



Schnellkochtopf Pressure Cooker Autocuiseur

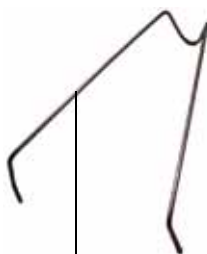
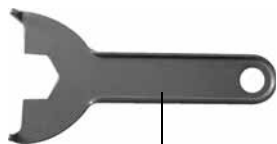
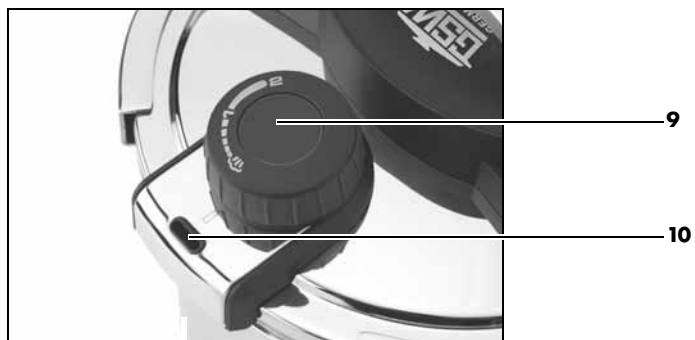
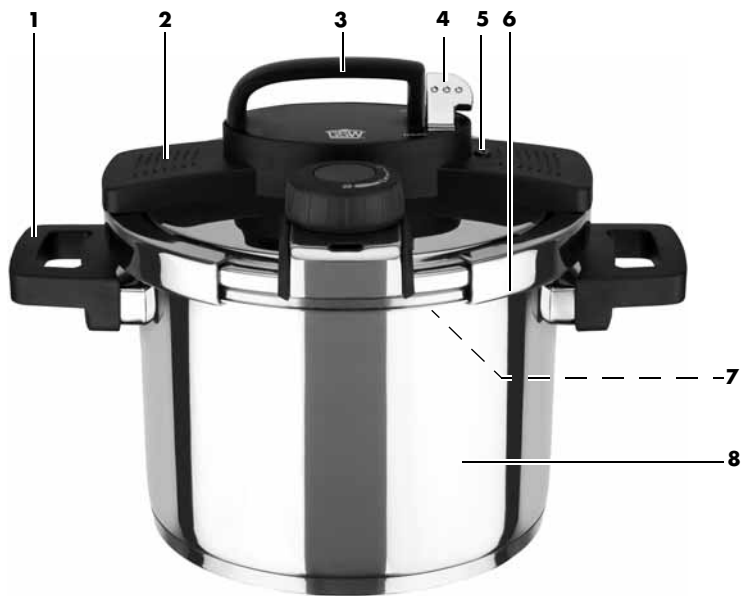
Gebrauchsanweisung
User Manual
Mode d'emploi



EASY CLICK®

Modell-Nummer 822091





Deutsch **4**

English **19**

Français **33**

Inhalt

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch	4
2. Gerätebeschreibung	5
2.1 Verwendungszweck	5
2.2 Lieferumfang	5
2.3 Funktionsbeschreibung	5
2.4 Sicherheitseinrichtungen	5
3. Sicherheitshinweise	6
3.1 Begriffserklärung	6
3.3 Allgemeine Hinweise	7
3.4 Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen	7
3.5 Zur Sicherheit Ihres Kindes	8
4. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)	8
5. Auspacken und aufstellen	8
6. Bedienen	8
6.1 Schnellkochtopf vorbereiten	8
6.2 Speisen kochen	9
6.3 Biogaren	10
6.4 Schnellkochtopf öffnen	10
7. Reinigen, pflegen, warten	12
7.1 Fristen	12
7.2 Schnellkochtopf reinigen	12
7.3 Schnellkochtopf lagern	13
8. Störungen und deren Beseitigung	14
9. Entsorgung	15
9.1 Gerät	15
9.2 Verpackung	15
10. Garzeitentabelle	15
11. Garantie	17

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch

Diese Gebrauchsanweisung hilft Ihnen, Ihren Schnellkochtopf sicher und wirtschaftlich zu gebrauchen.

Jede Person, die diesen Schnellkochtopf bedient, reinigt oder entsorgt, muss den vollständigen Inhalt dieser Gebrauchsanweisung zur Kenntnis genommen und verstanden haben.

Bewahren Sie daher diese Gebrauchsanweisung gut auf, damit Sie sie jederzeit zur Verfügung haben.

Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf einmal verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Gebrauchsanweisung mit, damit auch der nächste Besitzer das Gerät sicher benutzen kann.

2. Gerätebeschreibung

2.1 Verwendungszweck

Mit diesem Schnellkochtopf GSW EASY CLICK® können Sie Speisen schonend und energiesparend garen.

Ohne aufgesetzten Deckel kann das Topfunterteil wie ein normaler Kochtopf verwendet werden.

Unter Druck, also mit aufgesetztem Deckel, darf der Schnellkochtopf ausschließlich mit Wasser betrieben werden. Wird der Schnellkochtopf ohne ausreichende Wassermenge erhitzt, kann dies zu schweren Schäden führen.

Keinesfalls darf das Gerät mit aufgesetztem Deckel zum Frittieren mit Öl verwendet werden.

Der Schnellkochtopf ist für alle handelsüblichen Herdarten, also Gas-, Elektro-, Ceran-, Halogen- und Induktionsherde, geeignet. Eine Verwendung im Backofen ist ausdrücklich untersagt.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

2.2 Lieferumfang

- Schnellkochtopf, bestehend aus:
 - Topfunterteil, 6 l
 - Deckel
 - Dichtungsring
 - Dämpfeinsatz
 - Dreibein für Dämpfeinsatz
 - Schlüssel
- Gebrauchsanweisung

2.3 Funktionsbeschreibung

Dadurch, dass der Schnellkochtopf luft- und dampfdicht schließt, entsteht beim Kochen im Inneren des Schnellkochtopfes ein Druck, der deutlich über dem normalen Luftdruck liegt.

Durch den erhöhten Druck steigt auch die Temperatur im Inneren auf deutlich über 100 °C. Durch die erhöhte Temperatur gart Ihr Kochgut schneller und schonender.

Topfunterteil und Deckel sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Der extrastarke GSW-Thermoboden sorgt für eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.

Der Topf verfügt im Deckel über ein Druckregelventil, der den gewählten Druck im Inneren des Topfes konstant hält.

2.4 Sicherheitseinrichtungen

Mehrere Sicherheitssysteme sorgen dafür, dass Ihr Gerät auch im Fehlerfall sicher arbeitet.

Das Druckregelventil **9** sorgt für konstanten Druck im Inneren des Schnellkochtopfes. Während des Betriebes kann hier ständig etwas Dampf austreten. Im Druckregelventil **9** befindet sich ein zusätzliches Überdruckventil, das den Überdruck entlässt.

Der Hebel **4** lässt sich zum Öffnen des Deckels **2** nur dann nach oben klappen, wenn der Druck ausgeglichen ist und dadurch das rote Sicherheitsventil **5** nach unten fällt.

Sollten das Druckregelventil **9** und das Überdruckventil im Druckregelventil versagen, kann der Überdruck auch über das Sicherheitsventil **5** entweichen.

3. Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nach dem modernen Stand der Technik konstruiert und gefertigt. Alle entsprechenden europäischen Sicherheitsrichtlinien werden beachtet und das Gerät wurde durch den TÜV geprüft. Dennoch können von derartigen Geräten auch Gefahren ausgehen.

5 Minuten sollte Ihnen Ihre Sicherheit wert sein! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Vermutlich kennen Sie die meisten Hinweise schon, lesen Sie diese bitte trotzdem durch, da der eine oder andere Hinweis doch neu für Sie sein wird und Sie vor Schaden bewahren kann.

3.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung:



Warnung!

Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!

Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:

Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

3.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 14 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn,

sie sind älter als 14 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 14 Jahre sind vom Gerät fernzuhalten.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf bei aufgesetztem Deckel niemals ohne vorher Wasser eingefüllt zu haben. Ohne Wasser kann das Gerät schwer beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass nie die gesamte Flüssigkeit verdampft.
- Benutzen Sie den Topf nur, wenn alle Teile sauber und leichtgängig sind. Verunreinigungen und Fettschmutz könnten die Sicherheitseinrichtungen beeinflussen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass das Druckregelventil **9** sowie das Sicherheitsventil **5** nicht verstopft und leichtgängig sind (siehe „6.1 Schnellkochtopf vorbereiten“ auf Seite 8).
- Die Oberflächen des Schnellkochtopfes können beim Kochen sehr heiß werden. Berühren Sie diese daher nicht sondern fassen Sie den Schnellkochtopf ausschließlich an den Griffen an. Schützen Sie sich zusätzlich mit Topflappen oder Topfhandschuhen vor der hohen Temperatur.
- Das Druckregelventil **9** darf niemals von anderen Gegenständen abgedeckt werden.
- Richten Sie das Druckregelventil **9** während des Gebrauchs niemals auf sich oder auf eine Stelle, an der jemand vorbeikommen kann.

- Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, da Ihr Schnellkochtopf dadurch beschädigt werden könnte.
- Sie sollten den Schnellkochtopf möglichst direkt nach Gebrauch reinigen, damit keine Speisereste festtrocknen können.

3.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
 - Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „2.1 Verwendungszweck“ auf Seite 5).
 - Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Gebrauchsanweisung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Service-Adresse finden Sie in „11. Garantie“ auf Seite 17.
 - Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe vor, sofern sie nicht in „7.3 Schnellkochtopf lagern“ auf Seite 13 aufgeführt sind.
 - Achten Sie stets darauf, dass der Topf korrekt geschlossen ist, bevor Sie ihn auf den Herd stellen (siehe „6.1 Schnellkochtopf vorbereiten“ auf Seite 8).
 - Ein leichter Dampfaustritt an verschiedenen Stellen ist während des Kochens normal. Sollte starker Dampf aus dem Sicherheitsventil **5** oder dem Dampfauslass **10** austreten, schalten Sie die Wärmezufuhr sofort ab, da der Druck im Inneren des Topfes zu hoch ist. Nehmen Sie den Topf erst wieder in Betrieb, nachdem die Störung beseitigt wurde (siehe „8. Störungen und deren Beseitigung“ auf Seite 14).
 - Füllen Sie den Schnellkochtopf nie über die „MAX“-Markierung im Inneren des Topfes. Dies entspricht maximal 4 Litern. Bei steigendem Kochgut, wie z.B. Reis oder Hülsenfrüchte, dürfen Sie das Topfunterteil nur bis zur Hälfte füllen. Dadurch wird verhindert, dass Kochgut an den Deckel gelangt und eventuell das Sicherheitsventil verstopft.
 - Fleisch mit Haut (z.B. Rinderzunge) kann beim Garen unter Druck anschwellen. Stechen Sie nicht in die Haut, solange diese noch angeschwollen ist. Es könnte sonst heißes Wasser herauspritzen.
 - Bei breiigen Nahrungsmitteln, rütteln Sie sanft am Schnellkochtopf, bevor Sie ihn öffnen, um zu verhindern, dass das Essen herausspritzt, sobald Sie den Deckel öffnen.

3.4 Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen



Warnung! Dieser Schnellkochtopf arbeitet mit hohem Druck und hohen Temperaturen. Daher beachten Sie unbedingt folgende Sicherheitshinweise, da sonst die Gefahr von ernsthaften Verbrennungen oder Verbrühungen besteht.

3.5 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.

- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

- | | |
|--|---|
| 1 Topfgriff | 7 Dichtungsring (nicht sichtbar, liegt im Deckel) |
| 2 Deckel | 8 Topfunterteil |
| 3 Deckelgriff | 9 Druckregelventil |
| 4 Hebel zum Öffnen und Schließen des Deckels | 10 Dampfauflass |
| 5 Sicherheitsventil | 11 Dämpfeinsatz |
| 6 Verriegelungen | 12 Dreibein |
| | 13 Schlüssel |

5. Auspacken und aufstellen

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Beipackmaterialien.
3. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
4. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber.

Vorsicht! Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen (siehe Abschnitt 7.2 auf Seite 12).

5. Reinigen Sie alle Teile mit heißem Spülwasser, spülen mit klarem Wasser nach und trocknen sie dann ab

6. Bedienen

6.1 Schnellkochtopf vorbereiten



Warnung!

Bevor Sie mit Ihrem Schnellkochtopf kochen, müssen Sie alle Sicherheitseinstellungen überprüfen, um Schäden zu vermeiden.

1. Überprüfen Sie, dass die Öffnungen des Druckregelventils **9** auf der Innenseite des Deckels sauber sind.
2. Sollte dies nicht der Fall sein, reinigen Sie das Druckregelventil **9** (siehe „7.2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 12).

- Überprüfen Sie, dass die Befestigungsschraube für das Druckregelventil **9** im Uhrzeigersinn handfest angezogen ist. Verwenden Sie hierfür den mitgelieferten Schlüssel **13**.



Hinweis: Ein leichter Dampfaustritt seitlich vom Druckregelventil **9** kann vorkommen. Ist der Dampfaustritt seitlich zu stark, überprüfen Sie, ob die Befestigungsschraube korrekt angezogen ist.

- Überprüfen Sie, dass das Sicherheitsventil **5** beweglich ist und nicht festsetzt.
- Überprüfen Sie, dass der Dichtungsring **7** keine Beschädigungen, wie z.B. Risse aufweist.

Hinweis: Im Laufe der Zeit kann der Dichtungsring hart werden und nicht mehr korrekt abdichten. Dann tritt am Deckelrand Dampf aus und der Dichtungsring muss erneuert werden. Einen neuen Dichtungsring erhalten Sie im Fachhandel.

- Befüllen Sie das Topfunterteil mit Gargut.

Vorsicht!

- Füllen Sie den Schnellkochtopf nie über die „MAX“-Markierung im Inneren des Topfes. Dies entspricht maximal 4 Litern.
- Bei steigendem Kochgut, wie z.B. Reis oder Hülsenfrüchte, dürfen Sie das Topfunterteil nur bis zur Hälfte füllen. Dadurch wird verhindert, dass Kochgut an den Deckel gelangt und eventuell das Sicherheitsventil verstopft.
- Um Schäden am Gerät zu verhindern, muss sich immer mindestens 0,25 l Flüssigkeit im

Topfunterteil befinden, damit ausreichend Dampf erzeugt werden kann und der Topf nicht überhitzt.

- Füllen Sie Wasser oder Brühe ein.
- Setzen Sie den Deckel **2** auf das Topfunterteil **8**.
- Klappen Sie den Hebel **4** nach unten. Die Verriegelungen **6** werden nach innen gezogen und verschließen den Topf.

6.2 Speisen kochen

- Wählen Sie am Druckregelventil **9** die gewünschte Kochstufe:

1: Biogaren: am Druckregelventil wird ein weißer Ring sichtbar.



2: Schnellgaren: am Druckregelventil werden zwei weiße Ringe sichtbar.



Hinweis: Biogaren arbeitet mit 0,6 bar (600 hPa) und Schnellgaren arbeitet mit 1,0 bar (1000 hPa) Überdruck.

- Setzen Sie den Schnellkochtopf auf eine Herdplatte, die möglichst den gleichen Durchmesser hat, wie das Topfunterteil.

Vorsicht! Die Herdplatte darf nicht größer sein, als das Topfunterteil. Es würde sonst zu große Hitze am Rande des Topfes aufsteigen und könnte dann die Kunststoffgriffe beschädigen.



- Schalten Sie die Kochplatte auf die höchste Stufe.

Sobald der erste Dampfdruck im Topf entsteht, geht das rote Sicherheitsventil **5** nach oben und verriegelt dabei den Deckel.

Hinweis: zu Beginn des Kochens kann etwas Dampf am Sicherheitsventil austreten.

4. Sobald Dampf am Dampfauslass **10** austritt, vermindern Sie die Energiezufuhr auf etwa $\frac{1}{3}$, sodass nur noch sehr wenig Dampf austritt.

In diesem Moment beginnt die in den Rezepten genannte Kochzeit.

Hinweis: Wenn kaum noch Dampf austritt, kochen Sie optimal in Bezug auf Energieeinsparung und Schnelligkeit.

6.3 Biogaren

Die mit Abstand schonendste Zubereitungsart, speziell für Gemüse, ist das Biogaren. Beim Biogaren kommt das Gargut nur mit heißem Dampf, aber kaum mit flüssigem Wasser in Berührung. Dadurch wird verhindert, dass Mineralien, Vitamine und andere wichtige Bestandteile aus dem Gargut herausgelöst werden.

Bio-gegartes Gemüse hat auch einen wesentlich intensiveren Geschmack, als gekochtes.

1. Füllen Sie mindestens 0,25 l Wasser ein.
2. Lege Sie das Dreibein **12** in das Topfunterteil **8**.
3. Geben Sie das Gargut in den Dämpfeinsatz **11**.
4. Stellen Sie den Dämpfeinsatz **11** auf das Dreibein **12**.
5. Gehen Sie weiter vor, wie in „6.2 Speisen kochen“ auf Seite 9 beschrieben.

6.4 Schnellkochtopf öffnen



Warnung!

Wenn das rote Sicherheitsventil **5** oben ist, herrscht Druck im Topf und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Unter keinen Umständen dürfen Sie versuchen, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Sonst könnte die schlagartige Druckentlastung zu Verbrühungen führen. Erst, wenn das rote Sicherheitsventil **5** gesunken ist, lässt sich der Topf öffnen.

Vorsicht! Tauchen Sie den Topf nie ganz ins Wasser ein. Der Druck würde sonst schlagartig zusammenbrechen, was zu Schäden am Topf sowie zu zerfallendem Gargut führen kann.

Es gibt mehrere Möglichkeiten, den Topf abkühlen zu lassen, um ihn öffnen zu können.


Methode 1: Abdampfen

Bei dieser Methode wird solange Dampf abgelassen, bis der Druck im Topf weit genug abgesunken ist, um den Deckel öffnen zu können.



Warnung!

Bei dieser Methode tritt heißer Dampf aus dem Dampfauslass **10** aus. Achten Sie daher darauf, sich daran nicht zu verbrühen.

1. Nehmen Sie den Topf vom Herd.
2. Drehen Sie das Druckregelventil **9** auf die Stellung fürs Abdampfen .



3. Warten Sie ab, bis der Druck ausgeglichen ist und dadurch das rote Sicherheitsventil **5** nach unten fällt.

Hinweis: Sobald das rote Sicherheitsventil **5** nach unten fällt, beträgt die Temperatur im Inneren des Schnellkochtopfes noch fast 100 °C.

4. Klappen Sie den Hebel **4** nach oben.

Hinweis: Sobald Sie den Hebel **4** nach oben klappen, kann noch etwas Restdampf austreten.

5. Nehmen Sie den Deckel vom Topf ab.

Methode 2: Energie sparen

Bei dieser Methode schalten Sie die Herdplatte einige Minuten vor Garende aus und lassen den Topf auf der Herdplatte stehen. Damit nutzen Sie die Restwärme optimal aus und sparen Energie.

1. Warten Sie ab, bis der Druck ausgeglichen ist und dadurch das rote Sicherheitsventil **5** nach unten fällt.

Hinweis: Sobald das rote Sicherheitsventil **5** nach unten fällt, beträgt die Temperatur im Inneren des Schnellkochtopfes noch fast 100 °C.

2. Klappen Sie den Hebel **4** nach oben.

Hinweis: Sobald Sie den Hebel **4** nach oben klappen, kann noch etwas Restdampf austreten.

3. Nehmen Sie den Deckel vom Topf ab.

Methode 3: Zeit sparen

Bei dieser Methode nehmen Sie den Topf bei Garende von der Herdplatte. Um ihn sofort öffnen zu können, muss der Druck im Inneren des Schnellkochtopfes künstlich verringert werden, bevor Sie ihn öffnen können. Diese Methode spart vor allem Zeit.

1. Halten Sie den Schnellkochtopf unter einen nicht zu starken Wasserstrahl, bis das rote Sicherheitsventil **5** nach unten fällt.



Vorsicht: Achten Sie darauf, dass der Wasserstrahl nicht auf das Druckregelventil **9** oder das Sicherheitsventil **5** trifft. Es könnte sonst Wasser in das Innere gelangen und die Speisen verdünnen.

2. Klappen Sie den Hebel **4** nach oben.

Hinweis: Sobald Sie den Hebel **4** nach oben klappen, kann noch etwas Restdampf austreten.

3. Nehmen Sie den Deckel vom Topf ab.

7. Reinigen, pflegen, warten

Ihr neuer Schnellkochtopf ist extrem wartungsfreundlich. Um lange Freude an ihm zu haben, sollten Sie die folgenden Reinigungsmaßnahmen stets gründlich durchführen.

7.1 Fristen

Tätigkeit	Frist	Kapitel
Topfunterteil 8 reinigen	nach jedem Gebrauch	„7.2 Schnellkochtopf reinigen“
Druckregelventil 9 reinigen	bei Verschmutzung	„7.2 Schnellkochtopf reinigen“
Deckel 2 reinigen	nach jedem Gebrauch	„7.2 Schnellkochtopf reinigen“
Dichtungsring 7 reinigen	nach jedem Gebrauch	„7.2 Schnellkochtopf reinigen“
Dichtungsring austauschen	nach Bedarf, 1x jährlich	erhältlich im Fachhandel

7.2 Schnellkochtopf reinigen

Vorsicht! Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, da Ihr Schnellkochtopf dadurch beschädigt werden könnte.

Hinweis: Sie sollten den Schnellkochtopf möglichst direkt nach Gebrauch reinigen, damit keine Speisereste festtrocknen können.

Topfunterteil (8):

Reinigen Sie das Topfunterteil **8** nach jedem Gebrauch:

1. Spülen Sie das Topfunterteil mit heißem Wasser und Spülmittel aus.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie das Topfunterteil mit einem Geschirrtuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Hinweis: Das Topfunterteil können Sie auch in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Druckregelventil (9)

1. Schrauben Sie die Befestigungsschraube für das Druckregelventil **9** gegen den Uhrzeigersinn ab. Verwenden Sie hierfür den mitgelieferten Schlüssel **13**.



2. Ziehen Sie das Druckregelventil **9** nach oben heraus.
 3. Spülen Sie das Druckregelventil unter klarem, heißem Wasser ab.
- Hinweis:** Sie können auch etwas mildes Spülmittel sowie eine sehr weiche Bürste zur Unterstützung nehmen.
4. Reinigen Sie den Deckel (siehe folgenden Abschnitt).
 5. Setzen Sie das Druckregelventil wieder in den Deckel ein.
 6. Schrauben Sie die Befestigungsschraube für das Druckregelventil **9** im Uhrzeigersinn fest. Verwenden Sie hierfür den mitgelieferten Schlüssel **13**.

Hinweis: Falls nach der Montage des Druckregelventils **9** seitlich davon beim Kochen starker Dampf austritt:

- Ist die Befestigungsschraube für das Druckregelventil **9** korrekt angezogen?

- Die Befestigungsschraube sollte mit dem Schlüssel **13** gut handfest angezogen werden.

