



TEKNA

Einfach zu bedienender Schnellkochtopf

Gebrauchsanleitung

Sicherheitsmaßnahmen

- 1. Vor Verwendung des Schnellkochtopfes lesen Sie gründlich alle Sicherheitsmaßnahmen. Bewahren Sie diese Anleitung auf.**
2. Bei der Verwendung des Schnellkochtopfes müssen immer die Sicherheitsregeln befolgt werden.
3. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe, wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist.
4. Heiße Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie stattdessen die Griffe und den Auslöseknopf.
5. Stellen Sie sicher, dass die Griffe richtig angebracht und positioniert sind.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den mit heißer Flüssigkeit gefüllten Schnellkochtopf transportieren.
7. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Ofen.
8. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zweckentfremdet. Dieses Utensil kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen führen. Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf fest verschlossen ist, bevor Sie ihn verwenden. Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen.
9. Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr als 2/3 voll. Beim Kochen von Zutaten, die während des Kochens an Volumen zunehmen, wie Reis oder Bohnen, füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr als 1/2 voll.
10. Bereiten Sie keine Lebensmittel wie Apfelmus, Heidelbeeren, Gerste, Haferflocken oder andere Cerealien, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti zu. Diese Lebensmittel neigen zur Schaum- und Blasenbildung, die das Sicherheitsventil verstopfen können.
11. Nach dem Garen von Fleisch mit oberflächlicher Haut (z. B. Rinderzunge), die unter Druckeinwirkung aufquellen kann. Stechen Sie nicht in das Fleisch, wenn die Haut aufgeblasen erscheint; Sie riskieren Verbrennungen durch heiße Flüssigkeit.
12. Bei pastösen Speisen sollten Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln, damit diese Speisen nicht herausspritzen.
13. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer, dass die Sicherheitsventile nicht verstopft sind. Siehe Gebrauchsanweisung.
14. Es ist wichtig, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, dass die Sicherheitsöffnung des Deckels auf die gegenüberliegende Gebrauchsseite zeigt.
15. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um nur mit Öl zu kochen.
16. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Zugabe von Wasser, dies würde es ernsthaft beschädigen.
17. Wenn der normale Hochdruck erreicht ist, verringern Sie die Temperatur; dies wird verhindert, dass Sie den Dampf, der die Flüssigkeit erzeugt hat, verlieren. Behalten Sie den Schnellkochtopf während des Kochens im Auge.
18. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nur, wenn kein Druck mehr im Inneren vorhanden ist. Öffnen Sie niemals mit Gewalt. Siehe Gebrauchsanweisung.
19. Verändern Sie keine der Originalteile des Schnellkochtopfes, insbesondere die Sicherheitselemente, über die in dieser Anleitung angegebenen Anweisungen hinaus; dies könnte Sicherheitsfunktionen unwirksam machen. Wenn ein oder mehrere Teile nicht der Beschreibung in dieser Broschüre entsprechen, wenden Sie sich zur Überprüfung an einen Techniker.
20. Verwenden Sie nur Herstellerteile, die dem entsprechenden Modell entsprechen. Verwenden Sie insbesondere Topf und Deckel, die vom selben Hersteller stammen und von diesem als kompatibel gekennzeichnet sind.
21. Jede Reparatur muss von autorisiertem Personal des Kundendienstes durchgeführt werden.

TEKNA

Gebrauchsanleitung



Betriebsdruck	Stufe 1: 60 kPa	Stufe 2: 100 kPa
Maximal zulässiger Druck	150 kPa	

Muster

1. Deckel
2. Betriebsventil
3. Druckwähler
4. Deckelgriff
5. Sicherheits- und Sperrventil
6. Sicherheitsöffnung des Deckels
7. Gummidichtung (auf Deckel)
8. Öffnung- und Schließen Schalter
9. Kochtopfstruktur
10. Griffe



Eigenschaften des Schnellkochtopfes

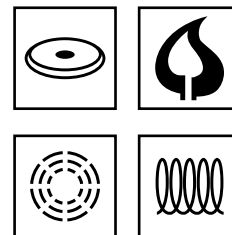
Durchmesser und Struktur des Schnellkochtopfes:

Kapazität	Durchmesser	Referenz
4L	22 cm	185601
6L	22 cm	185602
7L	22 cm	185603
4+7L	22/ 22 cm	185605

Kompatible Wärmequellen

Die Tekna-Schnellkochtopfmodelle von BRA sind mit allen Wärmequellen kompatibel, einschließlich Induktion.

