

Schnellkochtopf
Gebrauchsanweisung



Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf in Betrieb nehmen.

1 Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung.
2. Lassen Sie den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.
3. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Backofen.
4. Bewegen Sie den Schnellkochtopf unter Druck mit größter Vorsicht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe.
5. Gegebenenfalls Ofenhandschuhe verwenden.
6. Verwenden Sie den Druck nicht für einen anderen Zweck als den, für den er bestimmt ist.
7. Dieses Gerät kocht unter Druck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Schnellkochtopfs können Verbrühungen entstehen. Vergewissern Sie sich, dass der Herd richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn aufheizen.
8. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich vergewissert haben, dass der Innendruck vollständig gesunken ist. Siehe Kapitel 3.4- Wenn das Essen fertig gekocht ist / Wie man den Schnellkochtopf öffnet.
9. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Wasser, da er sonst ernsthaft beschädigt werden könnte.
10. Füllen Sie den Kocher nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens hinaus. Beim Garen von Lebensmitteln, die sich beim Garen ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, den Kocher nicht mehr als die Hälfte seines Fassungsvermögens füllen.
11. Verwenden Sie die geeignete Wärmequelle gemäß der Gebrauchsanweisung.
12. Nach dem Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Zunge), die unter Druckeinwirkung anschwellen kann, nicht in das Fleisch stechen, solange die Haut angeschwollen ist; Sie könnten sich verbrühen.
13. Wenn Sie teigige Speisen garen, schütteln Sie den Herd vor dem Öffnen des Deckels leicht, um ein Herausspritzen der Speisen zu vermeiden.
14. Hinweis: Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob sich die Ventile leichtgängig bewegen lassen.
15. Verwenden Sie den Schnellkochtopf im Druckmodus nicht zum Frittieren von Speisen.
16. Das Sicherheitssystem des Schnellkochtopfes darf in keiner Weise verändert werden.
17. Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers, die dem jeweiligen Modell entsprechen. Verwenden Sie insbesondere ein Gehäuse und einen Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.
18. Bewahren Sie diese Anleitung auf!

1.1 Das Sicherheitssystem

Dieser Schnellkochtopf bietet vier verschiedene Sicherheitsfunktionen:

- Der Einhand-Verriegelungsmechanismus erleichtert das Schließen des Schnellkochtopfs. Der Deckel kann in jeder Position auf den Topf aufgesetzt und verriegelt werden. Daher kann er immer leicht gedreht werden und rastet nicht ein wie herkömmliche Schnellkochtopfdeckel.
- Das Druckregulierventil mit Anzeige dient zur Einstellung der Kochstufe.
- Zwei Sicherheitsventile sorgen dafür, dass sich im Kocher kein Überdruck aufbaut.
- Das zweite Sicherheitsventil verhindert auch das versehentliche Öffnen des Deckels, während der Kocher unter Druck steht.

2 Eigenschaften

Qualität

Dieser Schnellkochtopf ist aus rostfreiem Stahl 18/10 hergestellt. Die Griffe des Schnellkochtopfs sind aus kopflastigem Kunststoff. Der innovative Einhand-Verriegelungsmechanismus macht den Schnellkochtopf einfach und bequem zu bedienen.

Wirkungsgrad

Sobald der erforderliche Druck erreicht ist, kann die Ofentemperatur gesenkt werden.

Vielseitigkeit

Dieser Schnellkochtopf kann unter anderem für die Zubereitung von Suppen, Gemüse, Fleisch und Eintöpfen verwendet werden. Das Kochen von Reisgerichten, Marmeladen oder Gemüse dauert nur wenige Minuten.

Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten geeignet:

Gas: Die Flamme darf nicht über den Boden des Schnellkochtopfes hinausreichen.

Elektrisch: Die Kochplatte des Herdes darf nicht größer sein als der Boden des Schnellkochtopfes.

Glaskeramik-+Induktionskochplatte: Der Boden des Schnellkochtopfes muss sauber und trocken sein.

Hinweis

Hitzeschäden an den Kunststoffteilen des Schnellkochtopfes können nur durch übermäßige Hitze verursacht werden und fallen daher nicht unter die Garantie des Herstellers.

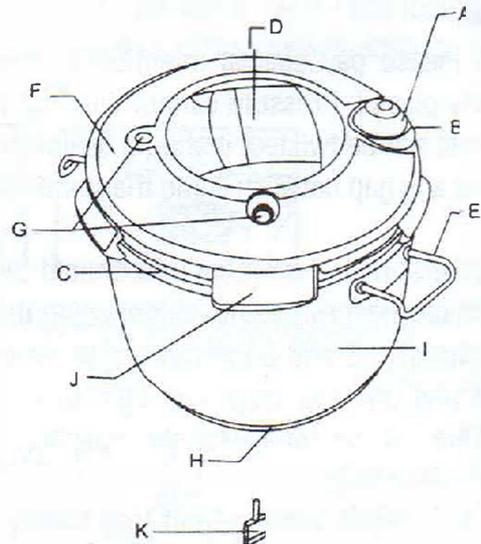
DRUCKGARSYSTEME AUF DEM NEUESTEN STAND DER TECHNIK - ZUSÄTZLICHE MERKMALE

- Druckventil ermöglicht die Einstellung von 2 Kochstufen
- Mechanismus zur schnellen Druckentlastung
- Griffe aus rostfreiem Stahl 18/10
- Abnehmbare Deckelbefestigung für einfaches Verräumen
- Gekapselter Thermo-Sandwich-Boden für optimale Wärmeverteilung
- Auslösegriff zum leichten Öffnen und Schließen, mit Sicherheitsschloss
- Kocher aus rostfreiem Stahl 18/10
- Topfdurchmesser 32 cm
- Geeignet für alle Ofentypen

