



Bedienungs- anleitung

Da bin ich mir sicher.

CROFTON®
SCHNELLKOCHTOPF
6,0 LITER



Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung. Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.

Ihr Hofer-Serviceportal

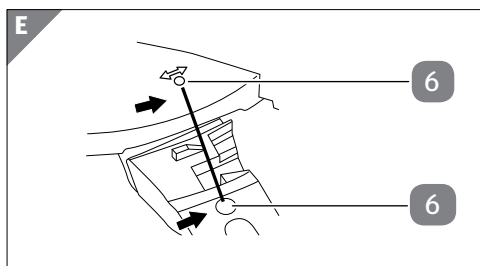
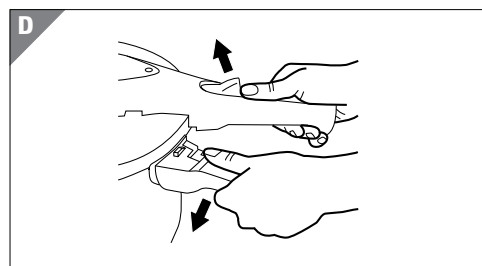
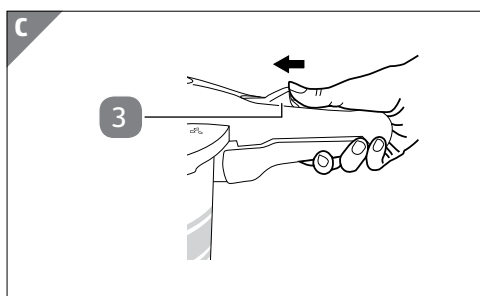
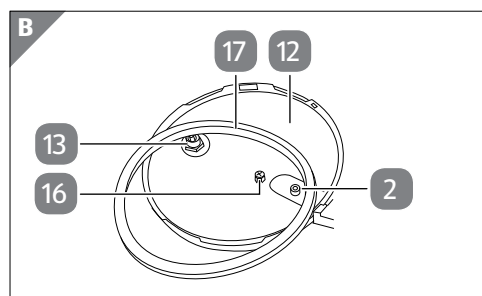
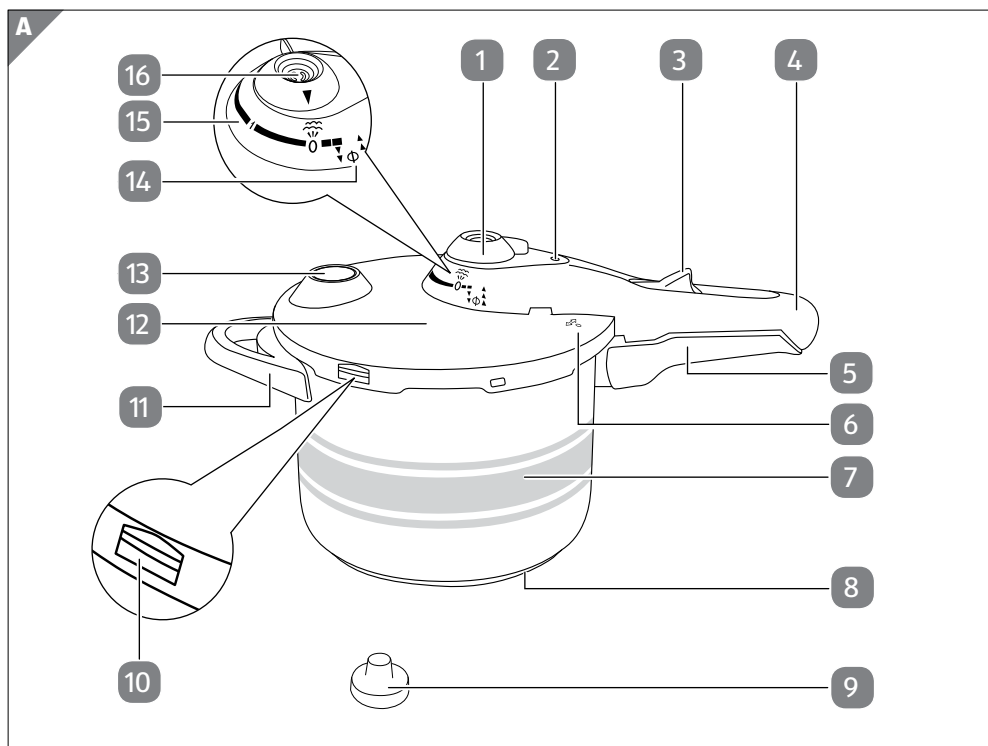
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.

