

BergHOFF[®]

BergHOFF
Schnellkochtopf:
Viel mehr als
einfach nur
schnell!



Benutzerhandbuch

Art. Nr.: 1104096 - 1104102



SCHNELLKOCHTOPF



BERGHOFF® SCHNELLKOCHTOPF

Sehr geehrter Kunde,

Wir freuen uns, dass Sie sich für den BergHOFF Schnellkochtopf entschieden haben. Um Sicherheit und eine lange Lebensdauer des Produkts gewährleisten zu können, unterliegen alle Produkte strengen Qualitätskontrollen. Durch die Verwendung von hochwertigen Materialien entsprechen unsere Produkte höchsten Qualitätsstandards.

Ein gut gepflegter Schnellkochtopf wird Ihnen viele Jahre Kochvergnügen bereiten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanweisungen sorgfältig. Hier wird der Gebrauch und die bestmögliche Erhaltung Ihres Schnellkochtopfes genauestens erklärt.

Zusätzlich finden Sie in dieser Beschreibung wertvolle Hinweise für eine möglichst gesunde Zubereitung Ihrer Gerichte.

Inhaltsverzeichnis

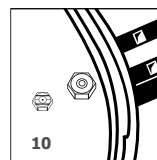
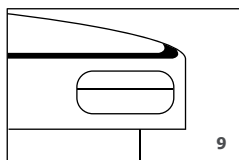
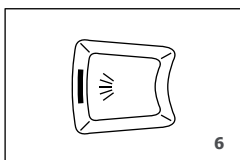
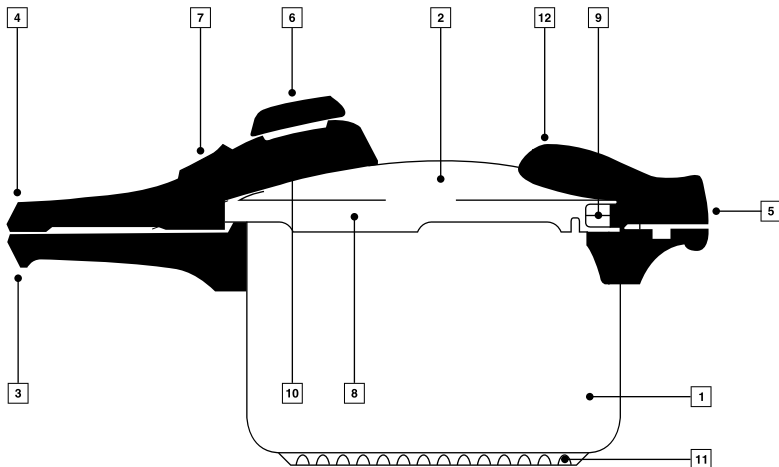
1.	Allgemeine Beschreibung	- 5 -
2.	Wichtige Vorsichtsmaßnahmen!	- 6 -
3.	Gebrauchsanweisung	- 7 -
3.1.	Das Öffnen des Schnellkochtopfes	- 7 -
3.2.	Das Schließen des Schnellkochtopfes	- 7 -
3.3.	Die Zubereitung im BergHOFF Schnellkochtopf	- 8 -
3.4.	Die Funktionsweise der fünf unabhängigen Sicherheitssysteme	- 9 -
4.	Praktische Hinweise	- 10 -
5.	Reinigung und Pflege	- 11 -
5.1.	Deckel	- 11 -
5.2.	Kochtopf	- 11 -
6.	Koch-Tipps	- 12 -
7.	Kochzeiten	- 13 -
8.	Technische Daten und Sicherheitsvorkehrungen	- 14 -

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Der BergHOFF Schnellkochtopf wurde so entworfen, dass er den strengsten Qualitätskontrollen gerecht wird!

