



[pressure pro]

GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
DE - EN - ES - FR - TR

SPRACHEN/LANGUAGES

DEUTSCH	4
ENGLISH	26
ESPAÑOL	48
FRANCAIS	70
TÜRKÇE	92

DEUTSCH

PRESSURE PRO

Sie garen gesünder

Durch das sauerstofflose Garen im Dampf und die kürzeren Garzeiten werden Ihre Nahrungsmittel besonders schonend zubereitet. Jede Minute, die Sie einsparen, bedeutet den Gewinn wichtiger Vitamine, Nährstoffe und Mineralien.

Sie garen schmackhafter

Durch das sauerstofflose Garen bleiben das Aroma und die natürlichen Farben von Gemüse weitestgehend erhalten.

Sie garen schneller und sparen Zeit und Energie



Mit diesem Schnellkochtopf sparen Sie bis zu 70% Ihrer bisherigen Zeit beim Kochen. Zudem sparen Sie bis zu 60% Energie bei langkochenden Gerichten und zwischen 30% und 40% bei Gerichten mit kürzeren Garzeiten. Sie garen weitgehend ohne Kochgeruch und Kochdunst.

Vor dem ersten Gebrauch bitte diese Anleitung aufmerksam durchlesen.

INHALT

Technische Daten	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Sicherheitshinweise	7-9
Übersicht	10
Schnellinformation	11-12
Teile/Funktion	13-14
Schnellkochen mit PRESSURE PRO	15-18
Reinigung, Pflege, Wartung	19
Fragen und Antworten	20
Ersatzteile	21
Entsorgung	21
Garzeiten	22-24
EU-Konformitätserklärung	25

TECHNISCHE DATEN

- Schonstufe 1: 0,6 bar/60 kPa 
- Schnellstufe 2: 1,0 bar/100 kPa 
- Max: 1,8 bar/180 kPa
- Nenn-Volumen: 122PP: 6,0 Liter
121PP: 4,0 Liter
- Füllmenge max 2/3: 122PP: 4,0 Liter
121PP: 2,7 Liter
- Topf Ø: 22 cm

LIEFERUMFANG

- Topf PRESSURE PRO mit Druckdeckel
- Dünsteinsatz (nur 122PP)



BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Der Schnellkochtopf ist ausschließlich zum schnellen Garen von Lebensmitteln unter Druck konzipiert.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.
- Verwenden Sie nur die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Heizquellen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Der Schnellkochtopf ist kein Kinderspielzeug.
- Der Topf ist für alle Herdarten geeignet.



SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Anleitung und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachlesen gut auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an andere Benutzer weitergeben.

- Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht hat.
- Der Schnellkochtopf darf niemals unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn er unter Druck steht.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Benutzung ist.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für den dafür vorgesehenen Zweck des Schnellkochens.
- Prüfen Sie die Sauberkeit und Funktion des Sicherheitsventils, des Druckregelventils sowie des Dichtungsringes vor jedem Gebrauch. Achten Sie darauf, dass die Ventile nicht verstopft sind.
- Beim Kochvorgang entsteht Druck. Daher ist es wichtig, den Topf vor dem Benutzen richtig zu verschließen und die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung vollständig zu lesen und zu befolgen, da eine Fehlnutzung zu Verletzungen oder zu Beschädigungen des Topfes führen kann.
- Beim Überschreiten der Gartemperaturen tritt Dampf aus dem Druckregelventil aus.
- Beachten Sie die Mindestfüllmenge von 300 ml Flüssigkeit. Überschreiten Sie nicht die angegebene Maximalfüllmenge (Füllmenge = Flüssigkeit + Gargut).
- Verwenden Sie nur die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Heizquellen.
- Der Thermo-Sandwichboden darf nur auf die zur Größe passende Kochstelle gesetzt werden. Beim Anheizen mit höchster Leistungsstufe immer beaufsichtigen.
- Bei Benutzung auf dem Elektroherd muss die Herdplatte kleiner oder gleich dem Durchmesser des Topfes sein.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei Benutzung auf dem Gasherd darf der Flammenkranz den Bodendurchmesser nicht überschreiten. Eine zu große Gasflamme kann die Griffe beschädigen.
- Bei Benutzung auf einem Keramik-Kochfeld sollte der Topfboden sauber und trocken sein.
- Zur Verwendung auf Induktionsheizquellen:
 - Niemals ohne Flüssigkeit aufheizen (Min. 300 ml)
 - Bei induktivem Aufheizen kann es je nach Herd zu leichter Geräusentwicklung (Klicken oder Summen) kommen. Der Topf ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen. Der wirksame Durchmesser des Bodens beträgt 180 mm.
- Der Schnellkochtopf darf unter Druck nie zum Braten und Frittieren mit Öl benutzt werden.
- Schnellkochtopf und Deckel niemals im Backofen benutzen!
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht unter einem Grill.
- Berühren Sie den heißen Topf nur an den Griffen. Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie zusätzlich Kochhandschuhe oder Topflappen.
- Der Schnellkochtopf darf niemals gewaltsam geöffnet werden. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Druck vollständig abgebaut ist.
- Halten Sie beim Abdampfen Hände, Kopf und Körper aus dem Abdampfbereich.
- Geben Sie den Schnellkochtopfdeckel (oder Teile davon) nicht zur Reinigung in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile. Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

SICHERHEITSHINWEISE

- Flecken auf dem Topfboden lassen sich mit Zitrone oder Essig einfach entfernen.
- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Bitte beachten Sie, dass sich heißes Fett entzünden kann. Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer geeigneten Decke oder einem Feuerlöscher Klasse F löschen.
- Bei der Zubereitung von Wurstwaren mit künstlicher Hülle muss diese vorher angestochen werden. Ist die Hülle nicht angestochen, bläht sie sich unter Druck auf und kann platzen. Die dann entstehenden Spritzer können zu Verbrennungen führen.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, das nach dem Kochen angeschwollen ist, nicht anstechen sondern abschwellen lassen. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
- Kochen Sie bitte keine zu Schaumbildung neigenden Nahrungsmittel wie Apfelmus, Rhabarber, Teigwaren, Haferflocken oder sonstige Getreidesorten. Da diese Nahrungsmittel beim Kochen hochgewirbelt werden, besteht die Gefahr, dass das Druckregelventil verstopft.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals, ohne vorher Flüssigkeit in den Topf gefüllt zu haben. Ohne Flüssigkeit wird das Gerät schwer beschädigt.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Nennvolumens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Nennvolumens.
- Bei breiigem Inhalt muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen (drucklos) leicht gerüttelt werden, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt.
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
- **Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.**



Dünsteinsatz mit Fuß (nur 122PP):
Bei der Zubereitungsmethode im Dünsteinsatz bleiben die Lebensmittel zart und saftig. Die Benutzung trägt deutlich zu einer gesünderen Ernährung bei, da wasserlösliche Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben

SCHNELLINFORMATION

Vor dem Gebrauch

Öffnen Sie vorsichtig die Verpackung und kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller Teile (siehe „Lieferumfang“, S. 6). Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern, Erstickungsgefahr.

Reinigen Sie den Kochtopf und alle Teile vor dem ersten Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung, Pflege, Wartung“ beschrieben.

1. Öffnen

Die gegenüberliegenden roten Verschlussknöpfe mit einer Hand zusammendrücken. Die Klemmbacken öffnen sich hörbar und der Deckel kann abgenommen werden.

2. Gargut einfüllen

Mindestflüssigkeitsmenge von ca. 300 ml beachten.

Fügen Sie nun das Gargut hinzu. Die maximale Füllmenge ist 2/3 des Topfvolumens.

Bei quellenden Speisen darf die Füllmenge maximal 1/2 des Topfvolumens betragen. Die Füllmengen beziehen sich immer auf Gargut + Flüssigkeit.

3. Schließen

Knöpfe gedrückt halten, Deckel an beliebiger Stelle auf den Topf setzen. Deckel leicht andrücken, bis der Mechanismus hörbar einrastet – der Topf ist verschlossen. Die Pfeile am Deckelrand (s. Foto) sind nicht mehr sichtbar.

4. Druckstufe wählen

 = Schonstufe (Fisch, Gemüse)

 = Schnellstufe (Fleisch, Suppen, Eintöpfe)

1



2



3



4



SCHNELLINFORMATION

5. Herd auf hohe Kochstufe einstellen.

6. Schnellkochen beginnt

Rotes Sicherheitsventil steigt – Druck wird aufgebaut.
Wenn Dampf aus dem Druckregelventil entweicht ist die gewählte Druckstufe (Schonstufe oder Schnellstufe) erreicht.

Herd auf kleinste Stufe stellen.


Nun beginnt die Garzeit.

7. Kochzeit beendet

Herd ausstellen.

Langsam schrittweise abdampfen

Option 1 Topf stehen lassen und warten, bis der Druck abgebaut ist.

Option 2 Schrittweise abdampfen. Druckregelventil von Pos. II auf Pos. I  und dann auf Pos. Abdampfen  stellen.

VORSICHT: Der Dampf ist sehr heiß und entweicht nach oben. Drehen Sie daher das Druckventil von der Seite ohne die Öffnung mit der Hand zu bedecken!

8. Topf öffnen

Wenn sich das rote Sicherheitsventil wieder abgesenkt hat, kann der Topf geöffnet werden.

Achtung: Den Deckel nie gewaltsam öffnen.

5+6



7



8




TEILE / FUNKTION

Die Sicherheitssysteme

1. Das einstellbare Druckregelventil

Hinweise in Rezepten und Garzeitentabellen können immer nur Richtwerte sein. Wählen Sie mit Hilfe des Druckregelventils die gewünschte Garstufe. Dies hat den Vorteil, dass Sie je nach Menge und Größe des Kochgutes den Druck im Topfinneren über das Ventil individuell anpassen können.

Position  „Die Schonstufe“ (langsam, Biogaren – zum Dämpfen und Dünsten von empfindlichem Gargut wie Gemüse, Fisch usw.)

Position  „Die Schnellstufe“ (Zum Garen und Schmoren z. B. von Fleisch, Suppen, Eintöpfen usw.)

Position  zum Druckabbau

Position  zum Abnehmen und Reinigen des Ventils

Maximal erlaubter Druck für diesen Schnellkochtopf:
1,8 bar / 180 kPa

Die optimale Kochstufe für Ihr Gargut entnehmen Sie bitte der Garzeitentabelle am Ende dieser Anleitung.

2. Das rote Sicherheitsventil

Schon bei geringem Druckaufbau im Topf steigt das rote Sicherheitsventil sichtbar und der Topf ist verriegelt. Ist das Sicherheitsventil wieder wie zu Beginn im Griff abgesenkt, steht der Topf nicht mehr unter Druck und kann geöffnet werden.



1



2



TEILE / FUNKTION

Die Sicherheitssysteme

3. Das Überdruckventil

Sollte der unwahrscheinliche Fall eines Überdrucks eintreten, öffnet das Ventil automatisch und der Überdruck kann entweichen.

Falls das Überdruckventil einmal ausgelöst hat, muss es wieder in seine Ausgangsposition zurückgedrückt werden, damit der Topf Druck aufbauen kann.

3



4. Das Sicherheitsfenster

Ein zusätzliches Sicherheitselement ist das im Deckel eingearbeitete Sicherheitsfenster. Bei einem zu hohen Druck im Inneren des Topfes drückt sich der Dichtungsring durch dieses Fenster nach außen und der Dampf kann entweichen.

4



SCHNELLKochen MIT DEM PRESSURE PRO

Vor dem Garen

Vor jeder Verwendung überprüfen Sie bitte die Funktion und Sauberkeit des Sicherheitsventils, des Druckregelventils, des Dichtungsringes und den richtigen Sitz des Überdruckventils.

Achten Sie besonders auf das Sicherheitsventil an der Deckelunterseite. Der Stift sollte vor jedem Kochvorgang mit dem Finger auf Beweglichkeit (gegen Federdruck) überprüft werden.



Füllen Sie die für die Dampfbildung notwendige Flüssigkeit (Wasser, Sauce oder Fond) in den Topf (Mindestmenge unabhängig von der Kochgutmenge ca. 300 ml).

Achtung: Immer genügend Flüssigkeit einfüllen. Der Topf darf nicht „trocken kochen“.

Fügen Sie nun das Gargut hinzu.

Die Mindestfüllmenge an Flüssigkeit beträgt 300 ml, die maximale Füllmenge 2/3 des Topfvolumens. Bei quellenden Speisen darf die Füllmenge maximal 1/2 des Topfvolumens betragen. Die Füllmengen beziehen sich immer auf Gargut + Flüssigkeit.



Hinweis

Damit der Topfboden nicht angegriffen wird, sollten Sie Salz nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren.

SCHNELLKochen MIT DEM PRESSURE PRO

Topf schließen

Deckel gerade halten, Knöpfe gedrückt halten, Deckel an beliebiger Stelle auf den Topf setzen. Deckel leicht andrücken bis der Mechanismus hörbar einrastet - der Topf ist verschlossen.



Der Dünsteinsatz (nur 122PP)

Geben Sie soviel Flüssigkeit in den Topf (ca. 300 ml), dass der Einsatz nicht darin steht. Lebensmittel, die gedämpft oder gedünstet werden sollen, können nun in den Einsatz gelegt werden und garen durch den entstehenden Dampf.

Bei dieser Zubereitungsmethode bleiben die Lebensmittel zart und saftig. Die Benutzung des Dünsteinsatzes trägt deutlich zu einer gesünderen Ernährung bei, da wasserlösliche Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben und durch den Verzicht auf Öle und Fette wird die Dünst- / Dampfmethod im Rahmen einer kalorienbewussten Ernährung empfohlen.

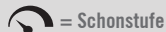


SCHNELLKochen MIT DEM PRESSURE PRO

So einfach ist Schnellkochen

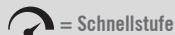
Wählen Sie mit Hilfe des Druckregelventils die gewünschte Garstufe:

Druckstufe einstellen



= Schonstufe

Schonstufe (langsames Biogaren)
zum Dämpfen und Dünsten von empfindlichem Gargut wie
Gemüse, Fisch usw.



= Schnellstufe

Schnellstufe (Schnellgaren)
zum Garen und Schmoren z.B. von Fleisch, Suppen,
Eintöpfen usw.

Eine Garzeitentabelle finden Sie am Ende dieser Anleitung.

Herd auf höchste Kochstufe einstellen

Setzen Sie den Schnellkochtopf mit vorgewählter Garstufe auf die
passende Kochstelle und stellen Sie diese auf die höchste Stufe.
Bei ansteigendem Druck wird das rote Sicherheitsventil sichtbar.
Nun kann der Topf nicht mehr geöffnet werden.

Je nach Füllmenge dauert es einige Minuten bis die voreingestellte
Garstufe erreicht wird.

**Dies ist der Fall, sobald permanent Dampf aus dem Druck-
regelventil entweicht.**



SCHNELLKochen MIT DEM PRESSURE PRO

Erst ab diesem Moment beginnt die Garzeit.

Jetzt muss die Kochplatte auf eine niedrige Stufe gestellt werden. Sie vermeiden dadurch unnötigen Energieverbrauch sowie die Gefahr des Trockenkochens.

Eine Garzeitentabelle finden Sie am Ende dieser Anleitung.

Die Garzeit ist beendet.




Herd ausschalten!

Option 1

Abkühlen lassen:

Sie warten so lange, bis das rote Sicherheitsventil vollständig zurückgegangen ist. Der Druck baut sich dann allmählich von selbst ab. Zu empfehlen bei schäumenden und breiartigen Speisen.

Option 2

Langsam schrittweise abdampfen: Druckregelventil von Pos. II  auf Pos. I  und dann auf Pos. Abdampfen  stellen.

ACHTUNG: Der austretende Dampf ist sehr heiß. Der Dampf tritt nach oben aus, bitte die Hände NICHT über das Ventil halten, warten bis kein Dampf mehr austritt und das Sicherheitsventil nicht mehr sichtbar ist. Diese Methode ist nicht geeignet für schäumendes oder breiartiges Gargut.

Topf öffnen

Wenn kein Dampf mehr austritt, können Sie den Topf öffnen und den Deckel abnehmen.