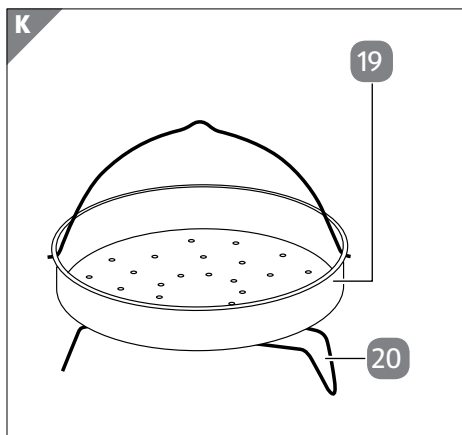
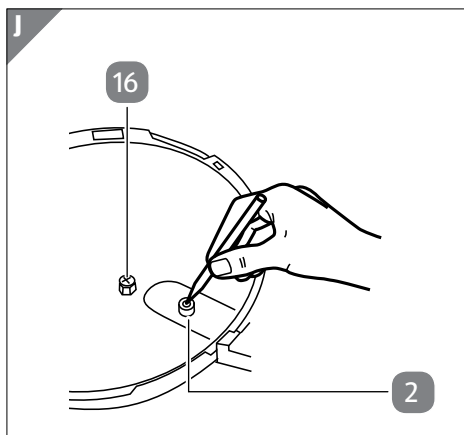
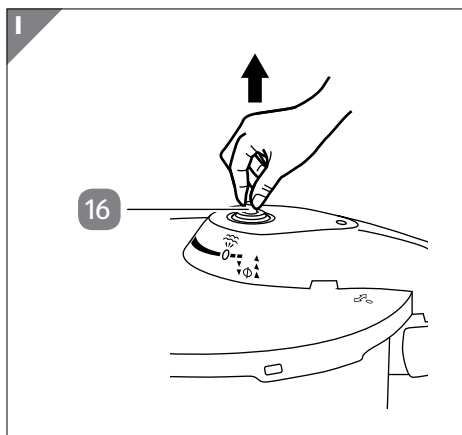
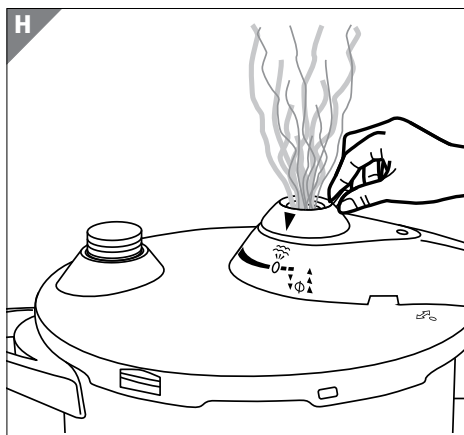
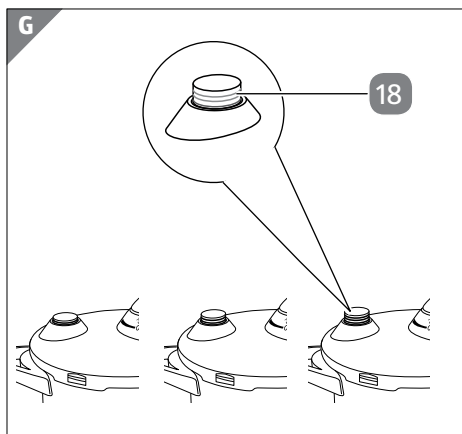
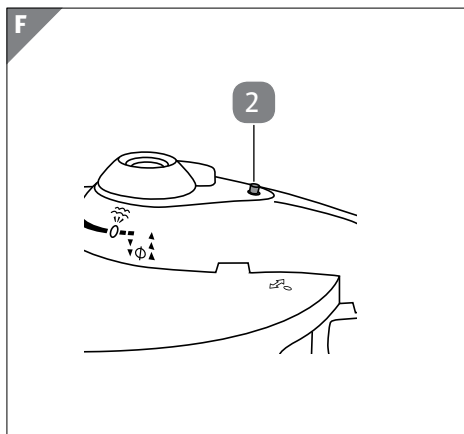


Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Verwendung.....	5
Lieferumfang/Produktteile	6
Allgemeines.....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	7
Zeichenerklärung	7
Sicherheit.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheitshinweise	9
Sicherheitssysteme	13
Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen	13
Verwendung.....	13
Grundreinigung.....	13
Gargut einfüllen.....	14
Schnellkochtopf verschließen	14
Garen unter Druck	15
Druck im Schnellkochtopf reduzieren	16
Schnellkochtopf öffnen	16
Druckstufen und Garzeiten.....	17
Druckstufen	17
Garzeiten.....	17
Hinweise zur Zubereitung und zu den Garzeiten	19
Reinigung und Pflege	20
Schnellkochtopf reinigen	20
Dichtungsring reinigen und ersetzen.....	21
Ventile reinigen.....	21
Wartung und Aufbewahrung	22
Ersatzteile und weiteres Zubehör	22
Fehlersuche	23
Technische Daten	25
Entsorgung	26
Verpackung entsorgen.....	26
Schnellkochtopf entsorgen.....	26
Konformitätserklärung.....	27





