



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

- Prüfen Sie das Druck- und das Schwimmerventil vor jeder Verwendung auf Verstopfungen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in der Nähe von Kindern.
- Der Schnellkochtopf darf nicht von Personen benutzt werden, die nicht mit den Anforderungen und den nötigen Vorsichtsmaßnahmen des Schnellkochens vertraut sind.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf niemals in eine Mikrowelle oder einen Ofen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf nicht während des Betriebes.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf niemals wenn er unter Druck steht.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf niemals wenn er mit heißen Flüssigkeiten gefüllt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Betrieb mit Hochdruck richtig verschlossen wurde.
- Berühren Sie niemals die heißen Flächen und nutzen Sie zum Öffnen und Transportieren nur die dafür vorgesehenen Griffe **2** und **9**. Verwenden Sie ggf. hitzebeständige Spezialhandschuhe.
- Versuchen Sie niemals den Deckel zu öffnen, wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht. Nutzen Sie niemals Gewalt zum Öffnen des Deckels.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Druck des Schnellkochtopfs vollständig durch das Druckventil entwichen und der Schnellkochtopf abgekühlt ist.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in leerem Zustand. Ohne Flüssigkeit kann das Gerät beschädigt werden.

Füllen Sie den Schnellkochtopf immer mindestens bis zur Min.-Markierung mit Flüssigkeit (2 cups).

- Überfüllen Sie den Schnellkochtopf nicht. Bei Überfüllung können das Druck- und das Schwimmerventil verstopfen.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von quellenden Lebensmitteln wie Reis oder getrocknetem Gemüse, darf die Füllmenge die Hälfte des Fassungsvermögens nicht übersteigen.
- Verwenden Sie den Behälter nicht auf einer Herdplatte oder einer gasbetriebenen Kochstelle. Der Behälter ist nur für die Verwendung mit diesem Schnellkochtopf konzipiert.
- Beim Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Hähnchen), kann sich die Haut aufblähen. Stechen Sie in diesem Fall nicht direkt ins Fleisch. Das herausspritzende Fett kann Sie verbrennen.
- Wenn der Inhalt breiig ist, muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten herausspritzen und Sie verbrennen.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Ventilabdeckung, der Dichtungsring, das Druck- sowie das Schwimmerventil korrekt angebracht und unbeschädigt sind.
- Verwenden Sie die Druckfunktion des Schnellkochtopfs niemals zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl.
- Wenn Teile der Schnellkochtopfs deutlich verfärbt sind, Risse und sonstige Anzeichen von Beschädigungen aufweisen oder sich verformt haben, müssen sie durch Teile die den Originaldaten des Schnellkochtopfs entsprechen ersetzt werden.
- Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel, wie z. B. Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen oder andere Cerealien, Erbsen oder Nudeln schäumen, sprudeln und das Druckventil verstopfen können. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gegart werden.

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Schnellkochtopf hineinstecken.
- Trennen Sie den Schnellkochtopf immer von der Stromversorgung, wenn Sie ihn nicht verwenden, wenn eine Störung auftritt und bevor Sie ihn zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie den Schnellkochtopf immer aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur auf einem festen Untergrund. Die Lüftungsschlitze an der Unterseite des Schnellkochtopfs dürfen nicht verdeckt werden.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf nicht verwenden, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose. Der Schnellkochtopf ist nur vollständig ausgeschaltet, wenn er vom Strom getrennt ist.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur mit dem mitgelieferten Behälter!
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Schnellkochtopf.
- Beachten Sie, dass der Schnellkochtopf und seine Zubehörteile auch nach dem Abschalten noch heiß sein können!



Beschädigungsgefahr!

- Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.
- In den Behälter des Schnellkochtopfs dürfen keine metallischen oder brennbare Gegenstände hineingelegt werden.

- sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nur bei Raumtemperatur (ca. 10 – 25 °C).
 - Tauchen Sie den Schnellkochtopf zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Der Schnellkochtopf kann sonst beschädigt werden.
 - Geben Sie niemals Flüssigkeiten oder Lebensmittel direkt in die Basis Einheit. Nutzen Sie den Schnellkochtopf nur in Kombination mit dem Behälter.
 - Bevor Sie den Behälter in die Basis Einheit setzen, stellen Sie sicher, dass der Boden der Basis Einheit trocken, sauber und frei von Essensresten oder Wasser ist.
 - Lassen Sie keine Küchengeräte im Inneren des Schnellkochtopfs liegen, wenn er in Betrieb ist (z. B. einen Reisöffel oder eine Gabel).

Sicherheitsvorkehrungen des Schnellkochtopfs

Der Schnellkochtopf verfügt über die folgenden drei Sicherheitsvorkehrungen.

Schwimmerventil

Das Schwimmerventil **12** prüft den Druck im Innenraum des Schnellkochtopfs. Wenn sich der Druck sich im Inneren aufbaut, steigt das Schwimmerventil nach oben und verriegelt dadurch den Deckel **8**. Wenn das Schwimmerventil den Deckel verriegelt hat, sollten Sie niemals versuchen, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Nutzen Sie zur Reduzierung des Drucks das Druckventil.

Wenn sich das Schwimmerventil wieder in der Ausgangsposition befindet, ist der Druck entwichen und der Deckel kann geöffnet werden.

Pin

Der Pin **13** am Deckel **8** bestimmt, ob das Schwimmerventil nach oben steigen kann und verriegelt den Deckel. Nur wenn der Deckel korrekt sitzt, wird das Schwimmerventil entsperrt. Der Pin ist beweglich. Anhand seiner Position können Sie erkennen, ob der Deckel verriegelt ist (siehe **Abb. A**). Sobald der Deckel auf die Basis Einheit **1** gesetzt wird, schiebt sich der Pin zur Hälfte heraus. Während Sie den Deckel in Richtung der Verschlussposition **14** drehen, bewegt sich der Pin etwas weiter nach

- Schließen Sie den Schnellkochtopf ausschließlic in Innenräumen und nur an eine vorschriftsmäßig installierte 220-240 V~ Steckdose an.
- **VORSICHT!** Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr oder sonstige Fernwerk-systeme versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausschaltet wird.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Schnellkochtopf bei einem Störfal schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Schnellkochtopfs beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine technisch qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Schnellkochtopf befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Schnellkochtopf an. Anschließend stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

Schnellkochtopf aufstellen

Stellen Sie den Schnellkochtopf so auf, dass genügend Platz vorhanden ist. Platzieren Sie den Schnellkochtopf nicht direkt vor einer Wand oder anderen Gegenständen.

1. Befestigen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter **30** außen an der Basisseinheit **1** (siehe **Abb. E**).
2. Drehen Sie den Deckel **8** im Uhrzeigersinn in Richtung **9a** um ihn zu öffnen (siehe **Abb. A**). Entnehmen Sie den Behälter **28** und entfernen Sie den Warnhinweis-Zettel vom Boden der Basisseinheit.
3. Setzen Sie den Behälter wieder in die Basisseinheit (siehe **Abb. C**). Der Boden des Behälters muss die Kontakt-Taste **7** im Inneren des Schnellkochtopfs berühren und runterdrücken.
4. Stecken Sie das Netzkabel **31** in den Stromanschluss **5** (siehe **Abb. F**). Anschließend stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
5. Vergewissern Sie sich, dass das Druckventil **11** korrekt eingesetzt ist (siehe **Abb. G**).

Bedienung



Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Überfüllen Sie den Schnellkochtopf nicht. Beachten Sie dabei die Markierung auf der Innenseite des Behälters.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, da diese die hochwertige Anthaftbeschichtung des Behälters beschädigen würden. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur mit einem hitzebeständigen Reisioföfel oder einem Holzioföfel. Zur Ablage des Löffels können Sie die dafür vorgesehene Halterung für Reisioföfel **6** verwenden.

In den folgenden Unterkapiteln wird Ihnen der Schnellkochtopf mit allen Funktionen erklärt. Das Bedienfeld **16** teilt sich in die folgenden zwei Bereiche, die Sie wie folgt auswählen können:

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalfarbe werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Schnellkochtopf oder auf der Verpackung verwendet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel «Konformitätserklärung»): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Schnellkochtopfs die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.



Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur in Innenräumen.



Garzeit erhöhen



Garzeit verringern



Display: Warmhalten



Display: Programm



Deckel geschlossen



Deckel geöffnet



Druckventil geöffnet



Druckventil geschlossen

Testlauf

Bevor Sie den Schnellkochtopf regulär in Betrieb nehmen, sollten Sie einen Testlauf durchführen. So können Sie sich mit dem Gerät vertraut machen und sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

1. Stellen Sie den Behälter **28** in die Basisinheit **1** (siehe **Abb. C**) und füllen Sie ca. 750 ml Wasser hinein.
2. Schließen Sie den Deckel **8** ordnungsgemäß wie im Kapitel «Deckel schließen» beschrieben (siehe **Abb. B**).
3. Schließen Sie das Druckventil **11** indem Sie es nach links oder rechts in die Verriegelungsposition **11** drehen. Orientieren Sie sich dabei an den Markierungen (siehe **Abb. G**).
4. Betätigen Sie die **Manual**-taste **25** 8 mal um das Programm Dampf/Ei auszuwählen. Stellen Sie anschließend mit Hilfe der **+**-**22** und **-**-Taste **21** die Zeit auf 2 Minuten. Die Zeit ist korrekt eingestellt, wenn das Display **P:02** anzeigt.
5. Nach ca. 4 Sekunden beginnt der Druckaufbau/die Aufheizphase. Während des laufenden Prozesses, erscheint auf dem Display eine Animation.

Hinweis: Sollte während dieses Vorgangs konstant Dampf aus dem Druckventil entweichen, überprüfen Sie die Position des Druckventils **11** und verschließen Sie es, falls notwendig, durch weiteres Drehen nach links oder rechts **11** (siehe **Abb. G**).

6. Sobald der Arbeitsdruck erreicht ist, erscheint auf dem Display erneut **P:02**. Das gewählte Programm beginnt und der Timer zählt in 1-Minuten-Schritten runter.



Hinweis: Während des laufenden Programms ist es möglich, dass der Schnellkochtopf erneut einen Druckaufbau/Aufheizprozess startet. Dieser wird erneut durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es besteht kein Handlungsbedarf.

7. Nach Abschluss des Vorgangs gibt der Schnellkochtopf zehn akustische Signale aus. Zeitgleich beginnt automatisch das Warmhalte-Programm. Beenden Sie den Testlauf durch Drücken der **Keep Warm/Cancel**-Taste **27**.
8. Öffnen Sie das Druckventil **11** nach links oder rechts auf und lassen Sie den Druck entweichen. Anschließend können Sie den Deckel **8** entfernen.



Achtung: Wenn der Schnellkochtopf noch unter Druck steht, entfernen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Lassen Sie ggf. erneut den Druck über das Druckventil ab. Der Deckel muss sich leicht entfernen lassen.

Der Testlauf ist jetzt abgeschlossen und Sie können den Schnellkochtopf in Betrieb nehmen.

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Komponenten	5
Aufbau	7
Verwendung	10
Allgemeines	14
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Zeichenerklärung	15
Sicherheit	16
Hinweiserklärung	16
Allgemeine Sicherheitshinweise	16
Sicherheitsvorkehrungen des Schnellkochtopfs	24
Erstinbetriebnahme	25
Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen	25
Grundreinigung	25
Schnellkochtopf aufstellen	26
Bedienung	26
Deckel schließen	27
Testlauf	28
Garprogramme und Tastenbelegung	29
Startverzögerung	30
Verwendung mit Druck	31
Verwendung ohne Druck	33
Warmhalten	35
Störungstabelle	35
Fehlercodes	35
Reinigung	38
Aufbewahrung	39
Technische Daten	40
Konformitätserklärung	40
Entsorgung	41
Verpackung entsorgen	41
Altgerät entsorgen	41

Adjust-Taste

Mit der **Adjust-Taste** **24** können Sie zwischen den drei Zeitvoreinstellungen **less**, **normal** und **more** wählen.