- Bei Elektroplatten wird die Verwendung eines Herdes mit einem Durchmesser gleich oder kleiner als der äußere Topfboden empfohlen.
- Bei Cerankochfeldern wird empfohlen, zu überprüfen, ob der äußere Boden des Topfes sauber und völlig frei von Rückständen ist.
- Bei Gaskochfeldern wird empfohlen, dass die Flamme niemals den Durchmesser des Topfbodens überschreitet.
- Auf Induktionskochfeldern wird die Verwendung eines Herdes empfohlen. Durchmesser gleich oder etwas kleiner (mindestens 70 %) als der äußere Boden des Topfes.



INDUCTION

Doppeldruck

Der Schnellkochtopf verfügt über ein Ventil, das die Verwendung mit zwei verschiedenen Drücken ermöglicht:

Niederdruck 1 - schnelles Garen (0,5 kg/cm²).
Hochdruck 2 - superschnelles Garen (1 kg/cm²).
Die Wahl der Drücke hängt von der Art der Speisen, dem zu garenden System – diätetisch oder konventionell – und der gewünschten Gargeschwindigkeit ab.

Niederdruck: Diätkochen schnelles Kochen.
Hochdruck: Traditionelle Küche Super schnelles Garen.



Dreifacher Diffusorboden

Um die Wärme optimal zu nutzen, verfügt er über einen Toast-Diffusorboden aus Edelstahl - Aluminium - Edelstahl.

Dieser spezielle Diffusor Boden absorbiert und überträgt Energie mit maximaler Homogenität.



- dreifacher Diffusor unten

Dreifaches Sicherheitssystem

Bei Überdruck:

Der Schnellkochtopf verfügt über ein dreifaches Sicherheitssystem: Das Betätigungsventil reagiert schnell und dampft den Topf durch die Auslasslöcher oben am Knopf. (Figur 1).

Ein zweites Ventil würde wirken, indem es den Kocher bei einem Druck verdampft, der geringfügig höher ist als die Wirkung des ersten Ventils, und in dem außergewöhnlichen Fall, dass es nicht wirkt.

Andererseits bildet die Struktur des Topfdeckels ein drittes Sicherheitssystem.

Wenn beide Sicherheitsventile nicht funktionieren, würde sich die Gummidichtung dehnen, wenn sie aus dem Schlitz im Deckel kommt, der sich unter dem Schließsystem befindet, und so den Druck aus dem Kocher ablassen. (Figur 2).

figur 1



figur 2



Wir empfehlen Ihnen, deshalb die Dichtung mindestens einmal jährlich zu wechseln.

BRA-Ersatzteile beim technischen Kundendienst erhältlich

Wenden Sie sich für den Umtausch anderer als der hier angegebenen Teile oder für Reparaturen an den BRA-Kundendienst.

Verwenden Sie nur Herstellerteile, die dem entsprechenden Modell entsprechen.

Beschreibung	Referenz
TEKNA Sicherheitsventil	991372
TEKNA-Strukturgriff	991376
TEKNA-Deckelgriff	991373
Betriebsventil	991374
Öffnen-Schließen-Taste	991371
Dichtung für Schnellkochtopf	990988

Gebrauchsanleitung

Öffnung

Drehen Sie die Lasche des Schließ-Öffnungs-Systems in Richtung des Öffnungssymbols und heben Sie mit der anderen Hand den Deckel am ergonomischen Griff an.



Schließen

Setzen Sie den Deckel auf das Gehäuse des Herdes, drücken Sie den Deckel leicht gegen das Gehäuse, drehen Sie die Lasche des Öffnungs-Schließ-Systems in Richtung des Schließsymbols.



Erste Nutzung

Bevor Sie den Herd zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir, alle Teile gründlich mit heißem Wasser, flüssigen Reinigungsmitteln und kratzfesten Scheuerschwämmen zu reinigen. Legen Sie den Deckel nicht in die Spülmaschine, obwohl Sie dies mit dem Schnellkochtopf machen können.