Bestandteile

- | | | | |
|----|------------------|-----|---|
| 1. | Topf | 7. | Schalter/Knopf zum Öffnen und Schließen |
| 2. | Deckel | 8. | Dichtungsring |
| 3. | unterer Griff | 9. | Sicherheitseinrichtung beim Öffnen |
| 4. | oberer Griff | 10. | Sicherheitsventil |
| 5. | seitlicher Griff | 11. | 6-Schichten-Sandwichboden |
| 6. | Überdruckventil | 12. | Sicherheitsverschluss |



2. WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN!

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig.
- Achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere während des Kochvorgangs nicht in der Nähe des Topfes aufhalten.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Der Schnellkochtopf ist für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.
- Sobald der Schnellkochtopf den Innendruck aufgebaut hat, sollte er nur mit größter Vorsicht bewegt werden. Um Verbrennungen vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen, den Topf nach dem Erhitzen ausschließlich an den dafür vorgesehenen Griffen zu halten oder - wenn nötig - Topflappen zu verwenden.
- Der Schnellkochtopf sollte nur für den dafür vorgesehen Zweck verwendet werden.
- Dieses Gerät baut einen starken Innendruck auf. Es kann zu Verbrühungen führen, wenn es unsachgemäß behandelt wird. Bitte vergewissern Sie sich, dass der Topf vor dem Kochvorgang fest verschlossen ist. Weitere Hinweise hierzu finden Sie in der Gebrauchsanweisung.
- Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen. Der Innendruck muss sich vor dem Öffnen vollkommen aufgelöst haben. Weitere Hinweise hierzu finden Sie in der Gebrauchsanweisung.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Wasser, da es sonst zu Schäden kommen kann.
- Nutzen Sie nur 2/3 der Topfkapazität aus. Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochvorganges ausdehnen (wie z.B. Reis, Nudeln oder getrocknetes Gemüse), füllen Sie den Topf optimalerweise nur halb.
- Nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (z.B. Rinderzunge oder Huhn), wobei es zum Anschwellen der Außenschicht kommen kann, bitte nicht mit einer Gabel hineinstecken, um eventuelle Verbrühungen zu vermeiden.
- Nach der Zubereitung teigiger Lebensmittel, wobei es zur Schaumbildung kommt, empfehlen wir, den Topf nach dem Druckabbau leicht zu schwenken, um ein Ausschäumen der Speisen und damit ev. Verbrennungen zu vermeiden.
- Der ordnungsgemäße Zustand des Topfes und der Druckventile sollte vor jedem Gebrauch überprüft werden.
- Verwenden Sie den Dampf-Modus nicht bei der Zubereitung von frittierten Nahrungsmittel.
- Bei Defekten an den Sicherheitssystemen des Schnellkochtopfes bitte an den Hersteller wenden, versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen durchzuführen!
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile, die zu dem jeweiligen Modell passen. Topf

und Deckel müssen vom gleichen Hersteller und als kompatibel gekennzeichnet sein.

- Diese Hinweise müssen immer in der Nähe des Gerätes und jedermann zugänglich aufbewahrt werden.

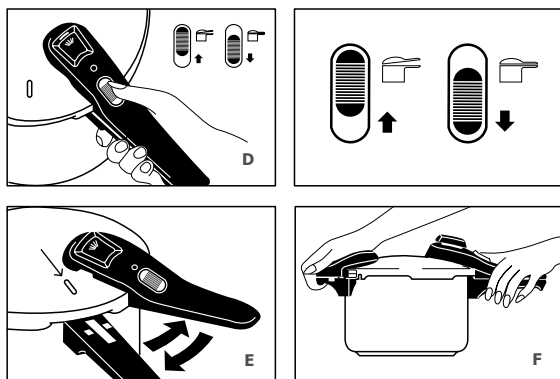
3. GEBRAUCHSANWEISUNG

Vor der Nutzung sollten alle Etiketten entfernt werden. Topf, Deckel und Gummiring bitte vor dem 1. Einsatz mit Wasser und einem milden Spülmittel reinigen.

3.1. Das Öffnen des Schnellkochtopfes (D - E - F)

Sobald der Druckabbau erfolgt ist, und der Schalter sich in der Öffnungsposition befindet, lässt sich der Deckel problemlos durch eine Rechtsdrehung vom Topf nehmen. Hierfür drehen Sie bitte den langen Griff des Deckels nach rechts und halten den Langgriff des Topfes mit der linken Hand fest. Heben Sie den Deckel an, wenn die Markierung darauf sich genau gegenüber der Mitte der Langgriffe befindet.

Schwenken Sie den Topf, bevor der Deckel entfernt wird.



3.2. Das Schließen des Schnellkochtopfes (D - E - F)

Vor dem Schließen des Schnellkochtopfes sollten Sie Sicherheitsventil und Überdruckventil sorgfältig prüfen. Versichern Sie sich, dass beide Ventile nicht blockiert sind. Legen Sie den Ring sorgfältig in den Deckel ein.