- Sind die Schutzkappen des Druckregelventil defekt oder nicht korrekt aufgesetzt?
 - Schrauben Sie das Druckregelventil ab und überprüfen Sie den korrekten Sitz und die Unversehrtheit der Schutzkappen. Ersetzen Sie gegebenenfalls eine defekte Schutzkappe.
- Sollten die obigen Maßnahmen nicht zur Beseitigung der Funktionsstörung geführt haben, muss ein neues Druckregelventil eingebaut werden.

Deckel (2):

Vorsicht! Der Deckel ist **nicht** spülmaschinengeeignet.

1. Waschen Sie den Deckel mit heißem Wasser und Spülmittel ab.

Sollte der Deckel stark verschmutzt sein, weichen Sie ihn zuvor in Spülwasser ein.

2. Spülen Sie den Deckel unter klarem, heißem Wasser gründlich ab.
3. Trocknen Sie den Deckel mit einem Geschirrtuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Dichtungsring (7):

Hinweis: Sie sollten den Dichtungsring bei regelmäßiger Benutzung des Schnellkochtopfes einmal jährlich durch einen neuen ersetzen. Ersatz gibt es im Fachhandel.

1. Nehmen Sie den Dichtungsring aus dem Deckel heraus.
2. Spülen Sie den Dichtungsring unter klarem, heißem Wasser ab.
3. Trocknen Sie den Dichtungsring mit einem Geschirrtuch ab.



Hinweis: Der Dichtungsring darf bei der Lagerung nicht gepresst oder verformt werden.

Legen Sie den Dichtungsring zur Aufbewahrung daher wieder in den Deckel hinein.

7.3 Schnellkochtopf lagern

Vorsicht! Der Schnellkochtopf darf nicht in geschlossenem Zustand gelagert werden. Ohne Lüftung könnte sich Kondenswasser bilden und zu Geruchsbildung oder Schäden führen.

1. Stellen Sie, sofern vorhanden, das Dreibein und den Dämpfeinsatz in das Topfunterteil.
2. Legen Sie den Dichtungsring in den Deckel.
3. Bewahren Sie Topfunterteil und Deckel getrennt auf.



8. Störungen und deren Beseitigung



Warnung!

Sobald irgendwo unkontrolliert Dampf austritt, müssen Sie die Wärmezufuhr sofort stoppen. Das Gerät darf erst

wieder nach Beseitigung der Störung in Betrieb genommen werden. Lediglich ein gewisser Dampfaustritt aus dem Druckregelventil **9** ist normal.

Störung	Ursache	Beseitigung
Zwischen Deckel und Topf entweicht Dampf 	Topf nicht richtig geschlossen	Topf erneut korrekt schließen
	Dichtungsring ist verschmutzt	Dichtungsring reinigen
	Dichtungsring defekt/ verschlissen	Dichtungsring erneuern (1 x jährlich)
Aus dem Druckregler entweicht kein Dampf	Dampf entweicht zwischen Deckel und Topf	siehe vorhergehender Punkt
	Druckregler verschmutzt	Druckregler reinigen (siehe „7.2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 12)
	Zu wenig Flüssigkeit im Topf	Topf langsam abkühlen lassen und mindestens 0,25 l Flüssigkeit einfüllen
	Wärmezufuhr zu gering	Wärmezufuhr erhöhen (Herdplatte höher stellen)
Aus dem Druckregelventil entweicht zu viel Dampf	Wärmezufuhr zu hoch	Wärmezufuhr verringern (Herdplatte niedriger stellen)
	Druckregelventil verschmutzt	Druckregelventil reinigen (siehe „7.2 Schnellkochtopf reinigen“ auf Seite 12)
Seitlich vom Druckregelventil entweicht starker Dampf	Druckregelventil nicht korrekt montiert	Druckregelventil korrekt montieren und mit dem Schlüssel 13 die Überwurfmutter auf der Innenseite des Deckels nachziehen.
Deckel lässt sich nicht öffnen	Es ist noch Überdruck im Topf	Gehen Sie so vor, wie in „6.4 Schnellkochtopf öffnen“ auf Seite 10 beschrieben
Am Druckregelventil wird unter den 2 weißen Ringen ein roter Ring sichtbar 	Der Druck im Topf ist zu groß, weil die Wärmezufuhr zu groß ist	Wärmezufuhr verringern (Herdplatte niedriger stellen)
	Das Druckregelventil ist verschmutzt, defekt oder nicht korrekt montiert	Druckregelventil reinigen, korrekten Sitz überprüfen oder gegebenenfalls austauschen.

9. Entsorgung

9.1 Gerät

Wenn Sie den Schnellkochtopf einmal entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

9.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

10. Garzeitentabelle

Die folgenden Angaben sind als Richtwerte gedacht beim Kochen mit Stufe **2**. Auf Stufe **1** verlängert sich die Garzeit um etwa 50 %. Die genauen Zeiten sind abhängig von der Größe, der Frische und der Qualität der verwendeten Lebensmittel.

Suppen	
Bohnensuppe (vorgeweicht)	15 - 20 min
Erbsensuppe (nicht vorgeweicht)	20 - 25 min
Erbsensuppe (vorgeweicht)	10 - 15 min
Gemüsesuppe	4 - 8 min
Graupensuppe	18 - 20 min
Grießsuppe	3 - 5 min
Gulaschsuppe	15 - 20 min
Haferflockensuppe	3 - 4 min
Kartoffelsuppe	5 - 6 min
Knochenbrühe	20 - 25 min
Kraftspik	25 - 30 min
Linsen (nicht vorgeweicht)	15 - 20 min
Linsen (vorgeweicht)	8 - 10 min
Minestra	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Reissuppe	8 - 10 min
Rindfleischbrühe (je nach Fleischgewicht)	35 - 40 min

Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	20 - 25 min
Teigwarensuppe	3 - 5 min
Tomatensuppe mit Reis	8 - 10 min
Zwiebelsuppe	2 - 3 min
Eintopf	
Gemüseeeintopf	6 - 7 min
Irish-Stew	15 min
Linsen (vorgeweicht) mit Speck und Kartoffeln	10 min
Pichelsteiner	15 min
Pikanter Reistopf	8 - 10 min
Serbisches Reisfleisch mit Pilzen	8 min
Fleisch	
Eisbein	30 - 40 min
Gulasch	15 - 20 min
Hammelfleisch mit Bohnen	15 min
Huhn (je nach Größe und Gewicht)	20 - 25 min
Kalbfleisch, geschnetzelt	6 min
Kalbsbraten, Kaninchen	15 - 20 min
Kalbsfrikassee	10 min
Kalbshaxe	20 - 30 min
Kalbsragout mit Reis	10 - 12 min
Königsberger Klopse	8 min
Putenkeule	25 - 35 min
Rinderbraten	35 - 45 min

Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln	8 - 10 min
Roastbeef	20 - 25 min
Rouladen	15 - 25 min
Sauerbraten	30 - 35 min
Schinken, gebraten	20 - 25 min
Schinken, gekocht	30 - 35 min
Schweinebraten	25 - 30 min
Schweinschaxe	35 - 40 min
Schweinscurry	10 - 15 min
Spickbraten	35 - 45 min
Zunge vom Kalb, Schwein, Wild	20 - 25 min
Zunge vom Ochsen, frisch oder geräuchert	50 - 60 min
Fisch, Wild	
Bouillabaisse	16 min
Dünstfisch mit Kartoffeln	6 - 8 min
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6 - 8 min
Rehkeule, geschmorte	25 - 30 min
Wildragout	15 - 25 min
Gemüse	
Blumenkohl (je nach Sorte)	4 - 6 min
Blumenkohl, ganz (je nach Sorte)	6 - 8 min
Bohnen, grüne	5 - 7 min
Chicorée	6 - 8 min
Erbsen, grüne	3 - 4 min
Karotten	5 - 7 min
Kartoffeln in der Schale	10 - 15 min
Kartoffeln, geschält	6 - 8 min
Kohlrabi oder weiße Rüben	4 - 6 min
Möhren, geschnitten	6 min
Paprikaschoten, gefüllt	6 - 8 min
Pilze	6 - 8 min
Rosenkohl, frisch	4 - 6 min
Rote Rüben	15 - 25 min
Rotkraut, Weißkraut, Wirsing	8 - 10 min
Sahnekartoffeln	5 - 7 min

Sauerkraut	8 - 10 min
Schwarzwurzeln	5 - 6 min
Sellerie	15 - 25 min
Spargel	7 - 8 min
Tomaten, gefüllt	2 - 3 min
Hülsenfrüchte	
Bohnenkerne (vorgeweicht)	15 - 20 min
Erbsen, ganze (nicht vorgeweicht)	20 - 25 min
Erbsen (geweicht)	10 - 15 min
Erbsen, grüne (vorgeweicht)	20 - 25 min
Linsen (nicht vorgeweicht)	15 - 20 min
Linsen (vorgeweicht)	8 - 10 min
Nährmittel	
Graupen	18 - 20 min
Kartoffelklöße, rohe	8 - 10 min
Milchreis	10 min
Naturreis	15 - 20 min
Semmelknödel	6 - 8 min
Teigwaren	4 - 6 min

11. Garantie

Der Schnellkochtopf von GSW ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Bei sachgemäßer Pflege und korrekter Benutzung hält er nahezu ein Leben lang.

Wir garantieren, dass der Schnellkochtopf von GSW frei von Material- oder Konstruktionsfehlern ist. Die bei der Fertigung verarbeiteten Materialien halten höchsten Qualitätsanforderungen stand.

Sollte trotz unserer sorgfältigen Kontrollen innerhalb von 2 Jahren nach Kauf eine Reparatur notwendig werden, die auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird diese kostenlos ausgeführt. Verschleißteile, wie zum Beispiel Dichtungsringe, sind von der Garantie ausgenommen.

Bei Verwenden von Teilen, die nicht in dieser Anleitung empfohlen werden, normalem Verschleiß, Gewaltanwendung, eigenen Reparaturversuchen oder unsachgemäßer Benutzung entfällt der Garantieanspruch.

Service-Adresse:

GSW Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

Tel.: +49 (0) 6706-9304-14
(Montag - Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr)

E-Mail: service@gsw-stahlwaren.de
Diese Anleitung finden Sie auch im Internet:
[http://www.gsw-stahlwaren.de/service/
Gebrauchsanleitungen/Easy-Click.pdf](http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/Easy-Click.pdf)





**Konformitätserklärung
nach Druckgeräterichtlinie 97/23 EG
(bzw. 2014/68/EU gültig ab 19.07.2016)
für einen Dampfdruck-Kochtopf (Schnellkochtopf):**

vertrieben durch
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

**Wir erklären hiermit, das folgender Dampf-Druck-Kochtopf
(Schnellkochtopf):**

**Schnellkochtopf Easy Click
(Volumen 6 Liter)
Aus Edelstahl 18/8
GSW Artikel-Nummer: 822091**

**mit den Anforderungen der Druckgeräterichtlinie
97/23/EG (gültig bis 18.07.2016),
bzw. 2014/68/EU (gültig ab 19.07.2016) übereinstimmt.**

Angewandtes Konformitätsbewertungsverfahren:

Produktionskontrolle: Modul A (interne Fertigungskontrolle)

**Die geforderte Entwurfskontrolle im Rahmen von Modul B
(EG-Baumusterprüfung)
(Anhang II, Diagramm 5, Ausnahmeregelung)**

**Wurde durch die benannte Stelle:
TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, D-51105
Köln/Deutschland durchgeführt und bescheinigt.**

**Zugehörige Bescheinigung:
TÜV Zertifikat 01 202 973/B-14 9409 Rev. 1**

Angewandte Normen: DIN EN 12778/2005-09
Weitere angewandte Richtlinien: keine

Ort, Datum
Spabrücken, den 18.10.2017

Name, Funktion und Unterschrift des Befugten:
Peter Gäns
Geschäftsführer

Contents

1. Important information – please read before use	19
2. Appliance description	20
2.1 Intended use	20
2.2 Contents included	20
2.3 Function description	20
2.4 Safety devices	20
3. Safety instructions	21
3.1 Definitions of terminology	21
3.3 General advice	21
3.4 Preventing burns and scalds	22
3.5 Child safety	22
4. Names of parts (see fold-out page)	22
5. Unpacking and assembling	23
6. How to use	23
6.1 Preparing the pressure cooker	23
6.2 Cooking	24
6.3 Steam cooking	24
6.4 Opening the pressure cooker	25
7. Cleaning, care, maintenance	26
7.1 How often should the various parts be cleaned?	26
7.2 Cleaning the pressure cooker	26
7.3 Storing the pressure cooker	27
8. How to Solve Errors	28
9. Disposal	29
9.1 Appliance	29
9.2 Packaging	29
10. Cooking times	29
11. Guarantee	31

1. Important information – please read before use

This user manual is intended to help you to use your pressure cooker safely and efficiently.