2.1 Gerätebeschreibung

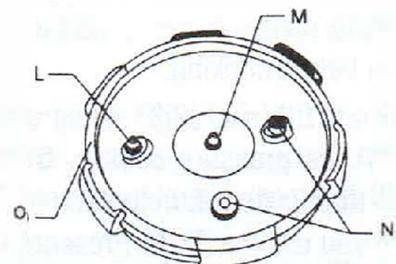
Außenansicht des Schnellkochtopfs

- A. Drehknopf der einstellbaren Regelungswaive / Kochstufenregler
- B. Skala der Kochstufen
- C. Druckabdeckung
- D. Griff und Entriegelungsmechanismus des Deckels
- E. Seitlicher Griff
- F. Schwarze Kunststoffabdeckung
- G. Sichtfenster für die Sicherheitsventile
- H. Gekapselte Sandwich-Basis
- I. Topf aus rostfreiem Stahl
- J. Halterung/Greifer des Druckdeckels
- K. Werkzeug zur Montage des Sicherheitsventils



Ansicht des Deckels von innen

- L. Regulierventilmutter, Unterseite
- M. Nuss im Zentrum
- N. Mutter der Sicherheitsventile, Unterseite
- O. Silikondichtring



2.2 Ersatzteilliste

30334	Sicherheitsventil
30335	Druckventil
900,106,011	O-Ring 16x22 mm
900,106,016	Stift komplett für Sicherheitsventil
30332	Dichtungsring
30333	Korb
30338	Deckel komplett
30331	Kunststoffabdeckung
30336	Schließmechanismus
30341	Topf 15L
30342	Topf 18L
30343	Topf 23L
30330	Körpergriff

1 Gebrauchsanweisung

3.1 Ablage des Schnellkochtopfes

- Stellen Sie das Druckventil auf die Position "0" und öffnen Sie den Herd durch Ziehen am Griff in der Mitte des Deckels (siehe Abb. 1)
- Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie den Gummidichtungsring vom Deckel und spülen Sie ihn in kochendem Wasser ab, trocknen Sie ab, mit Speiseöl einfetten und wieder in die richtige Position.

HINWEIS: Achten Sie bitte besonders darauf, dass die Gummidichtungrichtig angebracht ist. Andernfalls kann sich der Druck nicht richtig aufbauen. Die Gummidichtung darf nicht verdreht sein, sollte leicht eingefettet sein und eng anliegend (ohne Spalt zwischen ihr und dem Edelstahldeckel) in ihrer Nut im Deckel sitzen.

- Generell sollte die Gummidichtung vor jedem Gebrauch leicht eingefettet und vor jeder Benutzung des Schnellkochtopfes überprüft werden.
- Gießen Sie mindestens eineinhalb Tassen Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Schnellkochtopf und geben Sie die zu kochenden Lebensmittel hinein. Der Füllstand (einschließlich alter Zutaten) darf die maximale Markierung auf der Innenseite des Topfes nicht überschreiten (siehe Abbildung 3).

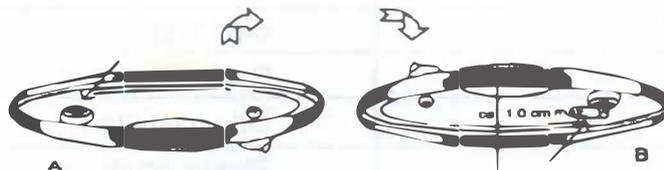
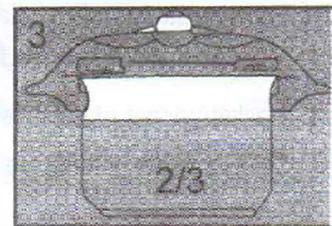
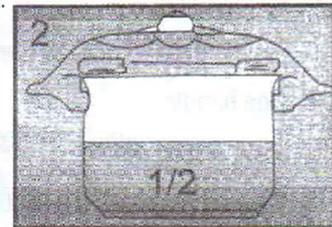
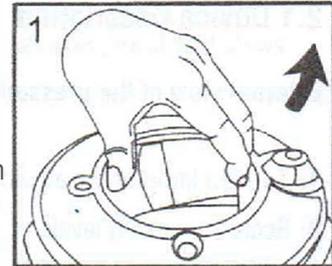
VORSICHT! Beim Kochen von Lebensmitteln, die leicht schäumen oder sich ausdehnen

- (z.B. Erbsen, Reis, Bohnen), darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte gefüllt werden (siehe Abbildung 4).
- Um die Schaumbildung einzudämmen, geben Sie vor dem Kochen einen Löffel Butter oder Öl zu den anderen Zutaten vor dem Kochen.

