CROFTON® Chef's Collection

Schnellkochtopf

Gebrauchsanleitung

Deutsch

KUNDENDIENST

D 00800 275 00000
Kostenlose Service Hotline
www.schnellkochtopf24.de

MODELL: DELUXE 5,5 L B/R/K 07/2016

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3 - 4
Schnellinformation	5-6
Teile/Funktion	7
Schnellkochen mit Deluxe 5,5 L	8 - 12
Reinigung, Pflege, Wartung	13
Fragen und Antworten	14
Ersatzteile	15
Garzeiten	16-18
Rezepte	19-26
EG-Konformitätserklärung	27
Kundenservice	28

Technische Daten

Betriebsdruck Stufe 1 0,6 bar/60 kPa

Stufe 2 0,9 bar/90 kPa

Max 2,7 bar/270 kPa

Nenn-Volumen	Füllmenge max 2/3	Topf Ø
5,5 Liter	3,7 Liter	20 cm

Lieferumfang:

- 5,5 Liter Deluxetopf
- Glasdeckel
- Druckdeckel
- Dünsteinsatz
- Gebrauchsanleitung

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Anleitung und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachlesen gut auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Produkt an andere Benutzer weitergeben.

- Überlassen sie den Schnelltopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.
- Der Schnellkochtopf darf niemals unbeaufsichtigt gelassen werden wenn er unter Druck steht.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Benutzung ist.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für den dafür vorgesehenen Zweck des Schnellkochens.
- Prüfen Sie die Sauberkeit und Funktion des Sicherheitsventils, des Druckregelventils sowie des Dichtungsrings vor jedem Gebrauch.
- Beim Kochvorgang entsteht Druck. Daher ist es wichtig, den Topf vor dem Benutzen richtig zu verschließen und die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung vollständig zu lesen und zu befolgen, da eine Fehlnutzung zu Verletzungen oder zu Beschädigungen des Topfes führen kann.
- Bitte beachten Sie den Dampfaustritt aus dem Druckregelventil – dies ist das Zeichen für erfolgreichen Druckaufbau im Topfinnern. Während des Kochvorgangs treten bei Erreichen der Gartemperatur Dampfstöße senkrecht aus der Mitte des Druckregelventils aus.
- Unterschreiten Sie nicht die angegebene Mindestfüllmenge. Überschreiten Sie nicht die angegebene Maximalfüllmenge (Füllmenge = Flüssigkeit + Gargut).
- Verwenden Sie nur die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Hitzequellen.
- Der Schnellkochtopf darf unter Druck nie zum Braten und Frittieren mit Öl benutzt werden.
- Der Schnellkochtopf darf nicht im Backofen benutzt werden; er könnte hierdurch beschädigt werden.
- Berühren Sie den heißen Topf nur an den Griffen.
- Der Schnellkochtopf darf niemals gewaltsam geöffnet werden. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Druck vollständig abgebaut ist.
- Halten Sie beim Abdampfen Hände, Kopf und Körper aus dem Abdampfbereich.
- Geben Sie den Schnellkochdeckel (oder Teile davon) nicht zur Reinigung in die Spülmaschine.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile. Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
- Flecken auf dem Topfboden lassen sich mit Zitrone oder Essig einfach entfernen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals Scheuermittel oder Stahlschwämme.
- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Bitte beachten Sie, dass sich heißes Fett entzünden kann. Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer geeigneten Decke oder einem Feuerlöscher Klasse F löschen.
- Bei der Zubereitung von Wurstwaren mit künstlicher Hülle muss diese vorher angestochen werden. Ist die Hülle nicht angestochen, bläht sie sich unter Druck auf und kann platzen. Die dann entstehenden Spritzer können zu Verbrennungen führen.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, das nach dem Kochen angeschwollen ist, nicht anstechen sondern abschwellen lassen. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
- Kochen Sie bitte keine zu Schaumbildung neigenden Nahrungsmittel wie Apfelmus, Rhabarber, Teigwaren, Haferflocken oder sonstige Getreidesorten. Da diese Nahrungsmittel beim Kochen hochgewirbelt werden, besteht die Gefahr, dass das Druckregelventil verstopft.
- Erhitzen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals, ohne vorher Wasser in den Dampfdruckkochtopf gefüllt zu haben. Ohne Wasser wird das Gerät schwer beschädigt.
- Füllen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Nennvolumens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Dampfdruckkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Nennvolumens.
- Bei breiigem Inhalt muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen (drucklos) leicht gerüttelt werden,um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt.
- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und schmackhafte Ergebnisse mit Ihrem Schnellkochtopf.

