

SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Vorteile Ihres neuen Schnellkochtopfes	3
Sicherheitsinformation	4
Beschreibung	9
Bedienung	11
Häufig gestellte Fragen	17
Kochtipps	20
Garzeiten-Tabelle.....	22

Vorteile Ihres neuen Schnellkochtopfes

In einem gewöhnlichen Kochtopf verbleibt der Großteil der Vitamine und Mineralien im Wasser, welches man später wegschüttet. Sie gießen praktisch die wertvollen Bestandteile der Nahrung mit dem Wasser weg und ernähren sich von den Resten.

In Ihrem neuen Schnellkochtopf verbleiben alle wertvollen Bestandteile in der Nahrung, weil mit sehr wenig Wasser bei nur 1/3 der Zeit gekocht wird.

Sie sparen Zeit, Energie, und erhalten die wertvollen Vitamine und Mineralien. Und da Sie diesen Topf auch mit einem Glasdeckel wie einen normalen Kochtopf einsetzen können, sparen Sie auch Platz.

Wir hoffen, daß unser Schnellkochtopf Ihnen viele kulinarische Erlebnisse (zu)bereiten wird.

Sicherheitsinformation

Allgemein



Bitte lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Schnellkochtopfes dieses Handbuch sorgfältig durch.

- Lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Schnellkochtopfes dieses Handbuch sorgfältig durch. Heben Sie dieses Handbuch auf, um es auch später als Nachschlagewerk zu benutzen.
- Personen, die nicht mit dem Einsatz dieses Schnellkochtopfes vertraut sind sollten nicht versuchen, diesen Schnellkochtopf zu verwenden, ohne vorher dieses Handbuch durchgelesen zu haben.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf nie unbeaufsichtigt, solange er noch unter Druck steht.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Schnellkochtopf, während dieser in Benutzung ist.
- Stellen Sie vor jedem Einsatz des Schnellkochtopfes sicher, dass das Druckregelventil und der Dichtungsring sauber sind. Der Stift im Sicherheitsventil sollte auf leichten Druck nachgeben. Das Sicherheitsventil selbst muss frei beweglich sein.

Beim Kochen

- Während des Kochvorgangs entsteht Druck im Topfinneren. Aus diesem Grund sollte der Schnellkochtopfdeckel dicht abschließen. Lesen Sie hierzu die Sicherheitsinformationen aufmerksam durch. Unsachgemäßer Gebrauch des Schnellkochtopfes kann zu Verletzungen oder zur Beschädigung des Schnellkochtopfes führen.
- Der Schnellkochtopf darf nie ohne Flüssigkeit eingesetzt werden. Ein solcher Einsatz kann zur Beschädigung des Schnellkochtopfes führen.

- Eine Mindestmenge von 350ml Flüssigkeit sollte immer vorhanden sein – unabhängig von der zu kochenden Speise.
- Der Schnellkochtopf sollte beim Einsatz zu mind. 1/3 mit Gargut gefüllt sein.
- Der Schnellkochtopf sollte beim Einsatz nie mehr als zu 2/3 mit Gargut gefüllt sein. Bei Speisen, die aufquellen oder schäumen (z.B. Reis oder Hülsenfrüchte), sollte der Füllstand 1/2 nicht überschreiten. Diese Speisen sollten im Topf ohne Deckel zum kochen gebracht und abgeschöpft werden, bevor der Schnellkochtopfdeckel aufgesetzt wird.
- Der Schnellkochtopf sollte nur auf für seine Größe geeigneten Herdplatten eingesetzt werden. Beobachten Sie den Schnellkochtopf genau, während Sie ihn mit voller Leistung aufheizen.
- Beim Einsatz des Schnellkochtopfes auf Elektroherden, sollte der Durchmesser der Herdplatte kleiner oder gleich dem Durchmesser des Topfbodens sein.
- Beim Einsatz des Schnellkochtopfes auf einem Gasherd sollte der Flammenkranz nicht über den Topfboden hinausragen. Eine zu große Gasflamme kann die Seitengriffe beschädigen.
- Beim Einsatz des Schnellkochtopfes auf einem Keramikherd sollte der Boden des Topfes sauber und trocken sein.
- Der Schnellkochtopf sollte nur zum schnellen Kochen unter Druck eingesetzt werden. Der Topf alleine oder mit dem mitgelieferten Glasdeckel kann wie ein gewöhnlicher Kochtopf eingesetzt werden.
- Verwenden Sie den Topf nie in der Mikrowelle.
- Der Schnellkochtopf darf nie zum Braten oder Frittieren eingesetzt werden.
- Bitte beachten Sie die Hinweise zum Kochen von bestimmten Speisen im Abschnitt „Kochtipps“ in diesem Handbuch.