ACHTUNG: Den Deckel nie gewaltsam öffnen.



REINIGUNG, PFLEGE, WARTUNG

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und flüssigem Spülmittel. Verwenden Sie bitte keine kratzenden, scheuernden, laugen- und chlorhaltigen Reinigungsmittel. Der Topf kann – OHNE DECKEL – in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Deckel sollte immer von Hand gereinigt werden.

Reinigung und Ersatz des Dichtungsringes


Dichtungsring abwischen und unter fließendem, warmen Wasser abspülen und abtrocknen. Schnellkochtopf-Dichtungen unterliegen einem Verschleiß und sollten regelmäßig ausgetauscht werden. Bei einer normalen Benutzung sollte der Dichtungsring jährlich, je nach Anzahl der Kochvorgänge, ausgetauscht werden. Spätestens wenn er hart oder dunkel geworden ist, muss er gewechselt werden. Bitte kontaktieren Sie hierfür unseren Kundenservice.

Das Sicherheitsventil

Beim Reinigen des Deckels sollte das Sicherheitsventil unter fließendem Wasser durch- und ausgespült werden.

Reinigung des Druckregelventils

Entfernen Sie die Ventilkappe.

Hierzu drücken und drehen Sie das Ventil mit leichtem Druck entgegen dem Uhrzeigersinn auf Position: 

Prüfen Sie, ob das Entlüftungsrohr im Deckel frei ist.

Bitte achten Sie darauf, dass das Ventil in gleicher Position wieder aufgesteckt und verriegelt wird.

Den gereinigten und abgetrockneten Schnellkochtopf sollten Sie in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren.

Den Deckel nicht aufsetzen, nicht verschließen, sondern z.B. umgekehrt auf den Topf legen.





FRAGEN UND ANTWORTEN

Wenn die Ankochzeit sehr lange dauert:

- Die Energiezufuhr ist zu gering
 - Heizquelle auf höchste Stufe stellen

Wenn das rote Sicherheitsventil nicht gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Ventil austritt:

- Dies ist in den ersten Minuten normal (Druckaufbau)
Ansonsten überprüfen Sie bitte ob:
 - Heizquelle stark genug ist, wenn nicht, erhöhen
 - Flüssigkeitsmenge im Topf ausreichend ist
 - Druckregelventil nicht auf I  oder II  steht
 - Kochtopf gut geschlossen ist
 - Dichtungsring oder der Topfrand beschädigt sind

Wenn das Sicherheitsventil gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Druckregelventil austritt:

- Halten Sie Ihren Schnellkochtopf zum Abdampfen unter kaltes Wasser
- Öffnen Sie den Topf
- Reinigen Sie das Druckregel- und das Sicherheitsventil

Wenn der Dampf um den Deckel herum entweicht, überprüfen Sie:

- Ob der Deckel verschlossen ist
- Ob der Dichtungsring richtig eingelegt ist
- Zustand des Dichtungsring (wenn nötig austauschen)
- Sauberkeit des Deckels, des Sicherheitsventils und des Druckregelventils
- Ordnungsgemäßen Zustand des Topfrandes

Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt:

- Überprüfen Sie, ob das Sicherheitsventil völlig abgesunken ist, wenn nicht: abdampfen
- Wenn nötig den Kochtopf unter kaltem Wasser abkühlen

Wenn das Kochgut nicht gar oder angebrannt ist prüfen Sie:

- Die Garzeit (zu kurz oder zu lang)
- Die Leistung der Heizquelle
- Die ordnungsgemäße Einstellung des Druckregelventils
- Die Flüssigkeitsmenge

Wenn die Griffe am Topf locker sind:

- Schrauben mit Schraubendreher nachziehen

Wenn das Kochgut im Topf angebrannt ist:

- Lassen Sie Ihren Topf einige Zeit lang einweichen, bevor Sie ihn spülen
- Verwenden Sie keine laugen- und chlorhaltigen Reinigungsmittel

Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wird:

- Heizquelle abschalten
- Den Schnellkochtopf abkühlen lassen
- Öffnen
- Das Druckregelventil, das Sicherheitsventil, das Überdruckventil und den Dichtungsring überprüfen und reinigen

ERSATZTEILE

Wichtig: Bei einem Austausch von Ersatzteilen dürfen nur ORIGINAL-Ersatzteile eingesetzt werden, die für diesen Schnellkochtopf vorgesehen sind.

Ersatzteile erhalten Sie unter +49 681 / 97 049-0

Bei Fragen zum Produkt, Reklamationen oder im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.

Bei Teilebestellung bitte angeben:

MODELL: 122PP

PRESSURE PRO 6,0 Liter

MODELL: 121PP

PRESSURE PRO 4,0 Liter



ENTSORGUNG

Die Verpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Bitte entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern. Sollte das Produkt nicht mehr verwendet werden können, fragen Sie den zuständigen Müllbeseitigungsverband nach den notwendigen Maßnahmen zur Entsorgung.



GARZEITEN

Die unterschiedlichen Garzeiten hängen von Qualität und Größe des Gargutes ab, deshalb sind nachstehende Zeiten als Annäherungswerte zu verstehen.

Nach einiger Zeit werden Sie selbst genug Erfahrung haben und genau wissen, wie lange Ihre Gerichte gekocht werden müssen. Tiefgekühlte Nahrungsmittel müssen nicht vorher aufgetaut werden. Es genügt, die Garzeiten etwas zu verlängern.

Suppen und Eintöpfe mit gebratenem Fleisch

Wenn die Garzeiten der Zutaten nicht zu sehr von einander abweichen (z.B. Fleisch und Gemüse), wird das Fleisch angebraten und das Gemüse mit dem Ablöschen hinzugefügt.

Bei stark unterschiedlichen Garzeiten unterbricht man den Garvorgang des Fleisches und gibt für die letzten Minuten das Gemüse hinzu. So werden Fleisch und Gemüse gleichzeitig fertig. Bei Suppen und Eintöpfen sollten Sie beachten, dass schäumende Speisen im offenen Topf angekocht werden und vor dem Schließen des Topfes abgeschäumt werden sollten.

Gemüse

Je feiner das Gemüse geschnitten ist, um so kürzer ist die Garzeit. Möchten Sie es „knackig“, ist die Garzeit wiederum kürzer. Je größer die Menge, um so länger die Garzeit.

Tipp: Lieber zu kurz garen, Nachgaren ist immer möglich.



GARZEITEN SCHNELLSTUFE



SUPPEN

Bohnensuppe
Erbsensuppe
(nicht eingeweicht)
Gemüsesuppe
Grießsuppe
Gulaschsuppe
Kartoffelsuppe
Knochenbrühe
Minestrone
Reissuppe
Rindfleischbrühe
Suppenhuhn
Tomatensuppe mit Reis

GARZEIT

20 Min.
20-25 Min.
4-8 Min.
3-5 Min.
10-15 Min.
5-6 Min.
20-25 Min.
8-10 Min.
6-8 Min.
35-40 Min.
25-35 Min.
6-8 Min.

EINTÖPFE

Kohleintöpfe
Linsen (eingeweicht)
Pichelsteiner
Serbisches Rindfleisch

GARZEIT

5 Min.
13-15 Min.
20 Min.
8-10 Min.

GEMÜSE

Bohnen
Kartoffeln
Pellkartoffeln
Knollensellerie

GARZEIT

6-10 Min.
6-8 Min.
6-12 Min.
2-15 Min.

FLEISCH

Eisbein
Gulasch
Hackfleisch
Huhn
Kalbfleisch, geschnetzelt
Kalbsbraten
Kalbsfrikassee
Putenkeule
Rinderbraten
Rippchen
Rouladen
Sauerbraten
Schweinebraten
Schweinschaxe
Rehkeule, geschmort

GARZEIT

30-40 Min.
15-20 Min.
5-10 Min.
20-25 Min.
6 Min.
15-20 Min.
5 Min.
25-35 Min.
40-50 Min.
10-12 Min.
15-20 Min.
30-35 Min.
25-30 Min.
25-35 Min.
25-30 Min.



GEMÜSE

Blumenkohl	3-7 Min.
Erbsen, grüne	3-5 Min.
Möhren	3-7 Min.
Paprikaschoten, gefüllt	6-8 Min.
Pilze	6-8 Min.
Rote Rüben	5-25 Min.
Kohlarten	5-15 Min.
Spinat	3-4 Min.

GARZEIT

FISCH

Dünstfisch mit Kartoffeln	6-8 Min.
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6-8 Min.
Schellfisch	4-6 Min.

GARZEIT

Fisch (frisch):

Je nach Menge mit entsprechender Flüssigkeit garen. Da Fischsud stark klebt, sollte der Deckel – sobald das rote Sicherheitsventil vollkommen zurückgegangen ist – sofort abgenommen werden.

Fleisch:

Angebraten wird im Topf ohne Deckel. Die notwendige Flüssigkeit kommt beim Ablöschen hinzu. Zu große Stücke bitte durchschneiden, einzeln anbraten und zum Fertigbaren übereinanderlegen.

Tiefkühlkost:

Die sonst langen Auftau- bzw. Antauzeiten schrumpfen auf Minuten, sind jedoch abhängig von Art und Größe der aufzutauenden Speisen. Auftauen im Schnellkochtopf ist schonend für Vitamine, Mineralien und Aromastoffe Ihrer Nahrungsmittel.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EU – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für Schnellkochtöpfe

Saarbrücken, 01.01.2024

EU-Baumusterprüfung, Modul B
(Entwurfskontrolle)

Hiermit erklären wir, dass die bezeichneten Schnellkochtöpfe aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinien entsprechen.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Gerätetyp: Schnellkochtopf „PRESSURE PRO“ 6,0 L,
Art.-Nr.: 122PP

Schnellkochtopf „PRESSURE PRO“ 4,0 L,
Art.-Nr.: 121PP

Einschlägige EG Richtlinien: 2014/68/EU

Angewandte Norm: DIN EN 12778 : 2005

Zertifizierungsstelle: TÜV Rheinland Industrie Service GmbH
Notifizierte Stelle für Druckgeräte, Kennnummer 0035
Am Grauen Stein, D-51105 Köln

Norbert Woll GmbH

Ursula Woll, André Woll, Geschäftsführer

NORBERT WOLL GMBH

HEINRICH - BARTH-STR. 7 - 11

65115 SAARBRÜCKEN

GERMANY

ENGLISH

PRESSURE PRO

Healthier cooking

The oxygen-free steam cooking and the shorter cooking times mean that your food is prepared particularly gently. Every minute you save means saving important vitamins, nutrients and minerals in return.

Tastier cooking

The oxygen-free cooking preserves the aroma and the natural colour of vegetables to a large extent. The oxygen-free cooking helps preserve the aroma and natural colour of vegetables.

Faster cooking while saving time and energy



Using WOLL PRESSURE PRO will shorten your regular cooking time by up to 70%. You also save up to 60% energy when slow cooking dishes and between 30% and 40% for dishes with shorter cooking times. Generally, you can cook without smell or haze.

Please read these instructions carefully before first use.

CONTENTS

Technical specifications	28
Intended use	28
Safety information	29-31
Overview	32
Quickstart guide	33-34
Product features	35-36
Pressure cooking with the PRESSURE PRO	37-40
Cleaning, care, maintenance	41
Questions and answers	42
Replacement parts	43
Disposal	43
Cooking times	44-46
EU Declaration of Conformity	47

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Gentle setting 1: 0.6 bar/60 kPa 
- Speed setting 2: 1.0 bar/100 kPa 
- Max: 1.8 bar/180 kPa
- Nominal volume: 122PP: 6.0 litres
121PP: 4.0 litres
- Filling quantity max 2/3: 122PP: 4.0 litres
121PP: 2.7 litres
- Pot diameter: 22 cm

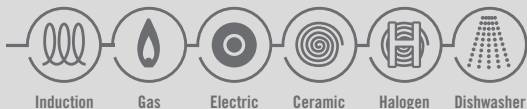
SCOPE OF DELIVERY

- PRESSURE PRO pot with pressure lid
- Steam insert (122PP only)



INTENDED USE

- The pressure cooker is designed exclusively for quick cooking of food under pressure.
- Only use the pressure cooker as described in this manual.
- Use only the heat sources specified in the instructions for use. Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury.
- The pressure cooker is not a toy for children.
- The pot is suitable for all types of stoves.



SAFETY INFORMATION

Please read and observe these instructions and the safety information in particular very carefully before first use. Keep the instructions for future reference and include them when you let other users use the product.

- Do not let anyone use the pressure cooker who has not familiarised themselves with the instructions for use beforehand.
- The pressure cooker must never be left unattended when under pressure.
- Do not let children near the pressure cooker when it is in use.
- Use the pressure cooker only for its intended purpose.
- Check the safety valve, the pressure regulating valve and the sealing ring for cleanliness and function before each use. Make sure the valves are not blocked.
- Pressure is created during the cooking process. It is therefore important that the pot is properly closed and that the instructions for use and safety information are read and observed completely and carefully before use, incorrect use can lead to injury or damage to the pot.
- When the cooking temperatures are exceeded, steam escapes from the pressure regulating valve.
- Observe the minimum filling quantity of 300 ml of liquid. Do not exceed the specified maximum filling quantity (filling quantity = liquid + food to be cooked).
- Use only the heat sources specified in the instructions for use.
- The thermal sandwich base may only be placed on a hob that fits its size. Always observe the pressure pot when heating at the highest power level.
- When used on an electric stove, the hob must be smaller than the pot or equal in diameter.

SAFETY INFORMATION

- When used on a gas stove, the flame ring must not exceed the base diameter. Too large a gas flame can damage the handles.
- When used on a ceramic hob, the bottom of the pot should be clean and dry.
- When using on induction heat sources:
 - Never heat pressure cooker up without liquid inside (min. 300 ml). Depending on the stove, inductive heating can cause some noise (clicking or buzzing). The pot must be placed centrally on the induction hob. The effective bottom diameter is 180 mm.
- The pressure cooker must never be used under pressure for frying or deep-frying using oil.
- Never use the pressure cooker and the lid in the oven!
- Do not use the pressure cooker under a grill.
- Touch the hot pot only by the handles. Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces, use the handles and knobs instead. Additionally, use cooking gloves or potholders when handling the pressure cooker.
- Never open the pressure cooker by force. Before opening, make sure that the pressure has been completely relieved.
- When relieving the pressure, keep hands, head and body out of the steam zone.
- Do not put the pressure cooker lid (or individual parts thereof) in the dishwasher for cleaning.
- Use only original spare parts. In case you need repairs, please contact customer service.

SAFETY INFORMATION

- Stains on the bottom of the pot can be easily removed using lemon or vinegar.
- Do not leave fat unattended. Please note that hot fat can ignite. Do not attempt to extinguish burning fat with water. Use a suitable blanket or a class F fire extinguisher instead.
- When preparing sausage products with artificial casing, the products must be punctured beforehand. If the casing is not pierced, it will inflate under pressure and can burst. The resulting splashes can lead to burns.
- If you have cooked meat with skin that has swollen during cooking, do not prick it but let it sit until it has lost its swelling. You could get burned.
- Please do not cook foods that tend to foam, such as applesauce, rhubarb, pasta products, oatmeal or other types of grains. Since these foods are swirled up during cooking, there is a risk of the pressure regulating valve becoming blocked.
- Never heat the pressure cooker without first filling the pot with liquid. Without any liquid, the product will be severely damaged.
- Never fill the pressure cooker over 2/3 of its nominal volume. If you are preparing foods such as rice or dried vegetables that swell during cooking, fill the pressure cooker to no more than half its nominal volume.
- If the contents are mushy, shake the pressure cooker gently (pressure must be relieved beforehand) before opening to prevent the food from splashing out.
- Do not tamper or interfere with any of the safety features except during maintenance operations that are described in the instructions for use.
- **Keep these instructions for use in a safe place.**



Steam insert with stand (122PP only):
When preparing food in the steam insert the food stays tender and juicy. Using the insert significantly contributes to a healthier diet, since water-soluble vitamins and nutrients are preserved

QUICKSTART GUIDE

Before use

Carefully open the packaging and check for completeness of contents (see „Scope of delivery“, page 28). Keep packaging foil away from children (danger of suffocation!).