Schnellinformation

1. Öffnen

Mit dem Zeigefinger auf den Knopf „ 🔓 “ drücken. Die Klemmbacken öffnen sich hörbar, die Kontrollpfeile erscheinen und der Deckel kann abgenommen werden.

2. Gargut einfüllen

Mindestflüssigkeitsmenge von ca. 250 ml beachten.

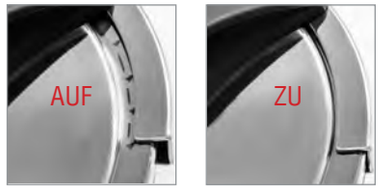
Die Mindestfüllmenge an Flüssigkeit und Gargut sollte min.1/3 des Topfvolumens sein.

Fügen Sie nun das Gargut hinzu. Die Mindestfüllmenge beträgt 1/3, die maximale Füllmenge 2/3 des Topfvolumens. Bei quellenden Speisen darf die Füllmenge maximal 1/2 des Topfvolumens betragen.
Die Füllmengen beziehen sich immer auf Gargut + Flüssigkeit.

3. Verschließen

Setzen Sie den Deckel auf den Topf auf. Beachten Sie dabei, dass sich die Klemmbacken in der geöffneten Position befinden, also dass die Kontrollpfeile sichtbar sind. Drücken Sie dann mit dem Zeigefinger auf den Knopf „ 🔒 “, so dass die Klemmbacken sich hörbar um den Topfrand legen und die Kontrollpfeile (3a) nicht mehr sichtbar sind.

3a.



4. Druckstufe einstellen

1 = Schonstufe
2 = Schnellstufe

Schnellinformation

5. Herd einstellen

Herd auf hohe Kochstufe einstellen.

6. Schnellkochen beginnt

Wenn Dampf aus dem Ventil entweicht, dann Herd auf kleinste Stufe stellen.

Nun beginnt die Garzeit.

7. Garzeit beendet

Herd ausstellen.

8. Langsam schrittweise abdampfen …

… warten, bis der Druck abgebaut ist.
Drehen Sie das Druckregelventil stufenweise langsam auf Position 0.

***VORSICHT:* Der Dampf ist sehr heiß!**

9. Topf öffnen

Wenn sich das rote Sicherheitsventil wieder abgesenkt hat, kann der Topf geöffnet werden.

***Achtung:* Den Deckel nie gewaltsam öffnen.**

Recycling

Die Verpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Bitte entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern. Sollte das Produkt nicht mehr verwendet werden können, fragen Sie den zuständigen Müllbeseitigungsverband nach den notwendigen Maßnahmen zur Entsorgung.

Teile/Funktion

1. Das einstellbare Druckregelventil
2. Das rote Sicherheitsventil
3. Einhand-Verschluss System
4. Sicherheitsfenster
5. Der Deckel mit Dichtungsring veschließt den Topf luftdicht.
6. Topfgriffe mit Flammschutz (nicht für den Backofen geeignet)
7. Die Füllskala zeigt die minimale und maximale Füllhöhe.
8. Der Topfkörper besteht aus hochwertigem 18/10 Edelstahl.
9. Der Thermosandwichboden ist ein superstarker, verkapselter Allherdboden mit besten Wärmeeigenschaften und energiesparend.

Topfgriffe mit Flammschutz

10. Bei der Zubereitungsmethode im Dünsteinsatz bleiben die Lebensmittel zart und saftig. Die Benutzung trägt deutlich zu einer gesünderen Ernährung bei, da wasserlösliche Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.

Geeignet für alle Herdarten.

Schnellkochen mit Deluxe

Das stufenlos einstellbare Druckregelventil

Hinweise in Rezepten und Garzeitentabellen können immer nur Richtwerte sein. Deshalb haben wir ein Druckregelventil entwickelt, welches Sie zwischen den Positionen 1 und 2 stufenlos einstellen können. Dies hat den Vorteil, dass Sie je nach Menge und Größe des Kochgutes den Druck im Topfinneren über das Ventil individuell anpassen können.

Position 1 „Die Schonstufe“

Position 2 „Die Schnellstufe“

Position zum Druckabbau

Position zum Abnehmen und Reinigen des Ventils

Maximal erlaubter Druck für diesen Schnellkochtopf: 2.7 bar / 270 kPa

Die Grundeinstellungen entnehmen Sie bitte der Garzeitentabelle am Ende dieser Anleitung.