All persons who intend to use, clean or dispose of this pressure cooker must have read and fully understood this user manual.

Please retain this user manual for future reference.

Should you sell or give away your pressure cooker, please ensure that you enclose this user manual so that the next owner is able to use the appliance safely.

2. Appliance description

2.1 Intended use

This GSW EASY CLICK® Pressure Cooker is an energy-saving appliance which allows you to cook your food gently. The base of the pressure cooker can be used as a normal pan simply by removing the lid. When used under pressure, i.e. with the lid on, the pressure cooker must be used with water in it. The pressure cooker may become badly damaged if it is heated without sufficient water. Under no circumstances should this appliance be used with the lid on for frying with oil. The pressure cooker is suitable for all commercial types of cookers, including gas, electric, ceramic, halogen and magnetic cookers. Under no circumstances should the appliance be used in the oven. This appliance is designed for use in private households and is not suitable for commercial use.

The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

2.2 Contents included

- Pressure cooker, comprising:
 - Base, 6 litres
 - Sealing ring
 - Lid
 - Steamer insert
 - Tripod for the steamer insert
 - Key
- User manual

2.3 Function description

In order for the pressure cooker to seal in air and steam, pressure is created inside the appliance whilst cooking which is considerably higher than average air pressure.

The increased pressure inside the pressure cooker means that the temperature is able to exceed 100 °C. The increased temperature cooks your food quickly and gently.

Both the base and the lid have been manufactured from high-quality stainless steel.

The extra strong GSW thermo-base ensures optimal and even heat distribution and retention.

The pan comes with a pressure control valve in the lid which keeps the desired pressure setting constant.

2.4 Safety devices

Several safety systems ensure that your appliance will function safely, even in the event of a technical fault.

The pressure control valve **9** ensures the pressure remains constant within the pressure cooker. It is possible that some steam may continuously escape during use.

Located in pressure control valve **9** is an additional excess pressure valve which relieves excess pressure.

Lever **4** can only be lifted to open lid **2** once pressure has equalized, causing red security valve **5** to drop down.

Should both the pressure control valve **9** and the pressure security valve malfunction, the excess pressure can also escape via the safety valve **5**.

3. Safety instructions

This state-of-the-art appliance has been designed and manufactured to high standards. It conforms to all appropriate European safety standards and is TÜV certified. However, appliances of this kind can be hazardous. For your own safety, please read these instructions!

It will only take 5 minutes of your time to read through them. Even if you are already aware of most of the safety advice, please read through these instructions anyway as there may be some points which are new to you and which will prevent you from harm.

3.1 Definitions of terminology

The follow terminology is used in this user manual:



Warning!

High risk: Disregarding this warning may cause serious bodily damage and in extreme cases could even result in death.

Caution!

Medium risk: Disregarding this warning may lead to the appliance being damaged.

Please note:

Low risk: Points to bear in mind when using the appliance.

3.2 Special information about this appliance

- This appliance can be operated by children aged 14 years or older, provided they are supervised when doing so or have been instructed in safe handling of the appliance and have understood the inherent risks.
- Children must not be permitted to carry out cleaning or maintenance of the appliance unless they are older than 14 and are supervised.

- Children under the age of 14 should be kept away from the appliance.
- Never heat the pressure cooker with the lid on without first putting water in it. Using the appliance without water may damage it.
- Please ensure that not all of the water turns to steam.
- Only use the pan if all the parts are clean and manoeuvrable. Food particles and grease may obstruct the safety devices.
- Be sure to check before every use that the pressure control valve **9** and the safety valve **5** are manoeuvrable and not blocked up (see "6.1 Preparing the pressure cooker" on page 23).
- The surface of the pressure cooker can become extremely hot when cooking. Therefore, when it is hot, you should only touch the handles. It is also advisable to protect yourself from the high temperatures by using an additional oven cloth or oven gloves.
- The pressure control valve **9** should never be covered by any objects.
- During use, never point pressure control valve **9** at yourself or at any place where someone may walk past.
- Never use harsh or abrasive cleaning products, as this may damage the pressure cooker.
- If possible you should clean the pressure cooker directly after use so that any leftovers do not dry and stick to the base.

3.3 General advice

- Please read this user manual through carefully before using the appliance. It constitutes part of the appliance and must be available for reference at all times.

- This appliance must only be used for its intended purpose (see "2.1 Intended use" on page 20).
- Please note that the use of any additional parts which are not recommended in this user manual or are not original spare parts will lead to the invalidation of the guarantee and liability expiring. This also applies to all repairs which are carried out by non-qualified persons. The service address can be found in "11. Guarantee" on page 31.
- If the appliance is found to be faulty within the guarantee period, then it should be returned to our service centre. Otherwise any claim under guarantee is void.

3.4 Preventing burns and scalds



Warning! This pressure cooker works by using high pressure and high temperatures. It is therefore important that you observe the following safety instructions to avoid the danger of seriously burning or scalding yourself.

- Do not interfere with the safety system, so long as this not specified in "7.3 Storing the pressure cooker" on page 27.
- Always ensure that the pressure cooker is closed correctly before putting it on the cooker (see "6.1 Preparing the pressure cooker" on page 23).
- It is normal for a small amount of steam to escape at various points during cooking. If a lot of steam escapes from safety valve **5** or

from steam outlet **10**, switch off the heat at once, as the pressure inside the cooker is too high. Only continue using the appliance once the fault has been corrected (see "8. How to Solve Errors" on page 28).

- Never fill the pressure cooker above the "MAX" mark on the inside of the pan. This corresponds to a maximum of 4 litres. When cooking food which expands, such as rice or pulses, you should only fill the base to half of its capacity. This will ensure that the food does not touch the lid, thereby avoiding the eventuality that it may block the safety valve.
- Meat with skin (such as ox tongue) may swell when cooked under pressure. Do not prick the skin if it is not yet swollen. Otherwise hot water may squirt out.
- When cooking soft food, gently shake the pressure cooker before opening it, to avoid the food spurting out when you open the lid.

3.5 Child safety



Warning! Children are often not able to correctly assess whether a situation is dangerous or not, which means they are susceptible to injuring themselves. Therefore please ensure the following:

- This appliance should always be stored out of reach of children.
- The packaging must be disposed of safely to avoid young children suffocating themselves. Packaging is not a toy.

4. Names of parts (see fold-out page)

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Pan handle | 8 Base |
| 2 Lid | 9 Pressure control valve |
| 3 Lid handle | 10 Steam outlet |
| 4 Lever for opening and closing the lid | 11 Steamer insert |
| 5 Safety valve | 12 Tripod |
| 6 Locks | 13 Key |
| 7 Gasket (not visible; inside lid) | |

5. Unpacking and assembling

1. Take the individual parts of the appliance out of the packaging.
2. Dispose of all the packaging.
3. Check that the appliance is not damaged in any way.
4. Remove any labels which may be on the appliance.

Caution! Before you use the appliance for the first time it should be thoroughly cleaned to ensure that any residue left over from production is removed (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 26).

5. Clean all the individual parts with hot dishwasher, rinse with clean water and dry thoroughly.

6. How to use

6.1 Preparing the pressure cooker



Warning!

Before cooking with the pressure cooker, you should check all the safety functions to avoid causing any damage to the appliance.

1. Check that the openings for the pressure control valve **9** on the inside of the lid are clean.
2. Should this not be the case, clean the pressure control valve **9** (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 26).
3. Check that the fixing screw for pressure control valve **9** is tightened hand-tight in a clockwise direction. Use spanner **13** supplied to perform this task.



Note: a small amount of steam may escape from the side of pressure control valve **9**. If too much steam is escaping at the side, check whether the fixing screw is properly tightened.

4. Check that the safety valve **5** is loose and is not stuck.
5. Check that the sealing ring **7** is not damaged in any way, i.e. that it is not split.

Please note: Over time the sealing ring can become hard and will therefore no longer provide an air-tight seal. This will lead to steam escaping from the rim of the lid and the sealing ring will therefore require replacing. A new sealing ring can be purchased in a specialist shop.

6. Fill the base with food.

Caution!

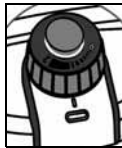
- Never fill the pressure cooker above the "MAX" mark on the inside of the pan. This corresponds to a maximum of 4 litres.
- When cooking food that swells, such as rice or pulses, you should only fill the base halfway. This will prevent the food from reaching the lid and potentially blocking the safety valve.

- To avoid damaging the appliance, you should ensure that the base always contains at least 0.25 litres of liquid, so that sufficient steam can be produced and the pan doesn't overheat.
7. Fill the base with water or stock.
 8. Place the lid **2** on the base **8**.
 9. Push down lever **4**. Locks **6** are drawn inwards and seal the cooker.

6.2 Cooking

1. Choose the desired cooking setting on the pressure control valve **9**:

1: Steam cooking: the pressure control valve will display a white ring.



2: Fast cooking: the pressure control valve will display two white rings.



Please note: Steam cooking uses 0.6 bar (600 hPa) and fast cooking uses 1.1 bar (1000 hPa) pressure.

2. Place the pressure cooker on a hob which is a similar size to the base of the pressure cooker.

Caution! The hob should not be bigger than the base of the pressure cooker. Otherwise this could lead to too much heat rising up the sides of the base, thereby damaging the plastic handles.



3. Turn the hob onto the highest setting.

As soon as there is pressure in the base, the red safety valve **5** will move upwards thereby locking the lid.

Please note: At the beginning of the cooking time, a little steam may emerge from the safety valve.

4. As soon as steam escapes from steam outlet **10**, reduce the energy supply to about 1/3 so that only a very little steam escapes.

This is when the "cooking time" starts.

Please note: When there is hardly any steam coming out, the pressure cooker is cooking the food quickly and saving energy.

6.3 Steam cooking

The gentlest way to prepare food, especially vegetables, is by using the steam cooking setting. When food is cooked using this method it only comes into contact with hot steam and scarcely with the liquid water. This prevents minerals, vitamins and other important elements in the food from being lost during cooking.

Steam cooked vegetables also have a more intensive taste than when they are cooked using the normal method.

1. Pour in at least 0.25 l water
2. Lay the tripod **12** inside the base **8**.
3. Place the food to be cooked in the steamer insert **11**.
4. Stand the steamer insert **11** on the tripod **12**.
5. Continue with cooking as explained in "6.2 Cooking" on page 24.

6.4 Opening the pressure cooker



Warning!

