

Häufig gestellte Fragen

WANN KANN DER SCHNELLKOCHTOPF NACH DEM KOCHEN GEÖFFNET WERDEN?

Der Schnellkochtopf kann geöffnet werden, wenn er abgekühlt und der interne Druck zurückgegangen ist (wenn sich der Anzeigestift oder der Druckanzeiger (abhängig vom Modell) vollständig abgesenkt hat).

KANN ICH MIT DEM SCHNELLKOCHTOPF DAMPFGAREN?

Sie können den Schnellkochtopf zum Dampfgaren verwenden. Mit dieser Methode lässt sich z. B. Gemüse hochqualitativ zubereiten. Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.

- Maximal 750 ml (6 Gläser) Flüssigkeit hinzugeben.
- Den Dampfeinsatz verwenden und auf dem Fuß platzieren oder in die dafür vorgesehenen Halterungen im Topf hängen (abhängig vom Modell). Darauf achten, dass die Lebensmittel nicht in Wasser getaucht sind.

KÖNNEN LEBENSMITTEL IM SCHNELLKOCHTOPF AUFBEWAHRT WERDEN?

Keine Lebensmittel im Topf aufbewahren, weder vor noch nach dem Kochen. Die Lebensmittel in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

LEBENSMITTEL SIND NICHT GAR ODER VERKOCHT. WARUM?

Folgendes prüfen:

- die Garzeit,
- ob die Wärmequelle hoch genug eingestellt ist, nachdem der Arbeitsdruck erreicht wurde,
- ob das Druckregelventil ordnungsgemäß sitzt,
- die Flüssigkeitsmenge.

WIE KANN ICH MEINE REZEPTE FÜR DEN SCHNELLKOCHTOPF ANPASSEN?

Speisen lassen sich im Schnellkochtopf bis zu 3 Mal schneller zubereiten als in herkömmlichen Töpfen. Starten Sie mit den Rezepten im Rezeptbuch/in der Bedienungsanleitung, das bzw. die dem Schnellkochtopf beiliegt. Wenn Sie das Prinzip verstanden haben, können Sie es auf andere Rezepte anwenden. Mindestens 250 ml (2 Gläser) Flüssigkeit hinzufügen.

WIE WIRD DER DAMPF NACH DEM KOCHEN ABGELASSEN?

Es gibt 2 Methoden:

Langsame Druckreduzierung. Den Programmwahlschalter schrittweise auf die Dampfposition stellen. Diese Methode wird für Eintöpfe, Gemüse, Fleisch- und Fischgerichte verwendet. Schnelle Druckreduzierung. Den Schnellkochtopf unter fließend kaltes Wasser stellen und das Wasser über den Metallteil des Deckels laufen lassen. Diese Methode wird für Gerichte, die viel Flüssigkeit enthalten, verwendet. Dazu gehören Suppen, Reis, Pasta, Milchpuddings, Eiercremes, Kuchen- und Puddingmischungen, Rezepte mit Reis oder Nudeln und Rezepte mit hohem Flüssigkeitsanteil. Damit wird vermieden, dass beim Öffnen des Druckregelventils die Flüssigkeit zusammen mit dem Dampf aus dem Ventil schießt.

Wenn sich der Druckanzeiger abgesenkt hat, ist der Druck vollständig entwichen. **WIE VIEL**

FLÜSSIGKEIT IST FÜR DAS GAREN IM SCHNELLKOCHTOPF ERFORDERLICH?

Immer mindestens 250 ml Flüssigkeit verwenden.

ES WIRD KEIN DRUCK IM SCHNELLKOCHTOPF AUFGEBAUT.

In den ersten 5 Minuten wird kein Druck aufgebaut. Das ist ganz normal. Der Schnellkochtopf muss erst eine bestimmte Temperatur erreichen. Wenn der Schnellkochtopf nach den ersten 5 bis 10 Minuten immer noch drucklos ist, Folgendes prüfen bzw. sicherstellen:

- Die Wärmequelle wurde eingeschaltet und auf die höchste Stufe gestellt.