- **Der maximale Füllstand (2/3) ist auf der Innenseite des Topfes eingraviert. Sie dürfen den Schnellkochtopf auf keinen Fall überfüllen. Andernfalls kommen die Ventile mit den Lebensmitteln in Berührung, was ihre Funktion beeinträchtigt.**

- Wenn Sie den OMNI-Schnellkochtopf benutzen, sollten Sie zuerst prüfen, ob die Ventile leichtgängig sind. Sicherheitsventil:

Wenn Sie den Deckel bei verriegeltem Auslösemechanismus auf den Kopf stellen, sollten Sie den roten Stift des Sicherheitsventils mühelos hin und her bewegen können. Um dies zu überprüfen, nehmen Sie den Deckel in die Hand und betätigen Sie, ohne ihn auf den Schnellkochtopf zu legen, den Verschlussmechanismus, als ob Sie den Deckel verriegeln wollten. Drehen Sie dann den Deckel um 180° und beobachten Sie den roten Sicherheitsventilstift. Je nach Stellung des Deckels sollte der Stift entweder in die Ventileinheit sinken oder ca. 1 cm aus der Ventileinheit herausragen. Sollte dies der Fall sein, beginnen Sie bitte nicht mit dem Kochen, sondern nehmen Sie sich die Zeit, das Sicherheitsventil zu reinigen (siehe Kapitel 5.1.3 Sicherheitsventil).



Regulierungsventil:

Die Funktion des Regelventils ist gewährleistet, wenn es sich mit geringem Widerstand auf jeden Druck von level 0 bis II einstellen lässt. Es ist normal, dass das Ventil bei jedem Druckniveau leicht einrastet. Ob das Regelventil einwandfrei funktioniert, kann im Betrieb des Schnellkochtopfes festgestellt werden. Wenn entsprechend der gewählten Druckstufe Dampf aus dem Regelventil austritt, arbeitet das Ventil einwandfrei. Bitte beachten Sie auch die Reinigungshinweise in Kapitel 5.1 Reinigung der Ventile.

Das Regelventil sollte in regelmäßigen Abständen auf Verschmutzungen im Inneren der Ventileinheit überprüft und ggf. gereinigt werden, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

- Setzen Sie nun den Deckel auf den Herd und drücken Sie den Deckelgriff nach unten. Das Verriegelungssystem ist nun eingerastet und Sie können mit dem Kochen beginnen.

3.2 Einstellung der Kochstufenregelung

- Stellen Sie den Kochstufenregler / das Regulierventil ein: (I) Niedrige Stufe (II) Hohe Stufe (siehe Abbildung 5). Bitte beachten Sie die Tabelle der Garzeiten (siehe Kapitel 8). Das Druckregelventil hält den Druck automatisch auf der gewünschten und gewählten Stufe, indem es Dampf über das Regelventil / den Kochstufenregler ablässt. In diesem Fall ist die gewählte Kochstufe erreicht und Sie müssen entweder eine höhere Druckstufe wählen oder die Hitze auf ein Minimum reduzieren.



(0)= kein Druck 0,0 bar

Weites Kochen ohne Druck oder weites Reduzieren des Drucks während des Kochens **Stufe I = Fließdruck, etwa 0,50 bar**

Weites Gemüse, Fisch, Krustentiere und Lebensmittel, die sich stark ausdehnen oder schäumen, wie Erbsen, Bohnen oder Fleischbrühen.

Stufe II= hoher Druck, etwa 0,80 bar

Zum Schmoren von Fleisch oder zum Kochen von Suppen, Reis und Kartoffeln.

3.3 Lebensmittelzubereitung

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine der Herdplatten und schalten Sie ihn auf die höchste Stufe. Achten Sie darauf, dass die Herdplatte nicht größer als der Boden des Schnellkochtopfes ist. Wenn Sie einen Gasherd verwenden, vermeiden Sie Hitzeschäden an den Kunststoffteilen, indem Sie sicherstellen, dass die Gasflamme nicht an der Seite des Schnellkochtopfs entlang bis zu den Kunststoffgriffen reicht.
- Zunächst dichtet der Schnellkochtopf ab, während sich Dampf bildet. Der Verschließvorgang erfolgt, indem der Sicherheitsventilstift durch den Dampf angehoben wird. Gleichzeitig blockiert der Sicherheitsventilstift den Auslösemechanismus des Schnellkochtopfs und sorgt so dafür, dass der nun unter Druck stehende Topf nicht versehentlich geöffnet werden kann. Der rote Ventilstift ragt nicht aus dem schwarzen Deckel heraus, sondern ist durch das kleine Sichtfenster (Schlitz im Deckel) direkt unter dem Deckel zu sehen. Da aus dem Sicherheitsventil Dampf entweichen kann, bis der Schnellkochtopf fertig verschlossen ist, müssen Sie beim Blick durch das Sichtfenster besonders vorsichtig sein, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.
- Sobald sich der gewählte Druck im Schnellkochtopf aufgebaut hat, entweicht Dampf aus dem Regulierventil. Reduzieren Sie nun die Hitze des Kochers so weit, dass der gewünschte Druck gerade noch gehalten wird. Wenn das Ventil Dampf ablässt, reduzieren Sie die Temperatur weiter. Während der Druck ansteigt, kann etwas Dampf an den Seiten entweichen.