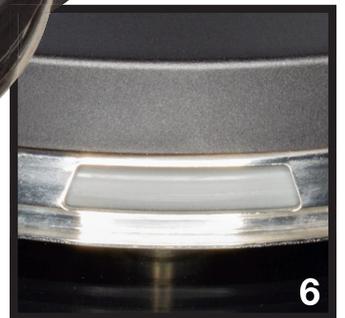
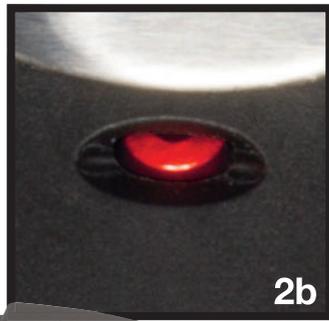
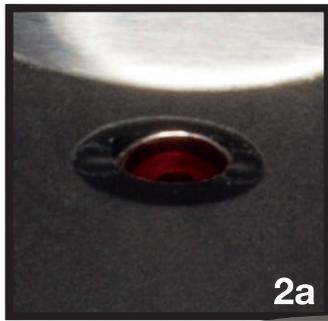
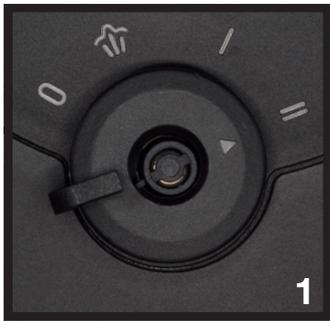
- Beim Zubereiten von z.B. Würsten mit künstlichen Wursthüllen sollte die Hülle vorher perforiert werden. Wird die Wursthülle nicht perforiert, kann sie sich unter Druck aufblähen und platzen. Die Spritzer können zu Verbrühungen führen.
- Wenn Fleisch mit Haut nach dem Kochen aufgebläht ist, sollten Sie nicht versuchen, die Haut zu durchstechen. Dies kann zu schweren Verbrühungen führen.
- Sie sollten nicht versuchen Speisen unter Druck zu kochen, die stark schäumen. z.B. Apfelmus, Rhabarber, Spaghetti, Haferflocken oder andere Getreideflocken. Diese Speisen könnten beim Kochen nach oben gewirbelt werden und das Druckregelventil verstopfen.
- Ist der Inhalt breiig, sollte der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden.
- Während des Kochvorgangs steigt Dampf aus dem Druckregelventil senkrecht auf.
- Solange der Schnellkochtopf noch heiß ist, sollte er nur mit Vorsicht angefasst und nur an den Griffen und nicht am Deckel bewegt werden. Die Griffe können bei längerem Einsatz auch heiß werden. Ein Lappen oder Topfhandschuhe werden empfohlen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, fassen Sie den heißen Schnellkochtopf nur an den Griffen und nicht an der Außenseite an.
- Versuchen Sie nie den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes muss der Druck im Inneren des Topfes abgelassen werden. Bitte lesen Sie die Anweisungen zum Druckausgleich auf Seite 13.
- Während des Kochens sollten die Sicherheitsmechanismen nicht manipuliert werden.