- Der Deckel ist richtig verschlossen.
- Der Dichtungsring sitzt richtig und ist weder schmutzig noch verzogen.
- Es ist genügend Wasser im Behälter (mindestens 250 ml (2 Gläser)).
- Der Druckschalter ist richtig eingestellt (abhängig vom Modell).
- Der Verschlussanzeiger bzw. Druckanzeiger ist nicht blockiert (abhängig vom Modell).

Lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung für Ihren Schnellkochtopf.

AUS DEM DRUCKREGELVENTIL, DEM VERSCHLUSSANZEIGER ODER DER SICHERHEITSVORRICHTUNG ENTWEICHT DAMPF UND/ODER TRETEN LEBENSMITTEL AUS.

- Der Schnellkochtopf ist zu voll.
- Die Temperatur ist zu hoch.
- Der Druckregler, Verschlussanzeigestift oder die Sicherheitsvorrichtung sind infolge unzureichender Pflege blockiert und funktionieren nicht ordnungsgemäß.

DER DECKEL MEINES SCHNELLKOCHTOPFES KLEMMT.

Vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes sicherstellen, dass der Dampf vollständig entwichen ist und sich der Verschlussanzeigestift abgesenkt hat. Wenn der Dampf vollständig entwichen ist, das Produkt schütteln und prüfen, ob sich der Verschlussanzeigestift oder der Druckanzeiger (abhängig vom Modell) absenkt. Ist dies nicht der Fall, den Schnellkochtopf unter fließend kaltes Wasser halten und erneut versuchen, den Deckel zu öffnen.

WOZU KANN ICH MEINEN SCHNELLKOCHTOPF SONST NOCH VERWENDEN?

Sie können den Topf als großen Topf oder für die Zubereitung von Eintöpfen verwenden. Für diese Zwecke ist ein Glasdeckel für den Schnellkochtopf erhältlich.

WELCHE ARTEN VON SPEISEN LASSEN SICH IM SCHNELLKOCHTOPF ZUBEREITEN?

Sie können praktisch alles in einem Schnellkochtopf zubereiten: Sie können Suppen, Fleisch, Fisch und Gemüse kochen und schmackhafte Desserts zubereiten. Rezeptideen finden Sie in dem Ihrem Schnellkochtopf beiliegenden Rezeptbuch oder auf der Website.

WAS IST BEI AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSSYSTEMS ZU TUN?

- Herd ausschalten.
- Schnellkochtopf abkühlen lassen.
- Schnellkochtopf öffnen und sicherstellen, dass der Dampf vollständig entwichen ist und sich der Verschlussanzeiger in der richtigen Position befindet (abhängig vom Modell).
- Alle Teile und den Dichtungsring überprüfen und reinigen.

Wenn das Problem bestehen bleibt, den Schnellkochtopf (und alle zugehörigen Teile) von einem Servicepartner überprüfen lassen.

FÜR WELCHE SPEISEN WERDEN DIE EINSTELLUNGEN 1 UND 2 AUF DEN REGELVENTILEN VERWENDET?

Bei den meisten Schnellkochtöpfen wird die Einstellung 1 für Lebensmittel wie z. B. Gemüse verwendet und 2 für Fleisch und Gefriergut.

AB WELCHEM ZEITPUNKT WIRD DIE GARZEIT BERECHNET?

Der Garvorgang beginnt, wenn kontinuierlich Dampf aus dem Druckregelventil austritt und ein regelmäßiges Zischgeräusch zu hören ist. Dann den Herd herunterschalten und die im Rezept angegebene Garzeit beachten. Bei Nutricook-Modellen ertönt ein zweiter Klingelton, wenn der Herd zum schonenden Dampfgaren auf eine niedrigere Stufe gestellt werden muss.

MUSS DIE GARZEIT VERLÄNGERT WERDEN, WENN DIE MENGE DER ZUTATEN ERHÖHT WIRD?

Es dauert länger, bis Druck aufgebaut wird. Die Garzeit bleibt unverändert (nach Aktivierung des Steuerventils).