If the red safety valve **5** is still raised, the pan is still pressurised and the lid cannot be opened. Under no circumstances should you attempt to force the lid open, as the sudden release of pressure could result in scalding. The pan will only open once the red safety valve **5** has dropped down.

Caution! Never entirely immerse the base in water. Otherwise the pressure will instantly drop which can lead to the base as well as the food being ruined.

There are various methods to cool down the pressure cooker in order to be able to open it.

Method 1: Releasing steam

This method requires releasing as much steam as possible until the pressure in the appliance has decreased enough to be able to remove the lid.



Warning!

This method means that hot steam will escape from the pressure control valve. You should therefore be careful not to scald yourself.

1. Remove the pressure cooker from the cooker.
2. Turn the pressure control valve **9** to the steam releasing setting



- 3.
4. Wait until the pressure has equalised and the red safety valve **5** falls back down.

Please note: As soon as the red safety valve **5** falls back down, the temperature inside the appliance is still almost 100 °C.

5. Lift lever **4**.

Note: as soon as you lift lever **4**, a little residual steam may escape.

6. Remove the lid from the base.

Method 2: Saving energy

Method 2 requires the cooker to be turned off a few minutes before the food has finished cooking, leaving the pan on the hob. This uses the residual heat optimally and saves energy.

1. Wait until the pressure has stabilized and the red safety valve **5** drops down.

Please note: When the safety valve **5** drops down, the temperature inside the pressure cooker is still around 100 °C.

2. Lift lever **4**.

Note: as soon as you lift lever **4**, a little residual steam may escape.

3. Remove the lid from the base.

Method 3: Saving time

Method 3 requires you to remove the pressure cooker from the hob once the food has finished cooking. In order to be able to open the lid straight away, the pressure in the base has to be released manually. This method in particular saves time.

1. Hold the pressure cooker under running water until the safety valve **5** drops down (the pressure of the water should not be too high).



Caution: Take care to prevent the water jet from hitting the pressure control valve **9** or the safety valve **5**, as water might otherwise get inside the pan and dilute your food.

2. Lift lever **4**.

Note: as soon as you lift lever **4**, a little residual steam may escape.

3. Remove the lid from the base.

7. Cleaning, care, maintenance

Your new pressure cooker is easy to maintain. In order to enjoy your pressure cooker for a long time, please ensure you always observe the following cleaning instructions.

7.1 How often should the various parts be cleaned?

Activity	Fre-quency	Chapter
Clean base 8	After each use	"7.2 Cleaning the pressure cooker"
Clean pressure control valve 9	When dirty	"7.2 Cleaning the pressure cooker"
Clean lid 2	After each use	"7.2 Cleaning the pressure cooker"
Clean sealing ring 7	After each use	"7.2 Cleaning the pressure cooker"
Replace sealing ring	When needed, 1 x year	Available in specialist shops

7.2 Cleaning the pressure cooker

Caution! Never use harsh or abrasive cleaning products, as this may damage the pressure cooker.

Please note: If possible you should clean the pressure cooker directly after use so that any leftovers do not dry and stick to the base.

Base (**8**):

Clean the base **8** after each use:

1. Wash the base with hot water and washing-up liquid.

2. Rinse with clear water.

3. Dry the base with a tea towel to avoid any water marks.

Please note: The base is dishwasher friendly.

pressure control valve (**9**)

1. Unscrew the fastening bolt for the pressure control valve **9** by turning it in an anti-clockwise direction. Use the key **13** supplied for this purpose.



2. Lift the pressure control valve **9** up and out.

3. Rinse the pressure control valve with clear, hot water.

Note: You can also use a small amount of mild detergent and a very soft brush if necessary.

4. Clean the lid (see section below).

5. Re-insert the pressure control valve into the lid.

6. Tighten the fastening bolt for the pressure control valve **9** by screwing it in a clockwise direction. Use the key **13** supplied for this purpose.

Note: if after pressure control valve **9** has been fitted, a lot of steam escapes at the side during cooking, check:

- whether the fastening bolt for the pressure control valve **9** is properly tightened
 - the fastening bolt should be tightened firmly by hand using the key **13**.
- whether the protective caps in the pressure control valve are defective or not properly fitted
 - unscrew the pressure control valve and check the fit and integrity of the protective caps. Replace any defective protective caps where necessary.
- If none of the above measures successfully remedies the malfunction, a new pressure control valve must be installed.

Lid (2):

Caution! The lid should not be washed in the dishwasher.

1. Wash the lid with hot water and washing-up liquid.
If the lid is particularly dirty, soak it for a little while in washing-up water.
2. Rinse the lid under clean, hot water.
3. Dry the lid with a tea towel to avoid any water marks.

Sealing ring (7):

Please note: The sealing ring should be replaced once a year if you use the pressure cooker regularly. Replacements are available in specialist shops.

1. Remove the sealing ring from the lid.
2. Rinse the sealing ring in clean, hot water.



3. Dry the sealing ring with a tea towel.

Please note: The sealing ring should not be squashed or deformed during storage. It is therefore advisable to place the sealing ring back into the lid during storage.

7.3 Storing the pressure cooker

Caution! The pressure cooker should never be stored with the lid on. If there is no ventilation then condensation may develop which could lead to a build up of bad smells and may even damage the pressure cooker.

1. The stand and steam insert can be stored in the base (if applicable).
2. Store the sealing ring in the lid.
3. Store the base and the lid separately.



8. How to Solve Errors



Warning!

As soon as uncontrolled steam emerges, remove the source of heat. The device is not to be used again until

the error has been corrected. Only a slight emergence of steam from pressure control valve **9** is normal.

Error	Cause	Solution
Steam is escaping from between the lid and the base 	Appliance not closed correctly	Close the appliance again correctly
	Sealing ring is dirty	Clean the sealing ring
	Sealing ring is broken/worn away	Replace the sealing ring (1 x year)
No steam is coming from the pressure control valve	Steam is escaping from between the lid and the base	See previous error
	pressure control valve is dirty	Clean the pressure control valve (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 26)
	Not enough liquid in the appliance	Slowly cool down the appliance and fill with at least 0.25 l liquid
	Heat supply too low	Increase the heat supply (turn the hob to a higher setting)
Too much steam is coming from the pressure control valve	Heat supply too high	Decrease the heat supply (turn the hob to a lower setting)
	pressure control valve is dirty	Clean the pressure control valve (see "7.2 Cleaning the pressure cooker" on page 26)
A lot of steam is escaping from the side of the pressure control valve	The pressure control valve is not correctly fitted	Fit the pressure control valve correctly and tighten the union nut on the inside of the lid using the key 13 .
The lid does not open	There is too much pressure in the appliance	Follow the instructions in "6.4 Opening the pressure cooker" on page 25
The pressure control valve is displaying a red ring underneath the two white rings 	The pressure in the pan is too high because the heat input is too great	Reduce the heat input (turn the hotplate down)
	The pressure control valve is soiled, defective or not correctly fitted	Clean the pressure control valve, check whether it is fitted correctly or exchange it, if necessary.

9. Disposal

9.1 Appliance

When disposing of the pressure cooker, please observe the relevant environmental regulations in your country.

9.2 Packaging

When discarding the packaging, please observe the relevant environmental regulations in your country.

10. Cooking times

The following is intended as a guideline when cooking using setting **2**. On setting **1** the cooking times extend by approximately 50 %. Exact cooking times depend on the amount, freshness and the quality of the ingredients used.

Soups	
Bean soup (pre-soaked)	15 - 20 min
Pea soup (not pre-soaked)	20 - 25 min
Pea soup (pre-soaked)	10 - 15 min
Vegetable soup	4 - 8 min
Pearl barley	18 - 20 min
Semolina	3 - 5 min
Goulash	15 - 20 min
Porridge	3 - 4 min
Potato soup	5 - 6 min
Bone broth	20 - 25 min
Jellied eels	25 - 30 min
Lentils (not pre-soaked)	15 - 20 min
Lentils (pre-soaked)	8 - 10 min
Minestrone	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Rice soup	8 - 10 min
Beef bouillon (depending on quantity of meat)	35 - 40 min
Stewing hen (depending on size and age)	20 - 25 min
Pasta soup	3 - 5 min

Tomato soup with rice	8 - 10 min
Onion soup	2 - 3 min
Stew	
Vegetable stew	6 - 7 min
Irish stew	15 min
Lentil (pre-soaked) with bacon and potato	10 min
Pichelsteiner (Three meat stew with vegetables)	15 min
Spicy rice stew	8 - 10 min
Veal goulash with rice and mushrooms	8 min
Meat	
Knuckle of pork	30 - 40 min
Goulash	15 - 20 min
Mutton with beans	15 min
Chicken (depending on size and weight)	20 - 25 min
Veal, schnitzel	6 min
Roast veal, rabbit	15 - 20 min
Fricassee of veal	10 min
Veal shank	20 - 30 min
Veal stew with rice	10 - 12 min
Königsberger Klopse	8 min
Turkey drumsticks	25 - 35 min
Rinderbraten	35 - 45 min
Spare ribs with sauerkraut and potatoes	8 - 10 min

Roast beef	20 - 25 min
Paupiette	15 - 25 min
Sauerbraten	30 - 35 min
Ham, fried	20 - 25 min
Ham, boiled	30 - 35 min
Roast pork	25 - 30 min
Knuckle of pork	35 - 40 min
Pork curry	10 - 15 min
Basted roast	35 - 45 min
Calf, pork, game tongue	20 - 25 min
Ox tongue, fresh or smoked	50 - 60 min
Fish, Game	
Bouillabaisse	16 min
Stewed fish with potatoes	6 - 8 min
Fish in white wine sauce with potatoes	6 - 8 min
Leg of venison, braised	25 - 30 min
Game ragout	15 - 25 min
Vegetables	
Cauliflower (depending on sort)	4 - 6 min
Cauliflower, whole (depending on variety)	6 - 8 min
Beans, green	5 - 7 min
Chicory	6 - 8 min
Peas, green	3 - 4 min
Carrots	5 - 7 min
Potatoes, in skins	10 - 15 min
Potatoes, peeled	6 - 8 min
Kohlrabi or turnips	4 - 6 min
Carrots, chopped	6 min
Peppers, filled	6 - 8 min
Mushrooms	6 - 8 min
Brussel sprouts	4 - 6 min
Beetroot	15 - 25 min
Red cabbage, green cabbage, savoy cabbage	8 - 10 min
Creamed potatoes	5 - 7 min
Sauerkraut	8 - 10 min

Black salsify	5 - 6 min
Celery	15 - 25 min
Asparagus	7 - 8 min
Tomatoes, filled	2 - 3 min
Pulses	
Beans (pre-soaked)	15 - 20 min
Peas, whole (not pre-soaked)	20 - 25 min
Peas (pre-soaked)	10 - 15 min
Peas, green (pre-soaked)	20 - 25 min
Lentils (not pre-soaked)	15 - 20 min
Lentils (pre-soaked)	8 - 10 min
Processed Foods	
Pearl barley	18 - 20 min
Potato dumplings, raw	8 - 10 min
Rice pudding	10 min
Rice	15 - 20 min
Bread dumplings	6 - 8 min
Pasta	4 - 6 min

11. Guarantee

This GSW pressure cooker is manufactured from high quality stainless steel. When looked after appropriately and used correctly it will last almost a life-time.

We guarantee that the GSW pressure cooker has no material defects or design faults. The materials used to make this appliance meet the highest quality standards.

Should it be necessary to repair the appliance, despite our meticulous checks, due to a manufacturing or material fault within 2 years of purchase, this will be carried out free of charge. Additional parts, such as the sealing ring for example, are excluded from the guarantee.

The guarantee does not apply to the following: use of parts which have not been recommended in this user manual, normal wear and tear, use of force, attempts at self-repair or improper use.

