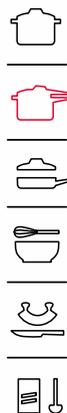


GEBRAUCHSANLEITUNG

KELOMAT ALFA

SCHNELLKOCHTOPF
3.0 L, 4.5 L, 6.0 L



SCHNELLER

durch den Dampfdruck = die Kochzeiten
werden auf etwa ein Drittel reduziert.

BESSER

dank der kurzen Garzeiten = die Nahrungsmittel
werden im Dampf nicht ausgelaugt, ihre Aromen
und Geschmack gehen so nicht verloren.

GESÜNDER

durch die kurze Hitzeeinwirkung unter
Luftabschluss = die wertvollen, aber
sauerstoffempfindlichen Vitamine und
Mineralstoffe bleiben erhalten.

SPARSAMER

durch die kürzere Kochzeit und den
Thermosandwichboden = der Energieverbrauch
wird dadurch deutlich reduziert.

KELOMAT – EINFACH SUPER KOCHEN.

Ich bedanke mich, dass Sie sich für einen Original KELOMAT ALFA Schnellkochtopf entschieden haben.

Die österreichische Kochgeschirrmарke KELOMAT gibt es seit 1948. Der innovative Schnellkochtopf war das erste KELOMAT Produkt. Es überzeugt und begeistert mit seiner einzigartigen und schnellen Kochmethode – damals wie heute – viele Menschen. Heute bietet die Marke KELOMAT ein hochwertiges und breitgefächertes Sortiment an Kochgeschirr, Pfannen, Backutensilien, Messern, Küchenhelfern...

Der KELOMAT ALFA Schnellkochtopf ermöglicht dank seiner ausgereiften Technologie sicheres Schnellkochen unter Dampfdruck. Der superstarke, verkapselte Thermosandwichboden sorgt zusätzlich für optimale Energieausnutzung auf allen Herdarten (Gas, Elektro, Glaskeramik und Induktion).

Schneller, besser, gesünder und sparsamer kochen sind die Vorteile des Kochens mit dem Schnellkochtopf ALFA.

Sie werden mit Ihrem neuen KELOMAT ALFA rasch vertraut sein. Er ist einfach zu bedienen und bietet Ihnen hohe Sicherheit. Beachten Sie jedoch bitte unbedingt die ausführliche Gebrauchsanleitung, denn ein Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck und kann bei unsachgemäßer Handhabung zu Verletzungen führen.

Mit einer ausführlichen Garzeitentabelle (in dieser Broschüre) sowie vielen erprobten Rezepten für Suppen, Fleisch, Fisch, Gemüse, Eintöpfe, Früchte und Süßspeisen (in unserem Kochbuch sowie unter www.kelomat.at) wünsche ich einen guten Start in die gesunde, sparsame und schnelle Art des Kochens mit dem Schnellkochtopf KELOMAT ALFA.



DI Julian Riess

Geschäftsführer Verkauf/Marketing



LIEFERUMFANG

- Topf Alfa mit Druckdeckel
- 2 Silikonkappen
- Gebrauchsanleitung
- Kurzanleitung

TECHNISCHE DATEN

Betriebsdruck:

- Stufe 1: 0,6 bar/60 kPa
- Stufe 2: 1,0 bar/100 kPa
- Max: 3,0 bar/300 kPa

Nenn-Volumen	Füllmenge max 2/3	Topf Ø
6,0 Liter	4,0 Liter	22 cm
4,5 Liter	3,0 Liter	22 cm
3,0 Liter	2,0 Liter	22 cm
3,0 Liter	2,0 Liter	18 cm



Der Topf ist für alle Herdarten geeignet.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Schnellkochtopf ist ausschließlich zum schnellen Garen von Lebensmitteln unter Druck konzipiert.

Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

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.



