

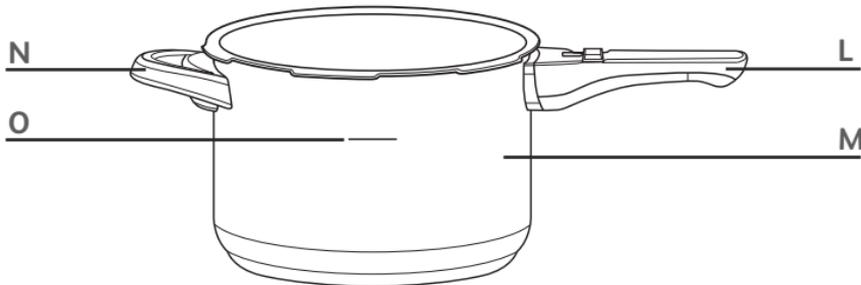
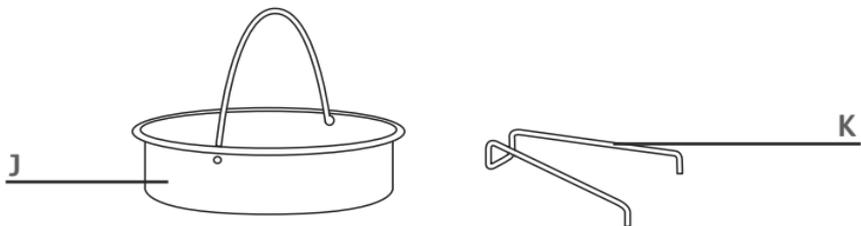
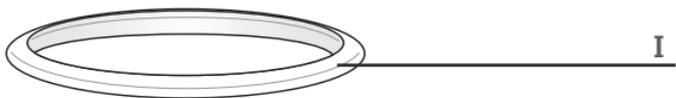
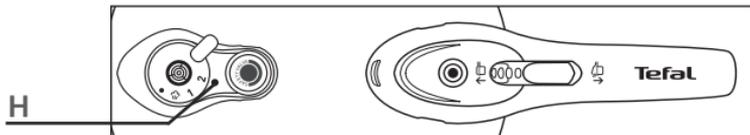
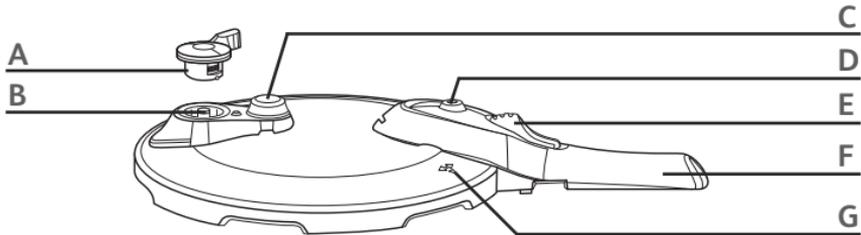
Tefal