Es kann sein, dass Sie ein zischendes Geräusch hören, während der Druck aufgebaut wird. Es kann bis zu 20 Minuten dauern, bis die gewählte Druckstufe im Kocher erreicht ist, vor allem, wenn der Kocher bis zur maximalen Stufe gefüllt wurde und alle Zutaten kalt sind. Einige Zutaten (z. B. Wasser, Brühe) können vorgewärmt werden, bevor sie in den Schnellkochtopf gegeben werden.

Hinweis: Die erforderliche Garstufe ist erreicht, wenn der Dampf aus dem Regulierventil austritt (nicht wenn er aus dem Sicherheitsventil austritt). Die in der Garzeitentabelle (siehe Kapitel 8) angegebenen Garzeiten beziehen sich auf den Zeitraum, der mit dem ersten Dampfaustritt aus dem Regulierventil beginnt.

- Für die Zubereitung von Speisen im Schnellkochtopf kann folgende Faustregel angewendet werden: Wenn der Kochstufenregler/das Regulierventil auf Stellung II steht, werden die Speisen in 1/3 der normalen Kochzeit gegart (z.B. wenn Sie etwas kochen, das normalerweise in 30 Minuten fertig ist, ist es bei Verwendung dieses Schnellkochtopfes in 10 Minuten fertig).

3.4 Wenn das Essen fertig gekocht ist / Öffnen des Schnellkochtopfes

Am Ende der Garzeit kann der Schnellkochtopf geöffnet werden. Halten Sie beim Öffnen des Deckels einen Sicherheitsabstand zwischen Ihrem Körper und dem Schnellkochtopf ein. Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen! Am Ende der Garzeit muss zunächst der Druck im Kocher abgebaut werden. Es gibt drei Möglichkeiten, dies zu tun. Wählen Sie eine nach eigenem Ermessen und nach der Garzeitentabelle.

Normale Öffnung:

Schalten Sie den Herd aus. Der Druck im Kocher sinkt von selbst, wenn er vollständig abgekühlt ist. Sobald das Sicherheitsventil den Öffnungsmechanismus freigegeben hat, kann der Schnellkochtopf geöffnet werden. Diese Methode empfiehlt sich für Lebensmittel, die schäumen oder sich ausdehnen, und für Gerichte wie Gulasch, die nicht zu schnell überkochen.

Kombinierte Eröffnung:

Warten Sie nach dem Ausschalten des Herdes den Druckabbau gemäß der Garzeitentabelle (Standzeit) ab. Nach Ablauf der Standzeit entlüften Sie den Restdruck wie unter "Schnelles Öffnen" beschrieben.

Schnell Eröffnung:

Schalten Sie den Herd aus und halten Sie den Schnellkochtopf unter kaltes, fließendes Wasser. Verwenden Sie nur die seitlichen Griffe des Schnellkochtopfs, um ihn anzuheben oder zu bewegen. Reduzieren Sie den Druck langsam und schrittweise über den

Kochstufenregler/Regulierventil, bis die Stellung (0) erreicht ist und der gesamte Dampf den Schnellkochtopf verlassen hat (siehe Abbildung 6).

Um den Deckel zu öffnen, ziehen Sie an dem Griff in der Mitte des Deckels und klappen Sie ihn nach oben. Heben Sie nun den Deckel an, um ihn abzunehmen.



VORSICHT!

Aus dem Regulierventil können große Mengen Dampf austreten, die Ihr Gesicht und/oder andere Körperteile verbrühen können. Während des schnellen Druckabfalls hören Sie ein lautes zischendes Geräusch, das nur beim "schnellen Öffnen" des Schnellkochtopfes auftritt. Das ist normal. Erst wenn der gesamte Dampf entwichen ist und der Druckregler in die Stellung "0" zurückgekehrt ist, kann der Deckel geöffnet werden. Der schnelle Druckabfall sollte nicht bei Lebensmitteln wie Gemüse, Getreide oder schäumenden Lebensmitteln gewählt werden.

Notöffnung

Der Sicherheitsventilstift verriegelt nicht nur den Deckel, sobald der Druckaufbau beginnt. Er verhindert aus Sicherheitsgründen auch, dass der Schnellkochtopf geöffnet werden kann, während er unter Druck steht. Wenn Sie die Funktion der Ventile nicht wie oben beschrieben überprüfen, kann es vorkommen, dass sich der Deckel aufgrund von Verschmutzung nicht mehr wie oben beschrieben öffnen lässt. Nun ist der aus der Ventileinheit herausragende Sicherheitsventilstift zu sehen.

VORSICHT!

Es können nun sehr große Mengen an heißem Dampf austreten. Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand zum Kocher ein, um Verbrennungen und Verbrühungen am Kopf und anderen Körperteilen zu vermeiden. Nachdem Sie die eben beschriebene Notentlüftung durchgeführt haben, sollten Sie den Schnellkochtopf normal öffnen können, indem Sie am Griff ziehen und ihn nach oben klappen. Bevor Sie den Schnellkochtopf wieder benutzen, müssen Sie die Ursache für die Notöffnung beseitigen (z.B. ein verschmutztes Ventil). Ist dies nicht möglich, benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst oder an das Geschäft/den Verkäufer, bei dem Sie ihn gekauft haben.

