

# Schnellkochtopf-Anleitung



# EINLEITUNG

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres neuen Schnellkochtopfes.

Mit diesem Schnellkochtopfset haben Sie nun die Möglichkeit, durch die beiden optimalen Techniken des verkapselten Sandwichbodens und dem System des Deckels, Ihre Nahrung optimal zuzubereiten.

Trotz des schnellen Garens werden alle Vitamine, Mineralstoffe und der Geschmack erhalten.

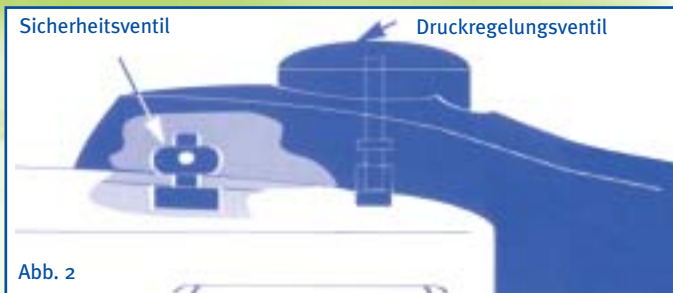
Abb. 1



- |   |                      |    |                    |
|---|----------------------|----|--------------------|
| 1 | Deckelstiel          | 7  | Sicherheitsöffnung |
| 2 | Topfstiel            | 8  | Topf               |
| 3 | Seitengriff          | 9  | Deckel             |
| 4 | Gummidichtung        | 10 | Kapselboden        |
| 5 | Druckregelungsventil | 11 | Druckknopf         |
| 6 | Sicherheitsventil    |    |                    |

# SICHERHEIT

Das System des Schnellkochtopfes verleiht einen hohen Grad an Sicherheit. Es ist darauf zu achten, dass der Deckel richtig schließt, nur dann funktioniert das System. Der Topf verfügt über einen Druckregler, der den von Ihnen gewählten Druck reguliert, sowie über ein im Deckelgriff eingebautes Sicherheitsventil (siehe Abb. 2).



Bei einem übermäßigen Druckanstieg wird der Gummiring durch ein Loch im Deckelrand herausgedrückt und der Druck kann entweichen (siehe Abb. 3)



## GEBRAUCHSANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch sollte der Schnellkochtopf gründlich mit heißem Wasser gereinigt, gespült und sofort abgetrocknet werden.

Zum besseren Öffnen und Schließen des Deckels empfiehlt es sich, den Gummiring mit etwas Speiseöl einzufetten.

Wenn im Schnellkochtopf der entsprechende Druck erzeugt werden soll, der das Garen der Speisen beschleunigt, muss dieser eine Mindestmenge an Flüssigkeit enthalten (Wasser, Brühe usw.)

Bei der Zubereitung von Speisen mit **starker Schaumbildung** darf der Topf nur bis zur Hälfte gefüllt werden.

Wir empfehlen Ihnen bei der Zubereitung von Püree, Eintopf, Suppen usw. den **Topf vor dem Öffnen leicht zu schütteln**.

### TOPF SCHLIESSEN:

**Bitte überprüfen Sie die Sicherheitsvorrichtungen vor dem Schließen des Topfes.**

Die Öffnung des Druckregelungsventils (siehe Abb. 4) muss sauber und das Sicherheitsventil darf nicht verklemmt sein. Letzteres können Sie prüfen, indem Sie mit dem Finger auf den Stöpsel des Sicherheitsventils drücken (siehe Abb. 4).



Lässt sich der Stöpsel nach innen drücken, so funktioniert das Sicherheitsventil korrekt. Wenn der Stöpsel nicht nachgibt und verklemmt ist, muss er gelockert und gereinigt werden, wie auf **Seite 10** beschrieben. Setzen Sie den Deckel auf den Topf, und zwar so, dass der kleine Kreis auf dem Topfstiel mit dem Kreis auf dem Deckel in einer Linie liegt (siehe Abb. 5). Drücken Sie anschließend den Deckel leicht nach unten und drehen Sie ihn, bis beide Stiele übereinanderstehen.



Abb. 5

Nun ist der Schnellkochtopf optimal verschlossen.