SECURE⁵



Bedienungsanleitung

www.tefal.com



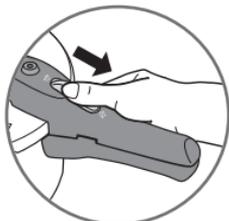


Fig 1



Fig 2

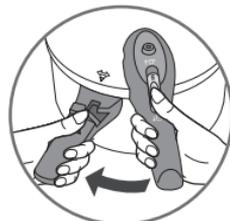


Fig 3



Fig 4

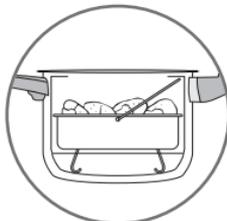


Fig 5

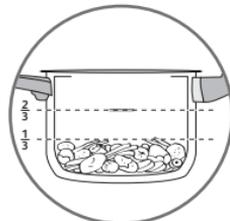


Fig 6



Fig 7

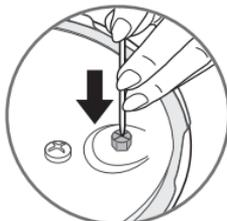


Fig 8

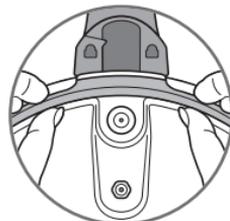


Fig 9

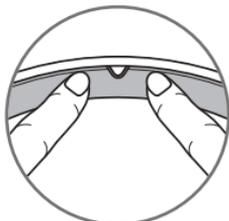


Fig 10



Fig 11

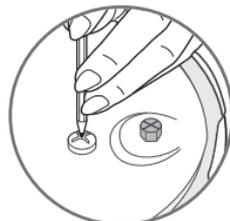


Fig 12

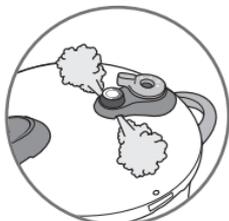


Fig 13



Fig 14

Wichtige Sicherheitshinweise

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils gültigen Normen und Bestimmungen hinsichtlich der

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen.
- Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- Dieser Schnellkochtopf ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- **Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und sehen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.**
- Wenn Kinder in der Nähe sind, dürfen Schnellkochtöpfe, wie alle anderen Kochtöpfe auch, nie ohne Aufsicht benutzt werden.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nie in einen heißen Backofen.
- Ein unter Druck stehender Schnellkochtopf darf nur unter Beachtung von Vorsichtsmaßnahmen transportiert werden. Berühren Sie die heißen Flächen des Schnellkochtopfs nicht. Fassen Sie ihn an den Griffen an. Benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe. Heben Sie Ihren Schnellkochtopf niemals am Deckelverschluss hoch.
- Der Schnellkochtopf darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden.
- Da der Schnellkochtopf beim Kochen unter Druck steht, kann es bei unsachgemäßer Benutzung zu Verbrühungen kommen. Versichern Sie sich vor Inbetriebnahme, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist (siehe Kapitel „Schließen“).
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals unter Anwendung von Gewalt.
- Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass er nicht mehr unter Druck steht und der Garregler auf Position „Abdampfen“ (siehe Kapitel „Sicherheit“) steht.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit. Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass auch während des Garvorgangs stets genügend Flüssigkeit in dem Schnellkochtopf ist.
- Verwenden Sie ausschließlich für den Schnellkochtopf geeignete Herdplatten und Kochfelder gemäß Bedienungsanleitung.
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 (Anzeige Maximal-Einfüllmenge).
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott, ... darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden.
- Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z.B. Kalbszunge), darf das Fleisch nicht eingestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist. Sie könnten sich verbrühen. Stechen Sie das Fleisch deshalb vor der Zubereitung ein.
- Bei der Zubereitung von mehligem Lebensmitteln (Trockenerbsen, Rhabarber...), muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass die Lebensmittel beim Öffnen des Deckels herausspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs, dass die Ventile nicht verstopft sind (s. Kapitel „Vor dem Garen“).
- Benutzen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf nur passende Original-Zubehörteile von TEFAL. Benutzen Sie ausschließlich **SECURE**® Töpfe und Deckel.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten auf Alkoholbasis muss der Schnellkochtopf besonders aufmerksam überwacht werden.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung, nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, da dies den Topf beschädigen könnte.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf!!!

Schemazeichnung

A - Garregler

B - Dampfaustritt

C - Sicherheitsventil

D - Druckanzeige

E - Taste zum Öffnen des Topfes

F - Langer Deckelgriff

G - Positionsanzeige des Deckels

H - Positionsanzeige des Garreglers

I - Dichtungsring des Deckels

J - Dampfkorb

K - Dreifuß für den Dampfkorb

L - Langer Topfgriff

M - Topf

N - Kurzer Topfgriff

O - Anzeige Maximal-Einfüllmenge

Eigenschaften

Durchmesser des Bodens des Schnellkochtopfs - Artikel-Nummern

Kapazität	Ø Topf	Ø Boden	Artikel-Nummer
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informationen bezüglich der Normen:

Maximaler Betriebsdruck: 80 kPa.

Maximaler Sicherheitsdruck: 170 kPa.

Geeignete Herdarten

GAS



ELEKTRO



GLASKERAMIK-KOCHFELD
HALOGEN
STRALUNGSKREIS



INDUKTION



ELEKTIZITÄT
HEIZSPIRALE



- Der Schnellkochtopf **SECURE[®]** ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.
- Bei Benutzung von Elektroherdplatten und Induktions-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner ist wie der Durchmesser des Schnellkochtopfbodens.
- Bei Benutzung von Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und rückstandsfrei ist.
- Bei Benutzung von Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfs hinausschlägt.