AUF WELCHEN WÄRMEQUELLEN KANN ICH MEINEN SCHNELLKOCHTOPF VERWENDEN?

Verwenden Sie geeignete Wärmequellen. Informationen zu geeigneten Wärmequellen finden Sie in der Bedienungsanleitung. Modelle, die mit dem exklusiven Diffusal-Boden ausgestattet sind, können auf allen Arten von Kochflächen einschließlich Induktionsherden verwendet werden. Den Schnellkochtopf auf eine Kochplatte mit demselben oder einem kleineren Durchmesser stellen.

MUSS ICH DEN GAREINSATZ VERWENDEN?

Die Verwendung des Gareinsatzes ist für das Dampfgaren unerlässlich. Zum Kochen können Sie entscheiden, ob Sie ihn verwenden möchten oder nicht.

WIE VIEL WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEIT MUSS ZUM GAREN IN DEN SCHNELLKOCHTOPF GEGEBEN WERDEN?

Zum Garen direkt im Kochtopf ist immer eine Mindestmenge an Flüssigkeit entsprechend mindestens zwei Gläsern (25 cl) einzufüllen.

Zum Dampfgaren gießen Sie 75 cl Wasser unten in den Kochtopf.

Höchstmenge: Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht höher als bis 2/3 der Topfhöhe.

Warnung: Wenn der Schnellkochtopf ohne Flüssigkeit aufgeheizt wurde, lassen Sie ihn von einem Vertragskundendienst überprüfen.

WIE LÄSST SICH DER SCHNELLKOCHTOPF AM BESTEN REINIGEN?

Es ist ausreichend, die Komponenten in warmem Seifenwasser zu reinigen. Der Edelstahltopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Dichtungsring, das Druckregelventil und die Sicherheitsvorrichtungen müssen nach dem Gebrauch separat gereinigt und geprüft werden, um den sicheren Betrieb des Schnellkochtopfes bei der nächsten Verwendung sicherzustellen. Der Deckel kann ebenfalls in der Spülmaschine gereinigt werden, nachdem das Steuermodul und der Dichtungsring entfernt wurden (abhängig vom Modell). Schnellkochtöpfe aus Aluminium nicht in der Spülmaschine reinigen.

WIE LÄSST SICH DER SCHNELLKOCHTOPF AM BESTEN REINIGEN, WENN ER DUNKEL GEWORDEN IST?

Bei Modellen aus Aluminium die Tipps für den Erstgebrauch befolgen und mit Natriumbicarbonat (Speisesoda) reinigen (siehe Gebrauchsanleitung). Bei Edelstahlmodellen den Topf mit einem Scheuerschwamm und einem Spezialreiniger für Edelstahl reinigen. Niemals Bleichmittel verwenden.

WIE OFT UND WIE MUSS DER DICHTUNGSRING AUSGETAUSCHT WERDEN?

Der Dichtungsring muss einmal im Jahr ausgetauscht werden. Wenn Ihr Schnellkochtopf keinen Druck aufbaut oder wenn Dampf aus dem Deckel austritt, dann überprüfen Sie bitte, ob der Dichtungsring korrekt angebracht wurde.

- Der Austausch des Dichtungsringes bei Modellen mit Bügelgriff (Cocotte Minute, Authentique oder Actua):

Den alten Dichtungsring abziehen, achten Sie darauf dass die Einlegrille sauber ist. Den neuen Dichtungsring durch Drücken mit den Fingern an der richtigen Stelle positionieren, um ihn in die Einlegrille einzuführen. Verwenden Sie hierbei bitte kein Werkzeug, da dies den Dichtungsring beschädigen könnte.

WIE KANN ICH MEINEN SCHNELLKOCHTOPF PLATZSPAREND AUFBEWAHREN?

Legen Sie den Deckel falsch herum auf den Kochtopf. Klappen Sie die Griffe herunter, wenn es bei Ihrem Modell möglich ist.

MUSS ICH DIE DECKELDICHUNG REINIGEN?