Stellen Sie nun am Druckregelungsventil den gewünschten Druck ein. (siehe Abb. 6)



Abb. 6

## BEGINN DES KOCHVORGANGES

Wir empfehlen, bei Beginn des Kochvorganges die Energiequelle auf den höchsten Punkt zu stellen, damit im Topf so schnell wie möglich der gewünschte Druck erreicht wird.

Sobald Dampf aus dem Druckregelungsventil austritt, bedeutet dies, dass im Schnellkochtopf genügend Druck vorhanden ist. Sie können nun die Wärmequelle kleiner stellen, so dass der Druck jedoch erhalten bleibt, aber nicht zu viel Dampf entweicht. Von diesem Zeitpunkt an wird die Garzeit gemessen.

## TOPF ÖFFNEN

Halten Sie den Topf bei gedrücktem Druckknopf (siehe Abb. 7) solange unter einen dünnen Wasserstrahl, bis kein Dampf mehr austritt. Schütteln Sie den Topf ein wenig, damit auch der letzte Rest Dampf entweicht.

Nun können Sie - immer bei gedrücktem Knopf - den Deckel aufdrehen.

**TAUCHEN SIE DEN ERHITZTEN TOPF NIEMALS  
IN EINEN BEHÄLTER MIT WASSER!**

**DEN DECKEL NIE GEWALTSAM ÖFFNEN!**



Abb. 7

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Spülmittel. Deckel und Gummidichtung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Gummidichtung **darf nicht mit Spülmittel gereinigt werden**. Nach dem Spülen sind Topf und Deckel gut abzutrocknen und mit umgestülptem Deckel aufzubewahren. Der Topf darf nicht mit geschlossenem Deckel weggestellt werden, da dies vorzeitige Materialermüdung des Gummis bewirkt!

## WICHTIG !

Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf sehr häufig benutzen, reinigen Sie so oft wie möglich die Ventile, vor allem nach dem Zubereiten von schaubildenden Speisen wie z.B. Kompott, Nudeln, Milchreis usw.



## REINIGEN DES SICHERHEITSVENTILS

Zum Lösen des Sicherheitsventils muss zuerst der Deckelstiel gelöst werden. Beachten Sie, dass hierzu außer den beiden Schrauben auch die Mutter des Dampfabzugskanals des Druckregelungsventils gelockert werden muss (siehe Abb. 8). Nach dem Abnehmen des Deckelstiels erscheint der Körper des Sicherheitsventils. Lösen Sie nun die Mutter des Sicherheitsventils (siehe Abb. 8) und reinigen Sie gründlich alle Teile.

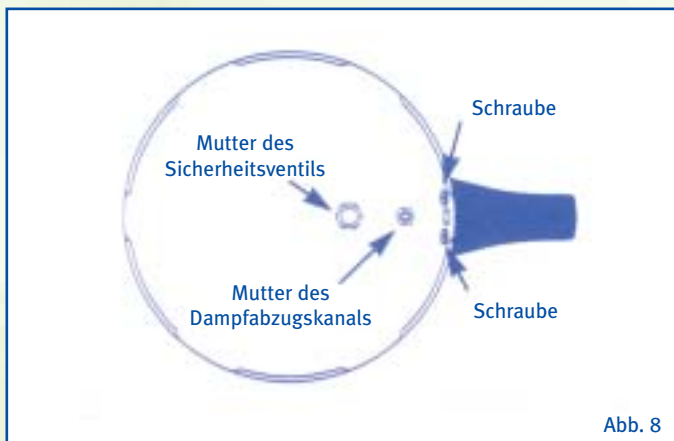
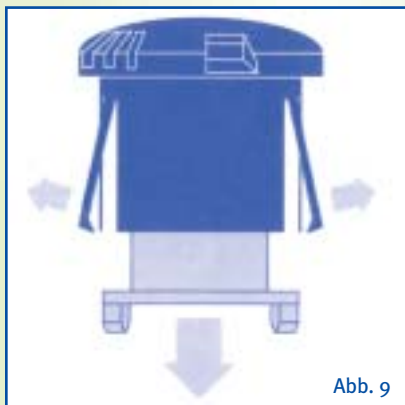


Abb. 8

## REINIGEN DES DRUCKVENTILS

Das Druckregelungsventil besteht aus zwei Teilen: dem Dampfabzugskanal, der an Deckel und Deckelstiel befestigt ist, und einem Metallgewicht im Innern des Druckregelungsventils. Zum Lösen des Druckregelungsventils verfahren Sie wie beim Lösen des Sicherheitsventils: Lösen Sie also zuerst den Deckelstiel, nach dem Abnehmen des Deckstiels können Sie dann den Dampfabzugskanal und das Metallgewicht entfernen. Den Dampfabzugskanal kann man mit Hilfe eines Metallstäbchens reinigen.

