar, una válvula de presión (situada en el asa lateral derecha) regula la presión interior y libera vapor. Una válvula de seguridad colocada en el interior del asa lateral izquierda evita cualquier exceso de presión. Un sistema de liberación de vapor automática se activa cuando la presión interior excede 120 kpa/1.2 bar. Si, por alguna razón, la válvula de presión y seguridad no funciona o la presión no para de aumentar, la goma es presionada en el borde de la tapa, lo que hace que el vapor superfluo se libere y la presión disminuya)
 -

- **material:**

duradero acero inoxidable 18/10

- **base:**

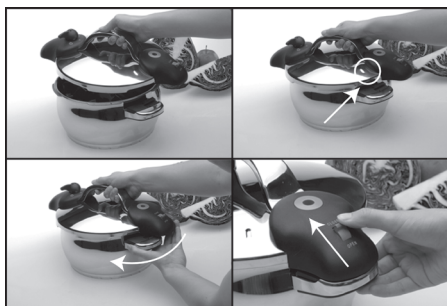
revolucionaria base sandwich de 6 capas (pat. n°. PCT/BE01/00194) para una cocina rápida y que ahorra energía (apta para todas las cocinas)

4. INSTRUCCIONES DE USO

Antes de usar la olla por primera vez quite todas las etiquetas. Friegue la olla, la tapa y el anillo de goma con un lavavajillas suave, enjuáguelo y séquelo bien

4.1. Cerrar la olla a presión

Antes de cerrar la olla a presión, **por favor compruebe todos los mecanismos de seguridad, asegurándose de que la válvula de presión y seguridad no esté obstruida y que la goma esté correctamente colocada en el borde de la tapa.**



Coloque la tapa en el cuerpo de modo que la marca (en la tapa) quede delante de la flecha (►) en la parte inferior del asa lateral. Con la mano derecha, presione ligeramente sobre la tapa y con la mano izquierda gire el asa lateral superior horizontalmente hacia la derecha hasta que coincidan y no pueda moverlo más. Ahora empuje el interruptor hacia el centro de la olla en la posición de cierre.

¡La presión no aumentará hasta que la tapa no esté correctamente cerrada!

4.2. Abrir la olla a presión

Con el interruptor en la posición de apertura, gire el asa lateral superior hacia la izquierda. Levante la tapa cuando la marca esté delante de la flecha (►) en el asa lateral inferior

Agite la olla a presión antes de quitar la tapa para eliminar huecos calientes o depresiones que pueden haberse creado en el interior. **¿Nunca toque el asa de la tapa mientras la olla no se haya enfriado!**

4.3. Cocinar a presión

Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor. **Es esencial añadir un mínimo de agua u otro líquido para que pueda haber vapor. Pero nunca la llene más allá de 2/3 de la capacidad máxima. Cuando cocine alimentos que producen espuma o se dilatan no llene la olla con más de 1/2 de la capacidad máxima. Ésto se recomienda para cocinar sopas, verduras, guisantes etc. ¡Evite la evaporación total del líquido!**

Cuando se usa gas para cocinar a presión debe **controlarse la llama desde el principio para evitar que sobrepase la base de la olla. En consecuencia es importante asegurarse de que la olla esté centrada sobre la llama, así conseguirá un mayor ahorro de energía y evitará que las asas o la goma se quemen.**

Cuando la válvula de presión se **leve**, dejando que salga vapor, **reduzca** el calor para que una pequeña cantidad de calor salga continuamente. De este modo, la comida se cocina perfectamente mientras los nutrientes, vitaminas, minerales y aromas quedan preservados todo lo posible. **Si la olla a presión deja de liberar vapor durante el proceso de cocinado, aumente** el calor. **Si la válvula libera demasiado vapor bájelo. Durante el cocinado es bastante habitual que se pierdan pequeñas cantidades de vapor a través de la válvula de seguridad.**

Cuando el proceso de cocinado finalice, abra la olla a presión como sigue:

- Aparte la olla a presión de la fuente de calor
- Colóquela en el fregadero (bajo el grifo) y enfríela con agua fría. Nunca la sumerja en agua.
- Una vez que la olla a presión se ha enfriado, empuje el *mecanismo suavemente hacia delante (a la posición de apertura) y ábrala*

👉 **¡No intente abrir la olla mientras esté todavía caliente o cuando el vapor esté aún saliendo por la válvula!**

4.4. Tres sistemas de seguridad independientes

- Tan pronto como la presión alcanza 80 kpa/0.8 bar (presión en funcionamiento), una válvula a presión (situada en el asa lateral derecha), regula la presión interior y libera vapor
- Una válvula de presión colocada en el asa lateral izquierda evita cualquier sobrepresión. Un sistema para liberar presión de forma automática se activa cuando la presión excede de 120 kpa/1.2 bar
- Si, por alguna razón, la válvula de presión y seguridad no funciona o la presión de la olla sigue aumentando, el anillo es presionado contra el borde de la tapa, lo que hace que el vapor superfluo salga y la presión se reduzca

5. CONSEJOS PRÁCTICOS

Si observa que la válvula a presión no se eleva es posible que:

- El mecanismo no está en posición de cierre
- No hay bastante líquido dentro de la olla a presión. Compruébelo y añada la cantidad correcta.

- o La goma está sucia o dañada. límpiela o sustitúyala
- o La temperatura es demasiado baja; auméntela

Si observa que el vapor escapa por el borde de la tapa es posible que:

- o La olla a presión no esté bien cerrada. Compruébelo y repita el proceso de cierre
- o La goma no está correctamente colocada o está dañada. Vuelva a sacarla, colóquela correctamente o cámbiela.

En caso de que la goma quede presionada por el borde de la tapa:

- o Baje el fuego; en un rato la goma volverá a su sitio por sí misma (si no, colóquela usted)
- o Si bajar el fuego no funciona, deje de cocinar inmediatamente (aparte la olla del fuego y póngala en el fregadero (bajo el grifo) y enfríela con agua fría



No intente modificar ninguna de las piezas o montarlas de forma distinta a la indicada. Use sólo repuestos del fabricante (disponibles en su distribuidor)

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Tapa

- o Limpie siempre la tapa a mano (use una esponja suave o un paño); **nunca la meta en el lavavajillas**
- o **Antes de cada uso compruebe que las válvulas no están obstruidas por partículas de comida u otros objetos. Si es así, límpielas bien**
- o Las válvulas no han de limpiarse cada vez que se usa la olla a presión siempre y cuando se limpien de forma periódica cada vez que observe que están sucias.
- o Lave (y enjuague) el anillo de goma con agua templada o un lavavajillas suave después de cada uso. Una vez seco, colóquelo en su lugar de nuevo. Si la olla a presión no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, el anillo debería guardarse por separado. Para asegurar un funcionamiento correcto el anillo debe sustituirse cada año. Consejo: aplique unas gotas de aceite a la goma. Esto aumentará su duración y mejorará su funcionamiento.

6.2. Cuerpo

- o Para conservar su olla a presión como nueva recomendamos que se lave con agua templada y un lavavajillas suave después de cada uso. Use una esponja suave o un paño ;los limpiadores o estropajos abrasivos pueden estropear el acabado pulido del producto. Séquelo bien después de fregarlo. El cuerpo de la olla a presión puede meterse también en el lavavajillas.
- o En ocasiones, dependiendo de la comida cocinada así como del contenido de cal del agua utilizada, pueden aparecer manchas o marcas; sin embargo, éstas no afectan al funcionamiento. Si frota el cuerpo con vinagre desaparecerán las manchas (o puede usar "Magia BergHOFF para acero inoxidable). **Nunca deje lejía dentro de la olla a presión (ni siquiera diluída) ni salsa de tomate... mucho tiempo para evitar la oxidación**
- o Después del uso es mejor guardar la olla con la tapa al revés para evitar que el anillo de goma se deforme
- o Si la olla a presión no se va a usar durante un periodo largo de tiempo límpiela y guárdela bien seca. Es también importante evitar que el cuerpo y la tapa se golpeen entre sí para evitar deformaciones.