Zubehör von TEFAL

- Im Handel ist folgendes Zubehörteil für den Schnellkochtopf **SECURE3** erhältlich:

Zubehörteil	Artikelnummer
Dichtungsring	X2010003

- Wenn andere Teile ausgetauscht werden müssen oder Reparaturen anstehen, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Tefal Servicestelle.
- Verwenden Sie nur für Ihren Schnellkochtopf passende Original-Ersatzteile von Tefal.

Gebrauch

Öffnen

- Ziehen Sie mit dem Daumen der rechten Hand die Taste zum Öffnen des Topfes (**E**) nach hinten auf die Position  - Abb. 1.
Halten Sie den langen Topfgriff (**L**) mit der linken Hand fest, und drehen Sie mit der rechten Hand den langen Deckelgriff (**F**) entgegen dem Uhrzeigersinn, bis der Deckel aufgeht - Abb. 2. Nehmen Sie anschließend den Deckel ab.

Schließen

- Setzen Sie den Deckel flach auf den Topf, und schieben Sie die Dreiecke auf dem Deckel und dem Deckelgriffs übereinander - Abb. 3.
- Drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach links - Abb. 3.
- Schieben Sie die Taste zum Öffnen des Topfes (**E**) auf die Position  - Abb. 4, bis der Deckel hörbar einrastet.

Mindestfüllmenge

- Immer eine Mindestmenge Flüssigkeit in den Topf geben (min. 25 cl; 2 Glas).

Zum Kochen mit Dampf

- Die Mindestfüllmenge beträgt 75 cl (6 Glas) Flüssigkeit.
- Stellen Sie den Dampfkorb (**J**) auf den dafür vorgesehenen Dreifuß (**K**) - Abb. 5.
- Die Lebensmittel im Dampfkorb dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.

Höchstfüllmenge

- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zu mehr als $\frac{2}{3}$ der Topfhöhe (Anzeige Maximal-Einfüllmenge) - Abb. 6

Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden - Abb. 6

D

Gebrauch des Garreglers (A)

Zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln und Gemüse

- Positionieren Sie das Piktogramm **1** des Garreglers (A) gegenüber dem Zeichen (H).

Zum Garen von Fleisch und tiefgekühlten Lebensmitteln

- Positionieren Sie das Piktogramm **2** des Garreglers (A) gegenüber dem Zeichen (H).

Zum Abdampfen

- Positionieren Sie das Piktogramm  des Garreglers (A) gegenüber dem Zeichen (H).

Zum Abnehmen des Garreglers

- Lassen Sie den Schnellkochtopf vor dem Abnehmen des Garreglers (A) abkühlen.
- Drücken Sie den Garregler nach unten, und drehen Sie ihn auf die Position ● des Zeichens (H) - Abb. 7.
- Nehmen Sie den Garregler ab.

Zum Wiedereinsetzen des Garreglers

- Setzen Sie den Garregler ● so auf, dass er mit dem Zeichen (H) übereinstimmt.
- Drücken Sie den Garregler nach unten, und drehen Sie ihn in die gewünschte Position.

Erstbenutzung

- Füllen Sie den Topf zu $\frac{2}{3}$ mit Wasser (Anzeige Maximal-Einfüllmenge).
- Stellen Sie den Dreifuß des Dampfkorb (K) auf den Boden des Topfs, und stellen Sie den Dampfkorb (J) darauf.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Stellen Sie den Garregler (A) auf **2**.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.

- Schalten Sie, sobald der Dampf auszutreten beginnt, die Heizquelle herunter, und lassen Sie den Topf 20 Minuten stehen.
- Schalten Sie nach 20 Minuten die Heizquelle ganz aus.
- Drücken Sie den Garregler **(A)** auf die Position .
- Wenn der Druckanzeiger **(D)** nach unten absinkt: Ihr Schnellkochtopf steht nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf.
- Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.
- Bitte beachten: Eventuelle Flecken auf dem Boden an der Innenseite des Topfs haben nichts mit der Qualität des Metalls zu tun. Es handelt sich dabei um Kalkablagerungen. Diese können mit einem Scheuerpad und etwas verdünntem Essig entfernt werden.