- Beim Ablassen des Dampfes vermeiden Sie Kontakt mit dem entweichenden Dampf.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Schnellkochtopfdeckel oder Teile davon nie in der Spülmaschine.
- Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Stahlwolle zum reinigen des Schnellkochtopfes.
- Vermeiden Sie Kontakt mit dem heißen Dampf.
- Sie sollten nur Originalzubehör und –ersatzteile verwenden, die für diesen Schnellkochtopf entwickelt wurden.
- Nehmen Sie keine Änderungen an den Sicherheitsmechanismen des Schnellkochtopfes vor.
- Verbogenes oder beschädigtes Zubehör darf auf keinen Fall eingesetzt werden.
- Sollte eine Reparatur notwendig werden, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
- Behandeln Sie ihren Schnellkochtopf sorgfältig und Sie werden lange Freude an ihm haben.
- Bitte heben Sie dieses Handbuch gut auf.





Beschreibung

Druckregelventil (Abb. 1)

Verwenden Sie das Druckregelventil, um die gewünschte Kochstufe zu wählen.

Position I: für sanftes Kochen (0,7 bar/70 kPa)

Position II: für schnelles Kochen (1,2 bar/120 kPa)

Position : für langsamen Druckabbau

Position 0: zum Entnehmen des Druckventils für die Reinigung.

Maximal zulässiger Druck für diesen Schnellkochtopf: 2,7 bar/270 kPa.

Sicherheitsventil (Abb. 2a/b)

Während sich im Inneren des Schnellkochtopfes Druck aufbaut, hebt sich das Sicherheitsventil und der rote Kopf des Sicherheitsventils wird sichtbar. Gleichzeitig verriegelt das Sicherheitsventil den Schnellkochtopfdeckel. (Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopfdeckel mit Gewalt zu öffnen) Senkt sich das Sicherheitsventil wieder, steht der Topf nicht mehr unter Druck und kann geöffnet werden. Sollte aus einem unvorhergesehenen Grund das Druckregelventil Dampf nicht ablassen, wird sich dieses Ventil bei Erreichen des maximal zulässigen Drucks öffnen.

Patentierter Einhand-Verschluss (Abb. 4a/b)

Sie können den Deckel mit einer Hand öffnen, vom Topf entfernen und ihn wieder auf den Topf setzen.

Achtung: Lassen Sie den Druck vorher ab! Versuchen Sie nicht, den Topf mit Gewalt zu öffnen.

Deckel mit Dichtungsring (Abb. 5)

Dichtungsringe sind Verschleißteile und müssen bei Bedarf ersetzt werden.

Wichtig: Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Sicherheitsfenster (Abb. 6)

Ein zusätzliches Sicherheitsfeature ist das Sicherheitsfenster an der Seite des Deckels. Sollte sich übermäßig hoher Druck im Topfinneren aufbauen, wird der Dichtungsring durch das Sicherheitsfenster gedrückt und der aufgestaute Druck kann entweichen.

Kochtopf (Abb. 7)

Der Kochtopf im zeitlosen, attraktiven Design ist aus hochwertigem Aluminium gefertigt. Ohne den Schnellkochtopfdeckel oder mit dem mitgelieferten Glasdeckel kann er als ein gewöhnlicher Kochtopf eingesetzt werden.

Bedienung

Öffnen

Drehen sie den Einhand-Verschluß an der Oberseite des Schnellkochtöpfeckels im Uhrzeigersinn um die Verriegelungsklammern zu lösen, die den Schnellkochtöpfeckel am Topf fixieren.

Gargut einfüllen

Füllen Sie nun das Gargut in den Topf hinein. Sollte das Gargut dazu neigen zu schäumen oder anzuschwellen, füllen Sie den Topf nicht mehr als bis zur Hälfte. Ansonsten können Sie den Topf zu 2/3 mit Gargut füllen. Die angegebenen Füllmengen beziehen sich immer auf das Gargut und Flüssigkeit.

Vergessen Sie nicht, immer etwas Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) in den Topf zu geben, da diese benötigt wird, um den Druck beim Kochen aufzubauen.