Das Sicherheitsventil:

Schon bei geringem Druckaufbau im Topf wird das rote Sicherheitsventil sichtbar und der Topf ist verriegelt.

Ist das Sicherheitsventil nicht sichtbar im Griff abgesenkt, steht der Topf nicht mehr unter Druck und kann geöffnet werden.

Schnellkochen mit Deluxe

Das Sicherheitsfenster:

Ein zusätzliches Sicherheitselement ist das im Deckel eingearbeitete Sicherheitsfenster. Bei einem zu hohen Druck im Inneren des Topfes drückt sich der Dichtungsring durch dieses Fenster nach außen und der Dampf kann entweichen.

Sie garen gesünder
Durch das sauerstofflose Garen im Dampf und die kürzeren Garzeiten werden Ihre Nahrungsmittel besonders schonend zubereitet. Jede Minute, die Sie einsparen, bedeutet den Gewinn wichtiger Vitamine, Nährstoffe und Mineralien.

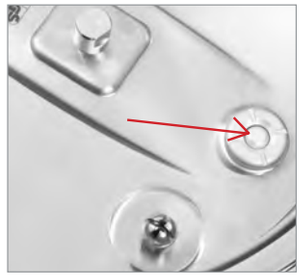
Sie garen schmackhafter
Durch das sauerstofflose Garen bleiben das Aroma und die natürlichen Farben von Gemüse weitestgehend erhalten.

Sie garen schneller und sparen Zeit und Energie
Mit diesem Schnellkochtopf sparen Sie bis zu 70 % Ihrer bisherigen Zeit beim Kochen. Und Sie sparen Energie, bis zu 60 % bei langkochenden Gerichten, zwischen 30 % und 40 % bei Gerichten mit kürzeren Garzeiten. Sie garen weitgehend ohne Kochgeruch und Kochdunst.

Den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen und gut abtrocknen.Auf keinen Fall dürfen Scheuermittel oder Metallschwämme zur Reinigung verwendet werden. Dies gilt auch für die Reinigung der Außenflächen.

Vor dem ersten Gebrauch bitte diese Anleitung aufmerksam durchlesen.

Vor dem Garen
Vor jeder Verwendung überprüfen Sie bitte die Funktion und Sauberkeit des Sicherheitsventils, des Druckregelventils und des Dichtungsringes.



Achten Sie besonders auf das Sicherheitsventil an der Deckelunterseite. Es muss sich locker bewegen lassen und darf nicht festsitzen.

Prüfen Sie das Mittelteil vor jedem Kochvorgang auf Gängigkeit (gegen Federdruck).

Schnellkochen mit Deluxe

Füllen Sie die für die Dampfbildung notwendige Flüssigkeit (Wasser, Sauce oder Fond) in den Topf (Mindestmenge unabhängig von der Kochgutmenge ca. 250-300 ml).

***Achtung:* Immer genügend Flüssigkeit einfüllen. Der Topf darf nicht „trocken kochen“.**

Fügen Sie nun das Gargut hinzu.
Die Mindestfüllmenge beträgt 1/3, die maximale Füllmenge 2/3 des Topfvolumens. Bei quellenden Speisen darf die Füllmenge maximal 1/2 des Topfvolumens betragen.

Die Füllmengen beziehen sich immer auf Gargut + Flüssigkeit.

Hinweis
Damit der Topfboden nicht angegriffen wird, sollten Sie Salz nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren.

Jetzt können Sie den Deckel aufsetzen.
Drücken Sie dann mit dem Zeigefinger auf den Knopf „ “, so dass die Klemmbacken sich hörbar um den Topfrand legen und die Kontrollpfeile nicht mehr sichtbar sind.

Der Dünsteinsatz:
Stellen Sie den Drahtständer auf den Boden des Topfes und platzieren Sie den Dünsteinsatz auf den Ständer. Geben Sie soviel Flüssigkeit in den Topf, dass der Einsatz darüber steht. Lebensmittel, die gedämpft oder gedünstet werden sollen, können nun in den Einsatz gelegt werden und garen durch den entstehenden Dampf.
Bei dieser Zubereitungsmethode bleiben die Lebensmittel zart und saftig. Die Benutzung des Dünsteinsatzes trägt deutlich zu einer gesünderen Ernährung bei, da wasserlösliche Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben und durch den Verzicht auf Öle und Fette wird die
Dünst- / Dampfmethode im Rahmen einer kalorienbewußten Ernährung empfohlen.