Lieferumfang/Produktteile

- 1 Ventilkappe Druckregelventil
- 2 Sicherheitsventil (rot)
- 3 Verschluss-Schieber
- 4 Griffteil Deckel
- 5 Griffteil Topf
- 6 Verschleißmarkierung
- 7 Topf
- 8 Boden
- 9 Ersatzdichtung Druckstufenanzeiger (Silikon-Kappe), 2×
- 10 Sicherheitsfenster
- 11 Seitengriff
- 12 Deckel
- 13 Druckstufenanzeiger
- 14 Anzeige: Ventilkappe abnehmen
- 15 Druckstufenskala
- 16 Druckregelventil
- 17 Dichtungsring
- 18 Ringe des Druckstufenanzeigers
- 19 Dünsteinsatz
- 20 Einsatzträger

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Schnellkochtopf 6,0 Liter (im Folgenden nur „Schnellkochtopf“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Schnellkochtopf führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Schnellkochtopf an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalwörter werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Schnellkochtopf oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Produkt oder seiner Verwendung.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass der Schnellkochtopf mit dem Produktsicherheitsgesetz konform ist. Der TÜV Rheinland bestätigt, dass nicht nur bei der bestimmungsgemäßen Verwendung, sondern auch bei vorhersehbarer Verwendung des Schnellkochtopfs die Sicherheit und die Gesundheit des Verwenders nicht gefährdet sind.



Das „LE-Zeichen“ steht für Lebensmittelechtheit: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte sind gemäß der Anforderungen der Verordnung EG 1935/2004 gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Elektrokokfeldern geeignet ist.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Gaskochfeldern geeignet ist.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Glaskeramikkochfeldern geeignet ist.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Induktionskochfeldern geeignet ist.



Dieses Symbol zeigt an, dass der Schnellkochtopf für den Einsatz auf Halogenkochfeldern geeignet ist.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Schnellkochtopf ist ausschließlich zum Schnellgaren von Lebensmitteln unter Druck konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Schnellkochtopf ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise



Erstickungsgefahr!

Wenn Kinder mit der Verpackungsfolie oder Kleinteilen spielen, können sie sich darin verfangen, sie über ihren Kopf stülpen oder sie verschlucken und daran ersticken.

- Halten Sie die Verpackungsfolie und Kleinteile von Kindern fern.



Verletzungsgefahr!

Beim Erhitzen entsteht Druck im Inneren des Schnellkochtopfs.

- Verschließen Sie den Schnellkochtopf richtig und vollständig, bevor Sie ihn erhitzen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht gewaltsam, insbesondere nicht, wenn er noch unter Druck steht.
- Vergewissern Sie sich, dass der Druck vollständig abgebaut ist, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen.
- Halten Sie den Schnellkochtopf von Kindern fern, wenn er unter Druck steht.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Garens unter Druck nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.



WARNUNG!

Brandgefahr und Verbrennungsgefahr!

Heißes Fett kann sich bei hohen Temperaturen entzünden und brennen. Fettbrände lassen sich nicht mit Wasser löschen, sondern können bei Kontakt mit Wasser schwere Verbrennungen verursachen.

- Wenn Sie Fett in dem Schnellkochtopf erhitzen, lassen Sie ihn niemals unbeaufsichtigt.
- Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen.
- Löschen Sie Fettbrände mit einer Löschdecke oder einem speziellen Fettbrand-Feuerlöscher.



WARNUNG!

Verbrühungsgefahr und Verbrennungsgefahr!

Während des Garens unter Druck tritt heißer Dampf aus dem Druckregelventil aus und Teile des Schnellkochtopfs werden heiß. Wenn Sie mit dem Dampf oder den heißen Teilen in Berührung kommen, können Sie sich daran verbrühen.

- Vermeiden Sie direkten Körperkontakt mit dem austretenden Dampf.
- Berühren Sie die heißen Teile des Schnellkochtopfs nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie den heißen Schnellkochtopf und den Deckel ausschließlich an den Griffen an.
- Verwenden Sie zusätzlich stets wärmeisolierende Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Schnellkochtopfs und des Deckels.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf und den Deckel vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.



Verletzungs- und Verbrennungsgefahr durch Explosion!

Wenn der Schnellkochtopf oder Teile des Deckels beschädigt sind und Sie diese Teile weiterhin benutzen oder wenn Sie den Schnellkochtopf unsachgemäß verwenden, kann dies zu schweren Verletzungen durch Explosion oder zu Verbrennungen führen.

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mehr, wenn die Bauteile des Schnellkochtopfs Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
- Prüfen Sie das Sicherheitsventil, das Druckregelventil und den Dichtungsring des Deckels vor jeder Benutzung auf Sauberkeit und Funktion.
- Verändern Sie außer den angegebenen Reinigungs- und Pflegearbeiten nichts an den Sicherheitssystemen des Schnellkochtopfs (Sicherheitsverschluss und Ventile des Deckels).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf unter Druck nicht zum Braten und Frittieren mit Öl.
- Wenn Sie breiige Inhalte zubereiten, rütteln Sie den Schnellkochtopf leicht, bevor Sie ihn nach dem Garen öffnen.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf niemals mit mehr als der angegebenen Maximalfüllmenge ($\frac{2}{3}$ des Nennvolumens).
- Füllen Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln wie Reis oder getrocknetem Gemüse, die während des Garens quellen, den Schnellkochtopf maximal zur Hälfte seines Nennvolumens.