Bei dem Druckregelungsventil müssen die seitlichen Klammern gelockert, das Innenteil (Metallgewicht) herausgenommen und alle Einzelteile gründlich gereinigt werden. (siehe Abb. 9). Sie können notwendig werdende Wartungsarbeiten aber auch durch unseren technischen Kundendienst ausführen lassen.



# WAS TUN

## ***... wenn Dampf zwischen Deckel und Topf entweicht?***

Dann ist die Gummidichtung defekt, oder der Topf ist nicht richtig geschlossen. Sollte die Gummidichtung nur verschmutzt sein, ist der Gummiring zu reinigen.

## ***... wenn kein Dampf aus dem Druckregelungsventil entweicht?***

Dann ist der Topf nicht richtig abgedichtet und muss dahingehend überprüft werden. Sollte das Druckregelungsventil verschmutzt sein, ist das Ventil, wie auf Seite 10 beschrieben, zu reinigen. Zu überprüfen ist auch, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist. Sollte die Gummidichtung verschmutzt oder defekt sein, ist sie zu reinigen oder zu ersetzen. Einmal im Jahr sollte der Gummiring erneuert werden.

## ***... wenn zuviel Dampf aus dem Druckventil entweicht?***

Dann ist möglicherweise die Wärmequelle zu heiß eingestellt und muss schwächer gestellt werden. Es könnte auch sein, dass das Druckregelungsventil verschmutzt ist. In diesem Fall ist das Ventil, wie auf Seite 10 beschrieben, zu reinigen.

## GARZEITENTABELLEN

Die nachstehend aufgeführten Zeiten sind nur annähernd zutreffend, denn sie sind selbstverständlich von der Qualität und Zustand des Gargutes abhängig. Nach kurzer Zeit werden Sie selbst über genügend Erfahrungen verfügen und genau wissen, wie lange das jeweilige Gericht gekocht werden muss. Tiefgekühltes Gemüse oder Fisch brauchen nicht vorher aufgetaut zu werden. Es genügt die Garzeit ein wenig zu verlängern.

### SUPPEN

|                                       | hoher<br>Druck | niedriger<br>Druck | Garzeiten<br>in Minuten |
|---------------------------------------|----------------|--------------------|-------------------------|
| Bohnensuppe                           | •              |                    | 20                      |
| Erbsen-, Linsensuppe<br>(eingeweicht) | •              |                    | 12-15                   |
| Gemüsesuppe                           | •              |                    | 5-8                     |
| Gulaschsuppe                          | •              |                    | 15-20                   |
| Hühnersuppe                           | •              |                    | 15-20                   |
| Kartoffelsuppe                        | •              |                    | 6-8                     |
| Knochenbrühe                          | •              |                    | 20-25                   |
| Reissuppe                             | •              |                    | 8                       |
| Rindfleischsuppe                      | •              |                    | 25-45                   |

# GEMÜSE

|                    | hoher<br>Druck | niedriger<br>Druck | Garzeiten<br>in Minuten | Wasserzugabe<br>in Liter |
|--------------------|----------------|--------------------|-------------------------|--------------------------|
| Bohnen             | •              |                    | 8-11                    | 200 ml                   |
| Blumenkohl         | •              |                    | 3-5                     | 200 ml                   |
| Pellkartoffeln     | •              |                    | 6-10                    | 150 ml                   |
| Salzkartoffeln     | •              |                    | 4-5                     | 200 ml                   |
| Kohl               |                | •                  | 8-10                    | 100 ml                   |
| Kohlrabi           |                | •                  | 4-5                     | 150 ml                   |
| Paprikaschoten     |                | •                  | 3-4                     | 100 ml                   |
| Rotkraut           | •              |                    | 8-10                    | 100 ml                   |
| Sauerkraut         | •              |                    | 10-15                   | 200-300 ml               |
| Sellerie (Knollen) | •              |                    | 10-12                   | 200 ml                   |
| Spargel            |                | •                  | 5-10                    | 500 ml                   |
| Spinat             |                | •                  | 3                       | 100 ml                   |