Clean the pot and all its parts before first use as described in the chapter “Cleaning, care, maintenance”.

1. Open

Press the red buttons opposite each other together with one hand. The clamping jaws open audibly and the lid can be removed.

2. Filling in the food


Observe minimum liquid quantity of approx. 300 ml.

Add food. The maximum filling quantity is 2/3 of the pot volume. For swelling food, the maximum filling quantity is 1/2 of the pot volume. The filling quantities always refer to food + liquid.

3. Closing

Hold down the buttons and place the lid on the pot. Slightly press on the lid until the mechanism audibly engages – the pot is now closed. The arrows on the rim of the lid (see photo) are no longer visible.

4. Select pressure level

 = Gentle setting (fish, vegetables)

 = Speed setting (meat, soups, stews)

1



2



3



4



QUICKSTART GUIDE

5. Set the stove to the highest setting.

6. Pressure cooking starts

Red safety valve rises - pressure is increasing.

When steam escapes from the pressure regulating valve, the chosen pressure level (gentle or speed setting) has been reached. Set the stove to the lowest setting.




Now the cooking time begins.

7. Cooking time has ended

Turn off the stove.

Gradually reduce pressure

Option 1 Leave pressure cooker on stove and wait until pressure is completely relieved.

Option 2 Relieve pressure gradually. Slowly turn the pressure regulating valve from pos. II  to pos. I  and then to pos. III  to relieve pressure

CAUTION: The steam is very hot and will escape upwards. For this reason, turn the pressure valve from the side without covering the opening with your hand!

8. Open pot

When the red safety valve has lowered again, the pot can be opened.

Caution: Never open the lid by force.

5+6



7



8





PRODUCT FEATURES

Safety features


1. The adjustable pressure regulating valve

The tips given in recipes and cooking time tables are reference values and should only be used as a guide. Use the pressure regulating valve to select the desired cooking mode. The advantage being, depending on the amount and size of the food, you can individually adjust the pressure inside the pot using the valve.

Position  “Gentle setting” (Slow, organic cooking – for steaming sensitive food such as vegetables, fish, etc.)

Position  The “Speed setting” (for cooking and braising e.g. meat, soups, stews, etc.)

Position  for pressure relief

Position  for removing and cleaning the valve

Maximum pressure allowed for this pressure cooker:

1.8 bar/180 kPa

Please refer to the cooking time table at the end of these instructions to learn the optimum cooking mode for your food.

2. The red safety valve

Even with low pressure build-up in the pot, the red safety valve rises visibly and the pot is locked. When the safety valve retracts back into the handle (back to the starting position), the pot is no longer under pressure and may be opened.



1



2



PRODUCT FEATURES

Safety features

3. The pressure relief valve

In the unlikely event of overpressure, the valve opens automatically and the overpressure can be released.

If the pressure relief valve triggers, it has to be pushed back to its initial position so the pot can build up pressure.

3



4. The safety window

An additional safety feature is the safety window built into the lid. If the pressure inside the pot is too high, the sealing ring is pressed outwards through this window and the steam can escape.

4



PRESSURE COOKING WITH THE PRESSURE PRO

Before cooking

Before each use, please check the safety valve, the pressure regulating valve and the sealing ring for function and cleanliness, also check the correct fit of the pressure relief valve.

Pay particular attention to the safety valve on the underside of the lid. Using your finger, check the pin for free movement (press pin against the resistance of the spring) each time before you cook.



Fill the pot with the liquid (water, sauce or stock) required for steam build-up (minimum quantity regardless of the amount of food approx. 300 ml).

Caution: Always fill in enough liquid. The pot must never “cook dry”.

Add food.

The minimum filling quantity of liquid is 300 ml, the maximum filling quantity is 2/3 of the pot volume. For swelling food, the maximum filling quantity is 1/2 of the pot volume. The filling quantities always refer to food + liquid.



Please note

To prevent the bottom of the pot from taking damage, you should only add salt to water that is already boiling and stir well.

PRESSURE COOKING WITH THE PRESSURE PRO

Closing the pot

Hold the lid straight, keep the buttons pressed and place the lid on the pot. Slightly press down on the lid until the mechanism audibly engages – the pot is now closed.



The steam insert (122PP only)

Add liquid (approx. 300 ml) into the pot. The insert should not be submerged in liquid. Food that is to be steamed can now be placed in the insert and will be cooked by the resulting steam.

With this cooking method, the food remains tender and juicy. Using the steam insert supports a healthier diet, water-soluble vitamins and nutrients in the food are also retained. Since it eliminates oils and fats, steaming your food is recommended as part of a calorie-conscious diet.



PRESSURE COOKING WITH THE PRESSURE PRO

Pressure cooking can be that simple

Use the pressure regulating valve to select the desired cooking mode:

Setting the pressure level



Gentle setting (slow, organic cooking) for steaming sensitive food such as vegetables, fish, etc.



Speed setting (fast cooking) for cooking and braising e.g. meat, soups, stews, etc.

Cooking time tables can be found at the end of this manual

Set the stove to the highest setting

Place the pressure cooker with the preselected cooking mode on the appropriate hob and set it to the highest setting. The red safety valve becomes visible as the pressure increases. Now the pot can no longer be opened.

Depending on the filling quantity, it will take a few minutes until the preset cooking stage is reached.

The desired stage is reached when steam constantly escapes from the pressure regulating valve.



PRESSURE COOKING WITH THE PRESSURE PRO

The cooking time does not start until this moment.

The hob must now be set to a low level. This way, you avoid unnecessary energy consumption and the risk of dry cooking. Cooking time tables can be found at the end of this manual. The cooking time has ended.


Turn off the stove!

Option 1

Allow to cool:

Wait until the red safety valve has completely retracted. The pressure will then gradually decrease by itself. Recommended for foaming and mushy food.

Option 2

Reduce pressure manually: Slowly turn the pressure regulating valve from pos. II  to pos. I  and then to pos.  to relieve pressure.

CAUTION: The escaping steam is very hot. The steam escapes upwards, please do not hold your hands over the valve. Wait until no more steam escapes and the safety valve is no longer visible. This method is not suitable for foaming or mushy food.

Open pot

If no more steam escapes, you may open the pot and remove the lid.

CAUTION: Never open the lid by force.



CLEANING, CARE, MAINTENANCE

Clean your pressure cooker after every use using hot water and liquid detergent. Please do not use scratching, abrasive, alkaline and chlorine-containing cleaning agents. The pot can be cleaned in the dishwasher WITHOUT THE LID. The lid should always be cleaned by hand.

Cleaning and replacing the sealing ring

Wipe the sealing ring and rinse under running, warm water and dry afterwards. Pressure cooker seals are subject to wear and should be replaced regularly. In normal use, the sealing ring should be replaced annually, depending on how often you use the pressure cooker. It must be changed at the latest when it has become hard or dark. For this purpose, please contact our customer service.

The safety valve

When cleaning the lid, the safety valve should be flushed and rinsed under running water.

Cleaning the pressure regulating valve

Remove the valve cap.

To do this, press and turn the valve counterclockwise using slight pressure to position: 

Check whether the vent pipe in the lid is unblocked.

Please make sure that the valve is plugged on and locked in the same position after cleaning.

The cleaned and dried pressure cooker should be stored in a clean, dry and protected environment. Do not put the lid on, do not close it. Instead, put it on the pot upside down.



QUESTIONS AND ANSWERS



If the preheating period is very long:

- The energy input is too low
- Set the heat source to the highest level

If the red safety valve has not risen and no steam escapes from the valve during cooking:

This is normal in the first few minutes (pressure build-up)

Otherwise, please check:

- If the heat source is strong enough. If it is not, increase it
- If there is enough liquid in the pot
- If the pressure regulating valve is not set to I  or II 
- If the pot is completely closed
- If the sealing ring or the edge of the pot are damaged

If the safety valve has risen and no steam escapes from the pressure regulating valve during cooking:

- Hold your pressure cooker under running cold water to make the steam inside evaporate
- Open the pot
- Clean the pressure regulating valve and the safety valve

When steam escapes around the lid area check:

If the lid is completely closed

- If the sealing ring is inserted correctly
- The condition of the sealing ring (replace if necessary)
- If the lid, the safety valve and the pressure regulating valve are clean
- If the rim of the pot is in good operating order

If the lid can't be opened, check:

- If the safety valve has retracted completely. If not, evaporate
- If necessary, hold pressure cooker under cold running water

When the food is not fully cooked or burnt check:

- The cooking time (too short or too long)
- The power of the heat source
- If the pressure regulating valve is set correctly
- The quantity of liquid

If the handles on the pot are loose:

- Tighten screws using a screwdriver

If the food in the pot is burnt:

- Allow your pot to soak for some time before you clean it
- Do not use alkaline and chlorine-containing cleaning agents

If one of the safety systems is triggered:

- Switch off heat source
- Let the pressure cooker cool down
- Open
- Check the pressure regulating valve, the safety valve, the pressure relief valve and the sealing ring and clean them

REPLACEMENT PARTS

Important: When replacing spare parts, only ORIGINAL spare parts may be used as they are designed specifically for this pressure cooker.

Spare parts can be ordered at +49 681 / 97 049-0

For questions about the product, complaints or in case of repair, please contact our customer service. Repairs may only be carried out by authorised personnel.

Please specify the following when ordering parts:

MODEL: 122PP

PRESSURE PRO 6.0 litres

MODEL: 121PP

PRESSURE PRO 4.0 litres



DISPOSAL

The packaging is made of recyclable materials. Please dispose of them in an environmentally friendly and separated manner in designated collection containers. If the product can no longer be used, ask the responsible waste disposal association about the measures necessary for disposal.



COOKING TIMES

The different cooking times depend on the quality and size of the food cooked. Therefore, the following cooking times are to be understood as approximate values.

After some time, you will have enough experience and know exactly how long your dishes need to be cooked. Frozen food does not have to be defrosted before cooking. It is sufficient to extend the cooking times a little.

Soups and stews with roasted meat

If the cooking times of the ingredients do not differ too much (e.g. meat and vegetables), the meat is fried and the vegetables are added when deglazing.

If the cooking time varies greatly, interrupt the cooking process of the meat and add the vegetables in the last few minutes of cooking. This way, the meat and vegetables will be done at the same time. When preparing soups and stews, please note that foaming food should be boiled in an open pot and skimmed off before closing the pot.

Vegetables

The finer the vegetables are chopped, the shorter the cooking time. If you prefer them „crunchy“, the cooking time is even shorter. The larger the quantity, the longer the cooking time.

Tip: It is better to cook your food for shorter periods rather than longer periods since you can always continue cooking afterwards.



COOKING TIMES SPEED SETTING

SOUPS

Bean soup	20 Min.
Pea soup (not soaked)	20-25 Min.
Vegetable soup	4-8 Min.
Semolina soup	3-5 Min.
Goulash soup	10-15 Min.
Potato soup	5-6 Min.
Bone broth	20-25 Min.
Minestrone	8-10 Min.
Rice soup	6-8 Min.
Beef stock	35-40 Min.
Boiling hen	25-35 Min.
Tomato soup with rice	6-8 Min.

STEWES

Cabbage stews	5 Min.
Lentils (soaked)	13-15 Min.
Irish Stew	20 Min.
Serbian beef	8-10 Min.

VEGETABLES

Beans	6-10 Min.
Potatoes	6-8 Min.
Jacket potatoes	6-12 Min.
Celeriac	2-15 Min.

COOKING TIME

MEAT

COOKING TIME

Ham hock	30-40 min.
Goulash	15-20 min.
Ground meat	5-10 min.
Chicken	20-25 min.
Veal, chopped	6 min.
Roast veal	15-20 min.
Veal fricassee	5 min.
Turkey leg	25-35 min.
Roast beef	40-50 min.
Ribs	10-12 min.
Roulades	15-20 min.
Sauerbraten (marinated pot roast)	30-35 min.
Roast pork	25-30 min.
Knuckle of pork	25-35 min.
Leg of venison, braised	25-30 min.

COOKING TIMES GENTLE SETTING



VEGETABLES

COOKING TIME

Cauliflower	3-7 min.
Green peas	3-5 min.
Carrots	3-7 min.
Stuffed peppers	6-8 min.
Mushrooms	6-8 min.
Beets	5-25 min.
Various types of cabbage	5-15 min.
Spinach	3-4 min.

FISH

COOKING TIME

Steamed fish with potatoes	6-8 min.
Fish in white wine sauce with potatoes	6-8 min.
Haddock	4-6 min.

Fish (fresh):

Cook with the appropriate amount of liquid, depending on the quantity. Since fish stock sticks strongly, completely remove the lid as soon as the red safety valve has retracted completely.

Meat:

Is roasted in the pot without the lid. The liquid necessary is added when deglazing.

Cut through pieces that are too large, fry them one at a time and put them on top of each other to finish cooking.

Frozen foods:

The otherwise long defrosting and thawing times are reduced to mere minutes, but they depend on the type and of defrosting and the size of the foods to be defrosted. Defrosting in a pressure cooker preserves vitamins, minerals and flavours of your food.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

EU DECLARATION OF CONFORMITY for pressure cookers

01.01.2024 Saarbrücken, Germany

EU Type Examination (Module B)
(Design control)

We hereby declare that the design and construction of the pressure cookers described and the versions we place on the market comply with the relevant safety and health requirements of the EU directives.

This declaration loses its validity in the event of changes to the devices not agreed with us.

Device type:	Pressure cooker "PRESSURE PRO" 6.0 l, Item no.: 122PP Pressure cooker "PRESSURE PRO" 4.0 l, Item no.: 121PP
Relevant EU Directives:	2014/68/EU
Applied standard:	DIN EN 12778: 2005
Certification Body:	TÜV Rheinland Industrie Service GmbH Notified body for pressure equipment, identification number 0035 Am Grauen Stein, D-51105 Cologne, Germany

Norbert Woll GmbH

Ursula Woll, André Woll, Managing directors

NORBERT WOLL GMBH

HEINRICH-BARTH-STR. 7-11

65115 SAARBRÜCKEN

GERMANY

ESPAÑOL

PRESSURE PRO

Cocina más saludable

Una cocción al vapor sin oxígeno y con tiempos de cocción más cortos significa que su comida se prepara con especial cuidado. Mientras más tiempo ahorre, más vitaminas, nutrientes y minerales conservará.

Cocina más sabrosa

La cocción sin oxígeno conserva una gran parte del aroma y el color natural de las verduras.

La cocción sin oxígeno ayuda a conservar una gran parte del aroma y el color natural de las verduras.

Cocine más rápido mientras ahorra tiempo y energía



El uso de la olla WOLL PRESSURE PRO acortará el tiempo de cocción habitual hasta en un 70 %. Además, ahorrará hasta un 60 % de energía cuando cocine a fuego lento y entre un 30 % y un 40 % en platos con tiempos de cocción más cortos. En general, podrá cocinar sin olores ni humos.

Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes del primer uso.

ÍNDICE

Especificaciones técnicas	50
Uso previsto	52
Información de seguridad	51-53
Información general	54
Guía de inicio rápido	55-56
Características del producto	57-58
Cocción a presión con PRESSURE PRO	59-62
Limpieza, cuidado y mantenimiento	63
Preguntas y respuestas	64
Repuestos	65
Eliminación	65
Tiempos de cocción	66-68
Declaración de conformidad de la UE	69

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Cocción suave 1: 0,6 bar/60 kPa 
- Cocción rápida 2: 1,0 bar/100 kPa 
- Máx.: 1,8 bar/180 kPa
- Capacidad máxima: 122PP: 6,0 litros
121PP: 4,0 litros
- Capacidad de llenado máximo 2/3: 122PP: 4,0 litros
121PP: 2,7 litros
- Diámetro de la olla: 22 cm

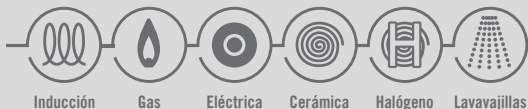
CONTENIDO DE LA CAJA

- Olla PRESSURE PRO con tapa a presión
- Cestillo para vapor (sólo 122PP)



USO PREVISTO

- La olla a presión está diseñada exclusivamente para cocinar los alimentos a presión de forma rápida.
- Utilice la olla a presión únicamente como se indica en este manual.
- Utilice las fuentes de calor que se especifican en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso sería inapropiado y podría ocasionar daños a la propiedad o incluso lesiones personales.
- La olla a presión no es un juguete.
- El recipiente es adecuado para todo tipo de cocinas.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea detenidamente estas instrucciones y la información de seguridad, especialmente antes del primer uso. Guarde las instrucciones para referencia futura e inclúyalas cuando que otros usuarios utilicen el producto.