Vor dem Garen

- Nehmen Sie den Garregler **(A)** vor jeder Benutzung heraus (siehe Kapitel „Gebrauch des Garreglers“), und überzeugen Sie sich bei hellem Licht davon, dass der Dampfaustritt **(B)** nicht verstopft ist. Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Zahnstocher - Abb. 8.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Sicherheitsventil **(C)** bewegen lässt (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).
- Setzen Sie den Garregler **(A)** ein, und stellen Sie ihn auf Position **1** oder **2**.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Schnellkochtopfs, dass dieser richtig verschlossen ist.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.

Während des Garens

- Der Garvorgang setzt ein, sobald aus dem Garregler **(A)** ein gleichmäßiger Dampfstrahl austritt, der mit einem Zischlaut (PSCHHHT) einhergeht. Schalten Sie jetzt die Heizquelle herunter.
- Die im Rezept angegebenen Garzeit wird von diesem Zeitpunkt an gemessen.
- Schalten Sie die Heizquelle nach Ablauf der Garzeit aus.

Nach Ablauf der Garzeit

Zum Abdampfen

- Nach dem Abschalten des Herds haben Sie zwei Möglichkeiten:
- **Langsamer Druckabbau:** Drehen Sie den Garregler (A) auf die Position . Sobald die Druckanzeige (D) nach unten sinkt: Ihr Schnellkochtopf steht nicht mehr unter Druck.
- **Schneller Druckabbau:** Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser. Sobald die Druckanzeige (D) nach unten sinkt: Ihr Schnellkochtopf steht nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler (A) auf die Position .
- Der Topf kann nun geöffnet werden.

Wenn beim Öffnen des Topfes ungewöhnlich viele Spritzer austreten: Stellen Sie die Taste wieder auf Position **1** und nehmen Sie einen langsamen Druckabbau vor. Achten Sie dabei darauf, dass keine Spritzer mehr austreten.

D

Reinigung und Instandhaltung

Reinigung des Schnellkochtopfs

- Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung Ihres Topfs nach jeder Benutzung, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und Spülmittel. Das Gleiche gilt für den Dampfkorb.
- Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Überhitzen Sie den Topf in leerem Zustand nicht.

Reinigung des Topfinneren

- Benutzen Sie ein Scheuerpad und Spülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahl-Topfs einen irisierenden Schimmer aufweist, muss sie mit Essig gereinigt werden.

Reinigung der Topfaußenseite

- Benutzen Sie einen Schwamm und Spülmittel.

Reinigung des Deckels

- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Spülmittel unter fließendem lauwarmen Wasser.

Reinigung des Dichtungsringes des Deckels

- Der Dichtungsring (I) und die Rille zum Einlegen des Dichtungsringes müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Zum Wiedereinlegen des Dichtungsringes siehe Abbildungen - Abb 9 - 10

Reinigung des Garreglers (A)

- Nehmen Sie den Garregler (A) ab (siehe Kapitel „Gebrauch des Garreglers“).
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - Abb. 11

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Kratzer stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit des Topfs dar.

Der Topf und der Dampfkorb sind spülmaschinenfest.

Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest.

Für eine längere Lebensdauer Ihres Schnellkochtopfs: Überhitzen Sie den Topf in leerem Zustand nicht.

Verwenden Sie zum Ausführen dieses Vorgangs niemals scharfe oder spitze Gegenstände.

Nach 10 Jahren muss der Schnellkochtopf in einer autorisierten Tefal Servicestelle überprüft werden.

Reinigung des Dampfaustritts an der Deckelinnenseite

- Nehmen Sie den Garregler (A) ab.
- Vergewissern Sie sich bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und rund ist. Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Zahnstocher - Abb. 8

Reinigung des Sicherheitsventils (C)

- Reinigen Sie den an der Innenseite des Deckels befindlichen Teil des Sicherheitsventils, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Überprüfen Sie das ordnungsgemäße Funktionieren durch einen leichten Druck auf die Klappe, die sich ohne Widerstand eindrücken lassen muss. - Abb. 12

Reinigung des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs

- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss ausgetauscht werden, sobald er einen Haarriss oder eine Bruchstelle aufweist.
- Verwenden Sie für Ihr Modell ausschließlich passende Original-Dichtungsringe von Tefal.