Schnellkochen mit Deluxe

So einfach ist Schnellkochen…

Wählen Sie mit Hilfe des Druckregelventils die gewünschte Garstufe:

Druckstufe einstellen

1 = Schonstufe	2 = Schnellstufe
Position I:	Position II:
Schonstufe ca. 113 °C (Biogaren) zum Dämpfen und Dünsten von empfindlichem Gargut wie Gemüse, Fisch, …	Schnellstufe ca. 120 °C (Schnellgaren) zum Garen und Schmoren z.B. von Fleisch, Suppen, Eintöpfen, …
	Garzeitentabelle Seite 16-18

Herd auf höchste Kochstufe einstellen

Setzen Sie den Schnellkochtopf mit vorgewählter Garstufe auf die passende Kochstelle und stellen Sie diese auf die höchste Stufe.

Bei ansteigendem Druck wird das rote Sicherheitsventil sichtbar. Nun kann der Topf nicht mehr geöffnet werden.

Je nach Füllmenge dauert es einige Minuten bis die voreingestellte Garstufe erreicht wird. Dies ist der Fall, sobald permanent Dampf aus dem Druckregelventil austritt.

Schnellkochen mit Deluxe

Erst ab diesem Moment beginnt die Garzeit.

Jetzt muss die Kochplatte auf eine niedrige Stufe gestellt werden.

Sie vermeiden dadurch unnötigen Energieverbrauch sowie die Gefahr des Trockenkochens.
Garzeitentabelle am Ende dieser Anleitung

Die Garzeit ist beendet…

Herd ausschalten!

Abkühlen lassen:

Sie warten so lange, bis das rote Sicherheitsventil vollständig zurückgegangen ist, (zu empfehlen bei schäumenden und breiartigen Speisen) oder...

Langsam schrittweise abdampfen …

das bedeutet:

Nicht direkt von Pos.1 oder 2 auf 0 drehen, sondern das Ventil stufenweise auf Pos.0 stellen.

***ACHTUNG:* Der austretende Dampf ist sehr heiß. Der Dampf tritt nach oben aus, bitte die Hände nicht über das Ventil halten, warten bis kein Dampf mehr austritt und das rote Sicherheitsventil nicht mehr sichtbar ist. Diese Methode ist nicht geeignet für schäumendes oder breiartiges Gargut.**

Topf öffnen

Wenn kein Dampf mehr austritt, können Sie den Topf öffnen und den Deckel abnehmen.

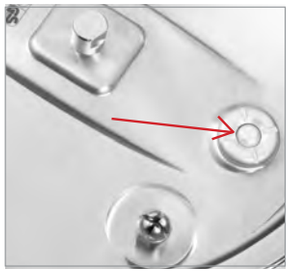
***ACHTUNG:* Den Deckel nie gewaltsam öffnen.**

Reinigung, Pflege, Wartung

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und flüssigem Spülmittel. Verwenden Sie bitte keine kratzenden, scheuernden, laugen- und chlorhaltigen Reinigungsmittel. Der Topf kann – OHNE DECKEL – in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Deckel sollte immer von Hand gereinigt werden.

Reinigung und Ersatz des Dichtungsringes

Dichtungsring abwischen und unter fließendem warmen Wasser abspülen und abtrocknen. Schnellkochtopf Dichtungen unterliegen einem Verschleiß und sollten regelmäßig ausgetauscht werden.
Bei einer normalen Benutzung sollte der Dichtungsring jährlich, je nach Anzahl der Kochvorgänge, ausgetauscht werden. Spätestens wenn er hart oder dunkel geworden ist, muß er gewechselt werden.



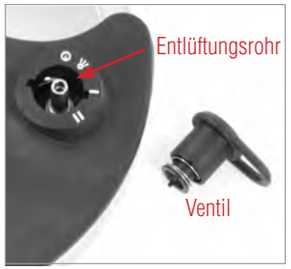
Das Sicherheitsventil

Braucht – im Zusammenhang mit der Reinigung des Deckels – nur unter fließendem Wasser durch- und ausgespült zu werden. Es kann durch Drücken des Mittelteils (gegen den Federdruck) auf Gängigkeit geprüft werden.