- No permita que nadie utilice la olla a presión si no se ha familiarizado previamente con las instrucciones de uso.
- Nunca deje la olla sin supervisión cuando se esté utilizando a presión.
- Mantenga a los niños alejados de la olla a presión cuando esté en uso.
- Utilice la olla a presión únicamente para el uso previsto.
- Compruebe la válvula de seguridad, la válvula reguladora de presión y la junta para verificar su limpieza y funcionamiento antes de cada uso. Asegúrese de que las válvulas no estén bloqueadas.
- La presión se crea durante el proceso de cocción. Por ese motivo, es importante que el recipiente esté bien cerrado y leer detenidamente las instrucciones de uso y la información de seguridad antes de su uso. Un uso incorrecto puede provocar lesiones o daños en el recipiente.
- Cuando se exceden las temperaturas de cocción, el vapor se escapa por la válvula reguladora de presión.
- Tenga en cuenta la cantidad mínima de llenado de 300 ml de líquido. No exceda la cantidad de llenado máxima especificada (cantidad de llenado = líquido + alimento a cocinar).
- Utilice las fuentes de calor que se especifican en las instrucciones de uso.
- La base térmica tipo sándwich solo se puede colocar en una placa que se adapte a su tamaño. Vigile siempre la olla a presión cuando la caliente utilizando la potencia más alta.
- Cuando la utilice en una cocina eléctrica, el diámetro de la placa debe ser más pequeño o igual que el de la olla.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Cuando la utilice en una cocina de gas, el anillo de la llama no debe exceder el diámetro de la base. De lo contrario, las llamas podrían dañar las asas.
- Cuando la utilice en una placa vitrocerámica, la base de la olla debe estar limpia y seca.
- Cuando la utilice en fuentes de calor por inducción:
 - Nunca caliente la olla a presión sin líquido dentro (300 ml como mínimo)
 - Dependiendo del tipo de cocina, el calentamiento inductivo puede causar algo de ruido (clic o zumbido).
 - La olla debe colocarse centrada en la placa de inducción. El diámetro adecuado de la base es de 180 mm.
- La olla a presión nunca debe utilizarse bajo presión para freír ni para freír con abundante aceite.
- ¡Nunca meta la olla a presión y la tapa en el horno!
- No utilice la olla a presión debajo de un grill.
- Agarre el recipiente solamente por las asas. Mueva la olla a presión con mucho cuidado cuando esté funcionando a presión. No toque las superficies calientes, utilice las asas y pomos en su lugar. Asimismo, utilice manoplas de cocina o agarradores cuando manipule la olla a presión.
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Antes de abrirla, asegúrese de que la olla ha perdido toda la presión.
- Al aliviar la presión, mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de vapor.
- No lave la tapa de la olla a presión (o piezas individuales) en el lavavajillas.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales. En caso de que necesite alguna reparación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Las manchas en el fondo del recipiente se pueden eliminar fácilmente con limón o vinagre.
- No deje la grasa desatendida. Tenga en cuenta que la grasa caliente es inflamable. No trate de apagar con agua el fuego causado por la grasa. Utilice una manta adecuada o un extintor de incendios de clase F en su lugar.
- Cuando prepare productos de salchichas con envoltura artificial, deberá punzar previamente los productos. Si la envoltura no está perforada, se inflará bajo presión y podría explotar. Las salpicaduras resultantes podrían provocar quemaduras.
- Si ha cocinado carne con piel y se ha inflado durante la cocción, déjela reposar hasta que se haya desinflado y no la pinche. Podría sufrir quemaduras.
- Por favor, no cocine alimentos que tiendan a formar espuma, como por ejemplo compota de manzana, ruibarbo, pasta, avena u otros tipos de granos. Debido a que estos alimentos se arremolinan durante la cocción, existe el riesgo de que la válvula reguladora de presión se obstruya.
- Nunca caliente la olla a presión sin antes llenar la olla con líquido. Sin líquido, el producto se podría dañar gravemente.
- No llene la olla a presión por encima de los 2/3 de su capacidad máxima. Si prepara alimentos como arroz o verduras deshidratadas que se hinchan durante la cocción, no llene la olla a presión por encima de la mitad su capacidad.
- En el caso de alimentos pastosos, reduzca la presión de la olla y sacúdala suavemente antes de abrirla para que los alimentos no salpiquen hacia fuera.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de mantenimiento indicadas en las instrucciones de uso.
- **Guarde estas instrucciones de uso en un lugar seguro.**



Cestillo para vapor con soporte (sólo 122PP): al preparar los alimentos en el cestillo para vapor, la comida permanece tierna y jugosa. El uso del cestillo contribuye significativamente a una dieta más saludable debido a que se conservan las vitaminas y los nutrientes solubles en agua

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Antes de utilizar

Abra con cuidado el embalaje y verifique que el contenido esté completo (consulte el apartado «Contenido del paquete», página 50). Mantenga los plásticos del embalaje lejos del alcance de los niños (peligro de asfixia)

Limpie la olla y todas sus piezas antes del primer uso tal y como se describe en el capítulo «Limpieza, cuidado y mantenimiento».

1. Abrir

Pulse los botones rojos a cada lado a la misma vez con una mano. Las mordazas de sujeción se abren haciendo clic para poder extraer la tapa.

2. Añadir comida

Tenga en cuenta la cantidad mínima de 300 ml de líquido.


Añada comida. La cantidad máxima de llenado es de 2/3 del volumen del recipiente.

La cantidad máxima de llenado es de 1/2 del volumen del recipiente. Las cantidades de llenado siempre se refieren a comida + líquido.

3. Cerrar la olla

Mantenga presionados los botones y coloque la tapa en la olla. Presione levemente la tapa hasta que el mecanismo se active y se oiga un clic: la olla ahora está cerrada. Las flechas en el borde de la tapa (ver foto) ya no serán visibles.

4. Seleccione el nivel de presión

 = Cocción suave (pescado, verduras)

 = Cocción rápida (carne, sopas, guisos)

1



2



3



4



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

5. Poner el fuego al máximo.

6. Comienza la cocción a presión

La válvula de seguridad roja se eleva, la presión está en aumento. Cuando se escapa vapor de la válvula reguladora de presión, significa que se ha alcanzado el nivel de presión elegido (cocción suave o rápida).

Ponga el fuego al mínimo.




Comienza el tiempo de cocción.

7. Finaliza el tiempo de cocción

Apague el fuego.

Reduzca la presión poco a poco

Opción 1 Deje la olla a presión en el fuego y espere a que la presión se haya aliviado por completo.

Opción 2 Alivie la presión poco a poco. Gire lentamente la válvula reguladora de presión de la posición II  a la posición I  y luego a la posición de alivio de presión 

ATENCIÓN: El vapor que sale de la válvula está muy caliente y saldrá hacia arriba. Por este motivo, deberá girar la válvula de presión lateralmente sin cubrir la abertura con la mano.

8. Abra la olla

Cuando la válvula de seguridad roja haya bajado nuevamente, podrá abrir la olla.

Atención: Nunca abra la tapa a la fuerza.

5+6



7



8





CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características de seguridad

1. Válvula reguladora de presión ajustable

Los consejos facilitados en las recetas y las tablas de tiempos de cocción son valores de referencia y solo se deben usar como guía. Utilice la válvula reguladora de presión para seleccionar el modo de cocción deseado. La ventaja es que, dependiendo de la cantidad y el tamaño de la comida, puede ajustar individualmente la presión dentro de la olla utilizando la válvula.

Posición  «Cocción suave» (cocción lenta y orgánica: para cocinar al vapor alimentos delicados como verduras, pescado, etc.)

Posición  «Cocción rápida» (para cocinar y estofar, por ejemplo, carnes, sopas, guisos, etc.)

Posición  para aliviar la presión

Posición  para retirar y limpiar la válvula

Presión máxima permitida para esta olla:

1,8 bar/180 kPa

Consulte la tabla de tiempos de cocción al final de estas instrucciones para conocer el modo de cocción óptimo para sus alimentos.

2. Válvula de seguridad roja

Incluso con una baja acumulación de presión en la olla, la válvula roja de seguridad se eleva visiblemente y la olla se bloquea. Cuando la válvula de seguridad se retrae (de vuelta a la posición inicial), indica que la olla ya no está bajo presión y puede abrirse.



1



2



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Características de seguridad

3. La válvula de escape

En el improbable caso de sobrepresión, la válvula se abrirá automáticamente y se podrá liberar la sobrepresión.

Si la válvula de escape se accionara, deberá colocarla en su posición inicial para que la olla pueda acumular presión.

3



4. La ventana de seguridad

Otra característica de seguridad adicional es la ventana de seguridad integrada en la tapa. Si la presión dentro de la olla fuera demasiado alta, la junta se presionaría hacia afuera a través de esta ventana y el vapor podría escaparse.

4



COCCIÓN A PRESIÓN CON LA OLLA PRESSURE PRO

Antes de cocinar

Antes de cada uso, compruebe la función de la válvula de seguridad, la válvula reguladora de presión y la junta, y compruebe también que la válvula de escape esté bien colocada.

Preste especial atención a la válvula de seguridad en la parte inferior de la tapa. Con el dedo, compruebe que la bola se mueve libremente (haga presión contra la resistencia del muelle) antes de cocinar.



Llene la olla con el líquido (agua, salsa o caldo) necesario para la acumulación de vapor (cantidad mínima independientemente de la cantidad de alimento, aproximadamente unos 300 ml).

Atención: Utilice siempre una cantidad suficiente de líquido. Nunca se debe cocinar con el recipiente seco.

Añada comida.

La cantidad mínima de líquido necesario es de 300 ml y la cantidad máxima es 2/3 del volumen del recipiente. Para alimentos que se expanden, la cantidad máxima de llenado es de 1/2 del volumen del recipiente. Las cantidades de llenado siempre se refieren a comida + líquido.



Tenga en cuenta que:

Para evitar que el fondo de la olla se dañe, solo debe añadir sal al agua que ya esté hirviendo y revolver bien.

COCCIÓN A PRESIÓN CON PRESSURE PRO

Cerrar la olla

Mantenga la tapa recta y presione los botones. Luego, coloque la tapa sobre la olla. Presione levemente la tapa hacia abajo hasta que el mecanismo se enganche y oiga un clic: la olla ahora está cerrada.



El cestillo para vapor (sólo 122PP)

Añada líquido (aprox. 300 ml) en la olla. No debe sumergir el cestillo en el líquido. Los alimentos ahora se pueden colocar en el cestillo y se cocinarán con el vapor resultante.

Con esta forma de cocción, los alimentos se quedarán tiernos y jugosos. El uso del cestillo para vapor permite llevar una dieta más saludable, y las vitaminas solubles en agua y los nutrientes de los alimentos también se conservan. Se recomienda cocinar a vapor como parte de una dieta equilibrada ya que de esta manera se elimina el uso y consumo de aceites y grasas.



COCCIÓN A PRESIÓN CON PRESSURE PRO

La cocción a presión puede ser así de simple

Utilice la válvula reguladora de presión para seleccionar el modo de cocción deseado:

Configuración del nivel de presión



= Cocción suave

Cocción suave (cocina a fuego lento, orgánica) para cocinar a vapor alimentos delicados como verduras, pescado, etc.



= Cocción rápida

Cocción rápida para cocinar y estofar, por ejemplo, carnes, sopas, guisos, etc. Las tablas de los tiempos de cocción se encuentran al final de este manual

Poner el fuego al máximo

Coloque la olla a presión con el modo de cocción preseleccionado encima del fuego adecuado y póngalo al máximo. La válvula de seguridad roja se hará visible a medida que aumente la presión. Ahora no se podrá abrir la olla.

Dependiendo de la cantidad de llenado, se tardará unos minutos hasta alcanzar el punto de cocción preestablecido.

Una vez que el vapor se escape constantemente de la válvula reguladora de presión, se habrá alcanzado el punto deseado.



COCCIÓN A PRESIÓN CON PRESSURE PRO

El tiempo de cocción no comienza hasta este momento.

A continuación, deberá bajar la intensidad del fuego. De esta forma, evitará un consumo innecesario de energía y el riesgo de cocinar en seco. Podrá consultar las tablas de los tiempos de cocción al final de este manual. El tiempo de cocción ha finalizado.




¡Apague el fuego!

Opción 1

Dé tiempo a que se enfríe:

Espere hasta que la válvula roja de seguridad se haya escondido por completo. La presión disminuirá gradualmente por sí misma. Recomendado para alimentos blandos y que formen espuma.

Opción 2

Reduzca la presión manualmente: Gire lentamente la válvula reguladora de presión de la posición  a la posición  y luego a la posición  de alivio de presión.

ATENCIÓN: El vapor que se escapa está muy caliente. El vapor se escapa hacia arriba. No ponga las manos encima de la válvula. Espere hasta que no salga más vapor y la válvula de seguridad ya no sea visible. Este método no es válido para alimentos blandos o que formen espuma.

Abra la olla.

Si ya no sale más vapor, podrá abrir la olla y quitar la tapa.

ATENCIÓN: Nunca abra la tapa a la fuerza.



LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie la olla después de cada uso con agua caliente y detergente líquido. No utilice productos de limpieza que puedan arañar las superficies, sean abrasivos, o contengan ingredientes alcalinos o cloro. La olla se puede lavar en el lavavajillas SIN LA TAPA. Siempre se debe limpiar la tapa a mano.

Limpieza y reemplazo de la junta

Limpie la junta, enjuáguela con agua caliente y séquela después. Las juntas de las ollas a presión suelen desgastarse y deberán reemplazarse con regularidad. Con un uso normal, se debería reemplazar la junta una vez al año, dependiendo de la frecuencia de uso. Se deberá cambiar, al menos, cuando esté oscura y dura. Para ello, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La válvula de seguridad

Cuando limpie la tapa, enjuague la válvula de seguridad con agua.

Limpieza de la válvula reguladora de presión

Extraiga la tapa de la válvula.

Para ello, presione y gire la válvula en sentido contrario a las agujas del reloj utilizando una ligera presión hasta la posición:



Verifique si el tubo de ventilación en la tapa está desbloqueado.

Asegúrese de que la válvula esté puesta y bloqueada en la misma posición después de la limpieza.

Una vez que la olla esté limpia y seca, debe almacenarse en un lugar limpio, seco y protegido. No ponga la tapa, no cierre la olla. En su lugar, póngala boca abajo.





PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Si el tiempo de precalentamiento es muy largo:

- El aporte de energía es demasiado bajo
- Ponga el fuego a máxima potencia

Si la válvula roja de seguridad no se ha elevado y no sale vapor de la válvula durante la cocción:

- Esto es normal durante los primeros minutos (acumulación de presión)
De lo contrario, verifique:
 - Si la fuente de calor es lo suficientemente intensa. Si no es así, aumentela
 - Si hay suficiente líquido en la olla
 - Si la válvula reguladora de presión no está en las posiciones I  o II 
 - Si la olla está completamente cerrada
 - Si la junta o el borde de la olla están dañados

Si la válvula de seguridad se ha elevado y no sale vapor de la válvula reguladora durante la cocción:

- Mantenga la olla bajo el grifo de agua fría para que el vapor interior se evapore
- Abra la olla
- Limpie la válvula reguladora y la válvula de seguridad

Cuando el vapor se escape por la tapa compruebe:

- Si la tapa está completamente cerrada
- Si la junta está bien colocada
 - El estado de la junta (reemplazarla si fuera necesario)
 - Si la tapa, la válvula reguladora y la válvula de seguridad están limpias
 - Si el borde de la olla está en buen estado

Si no puede abrir la tapa, verifique:

- Si la válvula de seguridad se ha retraído por completo. Si no, evapore
- Si fuera necesario, ponga la olla bajo el grifo de agua fría

Cuando la comida no é completamente cocinada o quemada compruebe:

- El tiempo de cocción (demasiado corto o demasiado largo)
- La potencia de la fuente de calor
- Si la válvula reguladora está bien ajustada
- La cantidad de líquido

Si las asas de la olla están sueltas:

- Apriete los tornillos con un destornillador

Si la comida en la olla está quemada:

- Ponga la olla a remojo un rato antes de limpiarla
- No utilice productos de limpieza alcalinos o que contengan cloro

Si alguno de los sistemas de seguridad se acciona:

- Apague la fuente de calor
- Deje que la olla se enfríe
- Ábrala
- Compruebe la válvula reguladora, la válvula de seguridad, la válvula de alivio de presión y la junta. A continuación, límpielas.