Manual-Taste

Mit der **Manual-Taste** **25** können Sie durch mehrfaches Betätigen zwischen den einzelnen Druck-Garprogrammen wählen.

Timer-Taste

Mit der **Timer-Taste** **26** können Sie eine Zeitverzögerung einrichten. Der Garvorgang beginnt dann nach Ablauf der eingestellten Zeit.

+ - oder - -Taste

Mit der **+ -** **22** und **- -** **21** Taste können Sie die Zeit manuell verlängern oder verkürzen.

Startverzögerung

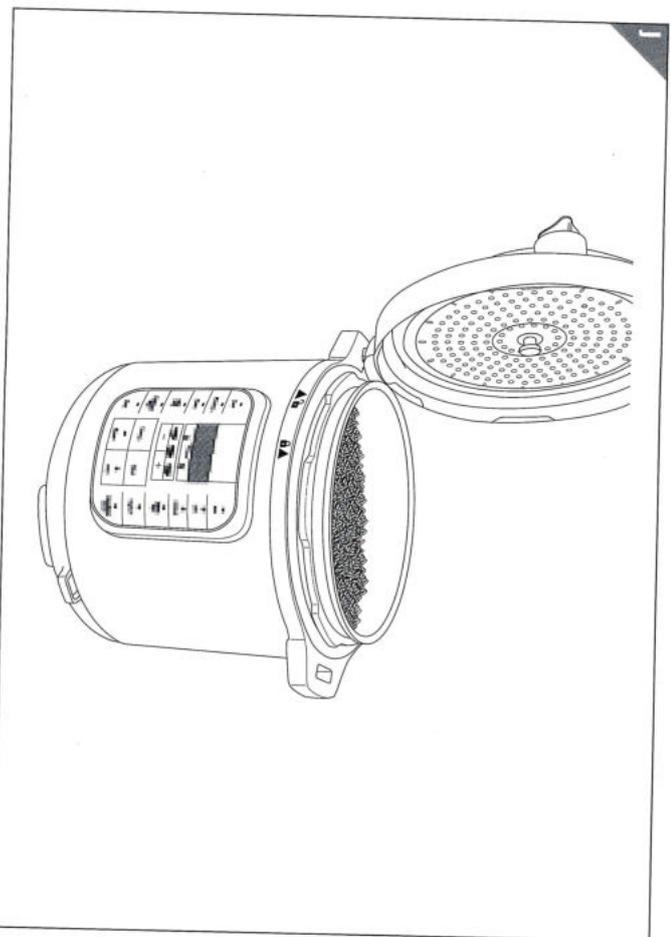
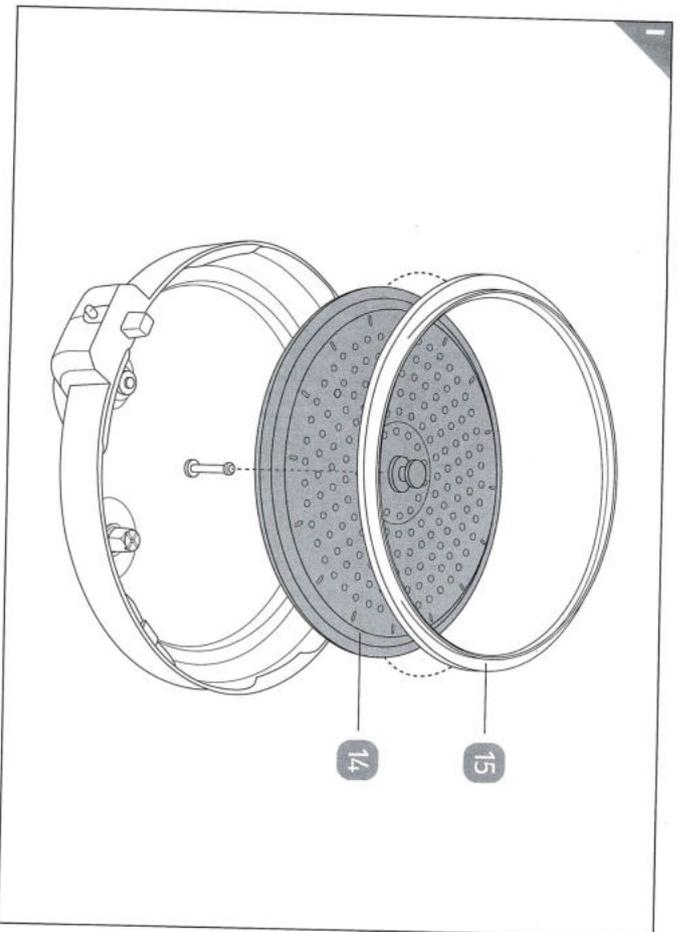


Gesundheitswarnung!