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
Technische Daten	4
Bestimmungsgemäße	
Verwendung	4
Sicherheitshinweise	6–7
Schnellinformation	8–9
Übersicht	10
Teile/Funktion	11–12
Das Sicherheitssystem	
Topf schließen	
Der Dünsteinsatz, optional	
Die Vorteile	
Schnellkochen mit Alfa	12–15
Vor dem Garen	
So einfach ist Schnellkochen ...	
Druckstufe einstellen	
Herd auf höchste Kochstufe einstellen	
Die Garzeit ist beendet ...	
Abkühlen lassen:	
Langsam schrittweise abdampfen ...	
Topf öffnen	
Fragen und Antworten	16
Reinigung, Pflege, Wartung	17
Garantie und Entsorgung	18
Ersatzteile	19
Servicecenter	19
Garzeiten – Tipps und Tricks	20
Garzeiten-Tabelle	21–22
EU-Konformitätserklärung	23



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 Bedienungsanleitung 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 Dichtungsringes vor jedem Gebrauch.

Achten Sie darauf dass die Ventile nicht verstopft sind.

- Beim Kochvorgang entsteht Druck. Daher ist es wichtig zu überprüfen, ob die Ventile verstopft sind und den Topf vor dem Benutzen richtig zu verschließen (siehe „Schnellkochen mit Alfa“ Seite 12–15). Die Gebrauchs- und Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung sind bitte vollständig zu lesen und zu befolgen, da eine Fehlnutzung zu Verletzungen oder zu Beschädigungen des Topfes führen kann.
- Beim Überschreiten der Gartemperatur tritt Dampf aus dem Druckregelventil aus.

- Beachten Sie die Mindestfüllmenge von 250 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 gestellt werden. Beim Anheizen mit höchster Leistungsstufe immer beaufsichtigen.
- Bei Benutzung auf dem Elektroherd muss die Herdplatte kleiner oder gleich dem Durchmesser des Topfes sein.
- 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.250 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 19 cm
-
- Der Schnellkochtopf darf unter Druck nie zum Braten und Frittieren mit Öl benutzt werden.
 - Schnellkochtopf-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. (Details dazu finden Sie unter „Schnellinformation“ Seite 9 Punkt 9)
- Halten Sie beim Abdampfen Hände, Kopf und Körper aus dem Abdampfbereich.
- Geben Sie den Schnellkochdeckel (oder Teile davon) nicht zur Reinigung in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile. Im Falle einer Reparatur wenden Sie sich bitte an unsere KELOMAT Servicestellen (siehe Seite 19).
- 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 (z.B. Sechfleisch, Zunge, Innereien) gekocht haben, das nach dem Kochen angeschwollen ist, nicht anstecken sondern abschwellen lassen. Der herausstritzende Saft kann zu Verbrennungen führen.
- 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. Überprüfen Sie daher bei neuerlicher Verwendung die Durchlässigkeit der Ventile
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Inhalt (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 Suppen, 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 regelmäßigen Reinigung des Druckventils, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist (Seite 17), keinerlei Eingriffe vor.
- Verwenden Sie nur Original KELOMAT Ersatzteile, wenn Teile defekt werden. Sie erhalten diese in den KELOMAT Servicestellen (siehe Seite 19). Druckdeckel anderer Marken dürfen keinesfalls verwendet werden, da diese technisch nicht kompatibel sind.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

SCHNELLINFORMATION

1. VOR DEM GEBRAUCH

Öffnen Sie vorsichtig die Verpackung und kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller Teile (siehe "Lieferumfang" auf Seite 4).

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.

2. ÖFFNEN

Verschluss-Schieber mit dem Daumen nach vorne schieben. Deckel- und Topfgriff auseinanderziehen, Deckel abnehmen.



3. GARGUT EINFÜLLEN

Mindestflüssigkeitsmenge von ca. 250 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 (z.B. Hülsenfrüchte, Reis).

Die Füllmengen beziehen sich immer auf Gargut + Flüssigkeit.



4. VERSCHLIESSEN

Kreissymbol auf dem Deckel und der Topfgriff sollen auf einer Linie liegen. Deckel und Topfgriff zusammenschieben, der Topf ist verschlossen.