4 Ventile / Gummidichtung

Das reibungslose Funktionieren der Ventile ist entscheidend für die Funktionsfähigkeit Ihres Schnellkochtopfes. Prüfen Sie daher VOR JEDER BENUTZUNG und auch nach längerer Lagerung, ob die Ventile sauber sind und sich leichtgängig bewegen.

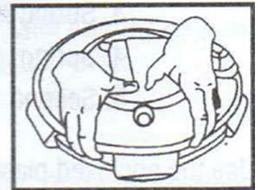
4.1 Reinigung der Ventile

4.1.1 Abnehmen der Kunststoffabdeckung:

Um das Regulierventil zu überprüfen und zu reinigen, muss die schwarze Kunststoffabdeckung vom Deckel abgenommen werden. Die Kunststoffabdeckung ist mit zwei Klammern auf dem zentralen Sockel verankert, fassen Sie die schwarze Kunststoffabdeckung mit den Fingern der rechten und linken Hand (siehe Abbildung 7) und ziehen Sie sie nach oben, während Sie mit den Daumen gegen den grauen Kunststoffring in der Mitte des Deckels drücken. Sie haben nun eine der beiden Klammern gelöst.

Halterung und können das gleiche Verfahren für die verbleibende Halterung anwenden. Der schwarze Kunststoffschirm kann nun vom eigentlichen Edelstahldeckel entfernt werden.

7

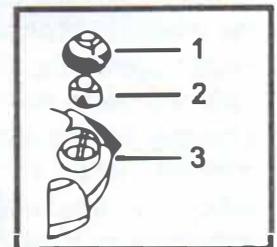


8



4.1.2 Aus- und Einbau des einstellbaren Regulierventils:

Das Regulierventil ist nun zugänglich und kann zur Kontrolle und Reinigung von oben und nicht von unten aus dem Deckel entnommen werden, wie im Folgenden beschrieben. Drücken Sie mit den Fingern (Daumen und Zeigefinger) auf die Ventilhalterungen (siehe Abbildung 8). Dadurch werden die Halterungen gelöst, mit denen das Regulierventil an zwei Stellen (links und rechts) befestigt ist. Mit der freien Hand können Sie nun an der Ventilkappe/ dem Ventildrehknopf (siehe Abbildung 9/1) nach oben ziehen, um sie aus den Halterungen zu lösen und den Ventileinsatz (siehe Abbildung 9/2) zu entnehmen. Bitte beachten Sie, dass der Ventileinsatz durch einen großen und einen kleinen Steg in der Ventilhalterung ausgerichtet gehalten wird. Setzen Sie den gereinigten Ventileinsatz (Abbildung 9/2) wieder in den unteren Ventilhalter ein, wobei Sie sich an der Größe der Rillen orientieren sollten, um die richtige Position zu finden. Schieben Sie anschließend die Ventilkappe (Abbildung 9/1) von oben wieder auf, so dass die Indikatorfahne zur Deckelmitte zeigt (wichtig, damit das Ventil später eingestellt werden kann). Achten Sie darauf, dass die Ventilkappe durch die Halterungen (siehe Abbildung 9/3) sicher gehalten wird und sich drehen lässt (siehe Abbildung 9). Um die schwarze Kunststoffblende des Deckels auszutauschen, setzen Sie sie von oben auf den Deckel auf und achten Sie darauf, dass das Regulierventil durch die entsprechende Öffnung im Deckel geführt wird. Drücken Sie die Halterungen des Deckels nacheinander auf, damit sie wieder auf dem zentralen Sockel einrasten.



VORSICHT: Entfernen Sie niemals die einstellbare Regulierung

Ventil aus dem Innenteil des Deckels.

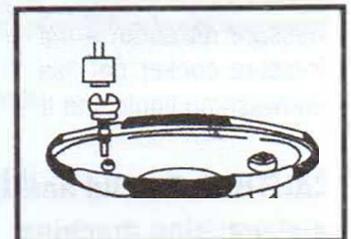
4.1.3 Das Sicherheitsventil

Montagereihenfolge des gesamten Ventils von der Innenseite des Schnellkochtopfes aus gesehen.

1. Gewinde des Ventilhalters (grauer Kunststoff)
2. 1,5 cm O-Ring
3. Sicherheitsventilstift, komplett
4. Mutter des Sicherheitsventils

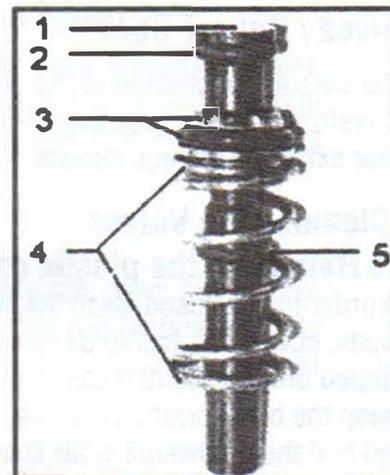
Der Ventilstift muss mit seinem dickeren Ende in das Innere des Topfes zeigen.