Service Address

GSW Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

Tel.: +49 (0) 6706-9304-14
(Monday – Friday from 09:00 until 17:00)

e-mail: service@gsw-stahlwaren.de

This manual is also available on the internet:
[http://www.gsw-stahlwaren.de/service/
Gebrauchsanleitungen/Easy-Click.pdf](http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/Easy-Click.pdf)





Declaration of Conformity
in accordance with the Pressure Equipment Directive, 97/23 EC
(respectively 2014 /68/EU valid from July 19th, 2016)
for a steam pressure cooking pot (pressure cooker):

distributed by
GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken
Germany

We hereby declare that the following steam pressure cooking pot
(pressure cooker):

Pressure Cooker Easy Click
(Volume 6 Litres)
made of stainless steel 18/8
GSW item number: 822091

complies with the requirements of the Pressure Equipment
Directive, 97/23/EC (valid until July 18th, 2016), respectively
2014/68/EU (valid from July 19th, 2016)

Conformity assessment procedure used:

Production control: Modul A (internal process inspection)

The required design review within the scope of Module B
(EC type-examination)
(Annex II, Table 5, exception clause)

Was performed and certified by notified body:
TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, D-51105
Cologne/Germany

Corresponding certificate:
01 202 973/B-14 9409 Rev.1

Standards applied: DIN EN 12778/2005-09
Other directives applied: none

Place, date
Spabrücken, 18.10.2017

Name, position and signature of authorised signatory:

Peter Gäns
Managing Director

Table des matières

1. Conseils à respecter avant la première utilisation	33
2. Description de l'appareil	34
2.1 Usage prévu.	34
2.2 Contenu de l'emballage	34
2.3 Description du fonctionnement	34
2.4 Dispositifs de sécurité.	34
3. Consignes de sécurité	35
3.1 Signification des termes	35
3.3 Informations générales.	36
3.4 Protection contre les brûlures et les ébouillantage	36
3.5 Pour la sécurité des enfants	36
4. Nom des pièces (cf. page réversible)	37
5. Ouverture et montage	37
6. Mise en service	37
6.1 Préparer l'autocuiseur	37
6.2 Cuisson des aliments	38
6.3 Cuisson bio	39
6.4 Ouvrir l'autocuiseur	39
7. Nettoyage, entretien et soin	41
7.1 Délais	41
7.2 Nettoyage de l'autocuiseur	41
7.3 Stockage de l'autocuiseur	42
8. Dérangements et comment les régler	43
9. Élimination des déchets	44
9.1 Appareil	44
9.2 Emballage	44
10. Tableau des temps de cuisson	44
11. Garantie	46

1. Conseils à respecter avant la première utilisation

Ce mode d'emploi vous aide à utiliser efficacement et en toute sécurité votre autocuiseur.

Toutes les personnes qui utilisent, nettoient ou éliminent l'autocuiseur doivent avoir pris connaissance du contenu entier de ce mode d'emploi et l'avoir compris.

Conservez donc précieusement ce mode d'emploi pour pouvoir toujours le consulter.

Si vous deviez revendre ou offrir cet autocuiseur, veuillez remettre au prochain utilisateur de cet appareil ce mode d'emploi afin qu'il puisse l'utiliser en toute sécurité.

2. Description de l'appareil

2.1 Usage prévu

Avec cet autocuiseur GSW EASY CLICK®, vous pouvez cuire des aliments tout en économisant de l'énergie.

Sans son couvercle, la cuve peut être utilisée comme une casserole normale.

Sous pression, c'est-à-dire avec le couvercle fermé, l'autocuiseur ne peut être utilisé qu'avec de l'eau. Dans le cas où l'autocuiseur serait utilisé sans une quantité suffisante d'eau, ceci pourrait avoir des conséquences graves.

L'appareil équipé de son couvercle ne doit jamais être utilisé avec de l'huile pour frire des aliments.

L'autocuiseur est adapté à toutes les surfaces de cuisson disponibles dans le commerce comme les cuisinières à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction. Il est formellement interdit de l'utiliser dans un four.

Cet appareil est destiné à un usage privé et n'est pas adapté à être utilisé à des fins commerciales.

L'appareil est également conçu pour être utilisé :

- dans les cuisines par les employés des magasins, bureaux et autres secteurs commerciaux,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients dans des hôtels, motels ou autres établissements,
- dans des pensions avec petit-déjeuner.

2.2 Contenu de l'emballage

- Autocuiseur comprend :
 - cuve de 6 litres
 - joint d'étanchéité
 - couvercle
 - panier à étuver
 - trépied pour panier à étuver
 - clé
- Mode d'emploi

2.3 Description du fonctionnement

Comme l'autocuiseur est hermétique et ne laisse sortir ni l'air, ni la vapeur, une pression nettement supérieure à la pression normale de l'air se forme lors de la cuisson à l'intérieur de l'autocuiseur.

L'augmentation de la pression fait aussi monter la température à l'intérieur à plus de 100 °C. Vos aliments cuisent plus rapidement tout en étant préservés grâce à cette température élevée.

La cuve et le couvercle sont fabriqués à partir d'un acier inoxydable de très grande qualité.

Le fond thermodiffuseur GSW extra robuste assure une répartition et une transmission parfaites et égales de la chaleur.

L'autocuiseur possède un couvercle muni d'un soupape de régulation de pression qui maintient constante la pression sélectionnée à l'intérieur de la cuve.

2.4 Dispositifs de sécurité

Plusieurs dispositifs de sécurité permettent de faire fonctionner correctement votre appareil même en cas d'anomalie.

Le soupape de régulation de pression **9** se charge de garder une pression constante à l'intérieur de l'autocuiseur. Pendant la cuisson, un peu de vapeur peut s'en échapper.

Dans la soupape de régulation de pression **9** se trouve une soupape de surpression supplémentaire laissant s'échapper la surpression.

Il n'est possible de lever le levier **4** pour ouvrir le couvercle **2** qu'une fois la pression rééquilibrée, faisant ainsi retomber la soupape de sécurité **5**.

Si le soupape de régulation de pression **9** et la soupape de surpression dans le soupape de régulation de pression devaient ne pas fonctionner, la surpression peut également s'échapper par la soupape de sécurité **5**.

3. Consignes de sécurité

Cet appareil est construit et fabriqué conformément aux normes techniques actuelles. Toutes les directives européennes relatives à la sécurité sont respectées, et l'appareil a suivi le contrôle technique. Cependant, ce type d'appareil peut présenter des dangers.

Votre sécurité vaut bien 5 minutes de votre temps ! C'est la durée nécessaire à la lecture de ces consignes de sécurité. Il est probable que vous connaissiez déjà ces consignes, mais nous vous prions de bien vouloir toutefois les lire dans la mesure où certaines consignes peuvent avoir changé et qu'elles vous aideront à vous préserver des accidents.

3.1 Signification des termes

Dans ce mode d'emploi, les dangers sont signalés par les termes suivants :



Mise en garde !

Risque élevé : le mépris de cette mise en garde peut mettre des vies en danger.

Attention !

Risque moyen : le mépris de cette mise en garde peut occasionner des dégâts matériels.

Avertissement :

Risque faible : choses à respecter lors du maniement de l'appareil.

3.2 Consignes particulières concernant le présent appareil

- Les enfants peuvent utiliser cet appareil à partir de 14 ans à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu les instructions nécessaires à une utilisation sûre de l'appareil, et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils

sont âgés de plus de 14 ans et sont surveillés pendant ces opérations.

- Tenir l'appareil hors de portée des enfants de moins de 14 ans.
- Ne chauffez jamais l'autocuiseur fermé par son couvercle sans l'avoir rempli au préalable avec de l'eau. Sans eau, l'appareil peut être gravement endommagé.
- Faites attention à ce que le liquide ne s'évapore jamais complètement.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement quand toutes les pièces sont propres et facilement maniables. Les impuretés et les dépôts gras peuvent perturber les dispositifs de sécurité.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le soupape de régulation de pression **9** ainsi que la soupape de sécurité **5** ne sont pas obstrués et sont facilement maniables (cf. « 6.1 Préparer l'autocuiseur » de la page 37).
- Les parois de l'autocuiseur peuvent devenir très chaudes lors de la cuisson. Ne les touchez pas et ne soulevez l'autocuiseur que par la poignée ou le manche. Protégez en plus vos mains des hautes températures avec des gants.
- Le soupape de régulation de pression **9** ne doit jamais être recouvert par d'autres objets.
- N'orientez jamais la soupape de régulation de pression **9** vers vous ou vers un endroit où quelqu'un pourrait passer pendant l'utilisation.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs et concentrés car vous pourriez endommager rapidement votre autocuiseur.
- Nous vous conseillons de nettoyer votre autocuiseur après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments restent collés aux parois.

3.3 Informations générales

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Il est une pièce de cet appareil et doit pouvoir être consulté si nécessaire.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu (cf. « 2.1 Usage prévu » de la page 34).
- Toute garantie et responsabilité sont annulées lorsque sont utilisées des pièces détachées différentes de celles qui sont conseillées dans ce mode d'emploi et lorsque lors de la réparation de l'appareil d'autres pièces que les pièces originales sont utilisées. Ceci est valable aussi pour les réparations effectuées par des personnes non qualifiées.
- Vous trouverez l'adresse de notre service après-vente sous « 11. Garantie », à la page 46.
- Dans le cas de dysfonctionnements éventuels durant la période couverte par la garantie, l'appareil ne doit être réparé que par notre centre de services après-vente. Sinon, tous les droits de garantie sont annulés.

3.4 Protection contre les brûlures et les ébouillantages



Mise en garde ! Cet autocuiseur fonctionne avec de l'eau sous pression et des températures très élevées. Nous vous conseillons de respecter les conseils de sécurité suivants afin d'éviter les dangers de brûlures et d'ébouillantages.

- N'opérez aucun changement sur systèmes de sécurité autres que ceux indiqués au point « 7.3 Stockage de l'autocuiseur », à la page 42.
- Veillez à ce que la cuve soit toujours correctement fermée avant de la poser sur le feu (cf. « 6.1 Préparer l'autocuiseur » de la page 37).

- Pendant la cuisson, un léger dégagement de vapeur à différents endroits est normal. Si une forte quantité de vapeur se dégage de la soupape de sécurité **5** ou du conduit d'évacuation de la vapeur **10**, coupez immédiatement l'apport de chaleur, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur étant trop élevée. Ne remettez l'autocuiseur en service qu'après avoir remédié à la panne (cf. « 8. Dérangements et comment les régler » de la page 43).
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-dessus du repère « MAX » situé à l'intérieur de l'autocuiseur. Ceci correspond à 4 litres au maximum. Lorsque vous cuisez des aliments qui gonflent comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez la cuve que de moitié. Vous éviterez ainsi que les aliments montent jusqu'au couvercle et puissent boucher la soupape de sécurité.
- La viande qui a de la peau (comme la langue de bœuf) peut gonfler à la cuisson sous pression. N'introduisez rien dans la peau, tant que celle-ci est gonflée. De l'eau chaude pourrait en sortir.
- Lorsque vous cuisez des aliments sous forme de semoule, secouez doucement l'autocuiseur avant de l'ouvrir pour éviter les éclaboussures en ouvrant le couvercle.

3.5 Pour la sécurité des enfants



Mise en garde ! Les enfants ne peuvent souvent pas apprécier les dangers et se faire mal. Faites donc attention :

- Faites attention à ce que cet appareil ne soit pas à proximité des enfants.
- Faites attention à ce que l'emballage en plastique ne provoque pas la mort de votre enfant par asphyxie. Les plastiques d'emballage ne sont pas des jeux pour les enfants.

