Hofer

Da bin ich mir sicher.

Bedienungs-anleitung

CROFTON®

SCHNELLKOCHTOPF 6 LITER

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

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

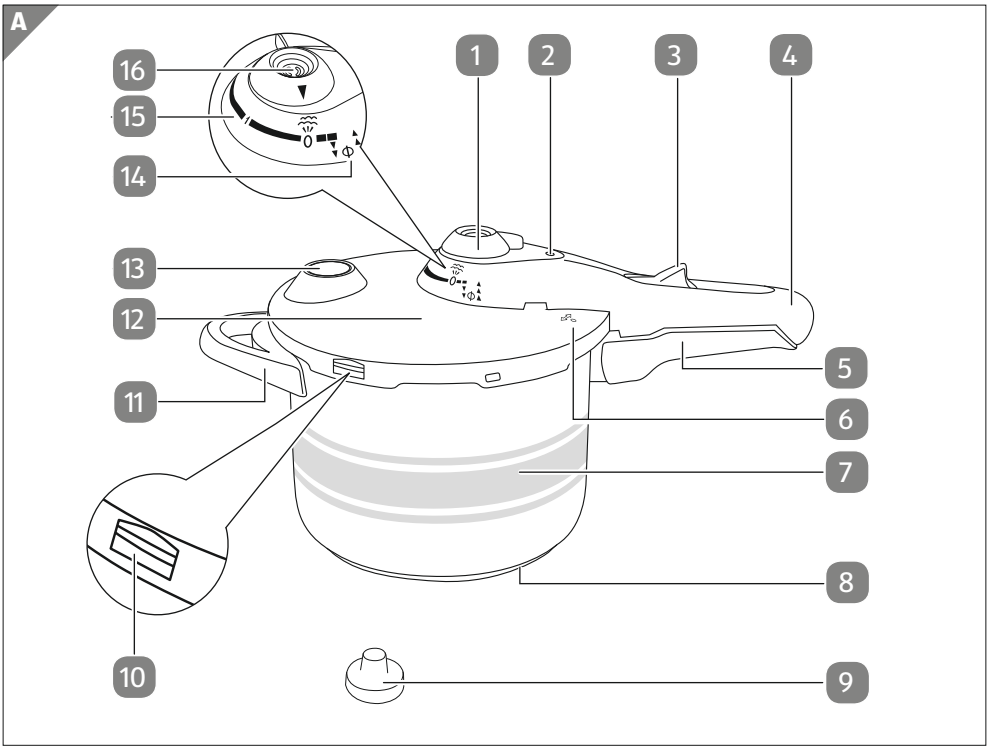
Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at.

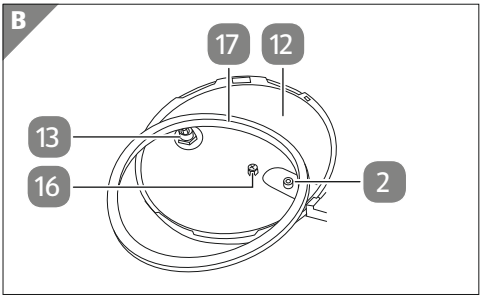
*Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

