EXTRAORDINARY
WOLL
GERMAN ENGINEERED

[pressure pro]

GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
DE – EN – ES – FR – TR

SPRACHEN/LANGUAGES

DEUTSCH	4
ENGLISH	26
ESPANOL	48
FRANCAIS	70
TÜRKÇE	92

DEUTSCH

PRESSURE PRO

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. Zudem sparen Sie bis zu 60% Energie bei langkochenden Gerichten und zwischen 30% und 40% bei Gerichten mit kürzeren Garzeiten. Sie garen weitgehend ohne Kochgeruch und Kochdunst.

Vor dem ersten Gebrauch bitte diese Anleitung aufmerksam durchlesen.

INHALT

Technische Daten	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Sicherheitshinweise	7-9
Übersicht	10
Schnellinformation	11-12
Teile/Funktion	13-14
Schnellkochen mit PRESSURE PRO	15-18
Reinigung, Pflege, Wartung	19
Fragen und Antworten	20
Ersatzteile	21
Entsorgung	21
Garzeiten	22-24
EU-Konformitätserklärung	25

TECHNISCHE DATEN

- Schonstufe 1: 0,6 bar/60 kPa
- Schnellstufe 2: 1,0 bar/100 kPa
- Max: 1,8 bar/180 kPa
- Nenn-Volumen: 122PP: 6,0 Liter
121PP: 4,0 Liter
- Füllmenge max 2/3: 122PP: 4,0 Liter
121PP: 2,7 Liter
- Topf Ø: 22 cm

LIEFERUMFANG

- Topf PRESSURE PRO mit Druckdeckel
- Dünsteinsatz (nur 122PP)

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Der Schnellkochtopf ist ausschließlich zum schnellen Garen von Lebensmitteln unter Druck konzipiert.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.
- Verwenden Sie nur die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Heizquellen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Der Schnellkochtopf ist kein Kinderspielzeug.
- Der Topf ist für alle Herdarten geeignet.

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 Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung 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. Achten Sie darauf, dass die Ventile nicht verstopft sind.
- 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.
- Beim Überschreiten der Gartemperaturen tritt Dampf aus dem Druckregelventil aus.
- Beachten Sie die Mindestfüllmenge von 300 ml Flüssigkeit. Überschreiten Sie nicht die angegebene Maximalfüllmenge (Füllmenge = Flüssigkeit + Gargut).
- Verwenden Sie nur die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Heizquellen.
- Der Thermo-Sandwichboden darf nur auf die zur Größe passende Kochstelle gesetzt werden. Beim Anheizen mit höchster Leistungsstufe immer beaufsichtigen.
- Bei Benutzung auf dem Elektroherd muss die Herdplatte kleiner oder gleich dem Durchmesser des Topfes sein.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei Benutzung auf dem Gasherd darf der Flammenkranz den Bodendurchmesser nicht überschreiten. Eine zu große Gasflamme kann die Griffe beschädigen.
- Bei Benutzung auf einem Keramik-Kochfeld sollte der Topfboden sauber und trocken sein.
- Zur Verwendung auf Induktionsheizquellen:

  Niemals ohne Flüssigkeit aufheizen (Min. 300 ml)
  Bei induktivem Aufheizen kann es je nach Herd zu leichter Geräuschentwicklung (Klicken oder Summen) kommen.
  Der Topf ist mittig auf dem Induktionskochfeld anzuordnen. Der wirksame Durchmesser des Bodens beträgt 180 mm.
- Der Schnellkochtopf darf unter Druck nie zum Braten und Frittieren mit Öl benutzt werden.
- Schnellkochtopf und Deckel niemals im Backofen benutzen!
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht unter einem Grill.
- Berühren Sie den heißen Topf nur an den Griffen. Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie zusätzlich Kochhandschuhe oder Topflappen.
- 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 Schnellkochtopfdeckel (oder Teile davon) nicht zur Reinigung in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile. Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

SICHERHEITSHINWEISE

- Flecken auf dem Topfboden lassen sich mit Zitrone oder Essig einfach entfernen.
- 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 Schnellkochtopf niemals, ohne vorher Flüssigkeit in den Topf gefüllt zu haben. Ohne Flüssigkeit wird das Gerät schwer beschädigt.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf 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 Schnellkochtopf 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.**

Das einstellbare Druckregelventil

Überdruckventil

Das rote Sicherheitsventil

Sicherheitsfenster

Patentierter Deckel-Verschluss- Mechanismus - öffnen und schließen mit einer Hand

Der Topfkörper besteht aus hochwertigem 18/10 Edelstahl

Schnelle Hitzeverteilung und -speicherung

Der Deckel mit Dichtungsring verschließt den Topf luftdicht

Topfgriffe mit Flammschutz (Schnellkochtopf und Deckel niemals im Backofen benutzen!)