Reinigung des Druckregelventils

Entfernen Sie die Ventilkappe. Hierzu drücken und drehen Sie das Ventil ganz nach rechts auf Position: Prüfen Sie, ob das Entlüftungsrohr im Deckel frei ist. Reinigen Sie den Ventilsitz auf der Innenseite des Deckels. Reinigen Sie das Ventil unter fließendem Wasser und prüfen Sie, ob die Unterseite des Ventils leicht gegen die Feder beweglich ist. Ventil einsetzen.

Bitte achten Sie dabei darauf, dass die Nasen am Ventil in die passenden Führungen gesteckt werden.



Den gereinigten und abgetrockneten Schnellkochtopf sollten Sie in sauberer, trockener und geschützter Umgebung aufbewahren. Den Deckel nicht aufsetzen, nicht verschließen, sondern z. B. umgekehrt auf den Topf legen.

Fragen und Antworten

Wenn die Ankochzeit sehr lange dauert:
- Die Energiezufuhr ist zu gering
- Heizquelle auf höchste Stufe stellen

Wenn das rote Sicherheitsventil nicht gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Ventil austritt:
- Dies ist in den ersten Minuten normal (Druckaufbau)
- Ansonsten überprüfen Sie bitte ob:
  - Heizquelle stark genug ist, wenn nicht, erhöhen
  - Flüssigkeitsmenge im Topf ausreichend ist
  - Druckregelventil nicht auf I oder II steht
  - Kochtopf gut geschlossen ist
  - Dichtungsring oder der Topfrand beschädigt sind

Wenn das Sicherheitsventil gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Druckregelventil austritt:
- Halten Sie Ihren Schnellkochtopf zum Abdampfen unter kaltes Wasser
- Öffnen Sie den Topf
- Reinigen Sie das Druckregel- und das Sicherheitsventil

Wenn der Dampf um den Deckel herum entweicht, überprüfen Sie:
- Ob der Deckel verschlossen ist
- Ob der Dichtungsring richtig eingelegt ist
- Zustand des Dichtungsrings (wenn nötig austauschen)
- Sauberkeit des Deckels, des Sicherheitsventils und des Druckregelventils
- Ordnungsgemäßen Zustand des Topfrandes

Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt:
- Überprüfen Sie, ob das Sicherheitsventil völlig abgesunken ist, wenn nicht: abdampfen
- Wenn nötig den Kochtopf unter kaltem Wasser abkühlen

Wenn das Kochgut nicht gar oder angebrannt ist prüfen Sie:
- Die Garzeit (zu kurz oder zu lang)
- Die Leistung der Heizquelle
- Die ordnungsgemäße Einstellung des Druckregelventils
- Die Flüssigkeitsmenge

Wenn die Griffe am Topf locker sind:
- Schrauben mit Schraubendreher nachziehen

Wenn das Kochgut im Topf angebrannt ist:
- Lassen Sie Ihren Topf einige Zeit lang einweichen, bevor Sie ihn spülen
- Verwenden Sie keine laugen- und chlorhaltigen Reinigungsmittel

Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wird:
- Heizquelle abschalten
- Den Schnellkochtopf abkühlen lassen
- Öffnen
- Das Druckregelventil, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring überprüfen und reinigen

Ersatzteile

Wichtig: Bei einem Austausch von Ersatzteilen dürfen nur ORIGINAL-Ersatzteile eingesetzt werden, die für diesen Schnellkochtopf vorgesehen sind.

Ersatzteile erhalten Sie unter www.schnellkochtopf24.de

Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.

Bei Teilebestellung bitte angeben:

MODELL: Deluxe 5,5 LITER
B/R/K 07/2016

www.schnellkochtopf24.de

Auf unserer Internetseite finden Sie die passenden Ersatzteile für Ihr Produkt.
Bei Bedarf einfach online bestellen.

Dichtungsring	Art.-Nr.: 504027100
Dünsteinsatz	Art.-Nr.: 509509000
Druckregelventil	Art.-Nr.: 509501000

Garzeiten

©AndiB Berlin www.fotolia.com

Die unterschiedlichen Garzeiten hängen von Qualität und Größe des Gargutes ab, deshalb sind nachstehende Zeiten als Annäherungswerte zu verstehen.

Nach einiger Zeit werden Sie selbst genug Erfahrung haben und genau wissen, wie lange Ihre Gerichte gekocht werden müssen.

Tiefgekühlte Nahrungsmittel müssen nicht vorher aufgetaut werden. Es genügt, die Garzeiten etwas zu verlängern.

Suppen und Eintöpfe mit gebratenem Fleisch

Wenn die Garzeiten der Zutaten nicht zu sehr von einander abweichen (z.B. Fleisch und Gemüse), wird das Fleisch angebraten und das Gemüse mit dem Ablöschen hinzugefügt.