5. DRUCKSTUFE EINSTELLEN

- I Schonstufe
- II Schnellstufe



6. HERD EINSTELLEN

Herd auf hohe Kochstufe einstellen.
Schon bei geringem Druckaufbau im Topf wird das rote Sicherheitsventil sichtbar und der Topf ist verriegelt.

7. SCHNELLKOCHEN BEGINNT

Druckanzeiger steigt

Druck wird aufgebaut

1. Weißer Ring sichtbar

I Schonstufe erreicht – Bio 1

2. Weißer Ring sichtbar

II Schnellstufe erreicht – Express 2

Herd auf kleine Stufe stellen!

Nun beginnt die Garzeit.



1. Weißer Ring
(I = Schonstufe)



2. Weißer Ring
(II = Schnellstufe)



3. roter Ring
(Überdruck)



Bei Überdruck wird zusätzlich ein **roter Ring** sichtbar und der Topf dampft ab. Sie müssen dann sofort die Hitzezufuhr der Kochstelle reduzieren bis der rote Ring nicht mehr sichtbar ist.

8. GARZEIT BEEENDET

Circa zehn Minuten vor Ende der Garzeit den Herd ausstellen.

9. ABDAMPFEN LASSEN:

Option 1

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

Option 2

Schrittweise abdampfen, indem Sie das Druckventil langsam stufenweise auf Position  „abdampfen“ drehen.

Vorsicht: Der Dampf ist sehr heiß!



10. TOPF ÖFFNEN

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

Achtung: Den Deckel nie gewaltsam öffnen!

ÜBERSICHT KELOMAT ALFA



KELOMAT
ALFA
EDELSTAHL ROSTFREI 18/10

1 **SKT 22 Ø 6,0 L**

2

3 0,6/1,0 bar / max. 3,0 bar

4 Riess Kelomat GmbH, 3341 Ybbsitz/Österreich

5

Bodenätzung:

- 1 Produktkennzeichnung:
SKT = Schnellkochtopf
SKP = Schnellkochpfanne
22 Ø = 22 cm Durchmesser
6,0 L = Nenn-Inhalt
- 2 Kochstellen: Gas/Elektro/Glaskeramik/Induktion
- 3 Kochstufendruck / max. Betriebsdruck
- 4 Hersteller/Importeur
- 5 Links: CE: Conformité Européenne
(= EU-Sicherheitsanforderungen werden eingehalten). Mittig: TÜV Prüfzeichen.
Rechts: „für Lebensmittelkontakt“ geeignet.

TEILE/FUNKTIONEN

DAS SICHERHEITSSYSTEM: DAS STUFENLOS EINSTELLBARE DRUCKREGELVENTIL

Hinweise in Rezepten und Garzeiten-
tabellen können immer nur Richtwerte
sein. Deshalb haben wir ein Druckregel-
ventil entwickelt, welches Sie zwischen
den Positionen 1 und 2 stufenlos einstel-
len können. Dies hat den Vorteil, dass
Sie je nach Menge und Größe des Koch-
gutes den Druck im Topfinneren über
das Ventil individuell anpassen können.

Position I „Die Schonstufe“

Position II „Die Schnellstufe“

Position  zum Druckabbau

Position  zum Abnehmen
des Druckreglers



Maximal erlaubter Druck für diesen
Schnellkochtopf: 3.0 bar / 300 kPa

Die optimalen Grundeinstellungen ent-
nehmen Sie bitte der Garzeitentabelle am
Ende dieser Anleitung.

DER DRUCKSTUFENANZEIGER

zeigt Ihnen die im Topf erreichten Druck-
stufen an. Während des Kochvorgangs
soll entsprechend der gewählten Garstufe
der erste weiße Ring (1 = Schonstufe) oder
auch der zweite weiße Ring (2 = Schnell-
stufe) permanent sichtbar sein.

Sie können dann die Energiezufuhr ent-
sprechend reduzieren. Sollten Sie nicht

rechtzeitig zurückschalten, lässt der Topf
über das Druckregelventil permanent
Dampf ab.

ACHTUNG!