Füllen Sie den Schnellkochtopf bis zu 2/3 seiner Höhe mit Wasser auf.

- Schließen Sie den Topf (siehe vorherige Seite: Schließen).
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf maximaler Stufe auf die Hitzequelle.
- Sobald Dampf aus dem Betriebsventil austritt, reduzieren Sie die Wärmequelle auf das Mindestniveau und warten Sie 20 Minuten.
- Wenn die 20 Minuten abgelaufen sind, schalten Sie die Wärmequelle vollständig aus.
- Um den Schnellkochtopf drucklos zu machen, stellen Sie den Wahlschalter auf die Position verdampfen, und der Dampf wird durch das Ventil freigesetzt, und erlischt, wenn der Innendruck raus ist.
- Wenn Sie möchten, dass der Druck schneller abfällt, stellen Sie den Topf unter einen kalten Wasserhahn. **(Empfohlen).**

Wenn kein Dampf mehr aus dem Betätigungsventil austritt, entfernen Sie dieses mit einem feuchten Tuch und öffnen Sie den Topf.

- Spülen und trocknen Sie den Deckel und das Gehäuse des Kochers.

Beginn der Kochzeit

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass das Betriebsventil nicht verstopft ist. Bringen Sie das Betriebsventil in seine Position.

Mindeste Auffüllung

Füllen Sie den Topf immer mit einer Mindestmenge von 25 cl (2 Gläser Wasser).

Maximale Auffüllung

- Füllen Sie den Kocher NIEMALS über 2/3 seiner Höhe mit Speisen inbegriffen.
- Für den Fall, dass Sie Lebensmittel zubereiten, die sich während des Kochens ausdehnen, wie Reis, getrocknete Hülsenfrüchte oder Kompotte, füllen Sie den Schnellkochtopf niemals mehr als bis zur Hälfte seiner Höhe.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf maximaler Stufe auf die Hitzequelle.

Wählen Sie die angegebene Druckstufe für jede Art von Gargut.

Stellen Sie den Herd auf die Wärmequelle und wählen Sie Hochdruck 2 oder Niederdruck 1.

- Sobald das Betriebsventil anfängt, etwas Dampf abzugeben, der Kochvorgang begonnen hat, reduzieren Sie die Intensität der Hitze auf das Minimum.

Ab diesem Moment beginnt die empfohlene Garzeit.

Wenn kein Dampf aus dem Betriebsventil austritt und während des Garens kein Geräusch zu hören ist:

- Der Druck ist nicht gestiegen. Dies ist in den ersten Minuten des Garvorgangs normal.

Wenn dieses Ereignis weiterhin besteht, überprüfen Sie Folgendes:

- Die Wärmequelle ist stark genug. Wenn nicht, erhöhen Sie es.
- Überprüfen Sie, ob dies der Fall ist Geben Sie die Flüssigkeit in den Topf, die mindestens 25 cl (2 Gläser Wasser) entspricht.
- Das Betriebsventil ist korrekt positioniert, sauber und frei von Ablagerungen.
- Der Schnellkochtopf ist richtig verschlossen.
- Die Dichtung oder die Ränder des Topfes werden nicht beschädigt.

Während der Kochzeit

Sobald das Betriebsventil regelmäßig Dampf ausstößt, reduzieren Sie die Wärmequelle.

Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe, wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist.

Stellen Sie die Garzeiten anhand der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Tabelle „Garzeiten“ ein.

Ein leichter Dampfaustritt aus dem Betätigungsventil während der Verwendung des Topfes im Kochprozess gilt als normal.

Prüfen Sie während des Druckgases, ob regelmäßig etwas Dampf aus dem Betriebsventil austritt. Wenn dies nicht der Fall ist, können Sie die Wärmequelle leicht erhöhen. Wenn der umgekehrte Fall eintritt, und zu viel Dampf austritt, reduzieren Sie die Wärmequelle.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schalten Sie die Wärmequelle aus.