Achtung: Lassen Sie ihren Schnellkochtopf niemals „trocken kochen“. Stellen Sie sicher, dass immer ausreichend Platz zwischen Ihrem Gargut und dem Deckel mit den Sicherheitsventilen ist.

Der Boden des Topfes sollte nicht von Salz angegriffen werden. Sie sollten immer Salz in bereits kochendes Wasser hinzugeben.

Schließen

Setzen Sie den Schnellkochtopfdeckel auf den Topf. Drehen Sie den Einhand-Verschluss gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel mit den Verriegelungsklammern am Topf zu fixieren.

Druckstufe wählen

Wählen Sie mit dem Druckregelventil die gewünschte Druckstufe:

Position I:

Sanftes Kochen bei ca. 113 °C. Geeignet zum dünsten und dämpfen von empfindlichen Speisen wie Früchten, Fisch und Gemüse.

Position II:

Schnelles Kochen bei ca. 120 °C. Geeignet zum kochen und schmoren von Speisen wie Fleisch, Suppen und Eintöpfen.

Stellen Sie den Schnellkochtopf mit der voreingestellten Druckstufe auf den Herd und stellen Sie den Herd auf maximale Leistung.

Kochvorgang beginnt

Mit steigendem Druck im Topfinneren wird der sich das Sicherheitsventil heben und der rote Kopf des Sicherheitsventils wird sichtbar. Ab jetzt kann der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden, ohne den Druck vorher abzulassen.

Sobald Dampf aus dem Druckregelventil aufsteigt, regeln Sie die Leistung des Herdes auf ein Minimum herunter. Der Kochvorgang beginnt nun. (Bitte beachten Sie hierzu die Garzeit-Tabelle auf Seite 22)
Abhängig davon, wie voll der Topf ist, kann es einige Minuten dauern, bis dieser Punkt erreicht ist. Der aus dem Druckregelventil entweichende Dampf ist ein Anzeichen dafür, dass Sie diesen Punkt erreicht haben. Erst jetzt sollte die Leistung des Herdes heruntergeregelt werden.

Kochzeit ist verstrichen

Schalten Sie den Herd aus.

Lassen Sie den Dampf langsam ab oder – je nach Rezept – warten Sie, bis der Druck im Topfinneren abgesunken ist. Drehen Sie das Druckregelventil nicht direkt von II auf . Drehen Sie erst von Position II auf Position I, warten eine Weile und drehen dann weiter zu . Sie können direkt von Position I zu  drehen, falls Sie bei Stufe I gekocht haben.
ACHTUNG: Der entweichende Dampf ist extrem heiß. Um Verbrühungen zu vermeiden, meiden Sie direkten Kontakt mit dem Dampf.

Schnellkochtopf öffnen

Wenn kein Dampf mehr aus dem Druckregelventil entweicht und das Sicherheitsventil sich gesenkt hat, können Sie den Schnellkochtopfdeckel öffnen.

Öffnen Sie den Schnellkochtopfdeckel niemals mit Gewalt!

Es gibt 3 Möglichkeiten, um den Druck im Topfinnenen zu senken:

Abkühlen lassen

Warten Sie, bis sich das Sicherheitsventil gesenkt hat. Dies ist die empfohlene Vorgehensweise bei Gerichten, die breiig sind oder zum schäumen neigen.

Langsames abdampfen

Drehen Sie das Druckregelventil langsam auf Position .

Drehen Sie nicht direkt von Position II auf Position . Drehen Sie erst von Position II auf Position I, warten Sie eine Weile, und drehen Sie dann weiter zu Position . Sie können direkt von Position I zu Position  drehen, falls Sie bei Stufe I gekocht haben.

ACHTUNG: Der entweichende Dampf ist extrem heiß. Um Verbrühungen zu vermeiden, meiden Sie direkten Kontakt mit dem Dampf.

Versuchen Sie nicht, den Schnellkochtopfdeckel mit Gewalt zu öffnen oder an den Sicherheitsmechanismen zu manipulieren. Der Schnellkochtopf läßt sich öffnen, wenn er nicht mehr unter Druck steht.