4. Nom des pièces (cf. page réversible)

- | | |
|--|--|
| 1 poignée | 7 joint d'étanchéité (non visible, situé sous le couvercle) |
| 2 couvercle | 8 cuve |
| 3 poignée du couvercle | 9 soupape de régulation de pression |
| 4 levier d'ouverture et de fermeture du couvercle | 10 conduit d'évacuation de la vapeur |
| 5 soupape de sécurité | 11 panier à étuver |
| 6 verrouillages | 12 trépied |
| | 13 clé |

5. Ouverture et montage

- Sortez les différentes pièces de l'emballage.
 - Retirez tous les emballages et matériaux de bourrage.
 - Contrôlez que l'appareil ne présente pas de défauts.
 - Enlevez les étiquettes éventuelles.
- Attention !** Avant la première utilisation, l'appareil doit être nettoyé soigneusement pour éloigner les éventuels résidus laissés par la fabrication (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 41).
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau courante et bouillante, rincez à l'eau claire et séchez.

6. Mise en service

6.1 Préparer l'autocuiseur



Mise en garde !

Afin d'éviter les accidents, vous devez vérifier que tous les dispositifs de sécurité fonctionnent avant d'utiliser votre autocuiseur.

- Contrôlez que les ouvertures du soupape de régulation de pression **9** sur la face intérieure du couvercle sont bien propres.
- Dans le cas contraire, nettoyez le soupape de régulation de pression **9** (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 41).

- Vérifiez si la vis de fixation de la soupape de régulation de pression **9** est solidement serrée dans le sens des aiguilles d'une montre. Utilisez à cet effet la clé fournie **13**.



Remarque : Un léger dégagement de vapeur peut se produire sur le côté de la soupape de régulation de pression **9**. S'il est trop important à cet endroit, vérifiez le bon serrage de la vis de fixation.

- Contrôlez que la soupape de sécurité **5** est mobile et n'est pas bloquée.
- Contrôlez que le joint **7** n'est pas détérioré et qu'il ne présente pas de fissures par exemple.

Avertissement : Avec le temps, le joint peut durcir et n'être plus complètement étanche. La vapeur peut donc s'échapper par le couvercle, et le joint doit être changé. Vous trouverez un nouveau joint chez les commerçants spécialisés.

- Remplissez la cuve d'aliments à cuire.

Attention !

- Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-dessus du repère « MAX » situé à l'intérieur de l'autocuiseur. Ceci correspond à 4 litres au maximum.
 - Dans le cas d'aliments qui gonflent lors de la cuisson, p. ex. du riz ou des légumes secs, vous ne devez pas remplir la cuve plus qu'à moitié. Ceci sert à éviter que les aliments à cuire atteignent le couvercle et puissent obstruer la soupape de sécurité.
 - Pour éviter d'endommager l'appareil, il doit toujours y avoir au minimum 0,25 l de liquide dans la cuve pour qu'il y ait suffisamment de vapeur et que l'autocuiseur ne surchauffe pas.
- Remplissez d'eau ou de potage.
 - Placez le couvercle **2** sur la cuve **8**.
 - Abaissez le levier **4**. Les verrouillages **6** sont tirés vers l'intérieur et ferment l'autocuiseur.

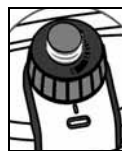
6.2 Cuisson des aliments

- Sélectionnez le degré de cuisson sur le soupape de régulation de pression **9** :

1: Cuisson bio : un anneau blanc apparaît sur le soupape de régulation de pression.



- Cuisson rapide : deux anneaux blancs apparaissent sur le soupape de régulation de pression.



Avertissement : La cuisson bio fonctionne avec une surpression de 0,6 bar (600 hPa) et la cuisson rapide avec une surpression de 1,1 bar (1000 hPa).

- Posez l'autocuiseur sur une plaque chauffante de même diamètre que la cuve.

Attention ! La plaque chauffante ne doit pas être plus grande que la cuve. Une trop grande chaleur pourrait monter le long des parois de la cuve et endommager les poignées en plastique.



- Allumez les plaques chauffantes à pleine puissance.

Dès que les premières vapeurs apparaissent dans la cuve, la soupape de sécurité rouge **5** se positionne vers le haut et ferme hermétiquement le couvercle.

Avertissement : Au début de la cuisson, un peu de vapeur peut s'échapper de la soupape de sécurité.

- Dès que de la vapeur s'échappe du conduit d'évacuation de la vapeur **10**, réduisez l'apport d'énergie à environ 1/3 de sorte que très peu de vapeur se dégage de la soupape.

C'est à partir de cet instant que les durées de cuisson indiquées dans les recettes commencent.

Avertissement : Lorsque la quantité de vapeur qui s'échappe est au plus faible, les aliments cuisent avec une consommation d'énergie et une durée optimales.

6.3 Cuisson bio

La cuisson bio est le mode de cuisson le plus respectueux des aliments, spécialement pour les légumes. Dans ce mode de cuisson, les aliments n'entrent en contact qu'avec la vapeur et à peine avec l'eau. Ceci leur permet de conserver leurs sels minéraux, leurs vitamines et leurs autres substances nutritives importantes.

Les légumes cuits à la cuisson bio ont un goût bien plus prononcé que ceux cuits à l'eau.

1. Versez au moins 0,25 litre d'eau.
2. Placez le trépied **12** dans la cuve **8**.
3. Mettez les aliments à cuire dans le panier à étuver **11**.
4. Posez le panier à étuver **11** sur le trépied **12**.
5. Procédez comme expliqué au point « 6.2 Cuisson des aliments », à la page 38.

6.4 Ouvrir l'autocuiseur



Mise en garde !

Lorsque la soupape de sécurité rouge **5** est encore en haut, l'autocuiseur est sous pression et vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle. Vous ne devez en aucun cas essayer d'ouvrir le couvercle avec force. Sinon, la décharge soudaine de pression pourrait vous brûler. L'autocuiseur peut être ouvert seulement lorsque la soupape de sécurité rouge **5** s'est abaissée.

Attention ! Ne plongez jamais la cuve complètement dans l'eau, car cela pourrait endommager la cuve et les aliments.

Avertissement : La soupape de sécurité empêche d'ouvrir le couvercle tant que de la pression se trouve dans la cuve. L'autocuiseur ne peut être ouvert seulement après que la soupape de sécurité rouge **5** soit descendue en position basse.

Il existe deux possibilités pour laisser refroidir l'autocuiseur et l'ouvrir.


Méthode 1 : Échappement de vapeur

Avec cette méthode, on laisse échapper la vapeur pour abaisser la pression dans l'autocuiseur suffisamment pour pouvoir ouvrir le couvercle.



Avertissement !

Avec cette méthode, de la vapeur chaude s'échappe du soupape de régulation de pression. Veillez à ne pas vous brûler.

1. Retirez l'autocuiseur du feu.
2. Tournez le soupape de régulation de pression **9** sur la position « échappement de vapeur » .



3. Attendez que la pression soit rééquilibrée, c'est-à-dire que la soupape de sécurité rouge **5** soit descendue.

Remarque : Quand la soupape de sécurité rouge **5** descend, la température à l'intérieur de l'autocuiseur reste encore à presque 100 °C.

4. Levez le levier **4**.

Remarque : Dès que vous levez le levier **4**, un léger reste de vapeur peut éventuellement s'échapper de l'autocuiseur.

5. Retirez le couvercle de l'autocuiseur.

Méthode 2 : économiser de l'énergie

Avec cette première méthode, vous éteignez la plaque chauffante quelques minutes avant la fin de la cuisson et laissez l'autocuiseur sur la plaque. Ceci vous permet d'utiliser de façon optimale la chaleur résiduelle et d'économiser de l'énergie.

1. Attendez que la pression se soit rééquilibrée et que la soupape de sécurité rouge **5** redescende.

Avertissement : Dès que la soupape de sécurité **5** tombe, la température à l'intérieur de l'autocuiseur est de presque 100 °C.

2. Levez le levier **4**.

Remarque : Dès que vous levez le levier **4**, un léger reste de vapeur peut éventuellement s'échapper de l'autocuiseur.

3. Retirez le couvercle de la cuve.

Méthode 3 : gagner du temps

Avec la méthode 3, vous enlevez l'autocuiseur à la fin de la cuisson de la plaque. Afin de pouvoir l'ouvrir tout de suite, vous devez faire baisser artificiellement la pression se trouvant à l'intérieur de l'autocuiseur. Cette méthode permet surtout de gagner du temps.

1. Maintenez l'autocuiseur sous un jet d'eau pas trop fort jusqu'à ce que la soupape de sécurité **5** tombe.



Attention : veillez à ce que le jet d'eau n'entre pas en contact avec le soupape de régulation de pression **9** ou la soupape de sécurité **5**. Sinon, de l'eau pourrait pénétrer à l'intérieur et diluer les aliments.

2. Levez le levier **4**.

Remarque : Dès que vous levez le levier **4**, un léger reste de vapeur peut éventuellement s'échapper de l'autocuiseur.

3. Retirez le couvercle de la cuve.

7. Nettoyage, entretien et soin

Votre nouvel autocuiseur est extrêmement facile d'entretien. Pour pouvoir en profiter longtemps, veuillez toujours suivre attentivement les consignes d'entretien.

7.1 Délais

Action	Délais	Chapitre
Nettoyer la cuve 8	Après chaque utilisation	« 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur »
Nettoyage du soupape de régulation de pression 9	En cas de présence de saleté	« 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur »
Nettoyer le couvercle 2	Après chaque utilisation	« 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur »
Nettoyer le joint d'étanchéité 7	Après chaque utilisation	« 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur »
Changer le joint d'étanchéité	Quand nécessaire, 1x par an	Disponible chez les commerçants spécialisés

7.2 Nettoyage de l'autocuiseur

Attention ! N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs et concentrés car vous pourriez endommager rapidement votre autocuiseur.

Avertissement : Nous vous conseillons de nettoyer votre autocuiseur après chaque utilisation pour éviter que des résidus d'aliments restent collés aux parois.

La cuve (8):

Nettoyez la cuve **8** après chaque utilisation :

1. Nettoyez la cuve à l'eau très chaude avec du liquide vaisselle.
2. Rincez à l'eau claire.

3. Séchez la cuve avec un torchon pour éviter les taches d'eau.

Avertissement : Vous pouvez aussi nettoyer la cuve au lave-vaisselle.

Soupape de régulation de pression (9)

1. Dévissez la vis de fixation du soupape de régulation de pression **9** en vissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour cela, utilisez la clé **13** fournie.



2. Retirez le soupape de régulation de pression **9** par le haut.
3. Rincez le soupape de régulation de pression sous de l'eau claire chaude.

Remarque : vous pouvez également utiliser un peu de produit vaisselle doux et une brosse très souple pour vous aider.

4. Nettoyez le couvercle (voir la section suivante).
5. Remettez le soupape de régulation de pression en place dans le couvercle.
6. Serrez la vis de fixation du soupape de régulation de pression **9** en vissant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour cela, utilisez la clé **13** fournie.

Remarque : Si, pendant la cuisson, une forte quantité de vapeur se dégage sur le côté après avoir monté la soupape de régulation de pression **9** :

- Est-ce que la vis de fixation du soupape de régulation de pression **9** est serrée correctement ?
 - la vis de fixation doit être bien serrée manuellement à l'aide de la clé **13**.
- Est-ce que les capuchons de protection dans le soupape de régulation de pression sont défectueux ou mis en place incorrectement ?
 - Dévissez le soupape de régulation de pression et contrôlez le positionnement correct et le bon état des capuchons de protection. Le cas échéant, remplacez les capuchons défectueux.
- Dans le cas où les mesures mentionnées ci-dessus n'ont pas éliminé le dysfonctionnement, un nouveau soupape de régulation de pression doit être monté.