Bei Überdruck wird zusätzlich ein **roter Ring** sichtbar und der Topf dampft ab. Sie müssen dann sofort die Hitzezufuhr der Kochstelle reduzieren bis der rote Ring nicht mehr sichtbar ist.



DAS SICHERHEITSVENTIL

Schon bei geringem Druckaufbau im Topf
wird das rote Sicherheitsventil sichtbar
und der Topf ist verriegelt.

Ist das Sicherheitsventil nicht sichtbar im
Griff abgesenkt, steht der Topf nicht mehr
unter Druck und kann geöffnet werden.



SCHNELLKOCHEN MIT ALFA

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.

Sie garen gesünder

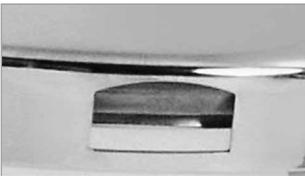
Durch das sauerstofflose Garen im Dampf und die kürzeren Garzeiten werden Ihre Nahrungsmittel besonders schonend zubereitet. Jede Minute, die Sie einsparen, bedeutet den Gewinn wichtiger Vitamine, Nährstoffe und Mineralien.

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



VOR DEM GAREN

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

Achten Sie besonders auf das Sicherheitsventil an der Deckelunterseite. Es muss sich locker bewegen lassen und darf nicht festsitzen.



Prüfen Sie mit einem spitzen Gegenstand den Stift vor jedem Kochvorgang aufgängigkeit (gegen Federdruck).



Auch die Silikonkappe des Druckanzeigers an der Deckelinnenseite prüfen Sie bitte auf Beschädigungen (Riss) und tauschen Sie diese gegebenenfalls aus. Achten Sie ebenso darauf, dass die Kappe gerade und vollständig aufsitzt.



Die Silikonkappe schützt den Druckanzeiger vor Verschmutzung.



Füllen Sie die für die Dampfbildung **notwendige Flüssigkeit** (Wasser, Sauce oder Fond) in den Topf (Mindestmenge unabhängig von der Kochgutmenge ca. 250 ml).

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

FÜGEN SIE NUN DAS GARGUT HINZU.

Die Mindestfüllmenge an Flüssigkeit beträgt 250 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.

TOPF SCHLIESSEN

Hierzu setzen Sie den Deckel so auf, dass die Verschießmarkierungen gegenüber liegen und schieben Deckel- und Topfgriffe übereinander. Der Verschluss-Schieber rastet hörbar ein.



DÜNSTEINSATZ / ROST: (OPTIONAL)

Stellen Sie den Steg auf den Boden des Topfes und platzieren Sie den Dünsteinsatz auf den Ständer. Geben Sie soviel Flüssigkeit in den Topf, dass der Einsatz nicht in der Flüssigkeit steht. Lebensmittel, die gedämpft oder gedünstet werden sollen, können nun in den Einsatz gelegt werden und garen durch den entstehenden Dampf.

Dünsteinsatz und Rost (als Zubehör erhältlich) ermöglichen besonders schonendes Dämpfen von Gemüse und Kartoffeln, von Reis und Süßspeisen (Germknödel), sowohl mit als auch ohne Druck. 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.



Dünsteinsatz
nur für 22 cm



Rost
nur für 22 cm

**WÄHLEN SIE MIT HILFE
DES DRUCKREGELVENTILS
DIE GEWÜNSCHTE GARSTUFE:**



I = Schonstufe
1. weißer Ring sichtbar



II = Schnellstufe
2. weißer Ring sichtbar

**HERD AUF HÖCHSTE
KOCHESTUFE EINSTELLEN**

Setzen Sie den Schnellkochtopf mit vorgewählter Garstufe auf die passende Kochstelle und stellen Sie diese auf die höchste Stufe.

ÜBERDRUCK

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.

ACHTUNG! Bei Überdruck wird zusätzlich ein roter Ring sichtbar und der Topf dampft ab. Sie müssen dann sofort die Hitzezufuhr der Kochstelle reduzieren bis der rote Ring nicht mehr sichtbar ist.