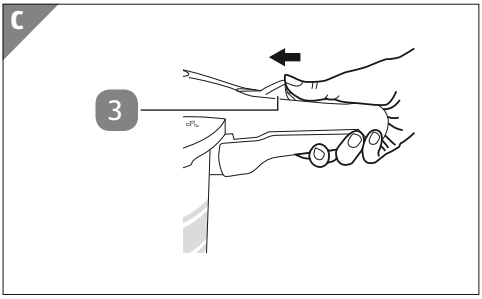
Inhaltsverzeichnis

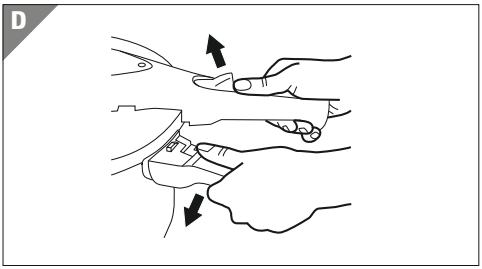
Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Produktteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäße Verwendung 8
Sicherheitshinweise 9
Sicherheitssysteme 12
Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen **12**
Verwendung **12**
Schnellkochtopf erstmalig reinigen 12
Gargut einfüllen 13
Schnellkochtopf verschließen 13
Garen unter Druck 14
Druck im Schnellkochtopf reduzieren 15
Schnellkochtopf öffnen 15
Druckstufen und Garzeiten **16**
Druckstufen 16
Garzeiten 16
Hinweise zur Zubereitung und zu den Garzeiten 18
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung **20**
Schnellkochtopf reinigen 20
Dichtungsring reinigen und ersetzen 20
Ventile reinigen 21
Wartung und Aufbewahrung 21
Ersatzteile und weiteres Zubehör **23**
Fehlersuche **23**
Technische Daten **25**
Entsorgung **26**
Verpackung entsorgen 26
Schnellkochtopf entsorgen 26
EG–Konformitätserklärung **27**
Garantiekarte **29**
Garantiebedingungen **30**