Die Füllskala im Inneren zeigt die minimale und maximale Füllhöhe

Für alle Herdarten geeigneter 5 mm dicker, gekapselter Boden

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1419060333

GS geprüfte Sicherheit

Dünsteinsatz mit Fuß (nur 122PP):
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

SCHNELLINFORMATION

Vor dem Gebrauch

Öffnen Sie vorsichtig die Verpackung und kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller Teile (siehe „Lieferumfang“, S. 6). Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern, Erstickungsgefahr.

Reinigen Sie den Kochtopf und alle Teile vor dem ersten Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung, Pflege, Wartung“ beschrieben.

1. Öffnen

Die gegenüberliegeden roten Verschlussknöpfe mit einer Hand zusammendrücken. Die Klemmbacken öffnen sich hörbar und der Deckel kann abgenommen werden.

2. Gargut einfüllen

Mindestflüssigkeitsmenge von ca. 300 ml beachten.
Fügen Sie nun das Gargut hinzu. Die maximale Füllmenge ist 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. Schließen

Knöpfe gedrückt halten, Deckel an beliebiger Stelle auf den Topf setzen. Deckel leicht andrücken, bis der Mechanismus hörbar einrastet – der Topf ist verschlossen. Die Pfeile am Deckelrand (s. Foto) sind nicht mehr sichtbar.

4. Druckstufe wählen

= Schonstufe (Fisch, Gemüse)

= Schnellstufe (Fleisch, Suppen, Eintöpfe)

1

2

3

4

SCHNELLINFORMATION

5+6

5. Herd auf hohe Kochstufe einstellen.

6. Schnellkochen beginnt

Rotes Sicherheitsventil steigt – Druck wird aufgebaut.
Wenn Dampf aus dem Druckregelventil entweicht ist die gewählte Druckstufe (Schonstufe oder Schnellstufe) erreicht.

Herd auf kleinste Stufe stellen.

Nun beginnt die Garzeit.

7

7. Kochzeit beendet

Herd ausstellen.

Langsam schrittweise abdampfen

Option 1 Topf stehen lassen und warten, bis der Druck abgebaut ist.

Option 2 Schrittweise abdampfen. Druckregelventil von Pos. II auf Pos. I und dann auf Pos. Abdampfen stellen.

VORSICHT: Der Dampf ist sehr heiß und entweicht nach oben. Drehen Sie daher das Druckventil von der Seite ohne die Öffnung mit der Hand zu bedecken!

8

8. Topf öffnen

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

Achtung: Den Deckel nie gewaltsam öffnen.

TEILE / FUNKTION

Die Sicherheitssysteme

1. Das einstellbare Druckregelventil

Hinweise in Rezepten und Garzeitentabellen können immer nur Richtwerte sein. Wählen Sie mit Hilfe des Druckregelventils die gewünschte Garstufe. Dies hat den Vorteil, dass Sie je nach Menge und Größe des Kochgutes den Druck im Topfinneren über das Ventil individuell anpassen können.

1

Position „Die Schonstufe“ (langsam, Biogaren – zum Dämpfen und Dünsten von empfindlichem Gargut wie Gemüse, Fisch usw.)

Position „Die Schnellstufe“ (Zum Garen und Schmoren z. B. von Fleisch, Suppen, Eintöpfen usw.)

Position zum Druckabbau

Position zum Abnehmen und Reinigen des Ventils

Maximal erlaubter Druck für diesen Schnellkochtopf:
1,8 bar / 180 kPa

2

Die optimale Kochstufe für Ihr Gargut entnehmen Sie bitte der Garzeitentabelle am Ende dieser Anleitung.

2. Das rote Sicherheitsventil

Schon bei geringem Druckaufbau im Topf steigt das rote Sicherheitsventil sichtbar und der Topf ist verriegelt. Ist das Sicherheitsventil wieder wie zu Beginn im Griff abgesenkt, steht der Topf nicht mehr unter Druck und kann geöffnet werden.

TEILE / FUNKTION

Die Sicherheitssysteme

3. Das Überdruckventil

Sollte der unwahrscheinliche Fall eines Überdrucks eintreten, öffnet das Ventil automatisch und der Überdruck kann entweichen.
Falls das Überdruckventil einmal ausgelöst hat, muss es wieder in seine Ausgangsposition zurückgedrückt werden, damit der Topf Druck aufbauen kann.

3

4. 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.

4

SCHNELLKOCHEN MIT DEM PRESSURE PRO

Vor dem Garen

Vor jeder Verwendung überprüfen Sie bitte die Funktion und Sauberkeit des Sicherheitsventils, des Druckregelventils, des Dichtungsringes und den richtigen Sitz des Überdruckventils.

Achten Sie besonders auf das Sicherheitsventil an der Deckelunterseite. Der Stift sollte vor jedem Kochvorgang mit dem Finger auf Beweglichkeit (gegen Federdruck) überprüft werden.