Schneller Druckabbau

Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser und lassen kaltes Wasser über den Deckel laufen, bis sich das Sicherheitsventil gesenkt hat. Drehen Sie nun das Druckregelventil auf Position . Nach-

dem der Dampf entwichen ist kann der Schnellkochtopfdeckel entfernt werden.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jeder Benutzung mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlwolle oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Der Deckel sollte immer von Hand gereinigt werden.

Dichtungsring reinigen und ersetzen

Um den Dichtungsring zu reinigen, spülen Sie ihn unter heißem Wasser und trocknen ihn ab. Sobald der Dichtungsring hart wird (wenn die Farbe langsam bräunlich wird), sollte er ersetzt werden.

Sicherheitsventil reinigen

Das Sicherheitsventil braucht nur – beim Reinigen des Schnellkochtopfdeckels – mit heißem laufenden Wasser durchgespült werden.

Druckregelventil reinigen

Entfernen Sie das Oberteil des Druckregelventils. Drücken Sie hierzu das Druckregelventil herunter und drehen es auf Position 0. Das Ventil kann nun aus der Halterung herausgenommen werden. Reinigen Sie das Ventil unter laufendem Wasser und setzen es wieder in die Halterung ein.

Sie sollten den Schnellkochtopf nach dem reinigen und trocknen in einer sauberen und trockenen Umgebung lagern. Setzen Sie nicht den Schnellkochtopfdeckel auf den Topf und verriegeln Sie den Deckel nicht. Lagern Sie z.B. den Deckel umgedreht auf dem Topf.

Häufig gestellte Fragen

Wenn es lange dauert, bis der Topf zu kochen anfängt:

- Die Herdplatte ist nicht heiß genug
- Drehen Sie die Leistung des Herdes auf Maximum

Wenn der rote Kopf des Sicherheitsventils sich nicht hebt und kein Dampf aus dem Druckregelventil aufsteigt:

- Dies ist während der ersten paar Minuten völlig normal (Druckaufbau)

Wenn das Problem weiter besteht, prüfen Sie ob:

- Die Herdplatte heiß genug ist. Drehen Sie die Leistung auf Maximum
- Ausreichend Flüssigkeit im Topf ist
- Das Druckregelventil auf Position  steht
- Der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist
- Der Dichtungsring am Schnellkochtopfdeckel beschädigt ist

Wenn der rote Kopf des Sicherheitsventils sich gehoben hat, jedoch kein Dampf aus dem Druckregelventil aufsteigt:

Halten Sie den Schnellkochtopf unter kaltes fließendes Wasser um Druck abzubauen

Öffnen Sie den Schnellkochtopf

Reinigen Sie das Druckregel- und Sicherheitsventil

Wenn Dampf am Rand des Schnellkochtopfdeckels entweicht, prüfen Sie:

Ob der Schnellkochtopfdeckel ordnungsgemäß verschlossen ist

Ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist

Den Zustand des Dichtungsringes (ersetzen Sie bei Bedarf den Dichtungsring)

Ob der Schnellkochtopfdeckel, das Druckregelventil und das Sicherheitsventil sauber sind

Der Rand des Schnellkochtopfdeckels und –topfes im guten Zustand sind

Wenn der Deckel nicht geöffnet werden kann:

Prüfen Sie, ob der rote Kopf des Sicherheitsventils sich vollständig gesenkt hat. Wenn nicht, bauen Sie den Druck im Inneren des Topfes ab. Falls nötig, kühlen Sie den Schnellkochtopf unter fließendem kaltem Wasser.

Wenn das Gargut entweder zu wenig oder zu stark gekocht ist, prüfen Sie:

Die Garzeit (zu kurz oder zu lang)

Die Leistung des Herdes

Ob das Druckregelventil korrekt eingestellt ist

Ob ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist

Wenn das Essen im Topf anbrennt:

Lassen Sie den Topf ausreichend lange einweichen bevor Sie ihn reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven oder chlorhaltige Reinigungsmittel

Wenn die Sicherheitsmechanismen auslösen:

Schalten Sie den Herd aus

Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen

Öffnen Sie den Schnellkochtopf

Überprüfen und reinigen Sie das Druckregelventil, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.