REPUESTOS

Importante: Cuando reemplace las piezas, solo debe utilizar piezas de repuesto ORIGINALES, ya que están diseñadas específicamente para esta olla a presión.

Puede pedir piezas de repuesto llamando al +49 681 / 97 049-0

Si tiene cualquier pregunta, queja o necesita solicitar una reparación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Las reparaciones solo pueden llevarlas a cabo el personal autorizado.

Cuando solicite repuestos, indique los siguientes datos:

MODELO: 122 PP

PRESSURE PRO 6,0 litros

MODELO: 121 PP

PRESSURE PRO 4,0 litros



ELIMINACIÓN

El embalaje está hecho de materiales reciclables. Por favor, deséchelos de manera respetuosa con el medio ambiente y separada en los contenedores adecuados. Si el producto ya no se puede utilizar, pregunte al responsable de eliminación de residuos sobre las medidas necesarias que debe adoptar para su eliminación.



TIEMPOS DE COCCIÓN

Los diferentes tiempos de cocción dependen de la calidad y el tamaño de los alimentos cocinados. Por lo tanto, los siguientes tiempos de cocción deben entenderse como valores aproximados.

Después de un tiempo, tendrá suficiente experiencia y sabrá exactamente cuánto tiempo deben cocinarse sus platos. No es necesario descongelar los alimentos congelados antes de cocinarlos. Basta con aumentar un poco el tiempo de cocción.

Sopas y guisos con carne asada

Si los tiempos de cocción de los ingredientes no difieren demasiado (por ejemplo, carne y verduras), se freirá la carne y las verduras se añadirán cuando se desglase.

Si el tiempo de cocción varía mucho, interrumpa el proceso de cocción de la carne y añada las verduras en los últimos minutos de cocción. De esta forma, la carne y las verduras se harán a la misma vez. Cuando prepare sopas y guisos, tenga en cuenta que los alimentos espumosos deben hervirse en una olla abierta y se deben desnatar antes de cerrar la olla.

Verduras

Mientras más finas sean las verduras, menor será el tiempo de cocción. Si las prefiere «crujientes», el tiempo de cocción será aún menor. Mientras más cantidad, mayor será el tiempo de cocción.

Consejo: Es mejor cocinar los alimentos en períodos cortos, ya que siempre puede seguir cocinando después. afterwards.



CONFIGURACIÓN DE VELOCIDAD DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN



SOPAS

Sopa de alubias	20 min.
Sopa de guisantes (sin remojo)	20-25 min.
Sopa de verduras	4-8 min.
Sopa de sémola	3-5 min.
Gulash	10-15 min.
Sopa de patatas	5-6 min.
Caldo de huesos	20-25 min.
Sopa de verduras (minestrone)	8-10 min.
Sopa de arroz	6-8 min.
Caldo de carne	35-40 min.
Caldo de pollo	25-35 min.
Sopa de tomate con arroz	6-8 min.

GUISOS

Col estofada	5 min.
Lentejas (en remojo)	13-15 min.
Estofado irlandés	20 min.
Carne de res	8-10 min.

VERDURAS

Alubias	6-10 min.
Patatas	6-8 min.
Patatas rellenas	6-12 min.
Apio nabo	2-15 min.

TIEMPOS DE COCCIÓN

CARNES

Lacón	30-40 min.
Gulash	15-20 min.
Carne molida	5-10 min.
Pollo	20-25 min.
Ternera (picada)	6 min.
Ternera asada	15-20 min.
Fricasé de ternera	5 min.
Pata de pavo	25-35 min.
Rosbif	40-50 min.
Costillas	10-12 min.
Roulades	15-20 min.
Sauerbraten	
(carne asada marinada)	30-35 min.
Cerdo asado	25-30 min.
Codillo de cerdo	25-35 min.
Pata de venado (estofada)	25-30 min.

TIEMPOS DE COCCIÓN

TIEMPOS DE COCCIÓN SUAVE



VERDURAS

TIEMPOS DE COCCIÓN

Coliflor	3-7 min.
Guisantes	3-5 min.
Zanahorias	3-7 min.
Pimientos rellenos	6-8 min.
Champiñones	6-8 min.
Remolacha	5-25 min.
Varios tipos de col	5-15 min.
Espinacas	3-4 min.

PESCADO

TIEMPOS DE COCCIÓN

Pescado al vapor con patatas	6-8 min.
Pescado con salsa de vino blanco y patatas	6-8 min.
Eglefino	4-6 min.

Pescado (fresco):

Cocine con la cantidad de líquido adecuada, dependiendo de la cantidad de alimento. Como el caldo de pescado se adhiere con fuerza, quite completamente la tapa en cuanto la válvula de seguridad roja se haya retraído por completo.

Carne:

Se asa en la olla sin la tapa. Se añade el líquido necesario cuando se desglasa.

Corte los trozos que sean demasiado grandes, fríalos uno a uno y colóquelos uno encima del otro para terminar de cocinarlos.

Alimentos congelados:

Los tiempos de descongelación, en general largos, se reducen a meros minutos, pero dependen del tipo de comida y de descongelación, así como del tamaño de los alimentos que se descongelarán. La descongelación en una olla a presión hace que se conserven las vitaminas, los minerales y los sabores de la comida.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA UE

UE – DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD para ollas a presión

01.01.2024 Saarbrücken, Alemania

Examen UE de tipo (módulo B)
(Control de diseño)

Por la presente, declaramos que el diseño y la fabricación de las ollas a presión descritas y las versiones que ponemos en el mercado cumplen con los requisitos de seguridad y sanidad exigidos en las directivas de la UE.

Esta declaración perderá su validez en caso de que se realicen modificaciones en los dispositivos que no se hayan acordado con nosotros.

Tipo de dispositivo: Olla a presión «PRESSURE PRO» 6,0 l
Artículo n.º: 122PP

Olla a presión «PRESSURE PRO» 4,0 l
Artículo n.º: 121PP

Directivas relevantes de la UE: 2014/68/EU

Norma aplicada: DIN EN 12778: 2005

Organismo de certificación: TÜV Rheinland Industrie Service GmbH
Organismo notificado para equipos a presión, número de identificación 0035
Am Grauen Stein, D-51105 Colonia, Alemania

Norbert Woll GmbH

Ursula Woll, André Woll, Directores Generales

NORBERT WOLL GMBH

HEINRICH-BARTH-STR. 7-11

65115 SAARBRÜCKEN

ALEMANIA

FRANCAIS

PRESSURE PRO

Une cuisine plus saine

Grâce à la cuisson à la vapeur sans oxygène et à des temps de cuisson plus courts, vos aliments sont préparés en douceur. Chaque minute que vous économisez signifie économiser des vitamines, des nutriments et des minéraux importants en retour.

Une cuisine plus savoureuse

La cuisson sans oxygène préserve en grande partie l'arôme et la couleur naturelle des légumes.
La cuisson sans oxygène aide à préserver l'arôme et la couleur naturelle des légumes.

Une cuisson plus rapide tout en économisant du temps et de l'énergie



L'utilisation de WOLL PRESSURE PRO raccourcira votre temps de cuisson régulier jusqu'à 70 %. Vous économisez jusqu'à 60 % d'énergie lorsque vous cuisinez lentement et entre 30 % et 40 % pour les plats dont le temps de cuisson est plus court. En général, vous pouvez cuisiner sans odeur ni fumée.

Veillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation.

TABLE DES MATIÈRES

Caractéristiques techniques	72
Utilisation prévue	72
Consignes de sécurité	73-75
Présentation générale	76
Guide de démarrage rapide	77-78
Caractéristiques du produit	79-80
Cuisson sous pression avec le PRESSURE PRO	81-83
Nettoyage, entretien, maintenance	85
Questions et réponses	86
Pièces de rechange	87
Élimination	87
Temps de cuisson	88-90
Déclaration de conformité UE	91

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Réglage doux 1 : 0,6 bar/60 kPa 
- Réglage rapide 2 : 1,0 bar/100 kPa 
- Max : 1,8 bar/180 kPa
- Volume nominal : 122PP: 6,0 litres
121PP: 4,0 litres
- Quantité de remplissage max 2/3 : 122PP: 4,0 litres
121PP: 2,7 litres
- Diamètre du pot : 22 cm

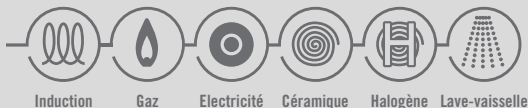
CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Pot PRESSURE PRO avec couvercle à pression
- Panier vapeur (seulement 122PP)



UTILISATION PRÉVUE

- L'autocuiseur est conçu exclusivement pour la cuisson rapide des aliments sous pression.
- N'utilisez l'autocuiseur que comme décrit dans ce manuel.
- N'utilisez que les sources de chaleur spécifiées dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation ne convient pas et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles.
- L'autocuiseur n'est pas un jouet pour enfants.
- Le pot convient à tous les types de cuisinières.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire et respecter ces instructions et les consignes de sécurité en particulier très attentivement avant la première utilisation. Conservez les instructions pour référence future et incluez-les lorsque vous laissez d'autres utilisateurs utiliser le produit.

- Ne jamais laisser utiliser l'autocuiseur sans s'être préalablement familiarisé avec le mode d'emploi.
- L'autocuiseur ne doit jamais être laissé sans surveillance lorsqu'il est sous pression.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
- N'utilisez l'autocuiseur que pour l'usage auquel il est destiné.
- Avant chaque utilisation, vérifiez la propreté et le bon fonctionnement de la soupape de sécurité, de la soupape de régulation de pression et de la bague d'étanchéité. Assurez-vous que les vannes ne soient pas bloquées.
- Une pression est créée pendant le processus de cuisson. Il est donc important que le pot soit correctement fermé et que les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité soient lues et respectées intégralement et attentivement avant l'utilisation, une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures ou endommager le pot.
- Lorsque les températures de cuisson sont dépassées, la vapeur s'échappe de la vanne de régulation de pression.
- Respectez la quantité minimale de remplissage de 300 ml de liquide. Ne dépassez pas la quantité de remplissage maximale spécifiée (quantité de remplissage = liquide + aliments à cuire).
- N'utilisez que les sources de chaleur spécifiées dans le mode d'emploi.
- Le base en sable thermique ne peut être posée que sur une plaque de cuisson adaptée à sa taille. Il faut toujours observer le pot sous pression lorsqu'on chauffe au niveau de puissance le plus élevé.
- Lorsque l'appareil est utilisé sur une cuisinière électrique, la plaque de cuisson doit être plus petite que le pot ou de diamètre égal.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lorsque l'appareil est utilisé sur une cuisinière à gaz, le diamètre du réchaud ne doit pas dépasser le diamètre de la base. Un réchaud à gaz trop grand peut endommager les poignées.
- Lorsque l'appareil est utilisé sur une plaque de cuisson en céramique, le fond du pot doit être propre et sec.
- En cas d'utilisation sur des sources de chaleur par induction :
 - Ne chauffez jamais l'autocuiseur sans liquide à l'intérieur (min. 300 ml).
Selon la cuisinière, le chauffage inductif peut causer du bruit (cliquetis ou bourdonnement). Le pot doit être placé au centre de la table de cuisson à induction. Le diamètre effectif du fond est de 180 mm.
- L'autocuiseur ne doit jamais être utilisé sous pression pour griller ou frire à l'huile.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur et le couvercle dans le four!
- N'utilisez pas l'autocuiseur sous un gril.
- Ne touchez le pot chaud que par les poignées. Déplacez l'autocuiseur avec précaution lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez plutôt les poignées et les boutons. De plus, utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler l'autocuiseur.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force. Avant d'ouvrir, assurez-vous que la pression ait été complètement relâchée.
- Lorsque vous relâchez la pression, gardez les mains, la tête et le corps hors de la zone de vapeur.
- Ne mettez pas le couvercle de l'autocuiseur (ou certaines de ses pièces) dans le lave-vaisselle pour le nettoyage.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine. Si vous avez besoin de réparations, veuillez contacter le service à la clientèle

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les taches sur le fond du pot peuvent être facilement enlevées à l'aide de citron ou de vinaigre.
- Ne laissez pas la graisse sans surveillance. Veuillez noter que la graisse chaude peut s'enflammer. N'essayez pas d'éteindre la combustion des graisses avec de l'eau. Utilisez plutôt une couverture appropriée ou un extincteur de classe F.
- Lors de la préparation de produits de charcuterie à boyau artificiel, les produits doivent être perforés au préalable. Si le boyau n'est pas percé, il se gonfle sous la pression et peut éclater. Les éclaboussures qui en résultent peuvent provoquer des brûlures.
- Si vous avez cuit de la viande dont la peau a gonflé pendant la cuisson, ne la piquez pas, mais laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle dégonfle. Vous pourriez vous brûler.
- Veuillez ne pas cuire des aliments qui ont tendance à mousser, comme la compote de pommes, la rhubarbe, les pâtes, le gruau d'avoine ou d'autres types de céréales. Comme ces aliments sont agités pendant la cuisson, il y a un risque de blocage de la soupape de régulation de pression.
- Ne chauffez jamais l'autocuiseur sans d'abord remplir le pot de liquide. Sans liquide, le produit sera gravement endommagé.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des 2/3 de son volume nominal. Si vous préparez des aliments comme du riz ou des légumes secs qui gonflent pendant la cuisson, remplissez l'autocuiseur jusqu'à la moitié de son volume nominal.
- Si le contenu est pâteux, secouez doucement l'autocuiseur (la pression doit être relâchée au préalable) avant de l'ouvrir pour éviter que les aliments n'éclaboussent.
- Ne manipulez ou n'interférez pas avec les dispositifs de sécurité, sauf pendant les opérations de maintenance décrites dans le mode d'emploi.
- **Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr.**



www.tuv.com
 ID 1419060333



• Panier vapeur avec support (seulement 122PP): lors de la préparation des aliments dans le panier vapeur, les aliments restent tendres et juteux. L'utilisation du panier contribue de manière significative à une alimentation plus saine car les vitamines et les nutriments solubles dans l'eau sont préservés.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Avant l'utilisation

Ouvrez soigneusement l'emballage et vérifiez que le contenu est complet (voir « Contenu de l'emballage », page 72). Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants (risque de suffocation !). Nettoyez le pot et toutes ses parties avant la première utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage, entretien et maintenance ».

1. Ouvrir

Appuyez sur les boutons rouges en face l'un de l'autre d'une seule main. Les mâchoires de serrage s'ouvrent de manière audible et le couvercle peut être retiré.

2. Ajouter des aliments

Respectez une quantité minimale de liquide d'environ 300 ml.

Ajoutez des aliments. La quantité maximale de remplissage est de 2/3 du volume du pot.

Pour les aliments qui gonflent, la quantité maximale de remplissage est la moitié du volume du pot. Les quantités de remplissage se réfèrent toujours à l'alimentation + liquide.

3. Fermeture

Maintenez les boutons enfoncés et placez le couvercle sur le pot. Appuyez légèrement sur le couvercle jusqu'à ce que le mécanisme s'enclenche de manière audible - le pot est maintenant fermé. Les flèches sur le bord du couvercle (voir photo) ne sont plus visibles.

4. Sélectionnez le niveau de pression



= réglage doux (poissons, légumes)



= réglage rapide (viandes, soupes, ragoûts)

1



2



3



4



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

5. Réglez la cuisinière sur le niveau le plus élevé.

6. Début de la cuisson sous pression

La soupape de sécurité rouge monte - la pression augmente. Lorsque la vapeur s'échappe de la vanne de régulation de pression, le niveau de pression choisi (réglage doux ou rapide) a été atteint. Réglez la cuisinière sur le niveau le plus bas.




