

Bedienungsanleitung
für Deinen Wurzelwerk
Druckeinkochtopf



Wurzelwerk

Herzlichen Glückwunsch zu Deinem neuen Einkochhelfer!

In dieser Bedienungsanleitung findest Du alles, was Du zu Deinem Druckeinkochtopf wissen musst: Sicherheitshinweise, Funktionsweise, Inbetriebnahme und Wartung, einen Abschnitt zum Troubleshooting und zum Schluss haben wir auch noch Rezepte zum Nachkochen für Dich.

Lies Dir unbedingt die gesamte Bedienungsanleitung gründlich durch, bevor Du den Druckeinkochtopf in Betrieb nimmst. Wenn danach noch Unklarheiten bestehen, dann melde Dich bei uns - wir helfen Dir gerne weiter.

Wenn Du Fragen hast, die Dir diese Anleitung nicht beantwortet, dann schreib uns an: **hey@wurzelwerk-shop.com**

Kleiner Tipp: Speicher Dir diese Bedienungsanleitung so ab, dass Du sie jederzeit wiederfindest.

Technische Hinweise:

Modell: 22QT Aluminium Pressure Canner

Material: Aluminium

Importiert von: Pressure Canning Nederland B.V.

Geeignet für folgende Wärmequellen: Gas-, Induktions-, Keramik- und Elektroherde

Zum Einkochen geeignete Gläser: Für das Einkochen im Druckeinkochtopf eignen sich ausschließlich spezielle Einkochgläser, wie z.B. von Weck oder Mason Jars. Einfache Twist-Off-Schraubgläser eignen sich nicht zum Einkochen unter Druck.

Inhalt

1. Der Druckeinkochtopf und seine Teile	4
2. Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zur Wärmequelle	7
Vor jedem Gebrauch prüfen	7
Sicherheitshinweise für den Gebrauch	8
3. Funktionsweise des Druckeinkochtopfes	9
4. Inbetriebnahme	10
Vor dem ersten Gebrauch	10
So gehst Du bei jeder Benutzung vor	12
5. Wartung	15
6. Troubleshooting	16
7. Haftungsausschluss	17
8. Zwei super leckere Rezepte	18
Gemüsesuppe	18
Rouladen	19

1. Der Druckeinkochtopf und seine Teile



Bodenplatte: Die Bodenplatte ist die kleinere der beiden Platten. Sie kommt mit dem Rand nach unten in den Topf.

Stapelhilfe: Die Stapelhilfe ist die größere der beiden Platten. Sie ist nützlich, um mehrere Lagen Gläser im Topf sicher einzukochen. Du platzierst sie auf der unteren Lage Gläser, und stellst dann wieder Gläser auf sie drauf.

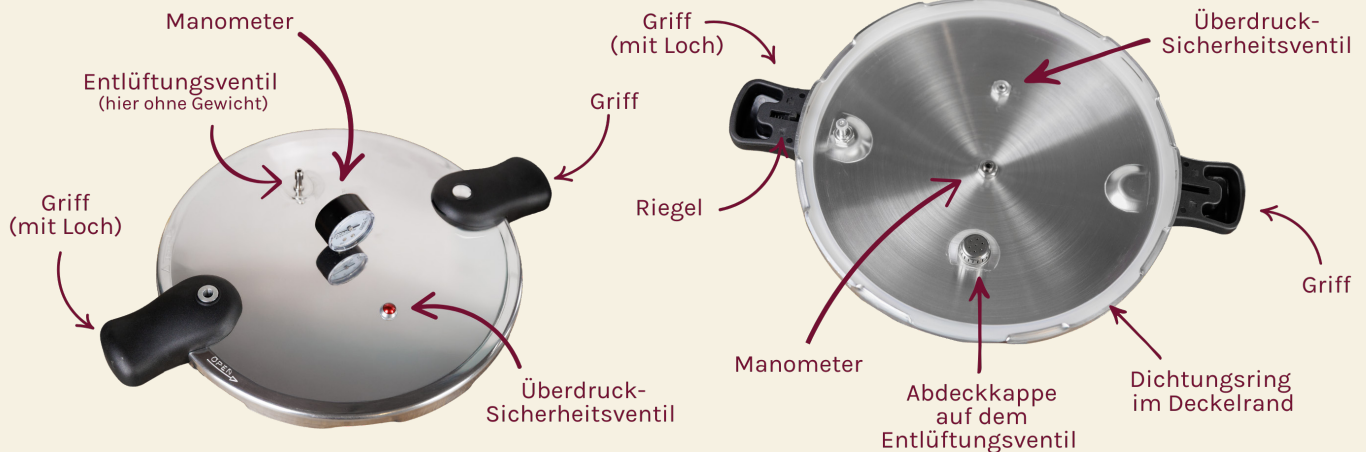
Gewichteträger: Der Gewichteträger hält die Gewichte – einen oder zwei Ringe – während des Einkochvorgangs auf dem Entlüftungsventil.

Ringe: Die Ringe regeln über ihr Gewicht den Druck, der im Topf entsteht. Ob Du nur einen oder beide brauchst, hängt von deinem Wohnort ab. Mehr dazu unter „Inbetriebnahme“.

Entlüftungsventil: Das Entlüftungsventil ist im Deckel eingebaut. Auf dieses Ventil setzt Du während des Einkochvorgangs den Gewichteträger mit ein oder zwei Gewichten.