VORSICHT!

Verbrühungsgefahr!

Wenn Sie Wurstwaren mit künstlicher Hülle garen, kann sich die Hülle beim Garen unter Druck aufblähen und platzen. Wenn Sie Fleisch mit Haut garen, dieses beim Garen anschwillt und Sie es anstecken, kann heißes Wasser herausspritzen.

Wenn Sie in Kontakt mit den so entstehenden Spritzern kommen, können Sie sich daran verbrühen.

- Stechen Sie Wurstwaren mit künstlicher Hülle vor dem Garen stets an, um zu verhindern, dass sie aufplatzen.
- Stechen Sie Fleisch mit Haut nach dem Kochen nicht an, sondern lassen Sie es stets abschwellen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie den Schnellkochtopf mit ungeeigneten Hitzequellen nutzen oder den Schnellkochtopf nicht ausreichend befüllen, kann dies zur Beschädigung des Schnellkochtopfs führen.

- Verwenden Sie nur die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Hitzequellen (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit Deckel im Backofen. Ohne Deckel kann der Schnellkochtopf im Ofen bis max. 180 °C verwendet werden.
- Beachten Sie stets die Mindestfüllmenge des Schnellkochtopfs.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf unter Druck niemals, ohne vorher Wasser in den Schnellkochtopf gefüllt zu haben.

Sicherheitssysteme

Sicherheitsfenster

Bei zu hohem Druck im Schnellkochtopf drückt sich der Dichtungsring **17** des Deckels **12** durch das Sicherheitsfenster **10** nach außen (siehe **Abb. A**). Dadurch kann überschüssiger Dampf entweichen.

Sicherheitsventil

Das Sicherheitsventil **2** im Deckel **12** zeigt an, ob der Schnellkochtopf unter Druck steht (siehe **Abb. A**). Wenn das Sicherheitsventil sichtbar aus dem Deckel herausragt, hat sich im Schnellkochtopf Druck aufgebaut. Dann ist der Schnellkochtopf verriegelt und Sie können ihn nicht öffnen (siehe **Abb. F**).

Sobald der Druck im Schnellkochtopf abgebaut wird, sinkt das Sicherheitsventil zurück in den Deckel. Wenn das Sicherheitsventil nicht mehr aus dem Deckel herausragt, ist der Schnellkochtopf nicht mehr verriegelt und Sie können ihn öffnen.

Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Schnellkochtopf schnell beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Topf **7** und den Deckel **12** aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A, B und K**).
3. Kontrollieren Sie, ob der Schnellkochtopf oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Verwendung

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Verwendung alle Teile des Schnellkochtopfs, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Gargut einfüllen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie den Schnellkochtopf zu gering oder übermäßig befüllen oder keine bzw. zu wenig Flüssigkeit einfüllen, kann dies zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Füllen Sie für die Dampfbildung stets 250–300 ml Flüssigkeit in den Schnellkochtopf, unabhängig von der Menge des Garguts.
- Beachten Sie die Füllmengengrenzen von mindestens $\frac{1}{3}$ des Nennvolumens und maximal $\frac{1}{2}$ des Nennvolumens bei quellenden Speisen bzw. $\frac{2}{3}$ des Nennvolumens bei allen übrigen Speisen.

Die Füllmengen setzen sich zusammen aus Flüssigkeit und Gargut.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie Salz in kaltes Wasser im Schnellkochtopf geben, kann dies zu Beschädigungen des Topfbodens führen.

- Geben Sie Salz stets nur in bereits kochendes Wasser.
 1. Füllen Sie die für die Dampfbildung notwendige Flüssigkeit (Wasser, Fond oder Sauce) in den Topf **7**.
 2. Fügen Sie das Gargut hinzu.
 3. Verschließen Sie den Schnellkochtopf, wie im Kapitel „Schnellkochtopf verschließen“ beschrieben.

Schnellkochtopf verschließen

- Setzen Sie den Deckel **12** auf den Topf **7**. Die Verschleißmarkierungen **6** auf dem Deckel und dem Griffteil des Topfes **5** müssen einander gegenüberliegen (siehe **Abb. E**).
- Schieben Sie den Griffteil des Deckels **4** und den Griffteil des Topfs übereinander. Der Verschluss-Schieber **3** rastet hörbar ein.

Der Schnellkochtopf ist verschlossen, und Sie können ihn nun erhitzen.