- Es wird empfohlen, diese Einstellung nur für Lebensmittel zu verwenden, die ohne Kühlung lange gelagert werden können.
- Verwenden Sie diese Einstellung nicht für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch.

Sie haben die Möglichkeit den Garvorgang mit einer Zeitverzögerung von bis zu 13 Stunden zu starten. Um die Einstellung vorzunehmen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Wählen Sie das gewünschte Programm wie im Kapitel «Verwendung mit Druck» oder «Verwendung ohne Druck» beschrieben.
2. Drücken Sie möglichst schnell auf die **Timer-Taste** **26** um die Startverzögerung einzustellen. Die Voreinstellung beträgt zehn Minuten. Sie können die Startverzögerung durch mehrfaches Drücken oder Gedrückthalten der **Timer-Taste** in Zehnerschritten manuell einstellen. Nach vier Sekunden beginnt der Timer runterzuzählen.
3. Das ausgewählte Programm startet anschließend nach Ablauf des Timers.



Programm	Einstellung	Verwendung	Hinweise
Oatmeal (Hafer- flocken)	Less	Bissfest	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Getreides.
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	
Steam/ Egg (Dampf, Ei)	Less	Gemüse	Füllen Sie ca. 700 ml Wasser in den Behälter 28 . Setzen Sie das Gitter 29 in den Behälter, damit sich die gewählten Lebensmittel über dem Wasserstand befinden.
	Normal	Fisch und Meeresfrüchte	
	More	Fleisch	
Beans (Bohnen)	Less	Bissfest	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz der Bohnen.
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	