Abdeckkappe: Die Abdeckkappe schützt das Entlüftungsventil auf der Innenseite des Deckels vor Verschmutzung.

Deckel Unterseite



Deckel Oberseite



Gewichteträger

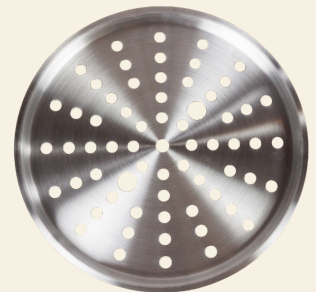


Ringe (Gewichte)

- 1 für Höhen von 0-300 m über NN
- 2 für Höhen >300 m über NN



Stapelhilfe (groß)



Bodenplatte (klein)

Manometer: Das Manometer zeigt Dir den Druck im Topf an. Achtung: Es ist nicht kalibriert und soll Dir nur dabei helfen, den Druckabbau im Topf zu beobachten.

Entlüftungsventil: Über das Entlüftungsventil entweicht zur Vorbereitung des Einkochvorgangs überschüssige Luft. Während des Einkochvorgangs setzt Du den Gewichteträger mit einem oder zwei Ringen auf das Entlüftungsventil.

Überdruck-Sicherheitsventil: Mit diesem Ventil musst Du gar nichts machen. Es ist ein Sicherheitsventil, dass bei zu hohem Druck herausspringt, damit der Topf keinen Schaden nimmt. Wichtig: Ist es einmal komplett herausgesprungen, so musst Du den Deckel ersetzen.

Abdeckkappe: Die Abdeckkappe sitzt auf der Innenseite des Deckels auf der Unterseite des Entlüftungsventils.

Riegel: Mit dem Riegel im Griff verschließt sich der Deckel auf dem Topf fest und sicher während des Einkochvorganges. Er sollte leicht beweglich sein, so dass der Topfdeckel sich ganz sanft zudrehen lässt.

Dichtungsring: Der Dichtungsring dichtet den Topf ab. Er muss bei jeder Verwendung im Deckelrand sitzen und sollte immer elastisch und intakt sein.

2. Sicherheitshinweise

Wir geben uns die allergrößte Mühe, Dir möglichst ausführliche und detaillierte Hinweise zu geben. Leider können wir jedoch nicht ausschließen, dass auch Situationen auftreten können, die hier nicht beschrieben sind. Gehe deshalb immer behutsam mit Deinem Druckeinkochtopf um und halte Dich genau an die Betriebsanweisungen.



Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen führen.

Bei unsachgemäßer Handhabung erlischt die Garantie und weder Hersteller noch Vertreiber übernehmen die Haftung für etwaige Schäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieser Druckeinkochtopf ist lediglich für das Einkochen von Lebensmitteln in Einkochgläsern geeignet. Verwende den Druckeinkochtopf nicht für andere Zwecke als den, für den er entwickelt wurde.
- Der Druckeinkochtopf ist nur für den Hausgebrauch gedacht.
- Das Manometer brauchst Du nur, um nach dem Einkochvorgang den Druckabbau zu beobachten. Es ist nicht kalibriert und zeigt Dir daher keine zuverlässigen Messwerte an. Du erkennst den richtigen Druck im Topf ausschließlich daran, dass Dein Gewicht auf dem Entlüftungsventil tanzt. Es darf während der Einkochdauer nicht aufhören, sich zu bewegen, sonst musst Du die Einkochzeit von vorne loslaufen lassen. Die Methode, den Druck im Topf durch die Bewegung des Gewichts sicher zu bestimmen, spart Dir die jährliche Kalibrierung des Manometers, die sehr teuer wäre. Stecke entweder einen oder zwei Ringe auf den Gewichteträger, je nachdem, auf welcher Höhe Du lebst. Überprüfe auch den Dichtungsring und das Entlüftungsventil. Kannst Du durch das Entlüftungsventil hindurchsehen, ist es frei von Hindernissen? Ersetze Teile, wenn sie hart, verformt, rissig, abgenutzt sind, Vertiefungen aufweisen oder ungewöhnlich weich werden.
- Verwende immer den Gewichteträger mit der Anzahl an Ringen, die zu Deiner Höhenlage passen.
- Verwende nur vom Hersteller oder vom Vertreiber gelieferte Ersatzteile.
- Stelle keine Gegenstände auf einzelne Teile des Druckeinkochtopfes.
- Verwende den Deckel nicht zum Abdecken anderer Gegenstände.
- Nutze den Druckeinkochtopf nicht für die Lagerung von Lebensmitteln. Das gilt besonders für alkalische, saure, essighaltige und andere ätzende Lebensmittel.
- Wenn Du feststellst, dass der Druckeinkochtopf beschädigt ist, dann verwende den Druckeinkochtopf nicht. Lass den Druckeinkochtopf in einer qualifizierten Werkstatt reparieren.
- Das Manometer ist sehr empfindlich. Bringe es nicht mit Flüssigkeiten in Kontakt. Lagere es nicht bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt.