Setzen Sie den Deckel so auf den Topf, dass sich die Markierung (auf dem Deckel) genau gegenüber der Mitte des Langgriffes (Topf) befindet. Drücken Sie nun mit der linken Hand den Deckel leicht nach unten und drehen mit der rechten Hand den langen Deckelgriff wagrecht nach links, bis die beiden Griffe von Topf und Deckel direkt übereinander sind und man nicht weiter drehen kann. Stellen Sie dann den Schalter am Deckel auf die Schließstellung.

3.3. Die Zubereitung im BergHOFF Schnellkochtopf

Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die Herdplatte. Es ist notwendig, ein Minimum an Wasser oder anderer Flüssigkeit zuzusetzen, damit sich Dampf im Topf entwickeln kann. Befüllen Sie den Topf jedoch niemals mehr als bis zu 2/3 seiner Gesamtkapazität! Wenn Sie Speisen darin zubereiten, die Schaum produzieren (z.B. Teigprodukte), befüllen Sie den Topf sicherheitshalber nur halb.

Dies ist besonders wichtig bei der Zubereitung von Suppen, Gemüse, Kichererbsen usw.. Vermeiden Sie unbedingt das völlig Verdampfen der Flüssigkeit.

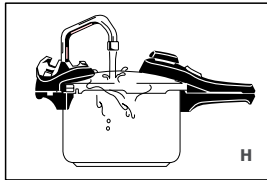
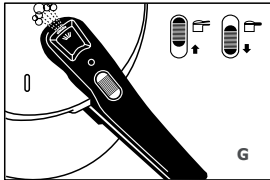
Sollten Sie mit Gas kochen, kontrollieren Sie bitte von Anfang an ständig die Flamme und verhindert Sie, dass diese am Topfboden vorbei hochschlägt.

Deshalb ist es auch so wichtig, den Schnellkochtopf genau mittig auf die Flamme zu platzieren, das spart zusätzlich noch Energie und schont den Gummiring und die Griffe, die ansonsten versengt werden könnten.

Wenn das Druckventil ansteigt und Dampf entweicht, verringern Sie die Temperatur soweit, dass ständig nur eine kleine Menge Dampf austreten kann. Auf diese Weise wird die Speise optimal gekocht, während die Nährstoffe, wie z.B. die Vitamine und Mineralstoffe, sowie Geschmack und Aroma weitestgehend erhalten bleiben. Wenn während des Kochvorganges kein Dampf mehr aus dem Ventil entweicht, erhöhen Sie bitte die Temperatur, wenn zu starker Dampf freigesetzt wird, verringern Sie sie. Es ist völlig normal, dass beim Kochen etwas Dampf durch das Sicherheitsventil entweicht.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, öffnen Sie den Schnellkochtopf wie folgt:

- Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte.
- Stellen Sie den Topf in die Spüle unter den Wasserhahn und kühlen Sie ihn mit laufendem, kaltem Wasser herunter (H) bedecken Sie den Topf aber niemals ganz mit Wasser.
- Sobald der Schnellkochtopf abgekühlt ist, kann der Deckel abgenommen werden, nachdem Sie den Schalter am Deckel gedrückt haben (auf die ‚AUF/OPEN‘ - Position).
- Versuchen Sie nicht, den Topf zu öffnen, wenn er noch heiß ist oder noch Dampf aus dem Sicherheitsventil entweicht!



3.4. Die Funktionsweise der fünf unabhängigen Sicherheitssysteme

- Sobald im Topf ein Druck von 80 kpa/11.60 PSI erreicht wird, reguliert ein Druckventil den Innendruck und setzt Dampf frei.
- Ein Sicherheitsventil im Inneren des Deckellangriffes verhindert, dass ein Überdruck weiter ansteigen kann. Ein automatisches Dampfentweichungssystem wird aktiviert, wenn der Innendruck 160 kpa/23,20 PSI überschreitet.
- Der Sicherheitsverschluss prüft automatisch den Innendruck. Der Schnellkochtopf kann nicht geöffnet werden, wenn der Druck höher ist als 2 kpa/0.29 PSI. Wurde der Sicherheitsverschluss erst einmal aktiviert, kann der Topf erst geöffnet werden, wenn im Inneren ein gewisser Druckabfall (durch Abkühlung) stattgefunden hat.
- Sollte aus irgendeinem Grund das erste Sicherheitsventil nicht funktionieren und der Druck im Topf steigt weiter an, wird der Gummiring automatisch durch den Deckelrand nach außen gepresst, dies verursacht das Entweichen des überschüssigen Dampfes und vermindert den Druck.
- Der Druck sollte immer erst aufgebaut und erhöht werden, wenn der Deckel vollständig geschlossen ist und der Deckelschalter auf ‚CLOSED/ZU‘ gestellt wurde.