Ja, wir empfehlen, die Deckeldichtung und bei Modellen mit abnehmbarer Dichtung auch ihre Aufnahme nach jedem Garvorgang mit einem Schwamm und Spülmittel zu reinigen.

Bei abnehmbaren Dichtungen ist beim Wiedereinsetzen darauf zu achten, dass die Aufschrift „Deckelseite“ zum Deckel weist.

WIE REINIGE ICH DEN TIMER MEINES SCHNELLKOCHTOPFS (JE NACH MODELL)?

Niemals den Timer in Spülmaschine geben oder unter dem Wasserhahn reinigen, da er nicht wasserdicht ist.

Niemals Lösungsmittel verwenden.

Nur mit einem sauberen trockenen Tuch reinigen.

ES IST NICHT MÖGLICH, DEN DECKEL ZU SCHLIESSEN, ODER DER DECKEL LÄSST SICH NUR SCHWER SCHLIESSEN. WAS SOLL ICH TU

Prüfen Sie, ob der Dichtungsring im Deckel richtig eingelegt ist.

Stellen Sie sicher, dass der Sicherheitsstab und der Druckanzeiger richtig positioniert sind.

Gegebenenfalls entfernen und richtig positionieren.

NACHDEM ICH DEN DECKEL AUF MEINEN ONE-TOUCH-SCHNELLKOCHTOPF AUFGESETZT HABE, DREHT SICH DER DECKEL.

Es ist möglich, dass sich der Deckel dreht, bis der Druckaufbau beginnt. Das ist in Ordnung.

DIE SCHRAUBEN AM GRIFF HABEN EINE BESONDERE FORM.

Es handelt sich dabei um Torx-Schrauben. Sie haben eine Kerbe und können zusammen mit einem Schlitzschraubendreher verwendet werden. Wenn ein Griff sich löst oder ausgetauscht werden muss, können Sie sie somit mit einem Schlitzschraubendreher festziehen. Torx-Schraubendreher sind in den meisten Baumärkten und Eisenwarengeschäften erhältlich.

DER GRIFF SITZT NICHT SEHR SICHER.

Prüfen Sie, ob der Griff keine Wölbungen, Risse oder Schäden am Hartmetall aufweist. Wenn keine Schäden vorhanden sind, ziehen Sie die Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher fest. Wenn Schäden vorhanden sind, müssen Sie den Griff austauschen.

ICH HABE REIS GEKOCHT UND ER IST GRAU HERAUSGEKOMMEN.

Wenn Nahrungsmittel wie Reis, die sowohl Eiweiß als auch Kohlehydrate enthalten, bei hohen Temperaturen gekocht werden, werden Aminosäuren und Zucker getrennt, was zu einem grauen Aussehen führt. Dies hat keine Auswirkungen auf den Geschmack und kann bedenkenlos gegessen werden.

IM TOPFINNERN SIND WEISSE FLECKEN UND REGENBOGENARTIGE SPUREN ZU SEHEN. IST DAS NORMAL

Flecken und Spuren sind Mineralien, die sich auf der Topfoberfläche ablagern und von Natur aus in Wasser vorkommen, z. B. Kalzium, Silizium, Magnesium und Eisen. Sie brauchen sich darüber keine Sorgen zu machen.

WIE ERHALTE ICH AM BESTEN DIE LEISTUNG UND DIE SICHERHEIT MEINES SCHNELLKOCHTOPFS?

Nach einem Gebrauch für 10 Jahre verdient der Schnellkochtopf ein bisschen Zuwendung: Lassen Sie ihn von einem Vertragskundendienst überprüfen.

MEINE SPEISEN SIND VERKOCHT. DIE IN MEINEM REZEPTBUCH ANGEgebenEN GARZEITEN SCHEINEN ZU LANG ZU SEIN. IST DAS NORMAL?

Überprüfen Sie die folgenden Punkte:

- Haben Sie die Wärmezufuhr reduziert, als das Dampfventil anging, kontinuierlich Dampf abzulassen, und ein konstanter Pfeifton zu hören war?
- Haben Sie nach Ende der Garzeit den Dampf abgelassen?