Sicherheitshinweise zur Wärmequelle

- Verwende ausschließlich Wärmequellen, die mit dem Druckeinkochtopf kompatibel sind: Induktions-, Keramik-, Gas- und Elektroherde. Stelle den Druckeinkochtopf nicht in die Mikrowelle oder den Ofen.
- Verwendung auf Gasherden: Die Flamme sollte seitlich nicht über den Topfboden hinaus ragen. Die Flamme sollte außerdem 1/10 der Gesamthöhe des CanMate nicht überschreiten, um ein Verbrennen der Griffe zu verhindern.
- Bei Induktions- oder Keramikplatten ist es kein Problem, wenn der Durchmesser der Platte kleiner ist als der Durchmesser des Bodens des Druckeinkochtopfes.
- Um ausreichend Druck im Topf zu erzeugen, ist bei Elektro-, Induktions- oder Cerankochfeldern in der Regel ein 2- oder 3-Phasen-Anschluss mit ausreichender Leistung erforderlich. Bei unzureichender Leistung kann der Druckeinkochtopf den erforderlichen Druck nicht aufbauen.
- Wir raten von tragbaren Wärmequellen wie z.B. Camping-Kochplatten für die Verwendung des Druckeinkochtopfes stark ab. Sie haben oft nicht genügend Leistung, um genügend Druck zu erzeugen, und/oder sind möglicherweise nicht in der Lage, das Gewicht eines vollständig beladenen Druckeinkochtopfes zu tragen.

Vor jedem Gebrauch prüfen

- Stelle sicher, dass der komplette Druckeinkochtopf gründlich gereinigt und funktionsfähig ist:
 - Überprüfe, ob die Griffe des Topfes fest sitzen und intakt sind. Bei Bedarf die Schrauben am Griff nachziehen. Der Stift unter dem Topfgriff mit dem Loch soll leichtgängig sein.
 - Überprüfe, ob das Entlüftungsventil sauber ist.
 - Überprüfe, ob der Dichtungsring intakt und elastisch ist und fest im Topfrand sitzt. Ist der Dichtungsring rissig oder spröde, so muss er ausgetauscht werden. Melde Dich dafür bei uns unter hey@wurzelerwerk-shop.com.
- Erhitze den Topf niemals ohne Wasser. Dies kann zu schweren Schäden führen. Achte beim Einkochen immer darauf, dass genügend Wasser vorhanden ist. Wenn der Druckeinkochtopf einmal trocken erhitzt wurde oder das Wasser komplett verdampft ist, darfst Du ihn nicht mehr verwenden. Die Garantie erlischt, wenn Du den Topf trockenkochen lässt.

Sicherheitshinweise für den Gebrauch

- Um Deine Lebensmittel sicher haltbar zu machen, musst Du unbedingt Rezepte aus gesicherter Quelle verwenden und Dich ganz genau an die Rezepte halten.
- Dieser Einkochtopf kocht unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes kann es zu Verbrennungen kommen.
- Stelle immer sicher, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist, wenn Du ihn benutzt.
- Lass den Topf niemals unbeaufsichtigt kochen. Der Topf darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- Wenn Du den Gewichteträger auf das Entlüftungsventil setzt, musst Du einen Topflappen verwenden, damit Du Dich nicht verbrühst. Den Gewichteträger musst Du fest auf das Entlüftungsventil drücken, bis er einrastet.
- Wenn der Topf unter Druck steht, solltest Du ihn möglichst nicht bewegen. Wenn Du ihn nach Ende der Kochzeit von der heißen Herdplatte nehmen möchtest, fass ihn fest an beiden Griffen an, hebe ihn ein paar Zentimeter hoch und stelle ihn dann vorsichtig auf einem kühlen Bereich auf dem Herd ab.
- Wenn der Druckeinkochtopf beschädigt ist, darfst Du ihn nicht verwenden. Stellst Du die Beschädigung während des Einkochvorgangs fest, versuche auf keinen Fall, ihn zu öffnen. Warte immer, bis sich der Druck vollständig abgebaut hat, bevor Du den Topf öffnest. Das geschieht von ganz allein nach einiger Zeit.
- Öffne den Druckeinkochtopf niemals mit Gewalt. Das Manometer zeigt es Dir an, wenn kein Druck mehr im Topf ist. Warte dann vorsichtshalber noch weitere 10 Minuten, bevor Du den Deckel öffnest.
- Öffne den Deckel so, dass du ihn zu dir hin hochklappst. So entweicht der Dampf nicht direkt in dein Gesicht.
- Das Manometer darf keinen Druck mehr anzeigen, wenn Du den Deckel öffnest.

Bei folgenden Anwendungen gelten gesonderte Sicherheitshinweise:

- **Einkochen von Milcherzeugnissen:** Koche in Deinem Druckeinkochtopf niemals Lebensmittel ein, die Milch enthalten. Diese können nicht sicher haltbar gemacht werden.
- **Einkochen von stärkehaltigen Lebensmitteln:** Koche in Deinem Druckeinkochtopf niemals Lebensmittel ein, die Stärke enthalten, wie z.B. Mehl, Reis oder Nudeln. Diese können nicht sicher haltbar gemacht werden.
- **Einkochen von breiigen Lebensmitteln:** Koche in Deinem Druckeinkochtopf keine breiigen Lebensmittel ein, wie z.B. pürierte Kartoffeln oder püriertes Gemüse. Diese können nicht sicher haltbar gemacht werden.

- **Einkochen von Rezepten mit Alkohol:** Alkohol ist brennbar, deshalb musst Du das Rezept ca. 2 Minuten aufkochen, bevor Du Dein Einkochgut in die Gläser füllst.
- **Einkochen von stark fetthaltigen Lebensmitteln:** Du darfst im Topf auf gar keinen Fall reines Öl unter Druck setzen oder einkochen.