4. PRAKTISCHE HINWEISE

Wenn Sie feststellen, dass das Druckventil nicht ansteigt, ist es möglich, dass...

- der Deckelschalter nicht auf die 'CLOSED/ZU'- Position geschaltet wurde.
- sich nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet. Prüfen Sie dies nach und fügen Sie die erforderliche Flüssigkeitsmenge zu.
- der Gummiring schmutzig oder kaputt ist. In diesem Fall bitte Ring reinigen oder ggf. durch einen Neuen ersetzen.
- die Kochtemperatur zu niedrig ist. Erhöhen Sie die Temperatur.

Wenn Sie feststellen, dass Dampf am Topf-/Deckelrand entweicht, ist es möglich, dass...

- der Schnellkochtopf nicht korrekt geschlossen wurde. Prüfen Sie dies nach und wiederholen Sie den Schließvorgang.
- der Gummiring nicht richtig eingelegt wurde oder kaputt ist. In diesem Fall bitte den Ring entnehmen und neu einlegen bzw. ersetzen.

Wenn während des Kochens das Sicherheitsventil aktiviert wird:

- Nehmen Sie den Topf vom Herd, kühlen Sie in ab und öffnen Sie ihn.
- Entfernen Sie das Ventil und prüfen Sie, ob die Öffnung unter dem Druckventil blockiert ist. Sollte dies der Fall sein, diese bitte gründlich reinigen.
- Setzen Sie dann das Ventil wieder ein, verschließen Sie den Topf und starten Sie den Kopfvorgang erneut.
- Wird das Sicherheitsventil ein zweites Mal aktiviert, bitte Kochvorgang beenden.
- Wenn der Gummiring im Deckelrand herausgedrückt wird, bevor das Sicherheitsventil aktiviert wird, den Topf sofort von der Herdplatte entfernen, nicht weiterkochen.

Achtung: Versuchen Sie nicht, irgendwelche Teile des Schnellkochtopfes zu verändern oder umzubauen und setzen Sie die Teile immer in oben beschriebener Art und Weise zusammen. Benutzen Sie nur Originalersatzteile des Herstellers (erhältlich bei Ihrem Fachhändler).

5. REINIGUNG UND PFLEGE

5.1. Deckel

- Reinigen Sie den Deckel immer von Hand, benutzen Sie dazu einen weichen Schwamm oder ein Spültuch. Der Deckel ist nicht spülmaschineneeignet!
- Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass die Ventile nicht von Essensreste oder anderen Dinge blockiert werden.
- Die Ventile müssen nicht bei jeder Benutzung gereinigt werden, es genügt, sie hin- und wieder zu säubern, wenn Sie feststellen, dass sie verschmutzt sind.
- Waschen (und trocknen) Sie den Gummiring mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel nach jedem Gebrauch. Setzen Sie ihn wieder korrekt in den Deckelrand ein, sobald er getrocknet ist. Wenn der Schnellkochtopf längere Zeit nicht benutzt wird, sollte man den Ring separat aufbewahren. Um immer eine richtige Funktionsweise sicher zu stellen, tauschen Sie den Gummiring jährlich einmal aus. TIPP: Ein Tropfen Öl von Zeit zu Zeit auf den Gummiring verteilt, erhöht seine Lebensdauer und verbessert seine Funktionalität.