Verstauen Ihres Schnellkochtopfs

- Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf.

Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- **Sicherheitsvorrichtung beim Schließen:**
 - Solange der Topf nicht richtig verschlossen ist, kann der Dampfanzeiger nicht nach oben steigen, und der Schnellkochtopf kann deshalb keinen Druck aufbauen.
- **Sicherheitsvorrichtung beim Öffnen:**
 - Solange der Schnellkochtopf unter Druck steht, kann die Taste zum Öffnen des Topfs nicht benutzt werden. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Versuchen Sie auf keinen Fall, Manipulationen am Druckanzeiger vorzunehmen. Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck abgebaut ist.
- **Zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:**
 - Erste Sicherung: Das Sicherheitsventil (C) baut den Druck ab, und lässt den Dampf horizontal aus dem oberen Teil des Deckels entweichen - Abb. 13
 - Zweite Sicherung: Der Dichtungsring (I) lässt den Dampf vertikal zwischen Deckel und Topf entweichen - Abb. 14

Wenn eine der beiden Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck anspringt:

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.

- Überprüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt (B), das Sicherheitsventil (C) und den Dichtungsring (I).

Tipps zum Gebrauch

- 1 - Der aus dem Garregler austretende Dampf ist sehr heiß.
- 2 - Sobald die Druckanzeige nach oben steigt, kann der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- 4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
- 5 - Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfs immer die beiden Topfgriffe.
- 6 - Bewahren Sie in Ihrem Schnellkochtopf keine Lebensmittel auf.
- 7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
- 8 - Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest. Lassen Sie den Deckel nicht in Wasser einweichen.
- 9 - Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- 10 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig ausgekühlt und geleert wurde.
- 11 - Nach 10 Jahren muss der Schnellkochtopf in einer autorisierten Tefal Servicestelle überprüft werden.

Garantie

- Für den **Topf** Ihres neuen Schnellkochtopfs von TEFAL gilt eine **10-Jahres-Garantie für:**
 - Alle Mängel an der Metallstruktur Ihres Topfs,
 - die vorzeitige Abnutzung des Grundmetalls, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde.
- Für den **übrigen Teile** gilt eine **1-Jahres-Garantie (Verschleißteile wie z.B. Dichtungsring, Griffe, Dampfkorb)**, außer wenn in Ihrem Land dahingehend eine spezielle Gesetzgebung gilt, sowie für Material- und Fertigungsfehler.
- Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kassenzettels oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt.
- **Von diesen Garantien ausgenommen sind:**
- Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, im Besonderen:
 - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Backofen stellen...
 - Reinigung des Deckels in der Spülmaschine.

- Die Garantie kann nur in autorisierten Tefal Servicestellen geltend gemacht werden.
- Ihre nächstgelegene Tefal Servicestelle entnehmen Sie bitte der beigefügten Servicestellen-Liste.

Vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Identifizierung des Herstellers oder der Marke	Am Deckelgriff.
Produktionsjahr und Herstellungslos	An der Deckelinnenseite.
Artikelnummer des Modells Betriebsdruck Maximaler Sicherheitsdruck Kapazität	An der Topfaußenseite.