Kochtipps

Die Dauer des Kochvorgangs hängt von der Größe und Menge des Garguts. Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtlinien.

Es ist nicht nötig, tiefgefrorene Kost vor dem Kochen aufzutauen. Es reicht aus, die Garzeit entsprechend zu verlängern.

Die Garzeiten in der Tabelle sind nur Richtlinien. Nach einer Weile entwickeln Sie ein Gefühl dafür, wie lange ein Gericht kochen muss.

Suppen und Eintöpfe mit Schmorfleisch

Bei Zutaten, deren Garzeit nicht stark voneinander abweicht (z.B. Fleisch und Gemüse), sollte das Fleisch angeschmort werden, dann das Gemüse mit Wasser hinzugefügt werden. Wenn die Garzeit stark von einander abweicht, unterbrechen Sie den Garvorgang und fügen Gemüse und Wasser in den letzten Minuten hinzu. Auf diese Weise werden Fleisch und Gemüse ungefähr zum gleichen Zeitpunkt fertig gegart sein. Bei Suppen und Eintöpfen sollten Sie beachten, dass Zutaten, die zum Schäumen neigen, im offenen Topf zum kochen gebracht werden sollten. Erst nachdem Sie den Schaum abgeschöpft haben, sollten sie den Schnellkochtopf verschließen. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, lassen Sie den Dampf langsam ab und lassen Sie den Topf abkühlen.

Gemüse

Je feiner Gemüse geschnitten ist, umso schneller ist es gegart. Wenn Sie jedoch Ihr Gemüse lieber knackig vorziehen, ist die Garzeit kürzer. Je mehr Gemüse Sie kochen, umso länger wird die Garzeit.

Vorschlag: lieber zu kurz kochen – ein Nachkochen ist immer möglich

Fleisch

Fleisch sollte im geöffneten Topf zum kochen gebracht werden. Die benötigte Flüssigkeit sollte beim ablöschen aufgefüllt werden. Stücke, die als Ganzes zu groß für den Topf sind, sollten in kleinere Teile geschnitten werden und individuell gebraten werden, und dann übereinander gelegt im Topf gekocht werden.

Frischer Fisch

Kochen Sie Fisch immer mit ausreichend Flüssigkeit, entsprechend der Menge an Fisch. Da Fisch-Sud sehr klebrig ist, sollte der Deckel geöffnet werden, sobald sich das Sicherheitsventil gesenkt hat.

Tiefgefrorenes

Lange Auftauzeiten verkürzen sich drastisch, sind jedoch immer noch von Art und Menge der Nahrungsmittel abhängig. Das Auftauen im Schnellkochtopf erhält wertvolle Vitamine, Mineralien und Aromen der Nahrungsmittel.

Garzeiten-Tabelle

Suppen	Dauer	Garstufe
Bohnensuppe	20 min	II
Erbsensuppe (nicht eingeweicht)	20–25 min	II
Gemüsesuppe	4–8 min	II
Grießsuppe	3–5 min	II
Gulaschsuppe	10–15 min	II
Kartoffelsuppe	5–6 min	II
Knochenbrühe	20–25 min	II
Minestrone	8–10 min	II
Reissuppe	6–8 min	II
Rindfleischbrühe	35–40 min	II
Suppenhuhn	25–36 min	II
Tomatensuppe mit Reis	6–8 min	II
Eintöpfe	Dauer	Garstufe
Kohleintöpfe	15 min	II
Linsen (eingeweicht)	13–15 min	II
Pichelsteiner	20 min	II
Serbisches Rindfleisch	8–10 min	II
Fisch	Dauer	Garstufe
Dünstfisch mit Kartoffeln	6–8 min	I
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6–8 min	I
Schellfisch	4–6 min	I