3. Funktionsweise des Druckeinkochtopfes

Einkochen unter Druck – die einzig sichere Methode für säurearme Lebensmittel:

Das Einkochen unter Druck ist die einzige sichere Methode, um säurearme Lebensmittel haltbar zu machen. Mithilfe des Drucks werden im Topf Temperaturen von bis zu 121 °C erreicht. Diese hohen Temperaturen sind nötig, um besonders widerstandsfähige Keime abzutöten.

Lebensmittelverderb entsteht durch Schimmel, Enzyme, Hefen oder Bakterien. Schimmel, Hefen und Enzyme sterben bei einer Erhitzung auf 100 °C ab. Da Wasser in den meisten Regionen bei 100 °C kocht, reicht deshalb bereits das einfache Einkochen im Wasserbad, um sie abzutöten. Achtung: Natürlich kannst Du verschimmelte Lebensmittel nicht einfach auf 100° C erhitzen um sie dann zu essen. Die musst Du unbedingt entsorgen!

Bei Bakterien ist das leider nicht so einfach: Manche Bakteriensporen können Temperaturen von 100 °C problemlos überleben. So auch die Sporen von *Clostridium botulinum*. Unter Luftabschluss und bei einem pH-Wert > 4,5 finden sie ideale Lebensbedingungen vor, keimen aus und produzieren dabei sehr giftige Toxine.

Bei säurearmen Lebensmitteln, wie beispielsweise Bohnen, Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, besteht daher das Risiko, dass beim Einkochen mit 100 °C in den Konserven Sporen des Bakteriums *Clostridium botulinum* überleben. Diese Sporen keimen nach dem Einkochen aus, weil sie unter Sauerstoffabschluss, einem pH-Wert über 4,5 und Raumtemperatur ideale Bedingungen vorfinden. Als Stoffwechselprodukt entsteht dabei ein Gift, das bei Verzehr Botulismus verursachen kann. Säurearme Lebensmittel können daher niemals sicher bei 100 °C haltbar gemacht werden. Sie können ausschließlich unter Druck bei höheren Temperaturen sicher haltbar gemacht werden.

So funktioniert der Druckeinkochtopf:

Beim Einkochen im Druckeinkochtopf wird ein Teil des Wassers im Topf in Dampf umgewandelt, wodurch im Inneren Druck entsteht. Mit steigendem Druck erhöht sich auch die Temperatur: Bei einem Druck von 5 PSI erreicht man eine Temperatur von 108,8 °C; bei 10 PSI sind es 115,5 °C und bei 15 PSI sogar 121 °C. Je nachdem auf welcher Höhe sich dein Wohnort befindet, musst Du einen unterschiedlichen Druck im Topf erreichen, um Deine Lebensmittel sicher haltbar zu machen. Deshalb musst Du, bevor Du mit dem Einkochen beginnst, die Höhe Deines Wohnortes in Erfahrung bringen und entweder einen oder beide Ringe auf den Gewichteträger stecken. Mit ihnen regelst Du den erzeugten Druck im Inneren. Nur so kannst Du alle schädlichen Bakteriensporen, einschließlich die von *Clostridium botulinum*, zerstören.

Wenn die Einkochgläser nach dem Einkochen im Druckeinkochtopf abkühlen, entsteht ein Vakuum, das die Gläser luftdicht verschließt. Dadurch wird verhindert, dass neue Mikroorganismen in die Gläser gelangen und die Lebensmittel verderben.

Der benötigte Druck hängt vom Einsatzort ab:

Wenn Dein Wohnort auf einer Höhe zwischen 0 und 300 m über dem Meeresspiegel liegt, genügt bereits ein Druck von 10 PSI, um beim Einkochen unter Druck auf die benötigte Temperatur zu kommen. Für Lagen über 300 m über dem Meeresspiegel ist ein Druck von 15 PSI erforderlich. Den benötigten Druck kannst Du über die beiden mitgelieferten Ringe steuern, die Du entsprechend deiner Wohnhöhe auf den Gewichteträger steckst. Wie genau das geht, liest Du unter "Inbetriebnahme".

4. Inbetriebnahme

Vor dem ersten Einsatz des Druckeinkochtopfes gibt es ein paar Dinge zu tun. Nimm Dir dafür ausreichend Zeit und lege Dir schonmal einen Kreuzschlitzschraubenzieher und zwei Schraubenschlüssel bereit: Du benötigst einen 17er und einen 18er Schlüssel. Der beiliegende Schraubenschlüssel passt leider nicht für beide Größen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Überprüfe vor dem ersten Gebrauch des Druckeinkochtopfes, ob die Schrauben, mit denen die Griffe am Deckel befestigt sind, fest angezogen sind. Sind sie locker, so ziehst Du sie nach. Die Schrauben findest Du innen im Topfdeckel, unter dem Dichtungsring.

2. Wasche den Deckel, den Topf und den Dichtungsring mit warmem Seifenwasser, um mögliche Reste von Produktionsöl zu entfernen. Trockne sie anschließend gut ab.

WICHTIG: Das Manometer ist nicht wasserfest. Wenn es bei der Lieferung bereits am Deckel befestigt ist, schraubst Du das Manometer vor dem Spülen mit dem 17er Schraubenschlüssel ab. Dafür lockerst Du auf der Unterseite des Deckels die Mutter und den Metallring mit dem entsprechenden Schraubenschlüssel.