Roter Ring sichtbar (Überdruck)



Topf dampft ab

DIE GARZEIT BEGINNT, WENN DER 1. ODER 2. WEISSE RING SICHTBAR IST. DIE VOREINGESTELLTE GARSTUFE IST ERREICHT.

Jetzt muss die Kochplatte auf eine niedrige Stufe gestellt werden.

Sie vermeiden dadurch unnötigen Energieverbrauch, sowie die Gefahr des Trockenkochens.

Die 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 ...**

indem Sie das Druckventil langsam stufenweise auf Position  drehen.



ACHTUNG: Der austretende Dampf ist sehr heiß. Der Dampf tritt seitlich nach oben aus, bitte die Hände nicht über den Dampfaustritt halten, warten bis kein Dampf mehr austritt und das rote 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.

Verschluss-Schieber mit dem Daumen nach vorne schieben. Deckel- und Topfgriff auseinanderziehen, Deckel abnehmen.



ACHTUNG: Den Deckel nie gewaltsam öffnen.

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, regeln Sie die Temperatur nach oben
- Flüssigkeitsmenge im Topf ausreichend ist
- Druckregelventil nicht auf  steht
- Kochtopf gut geschlossen ist
- Dichtungsring oder der Topfrand beschädigt sind

Wenn das Sicherheitsventil aktiviert 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 Dichtungsring (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 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 Schraubenzieher nachziehen oder bringen Sie den Topf in eine unserer Servicestellen

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 und den Dichtungsring überprüfen und reinigen

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 und der Dichtungsring sollten 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.



DAS SICHERHEITSVENTIL

Braucht – im Zusammenhang mit der Reinigung des Deckels – nur unter fließendem Wasser durch- und ausgespült zu werden. Es kann mit einem spitzen Gegenstand auf Gängigkeit geprüft werden.



REINIGUNG DES DRUCKREGELVENTILS

Entfernen Sie die Ventilkappe. Hierzu drücken und drehen Sie das Ventil ganz nach links auf Position: ☺

Das Ventil lässt sich einfach nach oben aus seiner Arretierung ziehen. Es wird unter fließendem Wasser gereinigt und wieder eingesetzt.

Bitte achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass die Nuten am Ventil in die passenden Halterungen gesteckt werden.



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.



EINSÄTZE

Optional erhältlich für:

KELOMAT Alfa, 3,0 L, 22 cm

KELOMAT Alfa, 4,5 L, 22 cm

KELOMAT Alfa, 6,0 L, 22 cm

EINSATZ GELOCHT



Ø 22 cm | 1955-361

ROST



Ø 22 cm | 4600-370

3 JAHRE GARANTIE

Wir garantieren, dass der KELOMAT ALFA frei von Konstruktions- und Materialfehlern ist. Sollte trotz unserer sorgfältigen Endkontrolle eine Reparatur nötig werden, die nachweisbar auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird die Reparatur kostenlos durchgeführt.

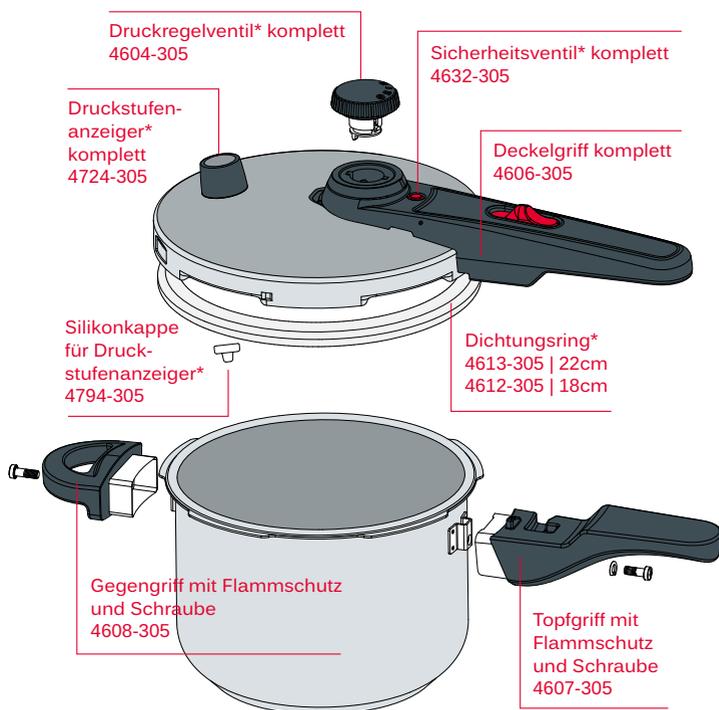
Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre vom Kauftag (Kaufbeleg) an gerechnet. Von der Garantie ausgenommen sind sämtliche Teile, die dem üblichen Verschleiß unterliegen.