TEFAL beantwortet Ihre Fragen

Probleme	Empfehlungen
Ihr Schnellkochtopf wurde unter Druck aufgeheizt, ohne dass vorher Flüssigkeit eingefüllt wurde:	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei einer autorisierten Tefal Servicestelle überprüfen.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen, und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:	<ul style="list-style-type: none"> • In den ersten Minuten ist das normal. • Wenn das Phänomen andauert, vergewissern Sie sich: <ul style="list-style-type: none"> - dass die Heizquelle hoch genug eingestellt ist, schalten Sie sie gegebenenfalls hoch. - dass sich genug Flüssigkeit im Topf befindet. - dass der Garregler auf 1 oder 2 gestellt ist. - dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. - dass der Dichtungsring und der Rand des Topfs keine Beschädigungen aufweisen.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen, und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:	<ul style="list-style-type: none"> • In den ersten Minuten ist das normal. • Wenn das Phänomen weiter andauert: • Halten Sie den Topf unter fließendes kaltes Wasser. Öffnen Sie ihn anschließend. • Reinigen Sie den Garregler und seine Leitung - Abb. 8 und vergewissern Sie sich, dass die Klappe des Sicherheitsventils problemlos nach unten gedrückt werden kann - Abb. 12
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels. Vergewissern Sie sich	<ul style="list-style-type: none"> • dass der Deckel richtig zugemacht wurde. • dass der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt. • dass sich der Dichtungsring in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus. • dass der Deckel, der Dichtungsring und die Rille zum Einlegen des Dichtungsringes im Deckel, das Sicherheitsventil und der Garregler sauber sind. • dass sich der Rand des Topfs in gutem Zustand befindet.
Wenn Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf angebrannt sind:	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie Ihren Topf vor der Reinigung eine Zeitlang einweichen. • Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
Sie können den Deckel nicht öffnen:	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige nach unten gesunken ist. • Wenn nicht: Bauen Sie den Druck ab, und kühlen Sie Ihren Schnellkochtopf, wenn nötig, unter fließendem kaltem Wasser ab.
Die Lebensmittel sind nicht gar oder verbrannt. Überprüfen Sie:	<ul style="list-style-type: none"> • die Garzeit. • die Leistung der Heizquelle. • dass der Garregler richtig positioniert ist. • die Flüssigkeitsmenge.

Garzeitentabelle Gemüse

		Garmethode	FRISCH Das Ventil gestellt auf 1	TIEFGEFROREN Das Ventil gestellt auf 2
Artischocken		- Dampf*	18 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser**	15 Min.	
Blumenkohl		- Kochen in sprudelndem Wasser	3 Min.	4 Min.
Broccoli		- Dampf	3 Min.	3 Min.
Champignons	klein geschnitten	- Dampf	1 Min.	5 Min.
	ganz	- Kochen in sprudelndem Wasser	1 Min. 30	
Chicoree		- Dampf	12 Min.	
Erbsen		- Dampf	1 Min. 30	4 min
Getrocknete Erbsen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	14 Min.	
Grüne Bohnen		- Dampf	8 Min.	9 Min.
Grüne Erbsen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	10 Min.	
Grünkohl	klein geschnitten	- Dampf	6 Min.	
	Blätter	- Dampf	7 Min.	
Karotten	Scheiben	- Dampf	7 Min.	5 Min.
Kartoffeln		- Dampf	12 Min.	
	Viertel	- Kochen in sprudelndem Wasser	6 Min.	
Kürbis (Püree)		- Kochen in sprudelndem Wasser	8 Min.	
Lauch	Scheiben	- Dampf	2 Min. 30	
Mairüben		- Dampf	7 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser	6 Min.	
Reis (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	7 Min.	
Rosenkohl		- Dampf	7 Min.	5 Min. - Kochen in sprudelndem Wasser
Rote Beete		- Dampf	20 - 30 Min.	
Sellerie		- Dampf	6 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser	10 Min.	
Spargel		- Kochen in sprudelndem Wasser	5 Min.	
Spinat		- Dampf	5 Min.	8 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	3 Min.	
Trockenbohnen		- Kochen in sprudelndem Wasser	20 Min.	
Weizen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	15 Min.	
Zucchini		- Dampf	6 Min. 30	9 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	2 Min.	

* Im Dampfkorb zubereiten

** In Wasser kochen

Fleisch - Fisch

	FRISCH Das Ventil gestellt auf 2	TIEFGEFROREN Das Ventil gestellt auf 2
Hähnchen (1,2 kg)	20 Min.	45 Min.
Lachs (4 mittelgroße Stücke 0,6 Kg)	6 Min.	8 Min.
Lamm (Keule 1,3 kg)	25 Min.	35 Min.
Rind (Braten 1 Kg)	10 Min.	28 Min.
Schwein (Braten 1 Kg)	25 Min.	45 Min.
Seeteufel (Filets 0,6 Kg)	4 Min.	6 Min.
Thunfisch (4 Steaks 0,6 kg)	7 Min.	9 Min.