3. Sind alle Teile sauber, so schraubst Du das Manometer wieder am Deckel fest. Dafür führst Du das Schraubgewinde von der Oberseite des Deckels durch das Loch in der Mitte des Deckels, bis das Manometer auf dem Deckel aufliegt. Halte nun das Manometer in Position und setze Beilagscheibe und Schraubenmutter von der Deckelunterseite aus auf das Schraubgewinde. Einmal in Position, ziehst Du die Schraubenmutter fest.
4. Überprüfe, ob sich der Deckel leicht schließen lässt. Sollte das nicht der Fall sein, dann ziehe einmal an dem Riegel, der sich unter dem einen Deckelgriff befindet. Der Riegel sollte leicht beweglich sein, dann lässt der Topf sich ganz sanft schließen.
5. Nun musst Du noch sicherstellen, dass der Topf den Druck, der an Deinem Wohnort für 121 °C nötig ist, auch erreichen kann. Je nach Umgebungsdruck benötigst Du einen oder zwei Ringe auf dem Gewichteträger, um den Druck im Topf an Deinen Umgebungsdruck anzupassen. Stelle sicher, dass die benötigten Ringe fest auf dem Gewichteträger sitzen.

- Benutzt Du den Druckeinkochtopf an einem Ort, der 0-300 Metern Höhe über dem Meeresspiegel liegt? Dann benötigst Du nur einen Ring, den Du von oben über den schwarzen Stöpsel des Gewichteträgers schiebst.

- Benutzt Du den Druckeinkochtopf an einem Ort, der > 300 Metern Höhe über dem Meeresspiegel liegt? Dann benötigst Du beide Ringe, die Du von oben über den schwarzen Stöpsel des Gewichteträgers schiebst.



Gewichteträger



Gewichteträger + ein Ring



Gewichteträger + zwei Ringe

So gehst Du bei jeder Benutzung vor

6. Setze die kleinere Platte mit dem Rand nach unten zunächst in den Topf.
7. Gieße 3 Liter Wasser in den Topf. Erwärme das Wasser bei geöffnetem Deckel auf möglichst genau dieselbe Temperatur wie die des Inhalts der Gläser, die Du einkochen möchtest. Wenn die Gläser kalt sind, sollte auch das Wasser kalt sein. Du benötigst immer 3 Liter Wasser, unabhängig von der Anzahl der Gläser im Topf. Die Markierungen, die sich an der Innenseite des Topfes befinden, brauchst Du beim Einfüllen des Wassers nicht zu beachten.
8. Stelle die gefüllten Gläser auf die Bodenplatte. Wenn Du mehr als eine Lage Gläser einkochen möchtest, legst Du die Stapelhilfe mit dem Rand nach oben schauend auf die Gläser und stellst die zweite Lage Gläser auf die Stapelhilfe.
9. Setze nun den Deckel auf den Topf. Achte darauf, dass die Griffe von Deckel und Topf exakt übereinander sitzen, sodass die Pfeile einander gegenüberstehen.



10. Drehe dann den Deckel in die Verriegelungsrichtung (CLOSE), bis er nicht mehr weiter gedreht werden kann.



11. Stelle sicher, dass der **Gewichteträger zu diesem Zeitpunkt nicht auf dem Entlüftungsventil** sitzt. Du benötigst ihn erst etwas später.

12. Stelle den Herd nun auf die höchste Stufe und **erhitze den Druckeinkochtopf**, bis ein kontinuierlicher Dampfstrahl aus dem Entlüftungsventil entweicht. Wenn Du das siehst, stellst Du einen Wecker auf 10 Minuten und lässt den Dampf immer weiter austreten. So stellst Du sicher, dass die gesamte Luft aus dem Topf entwichen ist. Kleiner Tipp: Wenn Du ein Blatt dunkles Papier hinter den Dampfstrahl hältst, kannst Du gut erkennen, ob er kräftig und kontinuierlich austritt, ohne viele Tropfen. Dann erst beginnen die 10 Minuten.
13. Nach diesen 10 Minuten setzt Du den **Gewichteträger** mit der **passenden Anzahl der Ringe** auf das Entlüftungsventil. Nutze dabei unbedingt einen Topflappen oder Küchenhandschuhe. Der Gewichteträger muss fest sitzen, beim Aufsetzen sollte ein Klacken zu hören sein. Wichtig: Warte mit dem Aufsetzen nicht länger als 10 Minuten, sonst besteht die Gefahr des Trockenkochens.
14. Nun erhöhst Du die Hitze, bis Der Gewichteträger zu „**tanzen**“ beginnt, das heißt, bis er sich auf dem Entlüfterventil hin und her bewegt. Jetzt beginnt die **Einkochzeit**. Dafür stellst Du Dir ebenfalls wieder den Timer und nimmst die Hitze zurück. Der Gewichteträger darf aber während der gesamten Einkochzeit nie aufhören zu tanzen. Wenn das passiert, musst Du den Topf komplett abkühlen lassen und den ganzen Vorgang neu starten, um Deine Lebensmittel wirklich sicher einzukochen.
15. **Ausschalten:** Ist die vorgegebene Einkochzeit abgelaufen, schaltest Du den Herd aus und hebst den Topf vorsichtig von der heißen Platte. Der Druck im Topf baut sich nun von alleine ab. Beschleunige das Abkühlverfahren auf keinen Fall, indem Du den Topf in kaltes Wasser stellst, da dies zu zerbrochenen Gläsern, Flüssigkeitsverlust oder Beschädigungen führen kann.
16. **Druckabbau:** Der Druck ist vollständig abgebaut, wenn das Manometer bei Null ist. Nun kannst Du den **Gewichteträger** vorsichtig wieder entfernen. Warte anschließend weitere **10 Minuten**, bevor Du den Deckel öffnest.
17. **Öffne den Deckel**, indem Du ihn drehst. Hebe ihn auf der von Dir am weitesten entfernten Seite zuerst an, sodass sich der Deckel zwischen Dir und dem Dampf befindet. Wenn der Deckel festzusitzen scheint oder sich schwer drehen lässt, dann öffne ihn nicht mit Gewalt. Ein festsitzender Deckel kann darauf hindeuten, dass sich noch Druck im Topf befindet. Wenn Du Zweifel über den Druck im Topf hast, dann lass den Topf lieber länger abkühlen, bevor Du den Deckel entfernst.
18. Nimm die **Gläser** mit einem Glasheber heraus. Achte darauf, die Gläser gerade zu halten, da sonst Flüssigkeit austreten könnte. Stelle die Gläser aufrecht auf ein trockenes Handtuch, fern von Zugluft. Wenn Du Mason Jars verwendest, dann ziehe die Deckel nicht fester an. Während die Gläser auf natürliche Weise abkühlen, bildet sich das benötigte Vakuum.
19. Überprüfe nach 12 Stunden, ob die Gläser mit einem **Vakuum** fest verschlossen sind. Dazu entfernst Du bei Weckgläsern die Klammern und ziehst kräftig am Deckel.