Wenn eines der Sicherheitssysteme betriebsbereit wird:

- Schalten Sie die Wärmequelle sofort aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.
- Prüfen Sie das funktionierende Ventil und die Ventilzentrierung (zur Sicherheit vor der Überprüfung den Druckabbau des Schnellkochtopfes durchführen).

Wenn an den Rändern des Schnellkochtopfdeckels Dampf entweicht, prüfen Sie:

- Den Verschluss des Topfes und ggf. den Verschluss zusätzlich sichern.
- Der gute Zustand der Dichtung, und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.
- Die richtige Positionierung der Dichtung auf dem Deckel des Schnellkochtopfes.
- Die Reinigung des Deckels, des Sicherheitsventils und des Betriebsventils.
- Der gute Zustand des Randes der Kochtopfstruktur.

Kochzeiten

Die Kochzeiten sollten ab dem Moment gemessen werden, an dem der Topf den richtigen Druck erreicht hat, wenn Dampf aus dem Ventil austritt.

	Hochdruck minuten	Niederdruck minuten		Hochdruck minuten	Niederdruck minuten
Gemüse					
Artischocken	8	10	Spinat	3	5
Sellerie	3	5	Erbsen	3	5
Zucchini	4	8	Saubohnen	5	10
Zwiebeln	3	5	Kartoffeln	5	10
Kohl	5	8	Möhren	5	10
Blumenkohl	5	8			
Hülsenfrüchte*					
Bohne	18	25	Linsen	20	30
Reis	3	8	Makkaroni	5	8
Kichererbsen	25	35	Nudeln	3	8
Fleisch			Fisch		
Roastbeef, Kuh, Lamm, Schwein	15	25	Venusmuscheln	2	6
Lammkoteletts	5	10	Thunfisch	3	5
Rindfleischentöpfe	20	25	Kabeljau	5	8
Leber	8	10	Tintenfisch	5	8
Suppen und Brühen					
Fleischbrühe	15	20	Gemüsesuppe	8	10
Gekocht	20	25	Fischsuppe	3	8

* Für den Fall, dass Sie Lebensmittel zubereiten, die sich beim Kochen ausdehnen, wie Hülsenfrüchte, Reis usw., füllen Sie den Schnellkochtopf niemals über die Hälfte seiner Höhe auf.

Diese Kochzeiten sind Richtwerte, da jede Art von Küche, Gas, Elektro usw. unterschiedliche Ergebnisse liefert.

Öffnung des Schnellkochtopfes

Um den Dampf aus dem Inneren des Topfes abzulassen, stellen Sie nach dem Abschalten der Wärmequelle den Druckwähler auf die Kampfposition, achten Sie besonders auf den Dampfauslass.

Sie können sich für eine schnelle Dekompression entscheiden: Stellen Sie den Topf unter einen Strahl kalten Wassers, um den Druck schneller abfallen zu lassen **(Empfohlen)**.

Wenn kein Dampf mehr aus dem Betriebsventil austritt, bedeutet dies, dass im Topf kein Druck mehr vorhanden ist.

Öffne den Topf. Um den Schnellkochtopf zu bewegen, verwenden Sie die Griffe.

Wenn Sie den Deckel des Herdes nicht öffnen können:

- Topf drucklos machen
- Stellen Sie sicher, dass kein Druck mehr im Inneren vorhanden ist. Erhitzen Sie den Topf ggf. einige Augenblicke ohne Betätigungsventil.

Wenn das Essen nicht gekocht wurde oder angebrannt ist, überprüfen Sie:

- Die mit dem Kochen verbrachte Zeit.
- Die Leistung der Wärmequelle.
- Die richtige Platzierung des Betriebsventils.
- Die verbrauchte Wassermenge.

Pflege und Wartung

Vermeiden Sie es, Lebensmittel für längere Zeit im Topf zu lassen.

Verwenden Sie NIEMALS Bleichmittel oder sonstige Produkte, die Salzsäure enthalten.

- Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Um die Innenseite des Schnellkochtopfes zu waschen, können Sie ein mildes



Reinigungsmittel und einen gewöhnlichen Scheuerschwamm auf der harten Seite verwenden.