Le temps de cuisson commence

7. Le temps de cuisson est terminé

Éteignez la cuisinière.

Réduisez graduellement la pression

Option 1 Laissez l'autocuiseur sur la cuisinière et attendez jusqu'à ce que la pression soit complètement relâchée.

Option 2 Relâchez progressivement la pression. Tournez lentement la soupape de régulation de pression de la position II  à la position I  pour relâcher la pression 

AVERTISSEMENT : La vapeur est très chaude et s'échappe vers le haut. Pour cette raison, tournez la soupape de pression par le côté sans couvrir l'ouverture avec la main!

8. Ouvrir le pot

Lorsque la soupape de sécurité rouge est redescendue, le pot peut être ouvert.

Avertissement : N'ouvrez jamais le couvercle de force.

5+6



7



8




CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristiques de sécurité

1. Soupape de régulation de pression réglable

Les conseils donnés dans les recettes et les tableaux des temps de cuisson sont des valeurs de référence et ne doivent être utilisés qu'à titre indicatif. Utilisez la soupape de régulation de pression pour sélectionner le mode de cuisson désiré. L'avantage étant que, en fonction de la quantité et de la taille de l'aliment, vous pouvez régler individuellement la pression à l'intérieur du pot à l'aide de la soupape.

Position  « Réglage doux » (cuisson lente et biologique - pour les aliments sensibles à la vapeur comme les légumes, les poissons, etc.)

Position  « Réglage rapide » (pour la cuisson et la braise de viande, soupes, ragoûts, ragoûts, etc.)

Position  pour la surpression

Position  pour le démontage et le nettoyage de la soupape
1,8 bar/180 kPa

Veillez consulter le tableau des temps de cuisson à la fin de ce mode d'emploi pour connaître le mode de cuisson optimal pour vos aliments.

2. Soupape de sécurité rouge

Même en cas d'accumulation de basse pression dans le pot, la soupape de sécurité rouge monte visiblement et le pot est verrouillé. Lorsque la soupape de sécurité se rétracte de nouveau dans la poignée (retour à la position de départ), le pot n'est plus sous pression et peut être ouvert.



1



2



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristiques de sécurité

3. Soupape de surpression

Dans le cas peu probable d'une surpression, la soupape s'ouvre automatiquement et la surpression peut être relâchée.

Si la soupape de surpression se déclenche, elle doit être ramenée à sa position initiale pour que le pot puisse accumuler de la pression.

3



4. Fenêtre de sécurité

Une autre caractéristique de sécurité est la fenêtre de sécurité intégrée dans le couvercle. Si la pression à l'intérieur du pot est trop élevée, le joint d'étanchéité est pressé vers l'extérieur à travers cette fenêtre et la vapeur peut s'échapper.

4



CUISSON SOUS PRESSION AVEC LE PRESSURE PRO

Avant la cuisson

Avant chaque utilisation, veuillez vérifier le fonctionnement et la propreté de la soupape de sécurité, de la soupape de régulation de pression et de la bague d'étanchéité, ainsi que l'ajustement correct de la soupape de surpression.

Portez une attention particulière à la soupape de sécurité sous le couvercle. Avec votre doigt, vérifiez le mouvement libre de la goupille (appuyez sur la goupille contre la résistance du ressort) chaque fois avant la cuisson.

Remplissez le pot avec le liquide (eau, sauce ou bouillon) nécessaire à l'accumulation de vapeur (quantité minimale, quelle que soit la quantité d'aliments, environ 300 ml).

Avertissement : Remplissez toujours suffisamment de liquide. La casserole ne doit jamais « cuire à sec ».

Ajoutez des aliments.

La quantité minimale de remplissage de liquide est de 300 ml, la quantité maximale de remplissage est de 2/3 du volume du pot. Pour les aliments qui gonflent, la quantité maximale de remplissage est la moitié du volume du pot. Les quantités de remplissage se réfèrent toujours à l'alimentation + liquide.



Remarque

Pour éviter que le fond du pot ne soit endommagé, vous ne devriez ajouter que du sel à de l'eau déjà bouillante et bien mélanger.

CUISSON SOUS PRESSION AVEC LE PRESSURE PRO

Fermeture du pot

Tenez le couvercle droit, maintenez les boutons enfoncés et placez le couvercle sur le pot. Appuyez légèrement sur le couvercle jusqu'à ce que le mécanisme s'enclenche de manière audible - le pot est maintenant fermé.



Panier vapeur (seulement 122PP)

Ajoutez le liquide (environ 300 ml) dans le pot. Le panier ne doit pas être immergé dans un liquide. Les aliments qui doivent être cuits à la vapeur peuvent maintenant être placés dans le panier et seront cuits à la vapeur.

Avec cette méthode de cuisson, les aliments restent tendres et juteux. L'utilisation du panier vapeur favorise une alimentation plus saine, les vitamines solubles dans l'eau et les nutriments présents dans l'aliment sont également conservés. Comme elle élimine les huiles et les graisses, la cuisson à la vapeur est recommandée dans le cadre d'un régime pauvre en calories.



CUISSON SOUS PRESSION AVEC LE PRESSURE PRO

La cuisson sous pression peut être aussi simple que cela

Utilisez la soupape de régulation de pression pour sélectionner le mode de cuisson désiré :

Sélectionnez le niveau de pression

 = Réglage doux

Réglage doux (cuisson lente et biologique) pour les aliments sensibles à la vapeur comme les légumes, les poissons, etc.

 = Réglage rapide

Réglage rapide (cuisson rapide) pour la cuisson et la braise de viande, soupes, ragoûts, ragoûts, etc.

Les tableaux des temps de cuisson se trouvent à la fin de ce manuel.

Réglez la cuisinière sur le niveau le plus élevé

Placez l'autocuiseur avec le mode de cuisson présélectionné sur la table de cuisson appropriée et réglez-le sur le niveau le plus élevé. La soupape de sécurité rouge devient visible lorsque la pression augmente. Le pot ne peut désormais plus être ouvert.

Selon la quantité de remplissage, il faudra quelques minutes jusqu'à ce que le niveau de cuisson prédéfini soit atteint.

Le niveau souhaité est atteint lorsque la vapeur s'échappe constamment de la soupape de régulation de pression.



CUISSON SOUS PRESSION AVEC LE PRESSURE PRO

Le temps de cuisson ne commence pas avant ce moment.

La table de cuisson doit maintenant être réglée à un niveau bas. De cette façon, vous évitez la consommation d'énergie inutile et le risque de cuisson sèche.

Les tableaux des temps de cuisson se trouvent à la fin de ce manuel.

Le temps de cuisson est terminé.




Éteignez la cuisinière!

Option 1

Laissez refroidir:

Attendez que la soupape de sécurité rouge se rétracte complètement. La pression diminuera alors progressivement d'elle-même. Recommandé pour les aliments moussants et pâteux.

Option 2

Réduisez la pression manuellement : Tournez lentement la soupape de régulation de pression de la position II  à la position I  pour relâcher la pression .

AVERTISSEMENT : La vapeur qui s'échappe est très chaude. La vapeur s'échappe vers le haut, ne mettez pas vos mains sur la soupape. Attendez que la vapeur ne s'échappe plus et que la soupape de sécurité ne soit plus visible. Cette méthode ne convient pas aux aliments moussants ou pâteux.

Ouvrir le pot

Si la vapeur ne s'échappe plus, vous pouvez ouvrir le pot et enlever le couvercle.

AVERTISSEMENT : N'ouvrez jamais le couvercle de force.



NETTOYAGE, ENTRETIEN, MAINTENANCE

Nettoyez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du détergent liquide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, alcalins et chlorés. Le pot peut être nettoyé dans le lave-vaisselle SANS LE COUVERCLE. Le couvercle doit toujours être nettoyé à la main.

Nettoyage et remplacement de la bague d'étanchéité

Essuyez la bague d'étanchéité et rincez sous l'eau courante chaude et séchez ensuite. Les joints d'étanchéité des autocuiseurs sont sujets à l'usure et doivent être remplacés régulièrement. En utilisation normale, la bague d'étanchéité doit être remplacée chaque année, selon la fréquence d'utilisation de l'autocuiseur. Elle doit être changée au plus tard lorsqu'elle est devenue dure ou sombre. Pour ce faire, veuillez contacter notre service clientèle.

Soupape de sécurité

Lors du nettoyage du couvercle, la soupape de sécurité doit être rincée et rincée sous l'eau courante.

Nettoyage de la soupape de régulation de pression

Retirez le capuchon de soupape.

Pour ce faire, appuyez et tournez la soupape dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en utilisant une légère pression pour la positionner :



Vérifiez si le tuyau d'évent dans le couvercle est débloqué.

Veillez à ce que la soupape soit connectée et verrouillée dans la même position après le nettoyage.

L'autocuiseur nettoyé et séché doit être entreposé dans un environnement propre, sec et protégé.

Ne mettez pas le couvercle, ne le fermez pas. Au lieu de cela, mettez-le à l'envers sur le pot.





QUESTIONS ET RÉPONSES

Si la période de préchauffage est très longue:

- Le niveau de puissance est trop faible.
 - Réglez la source de chaleur au niveau le plus élevé.

Si la soupape de sécurité rouge ne s'est pas soulevée et qu'aucune vapeur ne s'échappe de la soupape pendant la cuisson:

- Ceci est normal dans les premières minutes (montée en pression). Sinon, veuillez vérifier:
 - Si la source de chaleur est assez forte. Si ce n'est pas le cas, augmentez-la.
 - S'il y a assez de liquide dans le pot.
 - Si la soupape de régulation de pression n'est pas réglée sur I  ou II 
 - Si le pot est complètement fermé.
 - Si la bague d'étanchéité ou le bord du pot sont endommagés.

Si la soupape de sécurité est montée et qu'aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de régulation de pression pendant la cuisson:

- Tenez votre autocuiseur sous l'eau froide courante pour faire évaporer la vapeur à l'intérieur.
- Ouvrez le pot.
- Nettoyez la soupape de régulation de pression et la soupape de sécurité.

Si de la vapeur s'échappe autour du couvercle, vérifiez:

- Si le couvercle est complètement fermé.
- Si la bague d'étanchéité est insérée correctement.
- L'état de la bague d'étanchéité (à remplacer si nécessaire).
- Si le couvercle, la soupape de sécurité et la soupape de régulation de pression sont propres.
- Si le bord du pot est en bon état de fonctionnement.

Si le couvercle ne s'ouvre pas, vérifiez:

- Si la soupape de sécurité s'est complètement rétractée. Si ce n'est pas le cas, procédez à une évaporation.
- Si nécessaire, tenez l'autocuiseur sous l'eau froide courante.

Lorsque les aliments ne sont pas complètement cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez:

- Le temps de cuisson (trop court ou trop long).
- La puissance de la source de chaleur.
- Si la soupape de régulation de pression est réglée correctement.
- La quantité de liquide.

Si les poignées du pot sont desserrées:

- Resserrez les vis à l'aide d'un tournevis.

Si la nourriture dans le pot est brûlée:

- Laissez tremper votre pot pendant un certain temps avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, alcalins et chlorés.

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche:

- Coupez la source de chaleur
- Laissez refroidir l'autocuiseur
- Ouvrez
- Contrôlez la soupape de régulation de pression, la soupape de sécurité, la soupape de surpression et la bague d'étanchéité et nettoyez-les.

PIÈCES DE RECHANGE

Important : Lors du remplacement de pièces de rechange, seules les pièces de rechange ORIGINALES peuvent être utilisées car elles sont conçues spécialement pour cet autocuiseur.

Les pièces de rechange peuvent être commandées au +49 681 / 97 049-0

Pour des questions sur le produit, des réclamations ou en cas de réparation, veuillez contacter notre service clientèle. Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel autorisé.

Veuillez spécifier ce qui suit lors de la commande de pièces :

MODÈLE : 122 PP
PRESSURE PRO 6,0 litres

MODÈLE : 121 PP
PRESSURE PRO 4,0 litres



ÉLIMINATION

L'emballage est fait de matériaux recyclables. Veuillez l'éliminer d'une manière respectueuse de l'environnement et le trier dans des conteneurs de collecte prévus à cet effet. Si le produit ne peut plus être utilisé, demandez à l'association responsable de l'élimination des déchets quelles sont les mesures nécessaires pour l'élimination.



TEMPS DE CUISSON

Les différents temps de cuisson dépendent de la qualité et de la taille des aliments cuits. C'est pourquoi les temps de cuisson suivants doivent être considérés comme des valeurs approximatives.

Après un certain temps, vous aurez suffisamment d'expérience et saurez exactement combien de temps vos plats doivent être cuits. Les aliments congelés n'ont pas besoin d'être décongelés avant la cuisson. Il suffit de prolonger un peu le temps de cuisson.

Soupes et ragoûts avec de la viande rôtie

Si les temps de cuisson des ingrédients ne diffèrent pas trop (par ex. viande et légumes), la viande est grillée et les légumes sont ajoutés lors du déglacage.

Si le temps de cuisson varie beaucoup, interrompre le processus de cuisson de la viande et ajouter les légumes dans les dernières minutes de cuisson. De cette façon, la viande et les légumes seront cuits en même temps. Lorsque vous préparez des soupes et des ragoûts, veuillez noter que les aliments moussants doivent être bouillis dans une casserole ouverte et écumés avant de fermer le pot.

Légumes

Plus les légumes sont hachés finement, plus le temps de cuisson est court. Si vous les préférez « croquants », le temps de cuisson est encore plus court. Plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson est long.

Conseil: Il est préférable de cuire vos aliments pendant des périodes plus courtes plutôt que pendant des périodes plus longues, car vous pouvez toujours poursuivre la cuisson par la suite.



TEMPS DE CUISSON, RÉGLAGE RAPIDE



SOUPES

Soupe aux haricots	20 mn
Soupe aux pois (non trempés)	20-25 mn
Soupe aux légumes	4-8 mn
Soupe à la semoule	3-5 mn
Soupe de goulash	10-15 mn
Soupe de pommes de terre	5-6 mn
Bouillon d'os	20-25 mn
Minestrone	8-10 mn
Soupe au riz	6-8 mn
Bouillon de bœuf	35-40 mn
Bouillon de poule	25-35 mn
Soupe de tomates avec du riz	6-8 mn

RAGOÛTS

Ragoût de chou	5 mn
Lentilles (trempées)	13-15 mn
Ragoût irlandais	20 mn
Bœuf serbe	8-10 mn

LÉGUMES

Haricots	6-10 mn
Pommes de terre	6-8 mn
Pommes de terre en robe des champs	6-12 mn
Céleri-rave	2-15 mn

TEMPS DE CUISSON

VIANDES

Jarret de jambon	30-40 mn
Goulash	15-20 mn
Viande hachée	5-10 mn
Poulet	20-25 mn
Veau, haché	6 mn
Rôti de veau	15-20 mn
Fricassée de veau	5 mn
Gigot de dinde	25-35 mn
Rôti de bœuf	40-50 mn
Côtes	10-12 mn
Roulades	15-20 mn
Sauerbraten (rôti mariné de pot-au-feu)	30-35 mn
Rôti de porc	25-30 mn
Jarret de porc	25-35 mn
Gigot de chevreuil, braisé	25-30 mn

TEMPS DE CUISSON

TEMPS DE CUISSON, RÉGLAGE DOUX



LÉGUMES

TEMPS DE CUISSON

Chou-fleur	3-7 mn
Pois verts	3-5 mn
Carottes	3-7 mn
Poivrons farcis	6-8 mn
Champignons	6-8 mn
Betteraves	5-25 mn
Différents types de choux	5-15 mn
Épinards	3-4 mn

POISSONS

TEMPS DE CUISSON

Poisson vapeur avec pommes de terre	6-8 mn
Poisson à la sauce au vin blanc avec pommes de terre	6-8 mn
Aiglefin	4-6 mn

Poisson (frais):

Cuisinez avec la quantité appropriée de liquide, selon la quantité. Comme le fumet de poisson colle fortement, enlevez complètement le couvercle dès que la soupape de sécurité rouge s'est complètement rétractée.