Bei stark unterschiedlichen Garzeiten unterbricht man den Garvorgang des Fleisches und gibt für die letzten Minuten das Gemüse hinzu. So werden Fleisch und Gemüse gleichzeitig fertig.

Bei Suppen und Eintöpfen sollten Sie beachten, dass schäumende Speisen im offenen Topf angekocht werden und vor dem Schließen des Topfes abgeschäumt werden sollten.

Gemüse

Je feiner das Gemüse geschnitten ist, um so kürzer ist die Garzeit. Möchten Sie es „knackig“, ist die Garzeit wiederum kürzer. Je größer die Menge, um so länger die Garzeit.

Vorschlag: Lieber zu kurz garen, Nachgaren ist immer möglich.

Garzeiten

SUPPEN	GARZEIT	SCHNELLSTUFE
Bohnensuppe	20 Min.	2
Erbsensuppe (nicht eingeweicht)	20–25 Min.	2
Gemüsesuppe	4–8 Min.	2
Grießsuppe	3–5 Min.	2
Gulaschsuppe	10–15 Min.	2
Kartoffelsuppe	5–6 Min.	2
Knochenbrühe	20–25 Min.	2
Minestrone	8–10 Min.	2
Reissuppe	6–8 Min.	2
Rindfleischbrühe	35–40 Min.	2
Suppenhuhn	25–35 Min.	2
Tomatensuppe mit Reis	6–8 Min.	2

EINTÖPFE	GARZEIT	SCHNELLSTUFE
Kohleintöpfe	15 Min.	2
Linsen (eingeweicht)	13–15 Min.	2
Pichelsteiner	20 Min.	2
Serbisches Rindfleisch	8–10 Min.	2

GEMÜSE	GARZEIT	SCHONSTUFE
Blumenkohl	3–7 Min.	1
Erbsen, grüne	3–5 Min.	1
Möhren	3–7 Min.	1
Paprikaschoten, gefüllt	6–8 Min.	1
Pilze	6–8 Min.	1
Rote Rüben	15–25 Min.	1
Kohlarten	5–15 Min.	1
Spinat	3–4 Min.	1

		SCHNELLSTUFE
Bohnen	6–10 Min.	2
Kartoffeln	6–8 Min.	2
Pellkartoffeln	6–12 Min.	2
Knollensellerie	12–15 Min.	2

Garzeiten

FLEISCH	GARZEIT	SCHNELLSTUFE
Eisbein	30-40 Min.	2
Gulasch	15-20 Min.	2
Hackfleisch	5-10 Min.	2
Huhn	20-25 Min.	2
Kalbfleisch, geschnetzelt	6 Min.	2
Kalbsbraten	15-20 Min.	2
Kalbsfrikassee	5 Min.	2
Putenkeule	25-35 Min.	2
Rinderbraten	40-50 Min.	2
Rippchen	10-12 Min.	2
Rouladen	15-20 Min.	2
Sauerbraten	30-35 Min.	2
Schweinebraten	25-30 Min.	2
Schweinshaxe	25-35 Min.	2
Rehkeule, geschmort	25-30 Min.	2

Fleisch:

Angebraten wird im Topf ohne Deckel. Die notwendige Flüssigkeit kommt beim Ablöschen hinzu. Zu große Stücke bitte durchschneiden, einzeln anbraten und zum Fertiggaren übereinanderlegen.

FISCH	GARZEIT	SCHONSTUFE
Dünstfisch mit Kartoffeln	6-8 Min.	1
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6-8 Min.	1
Schellfisch	4-6 Min.	1

Fisch (frisch):

Je nach Menge mit entsprechender Flüssigkeit garen. Da Fischsud stark klebt, sollte der Deckel – sobald der Druckanzeiger vollkommen zurückgegangen ist – sofort abgenommen werden.

Tiefkühlkost:

Die sonst langen Auftau- bzw. Antauzeiten schrumpfen auf Minuten, sind jedoch abhängig von Art und Größe der aufzutauenden Speisen. Auftauen im Schnellkochtopf ist schonend für Vitamine, Mineralien und Aromastoffe Ihrer Nahrungsmittel.