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.



ERSATZTEILE UND SERVICECENTER



Wichtig: Bei einem Austausch von Ersatzteilen dürfen nur **ORIGINAL KELOMAT-Ersatzteile** eingesetzt werden, die für den Alfa Schnellkochtopf vorgesehen sind. Sie erhalten Original Ersatzteile in den KELOMAT Servicestellen.

Bei Unklarheiten bringen Sie Ihren KELOMAT-ALFA-Schnellkochtopf zum Fachhändler, der eine kostenlose Überprüfung durchführen wird.

* Verschleißteile (von Garantie ausgenommen)

KELOMAT SERVICECENTER

Zur goldenen Kugel

1040 Wien, Wiedner Hauptstraße 42, Tel. 01 588 03-0, Fax 01 588 03-20

Susanne Sladek

1120 Wien, Reschgasse 10, Tel. 01 812 15 50

Elektro Mauerhofer

8010 Graz Leonhardstraße 83, Tel. 0316 32 53 66, Fax 0316 32 53 66-4

Rauch – Alles für den Haushalt

8010 Graz, Grazbachgasse 5, Tel. 0316 83 75 37, Fax 0316 83 75 38

Kada GmbH & Co KG

8430 Leibnitz, Kadagasse 1, Tel. 03452 822 37

Neunteufel Handels GmbH

3500 Krems, Untere Landstraße 44, Tel. 0273 2 820 15

Expert Aigelsreiter e.U.

4020 Linz, Einsteinstraße 5, Tel. 0732 34 41 42

GARZEITEN – TIPPS UND TRICKS

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.

TIPPS UND TRICKS

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.

Suppenbasis auf Vorrat

Doppelte Menge Inhalt in Relation zur Flüssigkeit kochen, portionsweise einfrieren und beim Auftauen Wasser hinzufügen.

Große Fleischstücke

Fleisch nach dem Öffnen des Topfes 5 Minuten ruhen lassen und nicht anstecken (Spritzgefahr).

Kartoffel in der Schale

Die Schale springt nicht auf, wenn man den Topf langsam abkühlen lässt.

Fisch

Am idealsten sind festfleischige Fische, wie Dorsch. Immer mit der Schonstufe garen.

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 für Eintöpfe: Zuerst Gemüse mit der längsten Garzeit einlegen, dazwischen den Deckel öffnen und die anderen Gemüse je nach Länge der Garzeit hinzugeben.

Alternativ kann man Gemüsesorten mit längerer Garzeit kleiner schneiden als Gemüse mit kürzerer Garzeit.

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



GARZEITEN-TABELLE

SUPPEN

	KOCHZEIT IN MINUTEN	STUFE
Bohnensuppe	20	2
Erbsensuppe (nicht eingeweicht)	20–25	2
Gemüsesuppe	4–8	2
Grießsuppe	3–5	2
Gulaschsuppe	10–15	2
Kartoffelsuppe	5–6	2
Knochenbrühe	20–25	2
Minestrone	8–10	2
Reissuppe	6–8	2
Rindsuppe (Suppenfleisch/Tafelspitz)	35–40	2
Hühnersuppe (Suppenhuhn)	25–35	2
Tomatensuppe mit Reis	6–8	2