Garen unter Druck

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wird bei Überdruck im Schnellkochtopf die Hitzezufuhr nicht reduziert, kann dies zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Bei Überdruck wird ein roter Ring auf dem Druckstufenanzeiger sichtbar und der Topf dampft ab. Reduzieren Sie in solch einem Fall unverzüglich die Hitzezufuhr der Heizstelle, bis der rote Ring nicht mehr sichtbar ist.
1. Drehen Sie die Ventilkappe **1** des Druckregelventils **16** in die Position, die die geeignete Druckstufe für die eingefüllten Speisen bezeichnet (siehe Kapitel „Druckstufen und Garzeiten“).
 2. Setzen Sie den verschlossenen Schnellkochtopf mit gewählter Druckstufe auf den Herd.
 3. Stellen Sie den Herd auf die höchste Stufe ein.
Der Druck im Schnellkochtopf wird aufgebaut. Das rote Sicherheitsventil **2** und der Druckstufenanzeiger **13** zeigen den Druckaufbau im Schnellkochtopf an (siehe **Abb. F** und **G**).
Je nach Füllmenge dauert es einige Minuten, bis der Schnellkochtopf die eingestellte Druckstufe erreicht. Wenn aus dem Druckregelventil permanent Dampf austritt und die grünen Ringe auf dem Druckstufenanzeiger **18** sichtbar sind, ist die Druckstufe erreicht. In diesem Moment beginnt die Garzeit.
 4. Stellen Sie den Herd nun auf eine niedrige Stufe ein.
 5. Lassen Sie den Schnellkochtopf entsprechend der im Rezept angegebenen Garzeit auf dem Herd (siehe Kapitel „Druckstufen und Garzeiten“ und ggf. Ihr eigenes Rezept).
 6. Wenn die Garzeit beendet ist, schalten Sie den Herd aus.
 7. Bauen Sie den Druck im Schnellkochtopf ab, wie im Kapitel „Druck im Schnellkochtopf reduzieren“ beschrieben.

Druck im Schnellkochtopf reduzieren



Verbrühungsgefahr!

Der austretende Dampf ist sehr heiß. Der Dampf tritt nach oben hin aus.

- Halten Sie Hände, Kopf und Körper aus dem Abdampfbereich.

Sie haben zwei Möglichkeiten, den Druck im Schnellkochtopf zu reduzieren:

- Schnellkochtopf abkühlen lassen: Dies ist besonders empfohlen für schäumende und breiartige Speisen.
- Druck langsam über das Druckregelventil **16** abbauen (siehe **Abb. H**).

Schnellkochtopf abkühlen lassen

1. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine hitzebeständige Unterlage, z. B. auf eine kalte Herdplatte.
2. Warten Sie nach dem Garen so lange, bis das Sicherheitsventil **2** vollständig in den Deckel **12** eingesunken ist (siehe **Abb. A**).
3. Wenn das Sicherheitsventil nicht mehr aus dem Deckel herausragt, öffnen Sie den Schnellkochtopf, wie im Kapitel „Schnellkochtopf öffnen“ beschrieben.

Druck langsam über das Druckregelventil reduzieren

1. Drehen Sie die Ventilkappe **1** des Druckregelventils **16** langsam stufenweise auf Position „0“ zurück.
2. Wenn das Sicherheitsventil **2** nicht mehr aus dem Deckel **12** herausragt, öffnen Sie den Schnellkochtopf wie im Kapitel „Schnellkochtopf öffnen“ beschrieben.

Schnellkochtopf öffnen

1. Drücken Sie den Verschluss-Schieber **3** in Richtung Deckel **12** (siehe **Abb. C**).
2. Drehen Sie den Deckel am Griffteil **4** entgegen der Uhrzeigerrichtung herum (siehe **Abb. D**). Die Verschleißmarkierungen auf dem Deckel und dem Griffteil des Schnellkochtopfs **5** müssen einander gegenüberliegen (siehe **Abb. E**).
3. Heben Sie den Deckel vom Topf **7** ab.

Druckstufen und Garzeiten

Druckstufen

Position	Druckstufe
1	Schonstufe
2	Schnellstufe
	Druckabbau
	Abnehmen und Reinigen des Ventils

Garzeiten

Die folgenden Garzeiten sind Annäherungswerte, da die genauen Garzeiten stets von der Qualität und der Menge des Garguts abhängig sind.

Tiefgekühlte Nahrungsmittel müssen nicht vor dem Garen aufgetaut werden. Es genügt, wenn Sie die Garzeit etwas verlängern.

Suppen und Eintöpfe

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Bohnensuppe	20	2
Erbsensuppe (Erbsen nicht eingeweicht)	20–25	2
Gemüsesuppe	4–8	2
Grießsuppe	3–5	2
Gulaschsuppe	10–15	2
Kartoffelsuppe	5–6	2
Knochenbrühe	20–25	2
Minestrone	8–10	2
Reissuppe	6–8	2
Rindfleischbrühe	35–40	2
Suppenhuhn	25–35	2
Tomatensuppe mit Reis	6–8	2
Kohleintopf	15	2
Linsen (eingeweicht)	13–15	2
Pichelsteiner Eintopf	20	2
Serbisches Rindfleisch	8–10	2

Gemüse

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Blumenkohl	3–7	1
Erbsen, grüne	3–5	1
Möhren	3–7	1
Paprikaschoten, gefüllt	6–8	1
Pilze	6–8	1
Rote Rüben	15–25	1
Kohl	5–15	1
Spinat	3–4	1
Bohnen	6–10	2
Kartoffeln	6–8	2
Pellkartoffeln	6–12	2
Knollensellerie	12–15	2