- Um die Außenseite zu waschen, können Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen gewöhnlichen Scheuerschwamm auf der weichen Seite verwenden.
- Zum Reinigen des Deckels des Schnellkochtopfes können Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen gewöhnlichen Scheuerschwamm auf der weichen Seite verwenden.
- Sie können auch den Schnellkochtopf mit der Hand oder in der Spülmaschine reinigen.

Lassen Sie den Deckel des Schnellkochtopfes nicht einweichen.

Reinigen Sie den Deckel des Schnellkochtopfes nicht in der Spülmaschine.

- Reinigen Sie das Betätigungsventil unter Wasser.
- Reinigen Sie die Aufnahme des Betätigungsventils mit einem reichlichen und starken Wasserstrahl und verwenden Sie bei Bedarf eine Nadel, um die korrekte Reinigung des Teils zu gewährleisten.
- Reinigen Sie die Basis des Sicherheitsventils im Inneren des Wasserhahns zum Topf
- Es ist zu vermeiden, bereits gekochte Speisen längere Zeit im Topf zu lassen, da sie zum Anhaften neigen. Dann haben wir mehr Arbeit, reiben, wir benötigen mehr Chemikalien (mehr Waschmittel) und wir können unseren Schnellkochtopf zerkratzen und verderben.
- Kalkablagerungen lassen sich vermeiden, wenn wir den Schnellkochtopf mit einem

trockenen Tuch abtrocknen, anstatt ihn selbst trocknen zu lassen. Auf diese Weise vermeiden wir auch Flecken, die durch Chlor und andere im Wasser enthaltene Substanzen zurückbleiben.

- Wenn wir einen besonders problematischen Kalkfleck auf dem Schnellkochtopf haben, können wir ihn mit heißem Essig auswischen. Dann waschen wir es normal und trocknen es mit einem Tuch.
- Wenn es seinen Glanz verloren hat, können wir den Schnellkochtopf mit einem mit Alkohol befeuchteten Tuch abreiben.

Dichtung Umtausch

- Es wird empfohlen, die Dichtung mindestens einmal im Jahr zu wechseln.
- Wählen Sie immer eine Dichtung, die Ihrem Schnellkochtopfmodell entspricht.
- Tauchen Sie es in Seifenwasser, spülen Sie es aus und setzen Sie es nach und nach ein, indem Sie mit den Fingern Druck ausüben, bis es vollständig in das vorgesehene Loch auf der Innenseite des Deckels eingeführt ist.
- Schneiden Sie niemals die Dichtung.

Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem autorisierten BRA-Kundendienst überprüfen, wenn er länger als 10 Jahre in Gebrauch war.

Falls Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:

- Lassen Sie den Schnellkochtopf eine Weile einweichen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.
- Verwenden Sie NIEMALS Bleichmittel oder Produkte, die Salzsäure enthalten.

Garantie

Diese Garantie gilt für 3 Jahre ab dem Kaufdatum und deckt alle Fabrikationsfehler, jedoch nicht eventuelle Schäden durch unangemessene oder falsche Verwendung des Produkts oder durch Stöße.

Zur Inanspruchnahme dieser Garantie muss der Verbraucher sich an das Geschäft wenden, in dem er das Produkt gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Hersteller wenden und die Reparatur oder den Austausch des Produkts beantragen. Senden Sie das Produkt dann bitte mit normaler Post an:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (SPANIEN).

Die schadhafte Produkte werden im Rahmen dieser Garantie kostenlos entgegengenommen, repariert bzw. ersetzt und dem Käufer wieder ausgehändigt.

Diese Garantie beeinträchtigt nicht die Verbraucherrechte gemäß Königlichem Dekret 1/2007, dem Grundgesetz zum Schutz der Verbraucher und Benutzer.

Diese Vereinbarung unterliegt den Gesetzen Spaniens und für jeglicher Rechtsstreit in diesem Zusammenhang sind die spanischen Gerichte zuständig.

* Wurde das Produkt in einem anderen Land als Spanien gekauft, muss sich der Verbraucher zur Inanspruchnahme dieser Garantie an das Geschäft wenden, wo er es gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Importeur wenden, der ihm vom Geschäft genannt wird.





ISOGONA, S.L.

Basters, 4 43800 VALLS (SPAIN)

Tel. +34 977 608 810

bra@braisogona.com

www.braisogona.com