Trockenkochen

Mit "Trockenkochen" ist das Verdampfen des gesamten Wassers aus dem Topfinneren gemeint. Dies kann bei unsachgemäßer Handhabung passieren und führt dazu, dass sich der Boden des Druckeinkochtopfes verformt.

WICHTIG: Eine Verformung des Bodens durch Trockenkochen ist kein Garantiefall, auch wenn sie innerhalb der Garantiezeit auftritt, da sie auf eine unsachgemäße Nutzung des Druckeinkochtopfes zurückzuführen ist und es sich nicht um einen Produktfehler handelt.

Wenn Du den Druckeinkochtopf verwendest, ist es wichtig, darauf zu achten, ob während des Aufheizens übermäßig viel Dampf aus dem Deckel oder den Griffen entweicht – in diesem Fall besteht die Gefahr des Trockenkochens. Stoppe sofort das Aufheizen. Nimm anschließend den Topf vom Herd und lasse ihn abkühlen. Sobald der Topf druckfrei ist, nimmst Du den Deckel ab und überprüfst die Topfdichtung: ist sie sauber, sitzt sie richtig im Deckel? Sitzen Manometer und Entlüftungsventil richtig und sind sie fest angeschraubt? Ist der Stift, der sich unter dem Griff mit dem Loch darin befindet, leichtgängig?

Beim Einkochen kann es vorkommen, dass einige Tropfen Wasser an den Griffen austreten. Das kann passieren, wenn bereits Dampf aus dem Entlüftungsventil austritt, aber das Gewicht noch nicht aufgesetzt ist. In diesem Fall entsteht etwas Kondenswasser im Griff, das sich in Tropfen verwandeln kann, die vom Griff nach unten fallen. Das ist kein Grund zur Sorge. Es sollte nur nicht übermäßig viel Wasser austreten.

Wenn Du mit dem Einkochen fertig bist und direkt noch eine Ladung Gläser einkochen möchtest, ist es ratsam, vorher die Griffe gründlich abzutrocknen.

Kommt Dampf unter dem Deckel heraus, sitzt der Dichtungsring wahrscheinlich nicht richtig. Es ist dann notwendig, zu überprüfen, ob der Ring rund um den Rand des Deckels flach anliegt. Gegebenenfalls kannst Du den Ring entfernen und andersherum wieder einsetzen.

Sollte trotz dieser Anpassungen weiterhin Dampf oder Wassertropfen aus dem Topf entweichen, dann melde Dich bitte bei uns unter **hey@wurzelwerk-shop.com**.