Fleisch

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Eisbein	30–40	2
Gulasch	15–20	2
Hackfleisch	5–10	2
Huhn	20–25	2
Kalbfleisch, geschnetzelt	6	2
Kalbsbraten	15–20	2
Kalbsfrikassee	5	2
Putenkeule	25–35	2
Rinderbraten	40–50	2
Rippchen	10–12	2
Rouladen	15–20	2
Sauerbraten	30–35	2
Schweinebraten	25–30	2
Schweinshaxe	25–35	2
Rehkeule, geschmort	25–30	2

Fisch

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Dünstfisch mit Kartoffeln	6–8	1
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6–8	1
Schellfisch	4–6	1

Hinweise zur Zubereitung und zu den Garzeiten

Suppen und Eintöpfe mit gebratenem Fleisch

- Garen Sie schäumende Speisen im offenen Schnellkochtopf an und entfernen Sie den Schaum, bevor Sie den Schnellkochtopf verschließen.
- Wenn die Garzeiten der Zutaten (z. B. von Fleisch und Gemüse) nicht zu sehr von einander abweichen: Braten Sie das Fleisch an und fügen Sie das Gemüse beim Ablöschen hinzu.
- Bei stark unterschiedlichen Garzeiten der Zutaten: Unterbrechen Sie den Garvorgang des Fleisches und geben Sie für die letzten Minuten das Gemüse hinzu. So werden Fleisch und Gemüse gleichzeitig fertig.

Gemüse



Wählen Sie zunächst eine kürzere Garzeit. Nachgaren ist immer möglich.

Je feiner das Gemüse geschnitten ist, umso kürzer ist die Garzeit.

- Wenn Sie das Gemüse knackig möchten: Verkürzen Sie die Garzeit.
- Verlängern Sie die Garzeit bei größeren Mengen.

Fleisch

- Braten Sie Fleisch stets im Schnellkochtopf ohne Deckel an und geben Sie die notwendige Flüssigkeit erst beim Ablöschen dazu.
- Schneiden Sie zu große Fleischstücke durch, braten Sie diese an und legen Sie sie zum Fertigbaren übereinander.

Fisch

- Da Fischsud stark klebt: Nehmen Sie den Deckel sofort ab, sobald der Druck im Schnellkochtopf vollständig abgebaut ist.

Tiefkühlkost

- Tiefgekühlte Lebensmittel müssen Sie vor dem Garen im Schnellkochtopf nicht auftauen, verlängern Sie stattdessen die Garzeiten etwas.

Dünsteinsatz

Lebensmittel können mit Hilfe des Dünsteinsatzes **19** gedämpft oder gedünstet werden. Auf diese Weise bleiben wasserlösliche Vitamine und Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

1. Stellen Sie den Einsatzträger **20** auf den Boden **8** des Topfes **7** und platzieren Sie den Dünsteinsatz darauf.
2. Geben Sie soviel Flüssigkeit in den Topf, dass diese nicht in den Dünsteinsatz eindringt.
3. Legen Sie die Lebensmittel, die gedämpft oder gedünstet werden sollen, in den Dünsteinsatz.
4. Verschließen Sie den Schnellkochtopf wie im Kapitel "Schnellkochtopf verschließen" beschrieben.

Reinigung und Pflege

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Entfernen Sie Flecken auf dem Topfboden mit Zitrone oder Essig.
- Geben Sie den Schnellkochtopf-Deckel keinesfalls in die Spülmaschine. Sie könnten dadurch Ventileile beschädigen.

Schnellkochtopf reinigen

1. Lassen Sie den Topf **7**, den Deckel **12** sowie den Dünsteinsatz **19** und den Einsatzträger **20** vollständig abkühlen.
2. Entnehmen Sie den Dichtungsring **17** aus dem Deckel (siehe **Abb. B**).
3. Reinigen Sie den Topf, den Deckel, den Dünsteinsatz und den Einsatzträger mit heißem Wasser und flüssigem Spülmittel oder geben Sie den Schnellkochtopf, den Dünsteinsatz und den Einsatzträger ohne den Deckel in den Geschirrspüler.

4. Reinigen Sie den Dichtungsring, das Sicherheitsventil **2** und das Druckregelventil **16** wie in den Kapiteln „Dichtungsring reinigen und ersetzen“ und „Ventile reinigen“ beschrieben.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Dichtungsring reinigen und ersetzen

1. Wischen Sie den Dichtungsring **17** ab und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab (siehe **Abb. B**).
2. Lassen Sie den Dichtungsring gut trocknen.
3. Setzen Sie den Dichtungsring wieder in den Deckel **12** ein (siehe **Abb. B**).
4. Ersetzen Sie den Dichtungsring bei normaler Benutzung des Deckels jährlich, spätestens aber, wenn er hart oder dunkel geworden ist.