10



Reihenfolge der Montage des Sicherheitsventilstifts

1. Sicherheitsventilstift, rot
2. Erster O-Ring am dicken Ende des Ventilstifts
3. Federbefestigung mit O-Ring
4. Feder
5. Zweiter O-Ring in der Mitte des Ventilstifts.



- Verwenden Sie das beiliegende Kunststoffwerkzeug oder eine Münze, um die Sicherheitsvon der Innenseite des Deckels abzuschrauben und die Innenseite des Ventilhalters und des Ventilstifts (siehe Abbildung 10). Wir empfehlen Ihnen, das Ventil mit normalem Geschirrspülmittel zu reinigen. Die Ventilmadel selbst kann auch einfach in kochendes Wasser gelegt werden, um leicht reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser und trocknen Sie den Ventilstift und das Innere des Ventilhalters gründlich ab.
- Setzen Sie die Innenteile des Sicherheitsventils in der richtigen Reihenfolge wieder ein und schrauben Sie die Mutter wieder auf den Ventilhalter und ziehen Sie sie handfest an. Überprüfen Sie, ob der rote Dichtungsring vorhanden ist und richtig auf dem Gewinde sitzt (siehe Beschreibung des Sicherheitsventils und Montagereihenfolge). Sie sollten den roten Sicherheitsventilstift mühelos bewegen können, wenn Sie den Deckel bei verriegeltem Auslösemechanismus auf den Kopf stellen. Um dies zu überprüfen, nehmen Sie den Deckel in die Hand und betätigen Sie, ohne ihn auf den Schnellkochtopf zu legen, den Verschlussmechanismus, als ob Sie den Deckel verriegeln wollten. Drehen Sie dann den Deckel um 180° und achten Sie dabei auf den roten Sicherheitsventilstift. Der Stift sollte - je nach Position des Deckels - entweder gleichmäßig in die Ventileinheit einsinken oder aus der Ventileinheit herausragen oder etwa 1 cm aus der Ventileinheit herausragen. Sollte dies nicht der Fall sein, beginnen Sie nicht mit dem Kochen, sondern nehmen Sie sich die Zeit, das Sicherheitsventil zu reinigen und sich zu vergewissern, dass das Sicherheitsventil korrekt montiert ist, wie oben beschrieben und gezeigt.
- Wenn der Ventilstift fehlt oder mehr als 1 cm aus dem Ventil herausragt, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den Kundendienst. Nehmen Sie den Schnellkochtopf nicht in Betrieb.

HINWEIS: Die Ventile funktionieren problemlos, solange die maximalen Füllstände nicht überschritten werden (insbesondere bei schäumenden Lebensmitteln) und die Hitze die Hitze reduziert wird, wenn das gewählte Druckniveau erreicht ist.

4.2 Reinigung des Dichtungsring

Entfernen Sie nach jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs den Dichtungsring vom Deckel. Waschen und

spülen Sie ihn gründlich ab und fetten Sie ihn leicht mit Speiseöl ein. Je nachdem, wie oft Sie den Schnellkochtopf benutzen, sollte der Dichtungsring alle 6 Monate (bei täglichem Gebrauch) durch einen neuen Originaldichtungsring ersetzt werden.

5. Reinigung und Lagerung

Der Schnellkochtopf kann wie jeder andere Topf aus Edelstahl gereinigt werden. Er kann von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte verwenden Sie keine Metallbürsten, aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können. Um hartnäckigen Schmutz und Verfärbungen zu entfernen, füllen Sie den Schnellkochtopf mit Zitronensaft (eine halbe Zitrone mit 2 Tassen Wasser). Lassen Sie die Mischung etwa 5 Minuten lang unter Druck kochen. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nun muss der Schnellkochtopf mit heißem Wasser ausgespült werden. Der Deckel sollte nur mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt und anschließend mit klarem Wasser abgespült werden.

VORSICHT: Der Deckel und der Dichtungsring dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Legen Sie den Deckel zur Aufbewahrung verkehrt herum auf den Schnellkochtopf; dies schützt den Gummidichtring. Der Schnellkochtopf darf nur ohne Lebensmittel gelagert werden und muss sauber und völlig trocken sein.

6 Fehlersuche

6.1 Der Schnellkochtopf kann nicht geschlossen werden

Die Ursache: Der Inhalt des Schnellkochtopfs ist bereits am Kochen und erzeugt so viel Dampf, dass der Deckel des Schnellkochtopfs nicht mehr aufgesetzt werden kann.

Lösung: Reduzieren Sie die Temperatur auf dem Herd oder nehmen Sie den Topf vom Herd, bis der Inhalt nicht mehr stark kocht. Jetzt können Sie den Deckel auf den Topf setzen und ihn verschließen.