Rezepte

Gulaschsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 EL	Olivenöl
500 g	Gulasch gemischt
2	Zwiebeln
2	Paprika
1,5 L	Brühe
1 EL	Tomatenketchup
1 Dose	Tomatenmark
1 EL	Gulaschgewürz Pulver
1 EL	ungarische Gulaschpaste
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	dunkler Saucenbinder

©Corrina Gissemann www.fotolia.com

Das Gulasch in ca. 1 - 2 cm große gleichmäßige Würfel schneiden, Zwiebel würfeln, Paprika säubern, enthäuten und ebenfalls würfeln.
Öl im Schnellkochtopf ohne Deckel heiß werden lassen, das Fleisch darin scharf anbraten. Die Zwiebeln und die Paprika dazugeben und ca. 4 Minuten mit schmoren.

Tomatenmark sowie die Gewürze zugeben und mit der Brühe ablöschen.

Das Ganze 10 - 15 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Noch einmal abschmecken und gegebenenfalls mit Saucenbinder andicken.

Tipp:
Man kann auch noch Kartoffelwürfel in die Suppe geben.

Gemüsesuppe

Zutaten für 4 Personen

500 g	Rindfleisch mit Knochen (z.B. Beinscheibe)
250 g	Lauch
250 g	Sellerie
500 g	Möhren
500 g	grüne Brechbohnen
1	kleiner Blumenkohl
300 g	Erbsen (ohne Schale)
500 g	Kartoffeln
	Petersilie
	Estragon
	Salz
	Pfeffer

© Thomas Francois www.fotolia.com

Das Rindfleisch mit dem kleingeschnittenen Suppengemüse bestehend aus Sellerie, Lauch und Möhren in den Topf geben.

Das Ganze 5 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Dann die geschälten und gewürfelten Kartoffeln, den in Röschen geteilten Blumenkohl, die Bohnen und die Erbsen zugeben.

Noch einmal 5 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen.

Fleisch herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Erst zum Schluss mit Salz, Pfeffer und den klein gehackten Kräutern würzen.

Tipp :
Die Gemüse können auch gegen andere saisonale Sorten ausgetauscht werden.

Grünkohleintopf

Zutaten für 4 Personen

2 EL	Olivenöl
1 kg	Grünkohl (frisch oder locker tiefgefroren)
2	große Zwiebeln
4	geräucherte Mettwürste
4	Scheiben Kasseler
1	große geriebene Kartoffel
	Muskat
	Senf
	Salz

© photocrew www.fotolia.com

Eine gewürfelte Zwiebel mit Öl im offenen Topf glasig dünsten. Grünkohl zugeben, salzen und mit heißem Wasser übergießen.

Das Ganze 10 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 1 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Mettwurst kurz waschen, mit dem Kasseler auf den heißen Grünkohl legen, und vorsichtig unterrühren. Die zweite gewürfelte Zwiebel oben auf den Kohl geben und den Topf schließen.

Das Ganze noch einmal 10 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 1 garen.

Wurst und Kasseler herausnehmen und warm stellen.

Die geriebene Kartoffel zum Binden in den kochenden Kohl einrühren. Nun Senf und Muskat zufügen, verrühren, abschmecken und bei Bedarf nachsalzen.

Chili con Carne

Zutaten für 4 Personen

2 EL	Olivenöl
250 g	Rinderhackfleisch
2	mittlere Zwiebeln
2	Paprika
1 Dose	Tomaten in Stücken
1 kleine Dose	Mais
2	Kartoffeln
250 ml	Brühe
1 Dose	Kidney-Bohnen
1/2 Becher	Crème fraîche
	Paprikagewürz
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer

© cook_inspire www.fotolia.com

Hackfleisch mit Öl im offenen Topf anbraten.

Zwiebeln würfeln, Paprikaschoten und Kartoffeln waschen, putzen und zerkleinern. Mit den Zwiebeln, den Dosentomaten und dem Hackfleisch leicht andünsten.

Brühe dazugießen, Kidney-Bohnen zugeben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Chilipulver würzen.

Das Ganze 15 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Zum Schluss noch etwas Crème fraîche unterrühren.

Rotkohl

Zutaten für 4 Personen

1/2 EL	Olivenöl
1,5 kg	Rotkohl
2	Äpfel
1/2	kleine Zwiebel
125 ml	kräftiger Rotwein
1 EL	Essig
3 TL	rote Johannisbeermarmelade
	Salz

© Doris Heinrichs www.fotolia.com

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln mit Öl im offenen Topf andünsten und mit etwas Rotwein ablöschen. Jetzt Rotkohl und Äpfel abwechselnd in den Topf schichten. Den Rest vom Rotwein und den Essig zugeben.