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

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

Fügen Sie nun das Gargut hinzu.

Die Mindestfüllmenge an Flüssigkeit beträgt 300 ml, 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.

SCHNELLKOCHEN MIT DEM PRESSURE PRO

Topf schließen

Deckel gerade halten, Knöpfe gedrückt halten, Deckel an beliebiger Stelle auf den Topf setzen. Deckel leicht andrücken bis der Mechanismus hörbar einrastet - der Topf ist verschlossen.

Der Dünsteinsatz (nur 122PP)

Geben Sie soviel Flüssigkeit in den Topf (ca. 300 ml), dass der Einsatz nicht darin 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 DEM PRESSURE PRO

So einfach ist Schnellkochen

Wählen Sie mit Hilfe des Druckregelventils die gewünschte Garstufe:

Druckstufe einstellen

= Schonstufe

Schonstufe (langsames Biogaren)
zum Dämpfen und Dünsten von empfindlichem Gargut wie Gemüse, Fisch usw.

= Schnellstufe

Schnellstufe (Schnellgaren)
zum Garen und Schmoren z.B. von Fleisch, Suppen, Eintöpfen usw.

Eine Garzeitentabelle finden Sie am Ende dieser Anleitung.

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 entweicht.

SCHNELLKOCHEN MIT DEM PRESSURE PRO

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.

Eine Garzeitentabelle finden Sie am Ende dieser Anleitung.

Die Garzeit ist beendet.
Herd ausschalten!

Option 1
Abkühlen lassen:
Sie warten so lange, bis das rote Sicherheitsventil vollständig zurückgegangen ist. Der Druck baut sich dann allmählich von selbst ab. Zu empfehlen bei schäumenden und breiartigen Speisen.

Option 2
Langsam schrittweise abdampfen: Druckregelventil von Pos. II auf Pos. I und dann auf Pos. Abdampfen 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 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. Bitte kontaktieren Sie hierfür unseren Kundenservice.

Das Sicherheitsventil

Beim Reinigen des Deckels sollte das Sicherheitsventil unter fließendem Wasser durch- und ausgespült werden.

Reinigung des Druckregelventils

Entfernen Sie die Ventilkappe.
Hierzu drücken und drehen Sie das Ventil mit leichtem Druck entgegen dem Uhrzeigersinn auf Position:

Prüfen Sie, ob das Entlüftungsrohr im Deckel frei ist.

Bitte achten Sie darauf, dass das Ventil in gleicher Position wieder aufgesteckt und verriegelt wird.

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, das Überdruckventil 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 +49 681 / 97 049-0

Bei Fragen zum Produkt, Reklamationen oder im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Personen durchgeführt werden.

Bei Teilebestellung bitte angeben:

MODELL: 122PP
PRESSURE PRO 6,0 Liter

MODELL: 121PP
PRESSURE PRO 4,0 Liter

TÜVRheinland®
ZERTIFIZIERT
GS geprüfte Sicherheit
www.tuv.com
ID 1419060333

ENTSORGUNG

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.

DER GRÜNE PUNKT

GARZEITEN

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.

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

GARZEITEN SCHNELLSTUFE

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

EINTÖPFE	GARZEIT
Kohleintöpfe	5 Min.
Linsen (eingeweicht)	13-15 Min.
Pichelsteiner	20 Min.
Serbisches Rindfleisch	8-10 Min.

GEMÜSE	GARZEIT
Bohnen	6-10 Min.
Kartoffeln	6-8 Min.
Pellkartoffeln	6-12 Min.
Knollensellerie	2-15 Min.

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

GARZEITEN SCHONSTUFE

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

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

Fisch (frisch):

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

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.

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.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EU – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
für Schnellkochtöpfe

Saarbrücken, 01.01.2024

EU-Baumusterprüfung, Modul B
(Entwurfskontrolle)

Hiermit erklären wir, dass die bezeichneten Schnellkochtöpfe aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinien entsprechen.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Gerätetyp:	Schnellkochtopf „PRESSURE PRO“ 6,0 L, Art.-Nr.: 122PP
	Schnellkochtopf „PRESSURE PRO“ 4,0 L, Art.-Nr.: 121PP
Einschlägige EG Richtlinien:	2014/68/EU
Angewandte Norm:	DIN EN 12778 : 2005
Zertifizierungsstelle:	TÜV Rheinland Industrie Service GmbH Notifizierte Stelle für Druckgeräte, Kennnummer 0035 Am Grauen Stein, D-51105 Köln

Norbert Woll GmbH
Ursula Woll, André Woll, Geschäftsführer
NORBERT WOLL GMBH
HEINRICH - BARTH-STR. 7 - 11
65115 SAARBRÜCKEN
GERMANY