Viande:

Est rôtie dans le pot sans le couvercle. Le liquide nécessaire est ajouté lors du déglçage.

Coupez les morceaux trop gros, faites-les griller un à la fois et posez-les les uns sur les autres pour terminer la cuisson.

Aliments congelés:

Les temps de décongélation sont réduits à quelques minutes, mais ils dépendent du type de décongélation et de la taille des aliments à décongeler. La décongélation dans un autocuiseur préserve les vitamines, les minéraux et les saveurs de vos aliments.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

UE - DÉCLARATION DE CONFORMITÉ pour autocuiseurs

01.01.2024 Sarrebruck, Allemagne

Examen de type UE (Module B)
(Contrôle de la conception)

Nous déclarons par la présente que la conception et la construction des autocuiseurs décrits ainsi que les versions que nous mettons sur le marché sont conformes aux exigences de sécurité et de santé des directives de l'UE.

Cette déclaration perd sa validité en cas de modification de l'appareil non convenue avec nous.

Type d'appareil: Autocueilleur « PRESSURE PRO » 6,0 l,
N° d'article: 122PP
Autocueilleur « PRESSURE PRO » 4,0 l,
N° d'article: 121PP

Directives pertinentes de l'UE: 2014/68/EU

Norme appliquée: DIN EN 12778: 2005

Organisme de certification: TÜV Rheinland Industrie Service GmbH
Organisme notifié pour les équipements sous pression, numéro d'identification 0035
Am Grauen Stein, D-51105 Cologne, Allemagne

Norbert Woll GmbH

Ursula Woll, André Woll, Directeurs généraux

NORBERT WOLL GMBH

HEINRICH-BARTH-STR. 7-11

65115 SARREBRUCK

ALLEMAGNE

TÜRKÇE

PRESSURE PRO

Daha sağlıklı pişirirsiniz

Buharda oksijensiz pişirme ve daha kısa pişirme süreleri sayesinde yiyecekleriniz özellikle nazik bir şekilde hazırlanır. Tasarruf ettiğiniz her dakika, önemli vitaminler, besinler ve mineraller kazanmanız anlamına gelir.

Daha lezzetli pişirirsiniz

Oksijensiz pişirme, sebzelerin lezzetini ve doğal renklerini mümkün olduğunca korur.

Daha hızlı pişirir, zamandan ve enerjiden tasarruf edersiniz



Bu düdüklü tencere ile önceki pişirme sürenizden %70'e kadar tasarruf edersiniz. Ayrıca uzun süre pişirilen yemeklerde %60'a varan, daha kısa pişirme sürelerine sahip yemeklerde ise %30 ila %40 arasında enerji tasarrufu sağlarsınız. Büyük ölçüde pişirme kokuları ve pişirme dumanı olmadan pişirirsiniz.

Cihazı ilk kez kullanmadan önce lütfen bu talimatları dikkatlice okuyun.

İÇİNDEKİLER

Teknik veriler	94
Usulüne uygun kullanım	94
Güvenlik talimatları	95-97
Genel bakış	98
Hızlı bilgi	99-100
Parçalar/Fonksiyon	101-102
PRESSURE PRO ile basınçlı pişirme	103-106
Temizlik, bakım, onarım	107
Sorular ve cevaplar	108
Yedek parçalar	109
Bertara	109
Pişirme süreleri	110-112
AB Uygunluk Beyanı	113

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Nazik seviye 1: 0,6 bar/60 kPa 
- Hızlı seviye 2: 1,0 bar/100 kPa 
- Maks.: 1,8 bar/180 kPa
- Nominal hacim: 122PP: 6,0 litre
121PP: 4,0 litre
- Dolum miktarı maks. 2/3: 122PP: 4,0 litre
121PP: 2,7 litre
- Tencere Ø: 22 cm

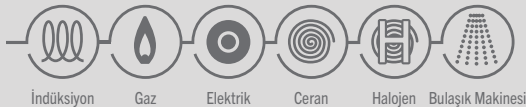
CONTENU DE L'EMBALLAGE

- Basınçlı kapaklı PRESSURE PRO tencere
- Buharlı pişirici eki (sadece 122PP)



UTILISATION PRÉVUE

- Dödüklü tencere, yiyecekleri basınç altında hızlı bir şekilde pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır.
- Dödüklü tencereyi sadece bu kullanım talimatlarında açıklandığı şekilde kullanın.
- Sadece kullanım talimatlarında belirtilen ısıtma kaynaklarını kullanın. Başka herhangi bir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir ve maddi hasara ve hatta kişisel yaralanmaya neden olabilir.
- Dödüklü tencere bir çocuk oyuncakı değildir.
- Tencere tüm ocak tipleri için uygundur.



ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü ilk kez kullanmadan önce lütfen bu talimatları, özellikle de güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bunlara uyun. Talimatları ileride başvurmak üzere güvenli bir yerde saklayın ve ürünü devrederken diğer kullanıcılara verin.

- Düdüklü tencereyi önce talimatları okumayan birinin eline bırakmayın.
- Basınç altındayken düdüklü tencereyi asla gözetimsiz bırakmayın.
- Kullanım sırasında çocukların düdüklü tencerenin yanına yaklaşmasına izin vermeyin.
- Düdüklü tencereyi sadece amacına uygun olarak basınçlı pişirme için kullanın.
- Her kullanımdan önce emniyet valfinin, basınç kontrol valfinin ve sızdırmazlık halkasının temizliğini ve işlevini kontrol edin. Valflerin tıkalı olmadığından emin olun.
- Pişirme işlemi sırasında basınç oluşur. Bu nedenle, yanlış kullanım yaralanmaya veya tencerenin hasar görmesine neden olabileceğinden, kullanmadan önce tencerenin düzgün bir şekilde kapatılması ve kullanım kılavuzundaki kullanım ve güvenlik talimatlarının tamamen okunması ve bunlara uyulması önemlidir.
- Pişirme sıcaklıkları aşıldığında, basınç kontrol valfinden buhar çıkar.
- Minimum dolum miktarı olan 300 ml sıvıya dikkat edin. Belirtilen maksimum dolum miktarını aşmayın (dolun miktarı = sıvı + gıda).
- Sadece kullanım talimatlarında belirtilen ısıtma kaynaklarını kullanın.
- Termal sandviç tabanı sadece kendi boyutuna uygun pişirme alanına yerleştirilebilir. En yüksek güç seviyesinde ısıtma yaparken daima gözetim altında tutun.
- Elektrikli bir ocakta kullanırken, ocak tencerenin çapına eşit veya daha küçük olmalıdır.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

- Gazlı ocakta kullanıldığında, alev tepesi taban çapını aşmamalıdır. Çok büyük bir gaz alevi tutamaklara zarar verebilir.
- Seramik ocakta kullanım için tencerenin tabanı temiz ve kuru olmalıdır.
- En cas d'utilisation sur des sources de chaleur par induction :
- İndüksiyonlu ısıtma kaynaklarında kullanım içindir:
 - Asla sıvı olmadan ısıtmayın (min. 300 ml).
 - Endüktif ısıtma sırasında, pişiriciye bağlı olarak hafif bir ses (tıklama veya uğultu) olabilir.
 - Tencere indüksiyonlu ocağın ortasına yerleştirilmelidir. Tabanın etkin çapı 180 mm'dir.
- Düdüklü tencere asla basınç altında yağ ile kızartma veya derin kızartma için kullanılmamalıdır.
- Düdüklü tencereyi ve kapağını asla fırında kullanmayın!
- Düdüklü tencereyi ızgara altında kullanmayın.
- Sıcak tencereye sadece kulplarından dokunun. Basınç altındayken düdüklü tencereyi çok dikkatli hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın, tutamakları ve düğmeleri kullanın. Ayrıca, pişirme eldivenleri veya fırın bezleri kullanın.
- Düdüklü tencereyi asla açmaya zorlamayın. Açmadan önce basıncın tamamen tahliye edildiğinden emin olun.
- Buharlama sırasında ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu buharlama alanından uzak tutun.
- Düdüklü tencere kapağını (veya parçalarını) temizlemek için bulaşık makinesine koymayın.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanın. Onarım durumunda, lütfen müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

- Tencerenin dibindeki lekeler limon veya sirke ile kolayca çıkarılabilir.
- Yağları gözetimsiz bırakmayın. Lütfen sıcak yağın tutuşabileceğini unutmayın. Yanan yağ su ile değil, uygun bir battaniye veya F sınıfı bir yangın söndürücü ile söndürün.
- Yapay zarlı sosis ürünleri hazırlanırken, zar önceden delinmelidir. Zar delinmezse, basınç altında şişecek ve patlayabilecektir. Oluşan sıçramalar yanıklara neden olabilir.
- Pişirdikten sonra derisi şişen bir et pişirdiyse, eti delmeyin ve şişliğin inmesine izin verin. Yanabilirsiniz.
- Lütfen elma püresi, ravent, makarna, yulaf ezmesi veya diğer tahıllar gibi köpürme eğilimi olan yiyecekleri pişirmeyin. Bu gıdalar pişirme sırasında döndükçe, basınç kontrol valfinin tıkanma riski vardır.
- Dödüklü tencereyi önce sıvı ile doldurmadan asla ısıtmayın. Sıvı olmadan cihaz ciddi şekilde hasar görecektir.
- Dödüklü tencereyi asla nominal hacminin 2/3'ünden daha fazla doldurmayın. Pişirme sırasında şişen pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi yiyecekleri hazırlarken, dödüklü tencereyi nominal hacminin en fazla yarısına kadar doldurun.
- İçindekiler lapa kıvamındaysa, yiyeceklerin dökülmesini önlemek için dödüklü tencereyi açmadan önce hafifçe sallayın (basınçsız).
- Kullanım kılavuzunda listelenen bakım işlemleri dışında güvenlik sistemlerine hiçbir şekilde müdahale etmeyin.
- **Kullanım kılavuzunu özenle saklayın.**

Ayarlanabilir basınç kontrol valfi

Basınç tahliye valfi

Kırmızı emniyet valfi

Güvenlik penceresi

Patentli kapak kapatma mekanizması - tek elle açılıp kapanır

Tencere gövdesi yüksek kaliteli 18/10 paslanmaz çelikten yapılmıştır

Hızlı ısı dağılımı ve depolama



www.tuv.com
ID 1419060333



geprüfte
Sicherheit

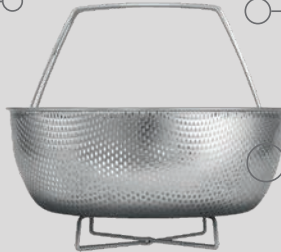


Sızdırmazlık halkalı kapak tencereyi hava almayacak şekilde kapatır



Alev korumalı tencere kulpları (düşüklü tencereyi ve kapağını asla fırında kullanmayın!)

İçindeki dolum ölçeği minimum ve maksimum dolum seviyesini gösterir



5 mm kalınlığında, her türlü ocak için uygun kapsülülü taban

Ayaklı buharlı pişirici eki (sadece 122PP): Yiyecekler buharlı pişirici ekinde pişirildiğinde yumuşak ve sulu kalır. Suda çözünen vitaminler ve besinler korunduğu için kullanımı daha sağlıklı bir diyetle önemli ölçüde katkıda bulunur

HIZLI BİLGİ

Kullanmadan önce

Ambalajı dikkatlice açın ve tüm parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin (bkz. „Teslimat kapsamı“, s. 94). Ambalajı çocuklardan uzak tutun, boğulma tehlikesi. İlk kullanımdan önce pişirme kabını ve tüm parçaları „Temizlik, bakım, onarım“ bölümünde açıklandığı gibi temizleyin

1. Açmak

Karşılıklı kırmızı kilitleme düğmelerini bir elinizle birbirine bastırın. Sıkıştırma çeneleri sesli bir şekilde açılır ve kapak çıkarılabilir.

2. Yiyecek doldurulması


Minimum sıvı miktarı olan yaklaşık 300 ml'ye dikkat edin. Şimdi pişirilecek yemeği ekleyin. Maksimum doldurma miktarı kap hacminin 2/3'ü.

Şişen yiyecekler için maksimum doldurma miktarı tencere hacminin 1/2'si. Dolom miktarları her zaman gıda + sıvıyı ifade eder.

3. Kapatma

Düğmeleri basılı tutun, kapağı tencerenin üzerinde herhangi bir yere yerleştirin. Mekanizma duyulacak şekilde yerine oturana kadar kapağa hafifçe bastırın - tencere kapanmıştır. Kapağın kenarındaki oklar (fotoğrafa bakın) artık görünmüyor.

4. Basınç seviyesini seçin

 = Nazik seviye (balık, sebze)

 = Hızlı seviye (et, çorbalar, güveçler)

1



2



3



4



HIZLI BİLGİ

5. Ocağı yüksek dereceye ayarlayın.

6. Hızlı pişirme başlar

Kırmızı emniyet valfi yükselir - basınç oluşur.

Basınç kontrol valfinden buhar çıktığında, seçilen basınç seviyesine (nazik seviye veya hızlı seviye) ulaşılır.

Ocağı en düşük ayara getirin.




Şimdi pişirme süresi başlar.

7. Pişirme süresi tamamlandı

Ocağı kapatın.

Adım adım yavaşça buharlayın

Seçenek 1 Tencereyi bekletin ve basınç boşalana kadar bekleyin.

Seçenek 2 Yavaş yavaş buhar verin. Basınç kontrol valfini poz. II'den  poz. I'e  ve ardından poz. buharlamaya  ayarlayın.

İKAZ: Buhar çok sıcaktır ve yukarı doğru kaçar. Bu nedenle basınç valfini elinizle açıklığı kapatmadan yandan çevirin!

8. Tencereyi açın

Kırmızı emniyet valfi tekrar aşağı indiğinde, kap açılabilir.

Dikkat: Kapağı asla açmaya zorlamayın.

5+6



7



8





PARÇALAR / FONKSİYON

Güvenlik sistemleri


1. Ayarlanabilir basınç kontrol valfi

Tariflerdeki notlar ve pişirme süresi tabloları her zaman sadece kılavuz niteliğindedir. Basınç kontrol valfini kullanarak istediğiniz pişirme seviyesini seçin. Bunun avantajı, pişirilen yemeğin miktarına ve boyutuna bağlı olarak tencerenin içindeki basıncı valf aracılığıyla ayrı ayrı ayarlayabilirsiniz.

 “Nazik seviye” konumu (organik pişirme - sebze, balık vb. gibi hassas yiyecekleri buharda pişirmek ve haşlamak için)

 “Hızlı seviye” konumu (örneğin et, çorba, güveç vb. pişirme ve buğulama için)

Basıncısızlaştırma  için pozisyon

Valfi çıkarma ve temizleme  konumu

Bu düdüklü tencere için izin verilen maksimum basınç:
1,8 bar / 180 kPa

Yemeğiniz için en uygun pişirme seviyesi için lütfen bu talimatların sonundaki pişirme süresi tablosuna bakın.

2. Kırmızı emniyet valfi

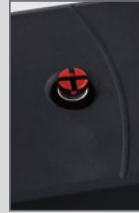
Tencerede düşük basınç oluştuğunda bile kırmızı emniyet valfi gözle görülür şekilde yükselir ve tencere kilitlebilir. Emniyet valfi kulpta başlangıçta olduğu gibi tekrar indirildiğinde, tencere artık basınç altında değildir ve açılabilir.



1



2



PARÇALAR / FONKSİYON

Güvenlik sistemleri

3. Aşırı basınç valfi

Olası bir aşırı basınç durumunda, vana otomatik olarak açılır ve fazla basınç dışarı çıkabilir.

Aşırı basınç valfi bir kez tetiklenmişse, kabın basınç oluşturabilmesi için orijinal konumuna geri bastırılmalıdır.

3



4. Güvenlik penceresi

Ek bir güvenlik unsuru da kapağın içine yerleştirilmiş güvenlik penceresidir. Tencerenin içindeki basınç çok yüksekse, sızdırmazlık halkası bu pencereden dışarı doğru bastırır ve buhar kaçabilir.

4



PRESSURE PRO İLE HIZLI PİŞİRME

Pişirmeden önce

Her kullanımdan önce, lütfen emniyet valfinin, basınç kontrol valfinin, sızdırmazlık halkasının işlevini ve temizliğini ve aşırı basınç valfinin doğru oturup oturmadığını kontrol edin.