Das Ganze 12 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 1 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Mit Salz und Johannisbeermarmelade abschmecken.

Tipp:
Wir empfehlen den Rotkohl als Beilage zu unseren Bratenrezepten.

Rezepte

Rinderrouladen

Zutaten für 4 Personen

30 g	Butterschmalz
4	dünne Rinderrouladen á 200 g
8	Scheiben geräucherten Speck
2	Zwiebeln
4 TL	Senf
200 ml	Rotwein
400 ml	Fleischbrühe
1 EL	Tomatenmark
100 ml	Sahne
	Saucenbinder
	Paprikapulver edelsüß
	Salz
	Pfeffer

© Corrina Gissemann www.fotolia.com

Die Rouladen unter kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Dann mit dem Fleischklopfer schön breit klopfen, salzen und pfeffern. Mit je 1 TL Senf bestreichen und den Speck auflegen. Mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegen und alles mit Paprika und Salz bestreuen. An der Längsseite einklappen und zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.

Die Rouladen mit Butterschmalz im offenen Topf scharf anbraten bis sie schön braun sind. Danach mit dem Rotwein und der Fleischbrühe ablöschen, Tomatenmark einrühren, kurz aufkochen und den Deckel schließen.

Das Ganze 15 - 20 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Die Sauce mit Saucenbinder je nach Geschmack andicken, mit Salz und Paprikapulver abschmecken und die Sahne einrühren.

Rezepte

Schweinebraten

Zutaten für 4 Personen

	Öl oder Butterschmalz
1,5 kg	Schweinebraten ohne Kruste
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3	Möhren
1 Bund	Suppengemüse
1	Scheibe getrocknetes Brot
250 ml	Hefe-Weißbier
500 ml	Brühe
	mittelscharfer Senf
1 TL	Zucker
1 EL	getrockneter Majoran
1 EL	Tomatenmark
2 Scheiben	frischer Ingwer
2 TL	Kümmel
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer

© Quade www.fotolia.com

Das Fleisch mit kaltem Wasser waschen und abtrocknen. Danach mit Senf einstreichen und mit Pfeffer von allen Seiten würzen (kein Salz). Mit etwas Fett im offenen Topf von allen Seiten bei geringer Hitze anbraten. Danach das Fleisch entnehmen und beiseite stellen.

Das Gemüse waschen, schälen, in grobe Würfel schneiden und in den Schnellkochtopf geben. Noch etwas Fett hinzufügen und mit dem Zucker einige Minuten glasieren. Wenn das Gemüse schön glänzt, das getrocknete Stück Brot, Tomatenmark sowie den Ingwer und alle Gewürze hinzugeben. Mit Weißbier und Fleischbrühe ablöschen - das Fleisch oben drauf legen und Deckel schließen.

Das Ganze 25 - 30 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.
Das Fleisch herausnehmen und ruhen lassen. Den Rest durch ein Sieb geben und passieren, damit die Sauce schön sämig wird. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.
Tipp:Hierzu passt besonders gut unser Rotkohlrezept.

Rezepte

Apfelmus

Zutaten für 4 Personen

1 kg	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
100 ml	Wasser
	Zimt
	Zucker

Die Äpfel waschen und entkernen, zusammen mit dem Wasser in den Topf geben.

Das Ganze 2 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen, anschließend nach Gebrauchsanweisung abdampfen.

Das Mus durch ein Sieb streichen und eventuell mit Zucker und, wenn es gewünscht wird, Zimt abschmecken.

© Corrina Gissemann www.fotolia.com

EG-Konformitätserklärung

B/R/K

Wuppertal, 31.03.2016

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 „DELUXE“
Einschlägige EG Richtlinien:	RL 97/23/EG
Angewandte Norm:	DIN EN 12778 / 09.05

B/R/K Vertriebs-GmbH

Peter Rommerskirchen, Geschäftsführer

B / R / K Vertriebs-GmbH

Heinz-Fangman-Straße 2
42287 Wuppertal / Germany

Fax: +49 (0)202 2815 767-82
E-Mail: service@brk-germany.com

Service Adresse

B / R / K Vertriebs-GmbH
Heinz-Fangman-Str. 2
42287 Wuppertal / Germany
Fax: +49 (0)202 2815 767-82

E-Mail: kontakt@brk-germany.com

Diese Gebrauchsanweisung kann als PDF-Datei von unserer Internetadresse www.schnellkochtopf24.de heruntergeladen werden.