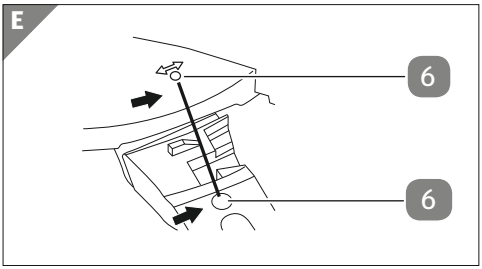
Dok./Rev.-Nr. 94167_20160518

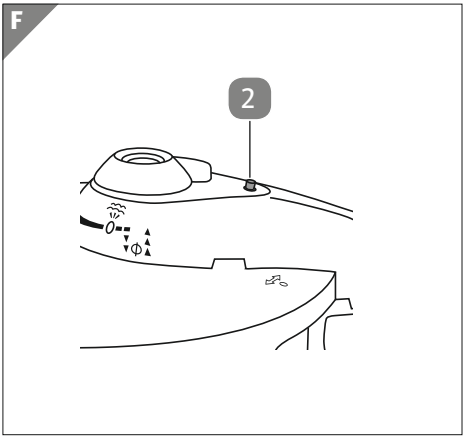

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

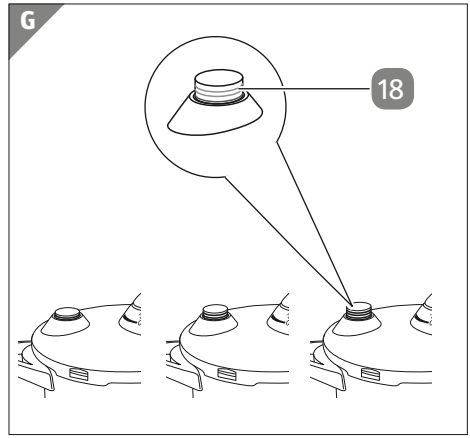

B
17
12
13
16
2

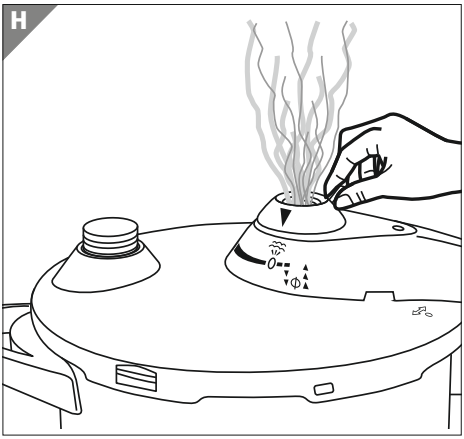

C
3

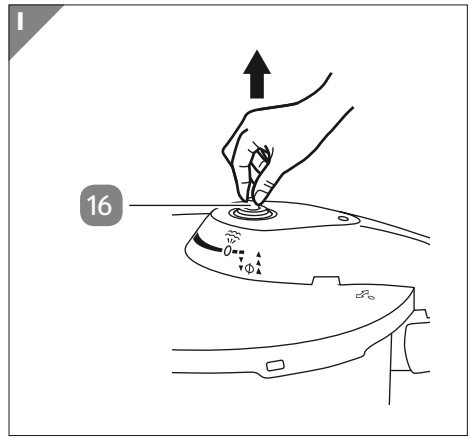

D

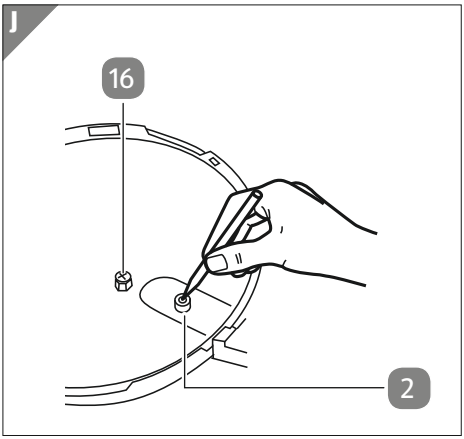

E
6
6

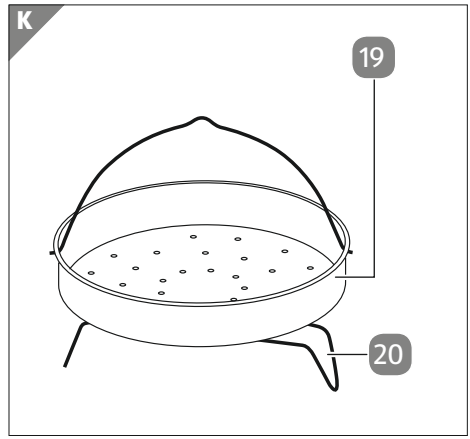

F
2


G
18


H


I
16


J
16
2


K
19
20

Lieferumfang/Produktteile

1. Ventilkappe Druckregelventil
2. Sicherheitsventil (rot)
3. Verschluss-Schieber
4. Griffteil Deckel
5. Griffteil Topf
6. Verschließmarkierung
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 Liter. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird der Schnellkochtopf 6 Liter im Folgenden nur „Schnellkochtopf“ genannt.

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

Diese Bedienungsanleitung kann über die Internetadresse www.schnellkochtopf24.de als PDF-Datei heruntergeladen werden.

Zeichenerklärung

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

⚠ WARNUNG!

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.

⚠ VORSICHT!

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.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.

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

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.

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 Elektrokochfeldern 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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

⚠ WARNUNG!

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

- Halten Sie die Verpackungsfolie und Kleinteile von Kindern fern.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!
Beim Erhitzen entsteht Druck im Inneren des Schnellkochtopfes.

- 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 dieser 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 Schnellkochtopfes 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 Schnellkochtopfes 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 Schnellkochtopfes und des Deckels.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf und den Deckel vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

⚠ WARNUNG!

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 Schnellkochtopfes 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 (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 anstechen, kann heißes Wasser heraus spritzen.
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 diese 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 Schnellkochtopfes führen.

- Verwenden Sie nur die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Hitzequellen (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in heißen Backöfen.
- Beachten Sie stets die Mindestfüllmenge des Schnellkochtopfes.
- 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 daher 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** sowie **Liste** auf **S.6**).
3. Kontrollieren Sie, ob der Schnellkochtopf oder Einzelteile davon 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

Schnellkochtopf erstmalig reinigen

– Reinigen Sie vor der erstmaligen Verwendung alle Teile des Schnellkochtopfes, wie im Kapitel „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ 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 Schnellkochtopfes 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 ⅓ des Nennvolumens und maximal ½ des Nennvolumens bei quellenden Speisen bzw. ⅔ des Nennvolumens bei allen übrigen Speisen.

Die Füllmengen setzen sich zusammen aus Flüssigkeit + 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 Verschließmarkierungen 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 Schnellkochtopfes 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 Schnellkochtopfes 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 **Abb. G**).

   Je nach Füllmenge dauert es einige Minuten, bis der Schnellkochtopf die eingestellte Druckstufe erreicht. Wenn aus dem Druckregelventil 16 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 angegeben 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

⚠ WARNUNG!