Kapağın alt tarafındaki emniyet valfine özellikle dikkat edin. Her pişirme işleminden önce pimin hareketliliği (yay basıncına karşı) parmağınızla kontrol edilmelidir.



Tencereyi buhar oluşumu için gerekli sıvı (su, sos veya et suyu) ile doldurun (pişirilen yiyecek miktarından bağımsız olarak minimum miktar yaklaşık 300 ml'dir).

Dikkat: Her zaman yeterli sıvı ile doldurun. Tencere „kuru kaynamalıdır“.

Şimdi pişirilecek yemeği ekleyin.

Minimum sıvı miktarı 300 ml, maksimum miktar tencere hacminin 2/3'üdür. Yiyecek şişiyorsa, maksimum sıvı miktarı tencere hacminin 1/2'sidir. Dolum miktarları her zaman gıda + sıvıyı ifade eder.



Not:

Tencerenin tabanına zarar vermemek için tuzu sadece kaynamakta olan suya ekleyin ve karıştırın.

PRESSURE PRO İLE HIZLI PİŞİRME

Tencerenin kapatılması

Kapağı düz tutun, düğmeleri basılı tutun, kapağı tencerenin üzerinde herhangi bir yere yerleştirin. Mekanizma duyulabilir şekilde yerine oturana kadar kapağa hafifçe bastırın - tencere kapanmıştır.



Buharlı pişirici eki (sadece 122PP)

Tencereye yeterince sıvı koyun (yaklaşık 300 ml), böylece ek parça içinde durmaz. Buharda pişirilecek yiyecekler artık ek parçaya yerleştirilebilir ve üretilen buharla pişirilebilir.

Bu pişirme yöntemiyle yiyecekler yumuşak ve sulu kalır. Suda çözünen vitaminler ve besinler korunduğundan ve yağ kullanılmadığından buharla pişirme yöntemi kalori bilincine sahip bir diyetin parçası olarak önerildiğinden, Buharlı pişirici ekinin kullanımı daha sağlıklı bir diyetle önemli ölçüde katkıda bulunur.




PRESSURE PRO İLE HIZLI PİŞİRME

Basıncı pişirme çok kolay


Basınç kontrol valfini kullanarak istediğiniz pişirme seviyesini seçin:

Basınç seviyesinin ayarlanması

 = Nazik seviye

Nazik seviye (organik pişirme)

Sebze, balık gibi hassas yiyecekleri buharda pişirmek ve haşlamak için.

 = Hızlı seviye

Hızlı seviye (hızlı pişirme)

Et, çorba, güveç vb. pişirme ve buğulama için

Pişirme süresi tablosu bu talimatların sonunda yer almaktadır

Ocağı en yüksek pişirme seviyesine ayarlayın

Önceden seçilmiş pişirme seviyesine sahip düdüklü tencereyi uygun pişirme alanına yerleştirin ve en yüksek seviyeye ayarlayın. Basınç yükseldiğinde, kırmızı emniyet valfi görünür hale gelir. Artık kap açılmaz.

Dolum miktarına bağlı olarak, önceden ayarlanmış pişirme seviyesine ulaşılması birkaç dakika sürer.

Bu durum, buhar basınç kontrol valfinden kalıcı olarak kaçtığı anda gerçekleşir.



PRESSURE PRO İLE HIZLI PİŞİRME

Ancak bu andan itibaren pişirme süresi başlar.

Şimdi ocak gözü düşük bir ayara ayarlanmalıdır. Böylece gereksiz enerji tüketimi ve kuru pişirme riski önlenir.

Bu talimatların sonundaki pişirme süresi tablosuna bakın.

Pişirme süresi tamamlanmıştır.

Ocağı kapatın!






Seçenek 1

Soğumaya bırakın:

Kırmızı emniyet valfini tamamen çekilene kadar bekleyin. Basınç daha sonra kademeli olarak kendini azaltır. Köpüklü ve lapa kıvamındaki gıdalar için önerilir.

Seçenek 2

Yavaşça adım adım buharlayın: Basınç kontrol valfini poz. II'den  poz. I'e  ve ardından poz. buharlamaya  ayarlayın.



DİKKAT: Çıkan buhar çok sıcaktır. Buhar yukarı doğru çıkar, lütfen ellerinizi vananın üzerinde **TUTMAYIN**, daha fazla buhar çıkmayana ve emniyet vanası artık görünmeyene kadar bekleyin. Bu yöntem köpüren veya lapa gibi olan yiyecekler için uygun değildir.

Tencereyi açın

Artık buhar çıkmadığında tencereyi açabilir ve kapağı çıkarabilirsiniz.

DİKKAT: Kapağı asla açmaya zorlamayın.



TEMİZLİK, BAKIM, ONARIM

Temizlemeden ve herhangi bir bakım çalışmasından önce ocağın tamamen soğuduğundan emin olun. Düdüklü tencerenizi her kullanımdan sonra sıcak su ve sıvı deterjan ile temizleyin. Çizen, aşındırıcı, alkali veya klor içeren herhangi bir temizlik maddesi kullanmayın. Tencere, kapak olmadan bulaşık makinesinde temizlenebilir. Kapak her zaman elle temizlenmelidir.

Conta halkasının temizlenmesi ve değiştirilmesi


Conta halkasını silin ve akan ılık su altında durulayın ve kurulayın. Düdüklü tencere contaları aşınmaya maruz kalır ve düzenli olarak değiştirilmelidir. Normal kullanımda, pişirme işlemlerinin sayısına bağlı olarak conta halkası yılda bir kez değiştirilmelidir. En geç sertleştiğinde veya karardığında değiştirilmelidir. Bunun için lütfen müşteri hizmetlerimizle iletişime geçin.

Emniyet valfi

Kapağı temizlerken, emniyet valfi akan su altında yıkanmalıdır.

Basınç kontrol valfinin temizlenmesi

Valf kapağını çıkarın.

Bunu yapmak için, hafif bir basınçla valfe basın ve saat yönünün tersine çevirerek konumuna getirin: 

Kapaktaki havalandırma borusunun serbest olup olmadığını kontrol edin.

Lütfen vananın tekrar takıldığından ve aynı konumda kilitlendiğinden emin olun.

Temizlenmiş ve kurutulmuş düdüklü tencereyi temiz, kuru ve korunaklı bir ortamda saklamalısınız.

Kapağı koymayın, kapatmayın, örneğin tencerenin üzerine baş aşağı yerleştirin.



SORULAR VE CEVAPLAR

Pişirme süresi uzun sürerse:

- Enerji beslemesi çok düşük
 - Isı kaynağını en yüksek seviyeye ayarlayın

Kırmızı emniyet valfi yükselmemişse ve pişirme sırasında valften buhar çıkmıyorsa:

- İlk birkaç dakikada bu normaldir (basınç oluşumu) Aksi takdirde aşağıdakileri kontrol edin:
 - Isı kaynağı yeterince güçlüdür, değilse artırın.
 - Tenceredeki sıvı miktarının yeterli olması
 - Basınç kontrol valfi I veya II'ye ayarlanmamış
 - Tencerenin iyice kapalı olması
 - Sızdırmazlık halkası veya tencerenin kenarı hasar görmüş.

Emniyet valfi yükselmişse ve pişirme sırasında basınç kontrol valfinden buhar çıkmıyorsa:

- Buharın çıkması için düdüklü tencerenizi soğuk suyun altına tutun
- Tencereyi açın
- Basınç kontrol valfini ve emniyet valfini temizleyin.

Kapağın etrafından buhar çıkıyorsa kontrol edin:

- Kapağın kapalı olup olmadığı
- Sızdırmazlık halkasının doğru yerleştirilip yerleştirilmediği
- Sızdırmazlık halkasının durumu (gerekirse değiştirin)
- Kapağın, emniyet valfinin ve basınç kontrol valfinin temizliği
- Tencere kenarının uygun durumu

Kapak açılmazsa:

- Emniyet valfinin tamamen batmış olup olmadığını kontrol edin, batmamışsa: Buharla kapatın.
- Gerekirse pişirme kabını soğuk su altında soğutun

Yiyecek az pişmiş veya yanmışsa kontrol edin:

- Pişirme süresi (çok kısa veya çok uzun)
- Isı kaynağının gücü
- Basınç kontrol valfinin doğru ayarı
- Sıvı miktarı

Tencerenin kulpları gevşekse:

- Vidaları bir tornavida ile sıkın

Tenceredeki yemek yanmışsa:

- Tencerenizi yıkamadan önce bir süre bekletin
- Kül suyu veya klor içeren temizlik maddeleri kullanmayın

Güvenlik sistemlerinden biri tetiklenirse:

- Isı kaynağını kapatın
- Düdüklü tencereyi soğumaya bırakın
- Açmak
- Basınç ayar valfini, emniyet valfini, basınç tahliye valfini ve sızdırmazlık halkasını kontrol edin ve temizleyin.

YEDEK PARÇALAR

Önemli: Yedek parçaları değiştirirken, yalnızca bu düdüklü tencere için tasarlanmış ORJİNAL yedek parçaları kullanın.

Yedek parçalar +49 681 / 97 049-0 numaralı telefondan temin edilebilir.

Ürünle ilgili herhangi bir sorunuz, şikayetiniz veya onarım durumunda lütfen müşteri hizmetlerimizle iletişime geçin. Onarımlar sadece yetkili kişiler tarafından gerçekleştirilebilir.

Lütfen parça siparişi verirken belirtiniz:

MODEL: 122 PP

PRESSURE PRO 6,0 litre

MODEL: 121 PP

PRESSURE PRO 4,0 litre



BERTARAF

Ambalaj geri dönüştürülebilir malzemelerden oluşmaktadır. Lütfen bunları çevre dostu bir şekilde ve türlerine göre ayırarak verilen toplama kaplarına atın. Ürün artık kullanılmıyorsa, bertaraf için gerekli önlemler hakkında sorumlu atık bertaraf kuruluşuna danışın.



PIŞIRME SÜRELERİ

Farklı pişirme süreleri yiyeceğin kalitesine ve boyutuna bağlıdır, bu nedenle aşağıdaki süreler yaklaşıktır.

Bir süre sonra, kendiniz yeterli deneyime sahip olacaksınız ve yemeklerinizin ne kadar süre pişirilmesi gerektiğini tam olarak bileceksiniz. Dondurulmuş gıdaların önceden çözdürülmesine gerek yoktur. Pişirme sürelerini biraz uzatmanız yeterlidir.

Kızartılmış etli çorbalar ve güveçler

Malzemelerin pişme süreleri çok farklı değilse (örneğin et ve sebzeler), eti soteleyin ve sebzeleri sıvı ile ekleyin.

Pişirme süreleri çok farklıysa, etin pişmesine ara verin ve sebzeleri son birkaç dakika ekleyin. Bu sayede et ve sebzeler aynı anda pişmiş olur. Çorba ve güveçlerde, köpüklü yiyeceklerin açık tencerede pişirilmesi ve tencereyi kapatmadan önce sıyrılması gerektiğini unutmayın.

Sebzeler

Sebzeler ne kadar ince kesilirse, pişirme süresi o kadar kısaldır. Eğer „çıtır“ olmasını istiyorsanız, pişirme süresi yine daha kısadır. Miktar ne kadar büyük olursa pişirme süresi de o kadar uzun olur.

İpucu: Çok kısa pişirmek daha iyidir, çünkü her zaman yeniden pişirmek mümkündür.



HIZLI SEVİYE PİŞİRME SÜRELERİ



ÇORBALAR

Fasulye çorbası	20 dk.
Bezelye çorbası (ıslatılmamış)	20-25 dk.
Sebze çorbası	4-8 dk.
İrmik çorbası	3-5 dk.
Gulaş çorbası	10-15 dk.
Patates çorbası	5-6 dk.
Kemik suyu	20-25 dk.
Minestrone	8-10 dk.
Pirinç çorbası	6-8 dk.
Siğir eti suyu	35-40 dk.
Tavuk çorbası	25-35 dk.
Pirinçli domates çorbası	6-8 dk.

GÜVEÇLER

Lahana yahnisi	5 dk.
Mercimek (ıslatılmış)	13-15 dk.
Pichelsteiner	20 dk.
Sırp bifteği	8-10 dk.

SEBZE

Fasulye	6-10 dk.
Patates	6-8 dk.
Haşlanmış patates	6-12 dk.
Kereviz	2-15 dk.

PİŞİRME SÜRESİ

ET

Domuz eklemi	30-40 dk.
Gulaş	15-20 dk.
Kıyma	5-10 dk.
Tavuk	20-25 dk.
Dana eti, parçalanmış	6 dk.
Dana rosto	15-20 dk.
Dana fricassee	5 dk.
Hindi budu	25-35 dk.
Biftek	40-50 dk.
Kaburga	10-12 dk.
Roulades	15-20 dk.
Sirkeli siğir eti kızartması	30-35 dk.
Domuz rosto	25-30 dk.
Domuz eklemi	25-35 dk.
Geyik budu, kızartılmış	25-30 dk.

PİŞİRME SÜRESİ

HASSAS AŞAMA PIŞİRME SÜRELERİ



SEBZE

PIŞİRME SÜRESİ

Karnabahar	3-7 mn
Bezelye, yeşil	3-5 mn
Havuç	3-7 mn
Biberler, doldurulmuş	6-8 mn
Mantarlar	6-8 mn
Pancar	5-25 mn
Lahanalar	5-15 mn
Ispanak	3-4 mn

BALIK

PIŞİRME SÜRESİ

Patatesli balık buğulama	6-8 mn
Patatesli beyaz şaraplı güveçte balık	6-8 mn
Mezgit balığı	4-6 mn

Balık (taze):

Miktara bağlı olarak uygun sıvı ile pişirin. Balık suyu güçlü bir şekilde yapıştığından, kırmızı emniyet valfi tamamen çekilir çekilmez kapak hemen çıkarılmalıdır.

Et:

Tencerede kapaksız olarak soteleyin. Sır alma sırasında gerekli sıvı eklenir. Eğer parçalar çok büyükse, ikiye bölün, ayrı ayrı kızartın ve pişirmeyi bitirmek için üst üste koyun.

Dondurulmuş gıda:

Normalde uzun olan buz çözme veya çözdürme süreleri dakikalara iner, ancak çözdürülecek yiyeceğin türüne ve boyutuna bağlıdır. Düdüklü tencerede buz çözme işlemi yiyeceklerinizin vitaminlerine, minerallerine ve aromalarına zarar vermez.

AB UYGUNLUK BEYANI

AB UYGUNLUK BEYANI ddkl tencereler için

Saarbrücken, 01.01.2024

AB tip incelemesi, modül B
(tasarım kontrolü)

Belirtilen ddkl tencerelerin, tasarımları ve yapıları ve tarafımızdan piyasaya sürülen sürümleri nedeniyle, AB Direktiflerinin ilgili güvenlik ve saėlık gerekliliklerine uygun olduėunu beyan ederiz.

Cihazlarda tarafımızca kabul edilmeyen deėiřiklikler yapılması durumunda, bu beyan geçerliliėini yitirecektir.

Cihaz tipi: Ddkl tencere „PRESSURE PRO“ 6.0 L,
rn no.: 122PP

Ddkl tencere „PRESSURE PRO“ 4.0 L,
rn no.: 121PP

İlgili AT yönetmelikleri:

İlgili AT yönetmelikleri:

Uygulanan standart:

DIN EN 12778: 2005

Sertifikasyon Kuruluřu:

TV Rheinland Industrie Service GmbH
Basınlı cihazlar için onaylanmış kuruluş, kod
0035 Am Grauen Stein, D-51105 Köln

Norbert Woll GmbH

Ursula Woll, André Woll, Őirket mdr

NORBERT WOLL GMBH

HEINRICH-BARTH-STR. 7-11

65115 SAARBRÜCKEN

ALMANYA



NORBERT WOLL GMBH

Heinrich-Barth-Straße 7-11 66115 Saarbrücken Germany
Telephone +49 681 / 97 049-0 Fax +49 681 / 97 049-29
info@woll.de www.woll-cookware.com

P-UC-PP1-5L-24