5. Wartung

- Wasche den Druckeinkochtopf (Topf und Deckel) nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel. Entferne vorher das Manometer und den Dichtungsring.
- Hinweis: Der Topf besteht aus Aluminium. Das bedeutet, dass der Topf bereits nach ein- oder zweimaligem Gebrauch an der Innenseite schwarz werden kann. Das ist aber kein Mangel oder ein Problem, auch wenn es optisch nicht schön aussieht. Dieser Effekt entsteht durch die Kombination von Wasser, Sauerstoff, Aluminium und Druck. Aluminium hat die Eigenschaft, in Verbindung mit Wasser und Sauerstoff eine Schicht, den sogenannten *Alumina-Film*, zu bilden. Diese Schicht schützt den Einkochtopf vor Korrosion und ist völlig unschädlich. Du kannst den Topf also auch weiterhin als Suppentopf oder Schnellkochtopf verwenden.
- Verwende niemals Bleich- oder Chlorprodukte zur Reinigung des Druckeinkochtopfes.
- Der Druckeinkochtopf und seine einzelnen Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Entferne vor jeder Reinigung den Dichtungsring, wasche ihn mit warmem Seifenwasser, spüle ihn ab, trockne ihn und setze ihn wieder in den Deckel ein.
- Um das Entlüftungsventil zu reinigen, entfernst Du den Gewichteträger und überprüfst bei Tageslicht, ob der Dampfauslass frei ist. Bei Bedarf reinigst Du es mit einem Zahnstocher und spülst das Ventil durch.
- Zur Aufbewahrung der Druckeinkochtopfes legst Du den Deckel umgedreht auf den offenen Topf und lagerst ihn an einem kühlen und frostfreien, trockenen Ort.
- Wenn der Druck im Topf zu hoch ansteigt, springt das Überdruck-Sicherheitsventil heraus. In diesem Fall muss der Deckel komplett ersetzt werden.
- Das Manometer ist nicht kalibriert und zeigt keine zuverlässigen Werte an. Das muss es aber auch nicht, weil das jeweils zu Deinem Wohnort passende Gewicht (ein oder zwei Ringe) samt Gewichteträger aufgrund seiner Konstruktion und den physikalischen Gesetzmäßigkeiten sich genau dann bewegt, wenn der richtige Druck im Topfinneren erreicht ist. Deshalb darf es während der Einkochzeit auch nie bewegungslos sein.
- Ersetze den Dichtungsring jedes Jahr oder spätestens dann, wenn er Anzeichen von Rissen oder Beschädigungen aufweist.
- Wenn Du Ersatzteile benötigst, dann melde Dich bei uns unter **hey@wurzelwerk-shop.com**.

6. Troubleshooting

Aus einem der beiden Griffe tropft Wasser!

Manchmal bildet sich zu Beginn des Einkochvorgangs etwas Kondensat am Griff mit dem Loch darin und tropft ab. Das ist kein Grund zur Sorge. Es sollte spätestens dann aufhören, wenn sich im Topf Druck aufgebaut hat. Unter diesem Loch befindet sich ein Stift. Du siehst ihn, wenn Du den Deckel umdrehst. Sobald sich der Druck aufbaut, springt der Stift nach oben und verschließt das Loch. Dann hört es auch auf zu tropfen.

Laut Manometer baut sich nicht ausreichend Druck auf!

Das Manometer brauchst Du nur, um zu sehen, wann sich der Druck im Topf nach dem Einkochen abgebaut hat. **Es ist nicht dafür gedacht, den vorhandenen Druck verlässlich zu messen.** Dafür müsste es nämlich jährlich von einer Prüfstelle kalibriert werden und das ist richtig teuer. Unser Topf erzeugt und reguliert den erforderlichen Druck deshalb über den Gewichteträger, auf dem sich ein oder zwei Ringe befinden (siehe "Inbetriebnahme"). Während des Einkochvorgangs muss der Gewichteträger die gesamte Einkochzeit über tanzen, das heißt, er soll sich auf dem Entlüftungsventil hin und her bewegen. Dann herrscht im Topf der richtige Druck, völlig losgelöst von der Anzeige auf dem Manometer. Wird die Bewegung zu stark und es entweicht sehr viel Wasserdampf, kannst Du die Temperatur leicht zurückstellen. Der Gewichteträger darf aber während der gesamten Einkochzeit niemals zum Stillstand kommen.

Es baut sich kein Druck auf und am Griff kommt Dampf heraus!

Das Problem liegt wahrscheinlich an dem Stift, der in dem Griff mit Loch sitzt. Er soll sich beim Druckaufbau nach oben bewegen und das Loch dann luftdicht abschließen. Manchmal verhakt sich dieser Stift. Wenn das passiert, während Du den Topf aufheizt, kannst Du mit einem Schaschlikspieß aus Holz in dem Loch herumstochern. Der Stift sollte dann nach oben kommen und das Problem ist gelöst. Am besten trägst Du dabei Ofenhandschuhe, damit Du Dich nicht am Wasserdampf verbrühst.

Falls Du es nicht schaffst, so den Stift aus seiner Verklemmung zu lösen, müsstest Du den Topf beiseite ziehen und warten, bis sich der Druck abgebaut hat. Dann kannst Du den Deckel abnehmen und von unten den Stift nach oben drücken.

Der Riegel im Griff mit Loch ist sehr schwergängig!

Es kann vorkommen, dass der Riegel sich nicht gut und leichtgängig in seiner Laufbahn bewegt. In diesem Fall kannst Du ein paar Tropfen hochoverhitzbares Speiseöl in die Laufbahn des Riegels an der Unterseite des Griffs geben. Meist hilft das schon. Wenn nicht der Riegel, sondern der Metallstopfen, der im Deckel steckt, schwergängig ist, dann kannst Du auch ihn ölen. Gib dazu auf der Unterseite des Deckels direkt an den Stopfen ebenfalls ein paar Tropfen hochoverhitzbares Speiseöl. Achte darauf, dass Du es direkt am Stopfen, innerhalb des kleinen Silikonringes, aufbringst.

Kann ich den Druckeinkochtopf zum Sterilisieren von Equipment für meine Pilzzucht nutzen?

Wir empfehlen den Druckeinkochtopf ausschließlich für das Einkochen von Lebensmitteln und können auch nur zu diesen Themen helfen. Vom Hersteller wissen wir jedoch, dass Pilzzüchter den Topf zum Sterilisieren nutzen, indem sie beide Ringe auf den Gewichteträger stecken. So erreichen sie die erforderliche Temperatur.