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 Schnellkochdeckel 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 Verschließmarkierungen auf dem Deckel und dem Griffteil des Schnellkochtopfes 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
0	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

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Pichelsteiner Eintopf	20	2
Serbisches Rindfleisch	8–10	2

Gemüse

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Blumenkohl	3–7	I
Erbsen, grüne	3–5	I
Möhren	3–7	I
Paprikaschoten, gefüllt	6–8	I
Pilze	6–8	I
Rote Rüben	15–25	I
Kohl	5–15	I
Spinat	3–4	I
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

Speise/Gargut	Garzeit (Minuten)	Druckstufe
Schweinebraten	25–30	2
Schweinshaxe	25–35	2
Rehkeule, geschmort	25–30	2

Fisch

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

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

TIPP: 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 Fertiggaren 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 bei der Garung erhalten.

1. Stellen Sie den Einsatzträger 20 auf den Boden 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, Pflege und Aufbewahrung

HINWEIS!

Unsachgemäße Reinigung!
Wenn Sie den Schnellkochtopf unsachgemäß reinigen, können Sie ihn oder Teile davon beschädigen.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie laugen- oder chlorhaltige Reiniger und keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen.
- Entfernen Sie Flecken auf dem Topfboden mit Zitrone oder Essig.
- Geben Sie den Deckel keinesfalls in den Geschirrspüler.

Schnellkochtopf reinigen

1. Lassen Sie den Topf 7, den Deckel 12 sowie den Dünsteinsatz 19 und den Einsatzständer 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 Einsatzständer mit heißem Wasser und flüssigem Spülmittel oder geben Sie den Schnellkochtopf, den Dünsteinsatz und den Einsatzständer 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 Entfernen der Ventilkappe 14 und ziehen Sie die Ventilkappe nach oben aus dem Deckel 12 heraus.
2. Ziehen Sie das Druckregelventil 16 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, sodass diese 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:

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

Typ:	Schnellkochtopf 6 Liter
Artikelnummer:	93596
Schnellkochtopf:	
Material:	
Körper:	Edelstahl rostfrei 18 10 SUS304, Werkstoffnr. 14301
Griffe:	Kunststoff
Boden:	Edelstahl rostfrei 18 10 SUS430, Werkstoffnr. 14016
Materialstärken:	
Boden:	ca. 5,2 mm
Wand:	ca. 1,2 mm
Durchmesser:	
Boden:	ca. 19 cm
Wand:	ca. 22 cm
Nennvolumen:	6,0 l
Füllmenge (max. 2/3):	4,0 l
Höhe:	ca. 16,5 cm
Gewicht:	ca. 2040 g
Deckel:	
Material:	Edelstahl rostfrei 18 10 SUS304, Werkstoffnr. 14301
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. 14301

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Verpackung besteht aus recyclefähigen Materialien. Bitte entsorgen Sie diese umweltgerecht und sortenrein in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Entsorgen Sie die Papp-Verpackung sortenrein, indem Sie diese dem Altpapier zuführen.

Schnellkochtopf entsorgen

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

B/R/K

Wuppertal, 24.02.2016

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 „PREMIUM“
Einschlägige EG Richtlinien:	RL 97/23/EG
Angewandte Norm:	DIN EN 12778 / 09.05 ZEK 01.1-08 / 06.08

B/R/K Vertriebs-GmbH

Peter Rommerskirchen, Geschäftsführer

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

AT

CROFTON®

GARANTIEKARTE

SCHNELLKOCHTOPF 6 LITER

Ihre Informationen:

Name _____

Adresse _____

_____

_____

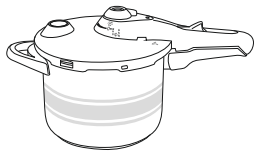
☎ _____ E mail _____

Datum des Kaufs* _____

*Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren.

Ort des Kaufs _____

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

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

KUNDENDIENST

☎ (AT) **00800 275 00000** **service@brk-germany.com**

MODELL: Schnellkochtopf 6 Liter ARTIKELNUMMER: 93596 10/2016

Hotline kostenfrei

3
JAHRE GARANTIE

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **Hofer/Aldi Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Kostenfreie Hotline

TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Hofer

Da bin ich mir sicher.

AT

Vertrieben durch:

B/R/K VERTRIEBS GMBH
HEINZ-FANGMAN-STR. 2
42287 WUPPERTAL
GERMANY

KUNDENDIENST

AT **00800 275 00000** **service@brk-germany.com**

MODELL: Schnellkochtopf 6 Liter ARTIKELNUMMER: 93596 10/2016

3
JAHRE GARANTIE