Wenn Sie zulassen, dass der Schnellkochtopf ohne Dekomprimierung selbst den Dampf ablässt, werden die Nahrungsmittel weiter gegart, da das Gerät noch unter Druck steht.

Nach Ende der Garzeit sollten Sie die Wärmezufuhr abschalten und den Dampf ablassen.

Die Garzeit hängt von der Menge, der Größe der Lebensmittel und Ihrem persönlichen Geschmack ab.

WAS IST ZU TUN, WENN DIE DRUCKANZEIGE ANSTEIGT, ABER BEIM GAREN KEIN DAMPF DURCH DAS VENTIL ENTWEICHT?

Dies ist in den ersten paar Minuten normal.

Wenn dies so bleibt, wählen Sie die Entlüftungsfunktion und warten Sie, bis die Dampfdruckanzeige fällt, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen.

Spülen Sie das Regelventil und den Dampfauslass unter dem Wasserhahn ab und vergewissern Sie sich, dass sich die Klappe des Sicherheitsventils bewegen lässt.

BEI DER DRUCKENTLASTUNG SPRITZT FLÜSSIGKEIT DURCH DAS REGELVENTIL.

Schalten Sie schrittweise von der Garposition im Schnellkochmodus zur Abdampfposition. Wenn weiterhin Flüssigkeit herausspritzt (häufig bei bestimmten Speisenarten: Linsen usw.), kehren Sie zur Garposition zurück und dampfen Sie schnell unter kaltem Wasser ab.

WIE WIRD DER SCHNELLKOCHTOPF VERWENDET?

- Den Kochtopf füllen: Mindestens 250 ml Flüssigkeit, maximal zu 2/3 füllen (abhängig von den Lebensmitteln und dem Rezept).
- Den Schnellkochtopf schließen: Alle unsere Schnellkochtöpfe sind so konzipiert, dass Druck erst erzeugt wird, wenn der Topf ordnungsgemäß verschlossen wurde.
- Garen: Die Wärmequelle, auf welcher der Schnellkochtopf platziert wird, muss auf die höchste Stufe gestellt werden. Innerhalb weniger Minuten erreicht der Schnellkochtopf eine Temperatur von über 100 °C (110 °C bis 120 °C abhängig vom Typ oder der Position des Druckregelventils). Dank des Druckregelventils kann der Druck entweichen. Anschließend den Herd herunterschalten und die Garzeit berechnen. Mit dem Schnellkochtopf lässt sich eine Energieersparnis von bis zu 70 % gegenüber herkömmlichen Garverfahren erzielen.
- Ende der Garzeit, Druckminderung: Am Ende der Garzeit muss die Wärmequelle abgeschaltet und der Dampf abgelassen werden, indem das Druckregelventil auf die Abdampfposition gestellt wird. Der Schnellkochtopf kann jetzt geöffnet werden. Der Dampf entweicht schneller aus dem Schnellkochtopf, wenn Sie den Topf unter fließend kaltes Wasser halten.

WARUM TRITT DAMPF IM BEREICH DES DECKELS AUS?

Wenn Dampf im Bereich des Deckels austritt, prüfen:

- Ob der Deckel vollständig geschlossen ist, die Dichtung im Deckel richtig sitzt.
- Die Dichtung verschmutzt ist (ist dies der Fall, Dichtung reinigen).
- Der Dichtungsring in einem guten Zustand ist (der Dichtungsring muss jedes Jahr ausgewechselt werden).
- Die Dichtung immer noch geeignet ist.
- Für Authentique-Modelle: Ist der Deckel fest genug verschlossen?
- Ist der Deckel beschädigt oder eingedellt?
- Sind der Deckel, das Sicherheitsventil und der Druckregler sauber?
- Sicherstellen, dass der Schnellkochtopf am Rand nicht beschädigt ist.

IST DIE VERWENDUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES SICHER?

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Systeme, die den sicheren Betrieb garantieren.