Ventile reinigen

Sicherheitsventil reinigen

1. Spülen Sie das Sicherheitsventil **2** unter fließendem Wasser (siehe **Abb. B**).
2. Prüfen Sie mit einem spitzen Gegenstand, ob sich der Stift am Sicherheitsventil hineindrücken lässt oder ob das Sicherheitsventil eventuell verstopft ist (siehe **Abb. J**).

Das Sicherheitsventil an der Deckelunterseite sollte sich locker bewegen lassen und darf nicht festsitzen.

Druckregelventil reinigen

1. Drücken und drehen Sie die Ventilkappe **1** des Druckregelventils **16** auf die Position zum Abnehmen der Ventilkappe **14** und ziehen Sie die Ventilkappe nach oben aus dem Deckel **12** heraus.
2. Ziehen Sie das Druckregelventil **16** an der Druckstufenskala **15** nach oben ab (siehe **Abb. I**).
3. Reinigen Sie das Druckregelventil unter fließendem Wasser.
4. Reinigen Sie den unteren Teil des Druckregelventils auf der Innenseite des Deckels (siehe **Abb. J**).
5. Setzen Sie das Druckregelventil wieder in den Deckel ein.
6. Setzen Sie die Ventilkappe wieder in den Deckel ein.
Achten Sie darauf, die Nuten des Druckregelventils und die Nuten der Ventilkappe jeweils in die passenden Führungen im Deckel zu setzen.
7. Drehen Sie die Ventilkappe des Druckregelventils und prüfen Sie so, ob Sie das Druckregelventil und die Ventilkappe korrekt eingesetzt haben und ob sich das Druckregelventil normal bewegen lässt.

Wartung und Aufbewahrung

Griffe auf festen Sitz überprüfen

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Griffteil des Topfes **5** und der Seitengriff **11** noch fest sitzen (siehe **Abb. A**).
- Wenn sich einer der Griffe gelockert hat, schrauben Sie ihn mit einem handelsüblichen Kreuzschlitz-Schraubendreher fest.

Schnellkochtopf aufbewahren

- Bewahren Sie den gereinigten Topf **7** und den gereinigten Deckel **12** stets in sauberer und trockener Umgebung auf, z. B. im Küchenschrank.
- Setzen Sie den Deckel nicht auf den Topf, sondern legen Sie ihn z. B. umgedreht auf den Topf.

Dichtung des Druckstufenanzeigers austauschen

Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung des Druckstufenanzeigers **13** und tauschen Sie die Dichtung ggf. gegen eine Ersatzdichtung **9** aus.

- Ziehen Sie die Dichtung an der unteren Seite des Deckels **12** vom Druckstufenanzeiger ab.
- Schieben Sie die Ersatzdichtung vollständig über den Druckstufenanzeiger, so dass sie fest in der Führungsrille des Druckstufenanzeigers sitzt.

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.

- Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an unseren Kundenservice.

Folgende Ersatzteile und Zubehörteile können Sie auf der Internetseite

www.schnellkochtopf24.de bestellen:

Bitte geben Sie bei der Teilebestellung folgende Daten an:

Modell: Premium 6,0 L

B/R/K 08/2017

Ersatzteil/Zubehör	Artikelnummer
Dichtungsring	507048000
Druckregelventil	507026000
Dünsteinsatz	507010000
Silikon-Kappe	507042000

Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache/Behebung
Die Ankochzeit dauert sehr lange.	Die Energiezufuhr ist zu gering. – Stellen Sie den Herd auf die höchste Stufe.
Das rote Sicherheitsventil steigt während des Garens nicht und kein Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus.	In den ersten Minuten ist dies normal, da der Druck im Schnellkochtopf aufgebaut wird. Wenn dies beim Garen auftritt, überprüfen Sie: • Ist die Hitzequelle stark genug? – Erhöhen Sie ggf. die Energiezufuhr. • Reicht die Flüssigkeitsmenge im Schnellkochtopf? – Erhöhen Sie ggf. die Flüssigkeitsmenge. • Steht die Ventilkappe des Druckregelventils in der Position "Druck abbauen"? – Drehen Sie es auf die gewünschte Druckstufe. • Ist der Schnellkochtopf gut verschlossen? – Verschließen Sie ihn ggf. erneut. • Sind der Dichtungsring oder Topfrand beschädigt? – Beenden Sie den Garvorgang und ersetzen Sie ggf. den Dichtungsring bzw. benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr.
Das rote Sicherheitsventil steigt während des Garens und kein Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus.	1. Halten Sie den Schnellkochtopf zum Druckabbau unter kaltes Wasser. 2. Öffnen Sie den Schnellkochtopf. 3. Reinigen Sie das Druckregelventil und das Sicherheitsventil.