EINTÖPFE

	KOCHZEIT IN MINUTEN	STUFE
Kohleintöpfe	15	2
Linseneintopf	13–15	2
Fleisch-/Gemüseeeintopf	20	2
Serbisches Rindfleisch	8–10	2

GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE

	KOCHZEIT IN MINUTEN	STUFE
Bohnen	6–10	2
Erbsen, grüne	3–5	1
Karfiol ganz	3–7	1
Kartoffel (geschält, geschnitten)	6–8	2
Kartoffel (in Schale)	6–12	2
Karotten	3–7	1
Knollensellerie	12–15	2
Kohlarten	5–15	1
Paprikaschoten, gefüllt	6–8	1
Pilze	6–8	1
Rote Rüben	15–25	1
Spinat	3–4	1

FLEISCH	KOCHZEIT IN MINUTEN	STUFE
Stelze	30–40	2
Gulasch	15–20	2
Faschiertes	5–10	2
Huhn (ganz)	20–25	2
Kalbfleisch, geschnetzelt	6	2
Kalbsbraten	15–20	2
Kalbsfrikassee	5	2
Putenkeule	25–35	2
Rindsbraten	40–50	2
Schweinsrippe	10–12	2
Rinderrouladen	15–20	2
Surbraten, Geselchtes	30–35	2
Schweinsbraten	25–30	2
Schweinschaxe	25–35	2
Rehkeule, geschmort	25–30	2

Fleisch

Angebraten wird im Topf ohne Deckel. Die notwendige Flüssigkeit kommt beim Ablöschen hinzu. Zu große Stücke bitte durchschneiden, einzeln anbraten und zum Fertigbaren übereinanderlegen.

FISCH	KOCHZEIT IN MINUTEN	STUFE
Gedünsteter Fisch mit Kartoffeln	6–8	1
Fisch in Weißwein mit Kartoffeln	6–8	1
Schellfisch	4–6	1

Fisch (frisch)

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

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-KONFORMITÄTSERLÄRUNG

Nach Druckgeräte richtlinie 2014/68/EU

Firma

Riess Kelomat GmbH
Maisberg 47
3341 Ybbsitz/Österreich

Fabrikat: Dampfdruckkochtopf KELOMAT ALFA

Type: SKT 3,0L (18 cm), SKT 3,0L / SKT 4,5L / SKT 6,0 L (22 cm)

Ist entwickelt, konstruiert und gefertigt in Übereinstimmung mit der EU-Druckgeräte richtlinie 2014/68/EU auf Grundlage des Modul B. Wir als Hersteller sind allein verantwortlich für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung

TÜV Thüringen e.V. (notifizierte Stelle 0090) bescheinigt als benannte Stelle, dass gemäß Druckgeräte richtlinie 2014/68/EU geprüft worden ist und die entsprechenden Anforderungen dieser Richtlinie erfüllt wurden.

Zertifikat Nr.: 0826/3669/20

Folgende Normen finden Anwendung:

EN 12778:2005; EN 12983-1:2000+A 1:2004+A 2005

Eine technische Dokumentation ist vorhanden.



Wir bestätigen, dass die Artikel, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz-LMSVG dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, den gültigen Verordnungen EG 1935/2004 sowie EG 2023/2006 entsprechen. Die Bestätigung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Artikel anders als vorgesehen verwendet oder verändert werden.

Haftungsausschluss:

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch;
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung;
- auf Nichtbefolgen der Gebrauchshinweise.

Unterzeichnet für und im Auftrag von:
RIESS KELOmat GmbH

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Friedrich Riess', written over a large, decorative loop.

Ybbsitz, 16.10.2020

Ing. Friedrich Riess
Geschäftsführer Produktion/Technik

DIE KELOMAT ALFA FAMILIE



KELOMAT Alfa
3,0 L | 18 cm
2038-305



KELOMAT Alfa
4,5 L | 22 cm
2039-305



KELOMAT Alfa Set
6,0 L + 3,0 L | 22 cm
2040-305