- Sicheres Verschlusssystem (abhängig vom Modell): Der Schnellkochtopf ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Druckanstieg verhindert, wenn der Deckel nicht vollständig oder ordnungsgemäß geschlossen wurde. Wenn der Deckel nicht richtig sitzt, verhindert das Sicherheitssystem, dass sich der Verschlussanzeigestift hebt und Druck aufgebaut wird.
- System zum sicheren Öffnen (abhängig vom Modell): Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, hebt sich der Verschlussanzeigestift und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Damit sich der Stift senkt, muss der Druck abgelassen werden. Erst dann kann der Deckel geöffnet werden. Die Position des Verschlussanzeigestiftes oder des Druckanzeigers (abhängig vom Modell) prüfen. Der

Deckel kann nur in abgesenkter Position geöffnet werden.

- Sicherheit bei Überdruck: Wenn beim Garen die Dampfaustrittsöffnung verstopft, greift das Sicherheitssystem zur Vermeidung von Überdruck.

- 1) Erster Schritt: Der Druck wird über das Sicherheitsventil abgelassen.

- 2) Zweiter Schritt: Der Dichtungsring sorgt dafür, dass der Druck zwischen Deckel und Topf entweicht.

- 3) Dritter Schritt (abhängig vom Modell): Der Verschlussanzeigestift hebt sich und sorgt dafür, dass der Dampf vertikal entweichen kann. Zum Öffnen des Schnellkochtopfes den Topf vollständig abkühlen lassen und warten, bis sich der Verschlussanzeigestift vollständig gesenkt hat.

WENN IHR SCHNELLKOPFTOPF OHNE FLÜSSIGKEIT ERHITZT WURDE.

Den Topf von einem Servicepartner überprüfen lassen.

WIE HOCH IST DIE TEMPERATUR IM SCHNELLKOCHTOPF?

Schnellkochtöpfe, die auf einem Herd verwendet werden, erreichen Temperaturen von ca. 118 Grad Celsius, wenn das Hühnchensymbol ausgewählt ist, und circa 111 Grad Celsius, wenn das Gemüsesymbol ausgewählt ist.

WIE HOCH IST DER DRUCK IM SCHNELLKOCHTOPF?

Fleisch wird bei einem Druck von 13lb/psi - 0,9 Bar gegart, Gemüse bei 8lb / psi - 0,55 Bar.

KÖNNEN LEBENSMITTEL IM SCHNELLKOCHTOPF GEBRATEN WERDEN?

Nur ohne Deckel, insbesondere zum Anbraten (Sautieren).

AB WELCHEM ZEITPUNKT WIRD BEIM SCHNELLKOCHTOPF DIE IN DEN REZEPTEN ANGEGEBENE GARZEIT BERECHNET?

Der Garvorgang beginnt, wenn kontinuierlich Dampf aus dem Druckregelventil austritt und ein regelmäßiges Zischgeräusch zu hören ist. Ab diesem Zeitpunkt ist die Hitze zu reduzieren und die im Rezept angegebene Garzeit zu berechnen.

WIE WIRD DER SCHNELLKOCHTOPF AUFBEWAHRT?

Den Deckel umgedreht auf den Topf legen, um den Dichtungsring zu schonen.

WARUM WIRD DER ERFORDERLICHE DRUCK IM SCHNELLKOCHTOPF NICHT ERREICHT?