6.2 Der rote Sicherheitsventilstift ist in der Sichtscheibe nicht zu sehen

Die Lebensmittel und das Wasser waren kalt und/oder der Schnellkochtopf ist bis zum Maximum gefüllt. Der Druckaufbau kann bis zu etwa 20 Minuten dauern, was den Verschließvorgang entsprechend verzögert. Der Druckregler befindet sich in der Stellung (0), eventueller Dampf wird direkt über das Regulierventil abgeleitet und - der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen. Wählen Sie eine höhere Kochstufe als "0".

- Die erforderliche Mindestmenge an Flüssigkeit (1,5 Tassen) ist nicht vorhanden. Wenn sich nur sehr wenig oder gar keine Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet, kann kein Dampf erzeugt werden. Füllen Sie die erforderliche Flüssigkeitsmenge auf.
 - Der Füllstand (2/3 des Schnellkochtopfes) ist überschritten. Auch in diesem Fall kann der Druck nicht aufgebaut werden. Entfernen Sie Kochflüssigkeit, bis Sie den maximalen Füllstand erreicht haben.
 - Der Schnellkochtopf ist nicht richtig verschlossen. G_ Prüfen Sie den Verschlussmechanismus, die Gummidichtung und die Ventile auf Verschmutzung, Beschädigungen und die richtige Lage der Dichtungen.
 - Owing to the method of construction, the valve pin will never stick out of the black plastic cover.
- ### 6.3 Das Regulierventil lässt ständig Druck ab

Die Ursache: Der Druck im Schnellkochtopf - entsprechend der gewählten Kochstufe Stufe - erreicht worden.

Lösung: Wählen Sie eine höhere Druckstufe oder reduzieren Sie die Hitze des Ofens auf ein Minimum.

Die Ursache: Das automatische Regulierventil ist verschmutzt und funktioniert nicht richtig.

Lösung: Lesen Sie die Anweisungen zu den Ventilen und reinigen Sie sie.

Die Ursache: Das Sicherheitsventil funktioniert nicht.

Lösung: Lesen Sie die Reinigungsanleitung und reinigen Sie das Sicherheitsventil oder tauschen Sie es gegebenenfalls aus.

Aus den Ventilen kann jederzeit eine geringe Menge Dampf austreten. Ein paar Tropfen Kondenswasser können austreten.

6.4 Unter dem Schnellkochtopfdeckel und am Rand des Schnellkochtopfes entweicht unkontrolliert Dampf. Am Rand des Schnellkochtopfes. Es tropft Wasser.

Ursache: Die Gummidichtung ist nicht eingefettet und sitzt nicht richtig in der Nut am Rand des Deckels.

Lösung: Entfernen Sie die Dichtung und fetten Sie sie leicht ein. Prüfen Sie, ob die Dichtung fest und richtig im Deckel des Schnellkochtopfes sitzt. Nach der Überprüfung der Dichtung den Deckel nicht in derselben Position wieder aufsetzen, sondern zuerst eine Vierteldrehung machen.

6.5 Flecken sind schwer zu entfernen

Es gibt verschiedene Ursachen für Flecken.

Angebrannte Lebensmittel, die am Topf kleben, sollten in Wasser und Spülmittel eingeweicht und dann mit einem nichtmetallischen Scheuerschwamm entfernt werden.

Ausgedehnte braune, blaue, gelbliche oder grünliche Verfärbungen sind ein normales Phänomen, das auftritt, wenn rostfreier Stahl auf eine hohe Temperatur erhitzt wird. Diese Verfärbungen entstehen, wenn Sie den Schnellkochtopf bei hohen Temperaturen verwenden. Solche Verfärbungen sind kein Mangel und verschwinden von selbst, wenn der Schnellkochtopf normal benutzt wird. Sie können auch mit Essigsäure (konzentrierter Essig) oder Zitronensaft entfernt werden. Je nach Intensität der Verfärbung sollte der Reinigungsvorgang mit Essig oder Zitronensäure wiederholt werden.

Runde, bräunliche und durchsichtige Flecken sind die Folge von Rostübertragungen aus anderen Quellen, z.B. beim Spülen. Der Schnellkochtopf selbst ist rostfrei, da er aus rostfreiem Stahl 18/10 hergestellt ist.

Runde, weiße Flecken werden durch die Einwirkung von Salz und/oder Kalkablagerungen verursacht. Benutzen Sie keine Waschmaschine oder reduzieren Sie die Menge der verwendeten Reinigungsmittel und des Salzes erheblich. Fügen Sie beispielsweise nur dann Salz zu Speisen oder Wasser hinzu, wenn es bereits kocht, um Salzränder zu vermeiden. Möglicherweise leben Sie in einer Region mit erhöhtem Härtegrad des Wassers. Diese Verfärbungen können auch mit Essigsäure (konzentrierter Essig) oder Zitronensaft entfernt werden. Je nach Intensität der Verfärbung sollte der Reinigungsvorgang mit Essig oder Zitronensäure wiederholt werden.

6.6 Der Ventilstift fehlt oder ist in den Schnellkochtopf gefallen

Infolge einer einmaligen Drucküberlastung, die z.B. durch nicht gereinigte Ventile und anschließenden unsachgemäßen Gebrauch des Schnellkochtopfes verursacht werden kann, hat das Sicherheitssystem ausgelöst und es müssen Original-Ersatzteile, wie z.B. der Sicherheitsventilstift, O-Ring und/oder das komplette Sicherheitsventil, bestellt und eingebaut werden.