Couvercle (2):

Attention ! Le couvercle **ne peut pas** être nettoyé au lave-vaisselle.

1. Nettoyez le couvercle à l'eau très chaude avec du liquide vaisselle.

Dans le cas où le couvercle est très sale, laissez-le au préalable tremper dans de l'eau savonneuse.
2. Rincez soigneusement le couvercle à l'eau courante et chaude.
3. Séchez le couvercle avec un torchon, afin d'éviter les taches d'eau.
4. Remettez en place le soupape de régulation de pression.

Joint d'étanchéité (7):

Avertissement : Si vous utilisez régulièrement votre autocuiseur, nous vous conseillons d'échanger le joint d'étanchéité une fois par an. Vous trouverez un joint de rechange chez les commerçants spécialisés.

1. Sortez le joint d'étanchéité du couvercle.

2. Nettoyez le joint d'étanchéité à l'eau courante et chaude.



3. Séchez le joint d'étanchéité avec un torchon.

Remarque: Le joint d'étanchéité doit être ni déformé ni comprimé lors du rangement. Remettez donc le joint dans le couvercle pour le ranger.

7.3 Stockage de l'autocuiseur

Attention ! L'autocuiseur ne doit pas être rangé fermé. Le manque d'aération pourrait laisser de la condensation se former et abîmer la cuve ou provoquer l'apparition de mauvaises odeurs.

1. Déposez, si vous les possédez, à l'intérieur de la cuve le trépied et le panier de cuisson à la vapeur.
2. Mettez le joint d'étanchéité dans le couvercle.
3. Conservez la cuve et le couvercle séparés.



8. Dérangements et comment les régler



Mise en garde !

En cas de fuite incontrôlée de vapeur quelque part, stoppez immédiatement l'apport de chaleur. L'appareil ne doit

être repris en service qu'après l'élimination du dérangement. Seuil un petit dégagement de vapeur par le soupape de régulation de pression **9** est normal.

Dérangements	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe entre le couvercle et la cuve 	L'autocuiseur n'est pas correctement fermé	Refermer correctement l'autocuiseur
	Le joint d'étanchéité est sale	Nettoyer le joint d'étanchéité
	Le joint d'étanchéité est défectueux/usé	Remplacer le joint d'étanchéité (1x par an)
Aucune vapeur ne s'échappe du soupape de régulation de pression	De la vapeur s'échappe entre le couvercle et la cuve	Voir le point ci-dessus
	Le soupape de régulation de pression est sale	Nettoyer le soupape de régulation de pression (cf. « 7.2 Nettoyage de l'autocuiseur » de la page 41)
	Pas assez de liquide dans la cuve	Laisser l'autocuiseur refroidir lentement et remplir au moins 0,25 litre de liquide
	La source de chaleur est trop forte	Augmenter la source de chaleur (sélectionner un niveau de chaleur supérieur)
Une forte quantité de vapeur se dégage sur le côté de la soupape de régulation de pression	Le soupape de régulation de pression n'est pas monté correctement	Monter correctement le soupape de régulation de pression et resserrez l'écrou à chapeau situé du côté intérieur du couvercle à l'aide de la clé 13 .
Impossible d'ouvrir le couvercle	Il y a encore de la surpression dans l'autocuiseur	Procéder comme indiqué au point « 6.4 Ouvrir l'autocuiseur », à la page 39
Un anneau rouge apparaît sous les deux anneaux blancs au niveau du soupape de régulation de pression 	La pression dans l'autocuiseur est trop grande parce que l'apport en chaleur est trop grand	Diminuer l'apport en chaleur (baisser la plaque de cuisson)
	Le soupape de régulation de pression est encrassé, défectueux ou pas monté correctement	Nettoyer le soupape de régulation de pression, vérifier qu'il est positionné correctement ou le remplacer si nécessaire.

9. Élimination des déchets

9.1 Appareil

Pour jeter votre autocuiseur, veuillez respecter les réglementations relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans votre pays.

9.2 Emballage

Pour jeter l'emballage, veuillez respecter les réglementations relatives à la protection de l'environnement en vigueur dans votre pays.

10. Tableau des temps de cuisson

Les indications suivantes sont des données indicatives pour un niveau II de cuisson. La durée de cuisson se prolonge d'environ 50 % avec le niveau I de cuisson. La durée de cuisson dépend de la taille, de la fraîcheur et de la qualité des aliments utilisés.

Soupes	
Soupe de haricots blancs (préalablement macérées)	15 - 20 min
Soupe aux lentilles (non préalablement macérées)	20 - 25 min
Soupe aux lentilles (préalablement macérées)	10 - 15 min
Soupe aux légumes	4 - 8 min
Soupe d'orge	18 - 20 min
Soupe de semoule	3 - 5 min
Soupe au goulasch	15 - 20 min
Soupe aux flocons d'avoine	3 - 4 min
Soupe aux pommes de terre	5 - 6 min
Consommé	20 - 25 min
Aspic	25 - 30 min
Lentilles (non préalablement macérées)	15 - 20 min
Lentilles (préalablement macérées)	8 - 10 min
Minestra	6 - 8 min
Pot-au-Feu	20 - 25 min
Soupe de riz	8 - 10 min

Consommé de bœuf (selon la quantité de viande)	35 - 40 min
Poule à bouillir (selon la taille et l'âge)	20 - 25 min
Soupe aux pâtes alimentaires	3 - 5 min
Soupe à la tomate avec du riz	8 - 10 min
Soupe aux oignons	2 - 3 min
Plats cuisinés	
Ragoût de légumes	6 - 7 min
Irish-stew	15 min
Lentilles (préalablement macérées) aux lardons et aux pommes de terre	10 min
Pichelsteiner	15 min
Plat de riz épicé	8 - 10 min
Plat serbe de riz à la viande et aux champignons	8 min
Viandes	
Jambonneau	30 - 40 min
Goulasch	15 - 20 min
Mouton aux haricots blancs	15 min
Poule (selon la taille et le poids)	20 - 25 min
Viande de veau, émincée	6 min
Gigot de veau, de lapin	15 - 20 min
Fricassée de veau	10 min
Jarret de veau	20 - 30 min
Ragoût de veau au riz	10 - 12 min
Königsberger Klopse	8 min

Cuisse de dinde	25 - 35 min
Gigot de boeuf	35 - 45 min
Côtelettes à la choucroute et aux pommes de terre	8 - 10 min
Rosbif	20 - 25 min
Roulades	15 - 25 min
Viande marinée	30 - 35 min
Jambon, rôti	20 - 25 min
Jambon, cuit	30 - 35 min
Rôti de porc	25 - 30 min
Jarret de porc	35 - 40 min
Porc au curry	10 - 15 min
Rôti « Spickbraten »	35 - 45 min
Langue de veau, de porc, de gibier	20 - 25 min
Langue de bœuf, fraîche ou fumée	50 - 60 min
Poisson, gibier	
Bouillabaisse	16 min
Poisson cuit à la vapeur avec des pommes de terre	6 - 8 min
Poisson à la sauce au vin blanc avec pommes de terre	6 - 8 min
Cuisse de chevreuil, daubé	25 - 30 min
Ragoût de gibier	15 - 25 min
Légumes	
Chou-fleur (selon la sorte)	4 - 6 min
Chou-fleur, entier (selon la sorte)	6 - 8 min
Haricots, verts	5 - 7 min
Endives	6 - 8 min
Petits pois, verts	3 - 4 min
Carottes	5 - 7 min
Pommes de terre en robe des champs	10 - 15 min
Pommes de terre épluchées	6 - 8 min
Chou-rave ou carottes blanches	4 - 6 min
Carottes coupées	6 min
Poivron, farcis	6 - 8 min
Champignons	6 - 8 min
Choux de Bruxelles, frais	4 - 6 min

Betteraves	15 - 25 min
Chou rouge, chou blanc, chou de Milan	8 - 10 min
Pommes de terre à la crème	5 - 7 min
Choucroute	8 - 10 min
Salsifis	5 - 6 min
Céleris	15 - 25 min
Asperges	7 - 8 min
Tomates, farcies	2 - 3 min
Légumes secs	
Haricots secs (préalablement macérés)	15 - 20 min
Petits pois, entiers (non préalablement macérés)	20 - 25 min
Petits pois (macérés)	10 - 15 min
Petits pois, verts (préalablement macérés)	20 - 25 min
Lentilles (non préalablement macérés)	15 - 20 min
Lentilles (préalablement macérées)	8 - 10 min
Produits alimentaires	
Orge	18 - 20 min
Boulettes de pomme de terre, crues	8 - 10 min
Riz au lait	10 min
Riz nature	15 - 20 min
Semmelknödel (quenelles de pain)	6 - 8 min
Pâtes alimentaires	4 - 6 min

11. Garantie

L'autocuseur de GSW est fabriqué à partir d'acier inoxydable de grande qualité. Lorsqu'il est utilisé correctement et entretenu régulièrement, il peut durer durant presque toute votre vie.

Nous garantissons que l'autocuseur de GSW ne présente aucun défaut de fabrication ni ne contient aucun matériau défectueux. Les matériaux utilisés pour la fabrication répondent aux plus hautes exigences de qualité.

Dans le cas où malgré des contrôles méticuleux, une réparation due à une erreur de fabrication ou à un défaut de matériau s'imposait dans les 2 ans après l'achat, celle-ci sera effectuée gratuitement. Les pièces d'usure comme les joints d'étanchéité sont exclues de la garantie. La garantie ne s'applique pas dans le cas d'utilisation de pièces autres que celles qui sont conseillées dans ce mode d'emploi, d'usure naturelle, d'usage de la force, de tentatives personnelles de réparation ou d'utilisation non conforme.

Adresse de notre service après-vente :

GSW Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

Tel.: +49 (0) 6706-9304-14
(du lundi au vendredi de 9h à 17h)

Courrier électronique :
service@gsw-stahlwaren.de

Cette notice est également disponible sur Internet :
<http://www.gsw-stahlwaren.de/service/Gebrauchsanleitungen/Easy-Click.pdf>





**Déclaration de conformité
selon la directive des appareils sous pression 97/23/CE,
respectivement 2014/68/EU (valide à partir du 19 Juillet 2016)
pour un cuiseur à vapeur sous pression (autocuiseur) :**

distribué par
**GSW Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken**

**Nous déclarons par la suivante que le cuiseur à vapeur sous
pression (autocuiseur):**

**Autocuiseur Easy Click
en acier inoxydable 18/8
Capacité : 6 litres
Article de GSW avec référence: 822091**

**est conforme aux exigences de la directive des appareils sous
pression 97/23/CE (valide jusqu'au 18 Juillet 2016),
respectivement 2014/68/EU (valide à partir du 19 Juillet 2016).**

Procédure d'évaluation de la conformité appliquée :
Contrôle de production : Module A (tableau de bord de la
production interne)

**Contrôle d'ébauche exigé dans le cadre du module B
(évaluation de type CE)
(annexe II, diagramme 5, régime dérogatoire)**

**a été effectué et attesté par le service ci-dessous :
TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, D-55105
Cologne/Allemagne.**

**Attestation correspondante :
Certificat TÜV 01 202 973/B-14 9409 Rev.1**

Normes applicables : DIN EN 12778 : 2005-09
Autres directives applicables : sans objet

Lieu, Date
Spabrücken, le 18.10.2017

Nom, fonction et signature du mandataire:

Peter Gäns / Gérant

GSW
Gäns Stahlwaren GmbH
Gewerbegebiet 2
D-55595 Spabrücken

EASY CLICK-05-2018-DE_GB_FR-Rev002