Fehler	Mögliche Ursache/Behebung
Dampf entweicht um den Deckel herum.	Überprüfen Sie: • Ist der Deckel verschlossen? – Verschließen Sie den Deckel ggf. erneut. • Ist der Dichtungsring richtig in den Deckel eingelegt? – Beenden Sie den Garvorgang und legen Sie den Dichtungsring ggf. richtig ein. • Ist der Dichtungsring funktionstüchtig oder muss er ersetzt werden? – Beenden Sie den Garvorgang und ersetzen Sie ggf. den Dichtungsring. • Sind der Deckel, das Druckregelventil und das Sicherheitsventil sauber? – Beenden Sie den Garvorgang und reinigen Sie ggf. das Druckregelventil und das Sicherheitsventil. • Ist der Topfrand in ordnungsgemäßem Zustand? – Beenden Sie den Garvorgang und benutzen Sie den Schnellkochtopf ggf. nicht mehr.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Das Sicherheitsventil ist nicht völlig abgesunken. – Bauen Sie den Druck im Schnellkochtopf ab. – Kühlen Sie den Schnellkochtopf ggf. unter kaltem Wasser ab.
Das Gargut ist nach dem Garen angebrannt oder nicht gar.	Überprüfen Sie: • War die Garzeit zu kurz oder zu lang? • Stimmt die Leistung der Hitzequelle? • Ist das Druckregelventil auf die richtige Garstufe eingestellt? • War die Flüssigkeitsmenge ausreichend?
Das Gargut ist nach dem Garen angebrannt.	Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Zeit lang in Wasser einweichen, bevor Sie ihn reinigen.
Eines der Sicherheitssysteme (Sicherheitsventil, Dichtungsring im Sicherheitsfenster) wird ausgelöst.	1. Schalten Sie die Energiezufuhr aus. 2. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen. 3. Öffnen Sie den Schnellkochtopf. 4. Überprüfen und reinigen Sie das Druckregelventil, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.
Ein Griff am Schnellkochtopf ist locker.	– Schrauben Sie den Griff mit einem handelsüblichen Kreuzschlitz-Schraubendreher fest.

Technische Daten

Modell:	Premium 6,0 L B/R/K 08/2017
Artikelnummer:	95166
Schnellkochtopf:	
Material:	
Körper:	Edelstahl rostfrei 18/10 SUS304, Werkstoffnr. 1.4301
Griffe:	Kunststoff
Boden:	Edelstahl rostfrei 18/10 SUS430, Werkstoffnr. 1.4016
Materialstärken:	
Boden:	ca. 5,2 mm
Wand:	ca. 1,2 mm
Durchmesser:	
Boden:	ca. 19 cm
Topf:	ca. 22 cm
Nennvolumen:	6,0 l
Füllmenge (max. $\frac{2}{3}$):	4 l
Höhe:	ca. 16,5 cm
Gewicht:	ca. 2040 g
Deckel:	
Material:	Edelstahl rostfrei 18/10 SUS304, Werkstoffnr. 1.4301
Materialstärke:	ca. 1,2 mm
Gewicht:	ca. 980 g
Druckstufen/Betriebsdruck (Druckregulierungsventil):	stufenlos verstellbares Federventil von 0,6 bar/60 kPa bis 1,0 bar/100 kPa, max. 3,0 bar/300 kPa
Dünsteinsatz inkl. Einsatzträger:	
Material:	Edelstahl rostfrei 18/10 SUS304, Werkstoffnr. 1.4301

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Schnellkochtopf entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

- Entsorgen Sie den Schnellkochtopf entsprechend den in Ihrem Land gültigen Gesetzen und Bestimmungen.



B/R/K Vertriebs-GmbH • Heinz-Fangman-Str. 2 • D-42287 Wuppertal



Wuppertal, 24.02.2017

EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung, Modul B
(Entwurfskontrolle)

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

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

Gerätetyp: Schnellkochtopf „PREMIUM“

Einschlägige EG Richtlinien: RL 97/23/EG

Angewandte Norm: DIN EN 12778 / 09.05

B/R/K Vertriebs-GmbH

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Peter Rommerskirchen'.

Peter Rommerskirchen, Geschäftsführer

B/R/K Vertriebs-GmbH
Heinz-Fangman-Straße 2
D-42287 Wuppertal
Germany

Telefon: +49 202 2815 767 - 0
Telefax: +49 202 2815 767 - 82
E-mail: kontakt@brk-germany.com
www.brk-germany.com
www.cookvision.com

Credit- und Volksbank eG Wuppertal
(BLZ 330 600 98) Konto Nr. 111818010
IBAN DE96 3306 0098 0111 8180 10
BIC GENODE33CVW

UStIdNr.: DE 813154086
UStNr.: 132/5915/0911
ILN 4051312 000000

Handelsregister:
Wuppertal HRB 16402
Geschäftsführer:
Peter Rommerskirchen



Da bin ich mir sicher.



VERTRIEBEN DURCH:

B/R/K VERTRIEBS GMBH
HEINZ-FANGMAN-STR. 2
42287 WUPPERTAL
GERMANY
service@brk-germany.com

KUNDENDIENST

95166



00800 275 00000



www.schnellkochtopf24.de

MODELL:
Premium 6,0 L

10/2017

3

**JAHRE
GARANTIE**