6.7 Der Schnellkochtopf kann nicht geöffnet werden

Wenn der Druck aus dem Schnellkochtopf abgelassen wurde oder er vollständig abgekühlt ist, d. h. im Inneren des Schnellkochtopfs kein Druck mehr herrscht, er sich aber noch nicht öffnen lässt. Der Grund für dieses Problem ist meist, dass die Ventile nicht gereinigt wurden. Der Ventilstift blockiert daher die Deckelverriegelung, weil er durch Verschmutzung im Ventilhalter festsitzt.

Der Schnellkochtopf sollte wie im Kapitel Notöffnung beschrieben geöffnet und die Ventile anschließend gereinigt werden. Überprüfen Sie die Ventile wie in Kapitel 5 beschrieben, bevor Sie den Schnellkochtopf wieder benutzen:

7 Tabelle der Garzeiten

Lebensmittel	Druck Kontrolle	Garen Zeit(min)	Eröffnung Verfahren	Stehender Kalk(min)
GEMÜSE : Gießen Sie 1,5 Tassen Wasser in den Schnellkochtopf, setzen Sie den Korbeinsatz auf den Korbhalter.				
Artischocken	II	6	Schnell	
Asparagus	II	1,5	Schnell	
Grüne Bohnen	I	2	Schnell	
Brokkoli	I	2	Schnell	
Kraut (halbiert)	I	6	Kombiniert	4
Karotten	II	4	Schnell	
Möhren (in Scheiben)	II	2	Schnell	
Blumenkohl	I	3	Schnell	
Mais (Zuckermais)	I	6	Schnell	
Kartoffeln (gewürfelt)	II	6	Kombiniert	4
Kartoffeln (halbiert)	II	8	Kombiniert	5
Süßkartoffeln	II	10	Kombiniert	3
Fleisch, Fleischwaren und Fisch :				
Wenn Sie ein Rezept verwenden, fügen Sie nur so viel Wasser hinzu, wie im Rezept angegeben ist.				
Geschmortes Kalbfleisch	II	16-20	Normal	10-20
Gebratenes Kalbfleisch	II	45-50	Normal	10-20
Ganzes Huhn	II	18-25	Normal	10-20
Hühnernteile	II	8-15	Schnell	
Hühnerbrust	II	5-7	Schnell	
Geschmortes Schweinefleisch	II	15-25	Normal	
Schweinefleisch (ohne Gräten)	II	7-10	Schnell	
Krustentiere/Muscheln	II	3-6	Schnell	
Garnelen	I	3-6	Schnell	
Krabben	I	2-8	Schnell	
Fischfilets	I	5-8	Schnell	
REIS: Um die Schaumbildung zu verringern, mindestens einen Löffel Butter oder Öl hinzufügen. Bei weißem Reis 1/3 weniger Wasser, bei Vollkornreis 1/4 weniger Wasser als angegeben zugeben.				
Weißer Reis	II	3	Kombiniert	7
Vollkornreis	II	15	Kombiniert	10
Reis mit Huhn	II	5	Schnell	
Getrocknete Hülsenfrüchte: Diese brauchen nicht eingeweicht zu werden. Geben Sie 1/4 Bohnen und 3/4 Wasser zusammen mit einem Löffel Öl oder Butter in den Schnellkochtopf. Nach der Kochzeit den Schnellkochtopf unter kaltem Wasser abkühlen lassen. unter kaltem Wasser abkühlen.				
Erbsenpüree	I	14-18	Schnell	
Horicot (weiße) Bohnen	I	14-18	Schnell	
Kidneybohnen (rot)	I	30-32	Kombiniert	3
Puffbohnen (Fava)	I	35-40	Kombiniert	5

Dieses Handbuch enthält keine detaillierten Rezepte zum Kochen mit dem OVNI Schnellkochtopf. Kochen Sie Ihre Gerichte und Mahlzeiten nach Ihren Rezepten. Die Tabelle mit den Garzeiten hilft bei der Beurteilung der Garzeiten. Die Tabelle der Garzeiten ist in Bezug auf die aufgeführten Produkte und Zutaten nicht vollständig. Um die tatsächliche Kochzeit Ihrer Gerichte zu beurteilen, können Sie die angegebenen Kochzeiten von Zutaten verwenden, die denen ähneln, die Sie für Ihre Gerichte verwenden. Mit dem OVNI Schnellkochtopfsystem werden Sie schnell lernen, zu beurteilen, wie lange Lebensmittel gekocht werden müssen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude beim Kochen.

8 Technische Daten

Modell : Schnellkochtopf
Betriebsdruck : P1 -0,5 bar/ P2 -0,8 bar
Betriebstemperatur : P1 -111 ° C / P2 -117 ° C
Geeignete Wärmequellen :



Änderungen ohne Vorankündigung vorbehalten



Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 97123/EWG.

KITCHEN AND METAL GOODS LTD CUP Alle Rechte an diesem Produkt liegen bei.

Verzicht: Übersetzung der verbindlichen Originalfassung der Anleitungen in portugiesischen Sprache in die englische Sprache nur zu Informationszwecken.