7. CONSEJOS DE COCINA

- o Las verduras secas como los guisantes o las judías deben ponerse a remojo antes de cocinarlas.
- o No es necesario descongelar verduras congeladas o pescado de pequeño tamaño. Para pescados más grandes o carne congelada aumente ligeramente los tiempos de cocinado.
- o Las sopas que producen espuma (p. e sopa de guisantes) han de cocinarse primero sin la tapa y escurrirse antes de cocinarlas a presión

- o Dore bien la carne, un poco más de lo habitual, ya que el vapor produce una ligera pérdida de color. El tiempo de cocinado depende del grosor y calidad de la carne.
- o Limpie el pescado cuidadosamente. Añada unas gotas de zumo de limón y sal justo después de cocinarlo.

8. TIEMPOS DE COCINADO

- o Los tiempos de cocinado se calculan desde el momento en que hay una emisión normal de calor y la presión interior de la olla se reduce de forma natural
- o Los tiempos de cocinado siguientes solo sirven como punto de referencia ya que están influenciados por la cantidad de comida, la fuente de calor...

VERDURAS	MINUTOS
Broccoli	1
Coles de Bruselas	4
Puerro	4
Espinacas	4
Habas	4
Col	5
Coliflor	5
Alcachofas	6
Habichuelas	6
Zanahorias	6
Espárragos	7
LEGUMBRES	MINUTOS
Lentejas	12
Judías rojas	15
Judías blancas	15
Guisantes	20
PATATAS	MINUTOS
Patatas cocidas	6
Con bacalao	7
SOPAS	MINUTOS
Sopa de ajo	4
Sopa de cebolla	4
Sopa de jamón	5
Sopa con pasta	5
Sopa de verduras	5
Sopa con arroz	6
Sopa de pollo	6

PESCADO	MINUTOS
Mejillones al vapor	2
Merluza	4
Trucha	4
Calamar	6
Marmitako (atún guisado en salsa de tomate)	10
Pulpo	30
CARNE	MINUTOS
Riñones al Jerez	5
Pollo	9-16
Perdices en salsa	10
Conejo	12
Albóndigas	12
Cordero	12
Cocido	15
Solomillo de ternera	16
Caracoles	16
ternera	20
Asado	22
Callos	30
Manitas de cerdo	30
PASTAS	MINUTOS
Spaghetti	5
Macarrones	6
ARROZ	MINUTOS
Arroz con pollo	7
Arroz blanco	7

Sopa de patatas y puerro	5
Caldo	15-20
Sopa de tomate	3
SALSAS	MINUTOS
Burdeos	4
Española	8

POSTRES	MINUTOS
Albaricoques al vino	2
Tarta de plátano	2
Manzanas a la sidra	3
Flan	5
Compota de manzana	7

9. GARANTÍA

- Esta olla a presión está cubierta por una garantía de 3 años comenzando desde la fecha de adquisición a su legítimo distribuidor
- BerghOFF sustituirá o reparará este producto con defectos de material o fabricación...y cuando se haya usado en condiciones normales como se recomienda en el manual.Por favor envíe el producto a reparar o sustituir en el embalaje original o el apropiado para su envío a la central (los gastos de envío y manipulación no están incluidos en la garantía)
- Esta garantía excluye el daño por mal uso, incendio, sobrecalentamiento, robo, caída o daño intencional.
- Imperfecciones menores (decoloración, pequeños arañazos...) podrían suceder, pero no afectan al funcionamiento y, en consecuencia, no están cubiertos por la garantía
- El uso de limpiadores que afecten a la capa anti-óxido y causen corrosión no están cubiertos por esta garantía.

¡Disfrute su nueva olla a presión!

BergHOFF[®]