Mein Topf hat sich innen ganz schwarz verfärbt!

Der Druckeinkochtopf ist innen schwarz geworden, weil die Verbindung von Aluminium (aus dem der Topf besteht), Wasser und Sauerstoff unter Druck eine sogenannte Aluminiumoxidschicht bilden. Das ist sogar positiv, denn diese Schicht schützt den Druckeinkochtopf vor Korrosion.

Es sieht zwar nicht so ansprechend aus, hat aber keine schädlichen Auswirkungen und ist auch kein Reklamationsgrund. Du kannst auch weiterhin bedenkenlos auch direkt im Topf Lebensmittel zubereiten.

7. Haftungsausschluss

Wichtiger Hinweis:

Die ordnungsgemäße Verwendung des Druckeinkochtopfes setzt die sorgfältige und vollständige Lektüre dieser Bedienungsanleitung voraus. Weder der Hersteller noch der Vertreiber haften für materielle Schäden oder Personenschäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise oder durch eigenmächtige Änderung am Gerät entstehen.

8. Zwei super leckere Rezepte – und wo es mehr davon gibt

Gemüsesuppe

Zutaten:

400 g passierte Tomaten
500 ml Wasser
120 g gekochter Zuckermais
120 g gekochte Bohnen oder Kichererbsen
3 Möhren, geschält und gewürfelt
750 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
50 g Sellerie, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gehackt
nicht jodiertes, unbehandeltes Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 TL getrocknete italienische Gewürze

1. Den Druckeinkochtopf nach Anweisungen des Herstellers vorbereiten.
2. In einem großen Topf bei starker Hitze die Tomaten, Wasser, Mais, Kichererbsen, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung zum Kochen bringen und gelegentlich umrühren. Die italienischen Kräuter unterrühren und die Suppe 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die heiße Suppe vorsichtig in die heißen Gläser füllen und 2–3 cm Abstand bis zum oberen Glasrand lassen.
4. Glasränder abwischen und mit den Deckeln und Klammern verschließen.
5. Die Einkochzeit beträgt 1 Stunde.

Rouladen

Zutaten für die Rouladen:

8 Scheiben Rinderrouladen – 1 vorgeschnittene Roulade wiegt ca. 160–200 g
8 Scheiben Schinkenspeck oder roher Schinken
2 Gewürzgurken, längs geviertelt
Dijon Senf
3 Zwiebeln
Salz, Pfeffer

Zutaten für die Sauce:

2 Bund Suppengemüse
3 große Zwiebeln
4 EL Tomatenmark
2,5 EL Zucker
750 ml Rotwein
250 ml Fond (Rinder- oder Gemüsefond aus dem Glas)
1 Knoblauchknolle
Salz & Pfeffer
Zucker
Butterschmalz oder Bratöl
Rosmarin, Oregano
Küchengarn

1. Die Rouladen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Plattiereisen aka Fleischklopfer flachklopfen. Alternativ kannst Du auch einen Topf zum Flachdrücken benutzen.
2. Zwiebeln klein würfeln. Butterschmalz oder Bratöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln im Topf glasig dünsten und herausnehmen.
3. Etwa 2 TL Senf auf jeder Roulade verstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Roulade mit Schinkenspeck oder Schinken belegen und die gedünsteten Zwiebeln darauf verteilen. Je eine geviertelte Gewürzgurke quer darauflegen.
4. Die Längsseiten der Roulade einschlagen – damit nichts rausläuft – und dann von der kurzen Seite her aufrollen. Nun kannst Du die Rouladen mit Küchengarn zu kleinen Päckchen verschnüren.
5. Im Topf weiteres Butterschmalz oder Bratöl erhitzen und die Rouladen darin scharf anbraten. Im Anschluss nimmst Du die Rouladen heraus und hältst sie im Ofen bei ca 100 °C warm, bis Du die Rouladen in die Gläser packen kannst.

6. Für die Sauce putzt und schälst Du das Suppengemüse und schneidest es in kleine Würfel. Zwiebel schälen und in feine Stückchen schneiden. Die Gemüsewürfel und die Zwiebelstücke zusammen mit dem Tomatenmark im Topf anbraten. Mit Rotwein und Fond ablöschen.

Wenn das Gemüse gar ist, alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nun lässt Du es noch etwa fünf Minuten köcheln, um die Sauce etwas einzudicken.

7. Gläser und Zubehör reinigen und den Druckeinkochtopf nach Anweisungen des Herstellers vorbereiten.

8. Rouladen aus dem Backofen nehmen, heiß in die Gläser geben und so viel Sauce dazu geben, dass noch 2-3 cm Platz bis zum oberen Glasrand bleiben.

9. Glasränder abwischen und mit den Deckeln und Klammern verschließen.

10. Die Einkochzeit beträgt 75 Minuten.

Falls Du jetzt Lust auf mehr Rezepte bekommen hast, schau dir doch mal unseren [„Vorratskammer starten“-Onlinekurs](#) an! Da findest Du noch viele weitere leckere und sichere Rezepte für Deinen Druckeinkochtopf.

Wir freuen uns, wenn Du im Kurs mit dabei bist!

Ganz viel Freude mit Deinem Druckeinkochtopf!

Marie

Wurzelwerk