- Prüfen Sie, ob der Topf mit 250 ml Flüssigkeit gefüllt ist.
- Prüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingelegt ist. Einige Modelle verfügen über einen Stift im Deckel, der in das kleine Loch im Dichtungsring passt. Wenn der Stift nicht in dem kleinen Loch steckt, wird der erforderliche Druck nicht aufgebaut.
- Der Dichtungsring ist möglicherweise schmutzig oder verzogen und muss ausgetauscht werden. Dichtungsringe müssen jedes Jahr ausgewechselt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Regelventil frei und nicht mit Lebensmittelresten verstopft ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckelrand in einem guten Zustand ist und der Topf keine Verformungen aufweist.
- Das Regelventil sitzt nicht richtig oder der Regler ist nicht auf Position 1 oder 2 gestellt (abhängig vom Modell). Weitere Informationen hierzu finden Sie in der modellspezifischen Bedienungsanleitung.
- Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt. Die Temperatur zu Beginn hoch stellen, damit der Schnellkochtopf den erforderlichen Druck erreicht. Anschließend den Herd herunterschalten, um die Speisen gleichmäßig und schonend dampfzugaren. Ab diesem Zeitpunkt wird die Garzeit berechnet. Sobald der erforderliche Druck erreicht wurde, muss die Temperatur der Wärmequelle niedriger gestellt werden.
- Der Verschlussanzeiger klemmt. Dies ist ein Verschlussanzeigestift oder Druckanzeiger (abhängig vom Modell), der sich hebt, wenn sich Druck im Kochtopf aufbaut, und sich absenkt, wenn Druck abgelassen wird. Wenn er sich nicht hebt, muss er möglicherweise gereinigt werden. Weitere Hinweise zum Reinigen der einzelnen Modelle finden Sie in der Bedienungsanleitung.
- Prüfen, ob der Deckel richtig sitzt.

AN DER GERADE GEKAUFTEN DICHTUNG BEFINDET SICH EIN WEISSES PULVER

Dieses wird beim Transport verwendet, damit Deckel und Dichtung nicht kleben. Es ist sicher. Wenn Sie jedoch Bedenken haben, können Sie es vor dem Gebrauch abspülen.

WIE WÄHLE ICH DIE GRÖSSE MEINES SCHNELLKOCHTOPFES

Der Schnellkochtopf soll Sie lange begleiten und auch Familienzuwachs berücksichtigen.

Wir empfehlen die folgenden Größen in Liter:

- für 1 bis 4 Personen: 3 - 4,5 l
- für 4 bis 6 Personen: 6 l
- für 6 bis 8 Personen: 7,5 - 8 l
- für 7 bis 10 Personen: 10 l

WARUM MACHT EINE VERLÄNGERUNG DER GARZEIT VON NUR EINER MINUTE EINEN SO STARKEN UNTERSCHIED?

Das liegt daran, dass das Kochen im Schnellkochtopf viel schneller ist als herkömmliches Garen. Daher müssen die Garzeiten genau eingehalten werden, wenn gute Ergebnisse erzielt werden sollen.

WELCHEM ZWECK DIENEN DIE GARPROGRAMME BEI EINIGEN SCHNELLKOCHTÖPFEN?

Einige Modelle verfügen über spezielle Programme für Fleisch oder Gemüse, die für ein optimales Garergebnis sorgen sollen.

FÜR WELCHE GARMETHODEN IST DER SCHNELLKOCHTOPF GEEIGNET?

Mit dem Schnellkochtopf kann gekocht (Nahrungsmittel sind mit oder ohne den Gareinsatz mit Wasser bedeckt) oder dampfgegart (Nahrungsmittel werden über der Wasseroberfläche in dem Dampfeinsatz platziert) werden.

Er kann auch zum Köcheln oder Sautieren vor dem Garen im Schnellkochmodus oder sogar zum Schmoren mit Deckel aber ohne erhöhten Druck eingesetzt werden.

KANN DER TIMER (IN ABHÄNGIGKEIT VOM MODELL) EINZELN VERWENDET WERDEN?

Nein, der Timer ist nur für einen einzigen Zweck gedacht.

Er steuert die beiden Garphasen - Garen unter Druck und sanftes Garen. Er ist daher an dem für ihn vorgesehenen Platz auf dem Deckel anzubringen.

MUSS SICH ZUM SCHNELLKOCHEN FLÜSSIGKEIT IM SCHNELLKOCHTOPF BEFINDEN?

Ja. Durch die Verwendung ohne Flüssigkeit wird der Schnellkochtopf schwer beschädigt.

KANN DER SCHNELLKOCHTOPF ZUM BRATEN MIT ÖL UNTER DRUCK VERWENDET WERDEN?

Nein, wir raten Ihnen dringend davon ab, den Schnellkochtopf zum Braten zu verwenden. Er könnte beschädigt werden.