# FLEISCH

|                              | hoher Druck | Garzeiten in Minuten | Wasserzugabe in Liter |
|------------------------------|-------------|----------------------|-----------------------|
| Fleischrouladen (Rind)       | •           | 10-12                | 100 ml                |
| Geschnetzeltes               | •           | 5-8                  | 100 ml                |
| Gulasch                      | •           | 15-25                | 100 ml                |
| Hackbraten                   | •           | 10-15                | 150 ml                |
| Hackfleisch                  | •           | 6-10                 | 100 ml                |
| Kalbsbraten                  | •           | 25-30                | 150 ml                |
| Kalbshachse                  | •           | 28-32                | 150 ml                |
| Kalbskotelett                | •           | 8-10                 | 100 ml                |
| Kalbsragout                  | •           | 15-23                | 100-200 ml            |
| Kalbszunge                   | •           | 10-15                | mit Wasser bedecken   |
| Lammbraten                   | •           | 25-30                | 100-150 ml            |
| Rindfleisch zum Sieden       | •           | 35-45                | nach Belieben         |
| Rinderbraten                 | •           | 35-45                | 200 ml                |
| Rinderschnitzel              | •           | 10-15                | 100 ml                |
| Rinderzunge                  | •           | 45-55                | mit Wasser bedecken   |
| Rollschinken                 | •           | 15-20                | mit Wasser bedecken   |
| Schweinefleisch (gesalzen)   | •           | 14-16                | mit Wasser bedecken   |
| Schweinefleisch (geräuchert) | •           | 17-19                | mit Wasser bedecken   |
| Schweinebraten               | •           | 20-30                | 100-150 ml            |
| Schweinekotelett             | •           | 10-12                | mit Wasser bedecken   |
| Schweinehachse               | •           | 30                   | 200 ml                |

# FLEISCH

hoher  
Druck

Garzeiten  
in Minuten

Wasserzugabe  
in Liter

|  |   |       |                     |
|--|---|-------|---------------------|
| Huhn   | • | 20-30 | mit Wasser bedecken |
| Hasenbraten                                  | • | 15-20 | 100-150 ml          |
| Hirschmedaillions                            | • | 5-10  | 100 ml              |
| Rebhühner                                    | • | 12-20 | 100 ml              |
| Reh-, Hasen-, Hirsch-,<br>Wildschweinpfeffer | • | 15-18 | 150-200 ml          |
| Rehkeule                                     | • | 30    | 150-200 ml          |
| Rehschnitzel                                 | • | 5-10  | 100 ml              |

# WICHTIGER HINWEIS

Wenn irgendein Teil Ihres Schnellkochtopfes ersetzt werden muss, achten Sie darauf, dass Sie ein original Ersatzteil verwenden. Für ein erfolgreiches Kochen mit dem Schnellkochtopf muss dieser mindestens zu einem Viertel bis höchstens zu drei viertel seines Inhalts mit Flüssigkeit, einschließlich der Zutaten, gefüllt sein. Bei der Zubereitung von stark schäumenden Speisen darf der Topf nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein. Achten Sie darauf, dass nie die gesamte Flüssigkeit verdampft, denn dies könnte Schäden zur Folge haben.

## GARANTIE

Der Schnellkochtopf ist aus hochwertigem Edelstahl 18/10 gefertigt und hält bei sachgemäßer Pflege und korrekter Benutzung nahezu ein Leben lang. Wir garantieren, dass der Schnellkochtopf frei von Material- und Konstruktionsfehlern ist. Die bei der Fertigung verarbeiteten Materialien halten höchsten Qualitätsanforderungen stand. Sollte trotz unserer sorgfältigen Kontrolle innerhalb eines Jahres nach dem Kauf eine Reperatur nötig werden, die nachweisbar auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird diese kostenlos durchgeführt.



**ELO-STAHLOWAREN**  
Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG

Dalberger Straße 20  
D-55595 Spabrücken · Germany

Tel.: +49 (0) 6706 / 914 - 0  
Fax: +49 (0) 6706 / 914 - 222

E-Mail: [info@elo.de](mailto:info@elo.de)  
Internet: [www.elo.de](http://www.elo.de)