5.2. Kochtopf

- Um Ihren Schnellkochtopf wie neu zu erhalten, empfehlen wir, den Topf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel zu reinigen. Benutzen Sie dafür einen weichen Schwamm oder ein Spültuch, aggressive Reiniger, Kratzer oder harte Bürsten können die polierte Oberfläche des Topfes beschädigen. Trocknen Sie den Topf nach dem Spülen gründlich. Sie können den Topf auch in der Spülmaschine reinigen.
- Von Zeit zu Zeit – abhängig von der Art der Speisen, die zubereitet werden und vom dem Kalkgehalt des Wassers – können Flecken und Verfärbungen auftreten; diese beeinträchtigen normalerweise nicht die Leistung und die Funktionen des Topfes. Wenn Sie den Topf mit Essig einreiben, verschwinden die Flecken wieder (Sie können aber auch "BergHOFF's Spezial-Edelstahlreiniger" dazu benutzen). Um Rostbildung zu vermeiden, bewahren Sie niemals Bleiche(auch nicht in verdünnter Form) oder Tomatensoße etc. für längere Zeit im Topf auf.
- Sollten Sie den Topf längere Zeit nicht benutzen, waschen und trocknen Sie Topf und Deckel gründlich, lagern Sie ihn in trockener Umgebung und achten Sie darauf, dass Topf und Deckel nicht gegeneinander schlagen, um Deformierungen zu vermeiden.
- Zur Aufbewahrung nach dem Kochen legen Sie den Deckel am besten umgekehrt auf den Topf auf. Dadurch vermeiden Sie Deformierungen des Gummiringes.

6. KOCH-TIPPS

- Getrocknetes Gemüse (wie z.B. Kichererbsen und Bohnen) sollten vor dem Kochen etwas in Wasser eingeweicht werde.
- Es ist nicht notwendig, gefrorenes Gemüse und Fisch vor dem Kochen aufzutauen. Verlängern Sie bei tiefgefrorenem Fleisch und großen Fischen nur ein wenig die Kochzeit.
- Suppen, die schäumen (wie z.B. Erbsensuppe), sollten erst ohne Deckel vorgekocht werden, dann den Schaum abseihen und mit Druck weitergaren.
- Dunkles Fleisch wird im Schnellkochtopf etwas heller als gewöhnlich, da der Dampf einen gewissen Farbverlust verursacht. Die Kochzeiten hierbei sind abhängig von der Größe und Qualität des Fleischstückes.
- Säubern Sie Fisch sorgfältig. Nach dem Kochen salzen Sie ihn und überträufeln ihn einfach mit etwas Zitronensaft.

7. KOCHZEITEN

- Die Edelstahltöpfe von BergHOFF sind für alle Arten von Hitzequellen geeignet (Induktionsplatte, Gas- und Elektroherd, Halogenkocher usw.).
- Die Kochzeiten sind berechnet von dem Zeitpunkt an, da regelmäßig eine normale Menge Dampf entweicht und sich der Innendruck beständig ein wenig verringert.
- Die unten aufgeführten Kochzeiten sind nur als Anhaltspunkte gedacht, sie können – abhängig von der Qualität der Speisen und der Füllmenge – etwas variieren.

Lebensmittel	Minuten
--------------	---------

Weißkohl	4
Rosenkohl	4
Blumenkohl	4
Bambussprossen	6
Kartoffeln (ganz)	6
Rote Bohnen	20
Linsen	20
Fisch (ganz)	4
Fischfilet	3
Gefüllter Fisch	3
Kalb	15
Rind	20
Schwein	20
Lammkeule	15
Kaninchen	15
Hühnchen	18

Lebensmittel	Minuten
--------------	---------

Bohnensuppe	10-20
Fleischsuppe	6-8
Zwiebelsuppe	20
Hühnersuppe	25
Erbsensuppe	15
Fleischbrühe	15-20
Tomatensuppe	3
Fischsuppe	6-8
Ochschwanzsuppe	20-30
Kartoffelsuppe	6-8
Gemüsesuppe	6-8
Gemüse-Fleisch-Suppe	10
Schinkensuppe	3-5
Makkaroni	5
Spaghetti	2

8. TECHNISCHE DATEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Kapazität und Bodendurchmesser: 3 l, 7 l – 22 cm
10 l – 24 cm
- Material: 18/10 Edelstahl
- Lizenz-Nr.: XK 16.103.0077
- Sicherheitsmechanismus beim Öffnen des Deckels: Eine Einrichtung verhindert das Öffnen des Topfes, wenn der Innendruck 5 kpa/0,73 PSI übersteigt
- Sicherheitsmechanismus beim Schließen des Deckels: Der Druck steigt nicht höher als 5 kpa/0.73 PSI, wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt wurde.

Wir von BergHOFF wünschen Ihnen nun viel Kochvergnügen und Freude an Ihrem neuen Schnellkochtopf!