Anwendungsbeispiel

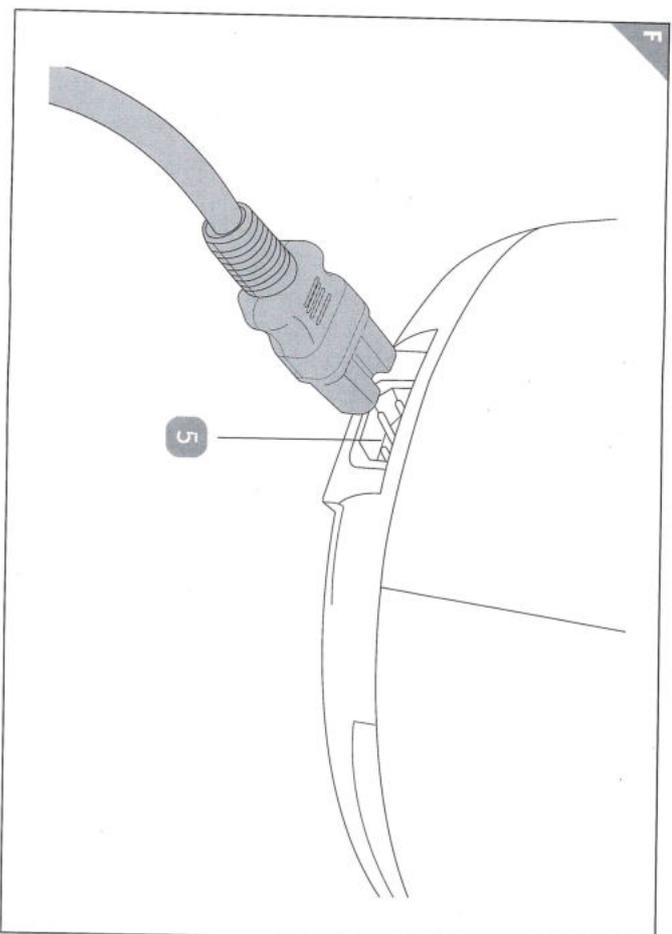
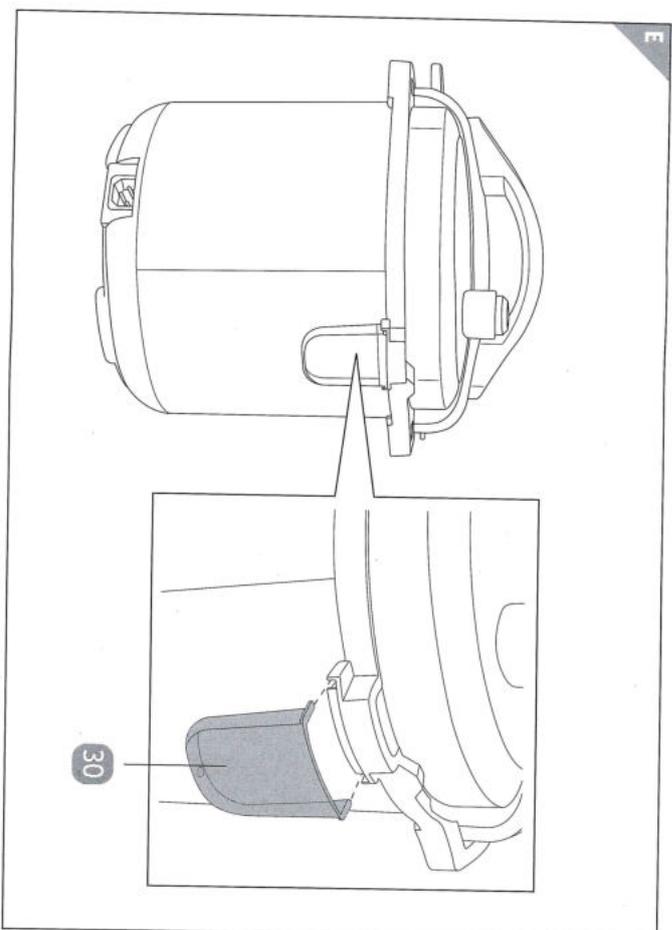
1. Stellen Sie den Behälter **28** in die Baseinheit **1** (siehe **Abb. C**) und füllen Sie die gewünschten Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten in den Behälter.

Note: Sollten Sie das Programm **Steam/Egg** gewählt haben, füllen Sie zuerst ca. 700 ml Wasser in den Behälter. Damit sich das Gargut nicht im Wasser befindet, legen Sie anschließend das Gitter in den Behälter (siehe **Abb. D**).

2. Schließen Sie den Deckel **8** ordnungsgemäß wie im Kapitel «Deckel schließen» beschrieben (siehe **Abb. B**).
3. Schließen Sie das Druckventil **11** indem Sie es nach links oder rechts in die Verriegelungsposition  drehen. Orientieren Sie sich dabei an den Markierungen (siehe **Abb. G**).
4. Wählen Sie mit Hilfe der **Manual-Taste 25** das gewünschte Programm aus.
5. Wählen Sie mit Hilfe der **Adjust-Taste 24** die passende Zeitvoreinstellung aus. Entnehmen Sie Informationen dazu der vorangestellten Tabelle.
6. Stellen Sie anschließend durch Betätigung der **+ - 22** and **-**-Taste **21** die gewünschte Zeit ein.
7. Nach ca. vier Sekunden beginnt der Druckaufbau/die Aufheizphase. Während des laufenden Prozesses, erscheint auf dem Display eine Animation.



Hinweis: Sollte während dieses Vorgangs konstant Dampf aus dem Druckventil **11** entweichen, überprüfen Sie die Position des Druckventils und verschließen Sie es ggf. durch Drehen nach links oder rechts  . Orientieren Sie sich dabei an den Markierungen (siehe **Abb. G**).



Schongaren oder Sautieren

1. Stellen Sie den Behälter **28** in die Basisinheit **1** (siehe **Abb. C**) und füllen Sie die gewünschten Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten in den Behälter.
2. Lassen Sie den Deckel **8** während des Garvorganges unbedingt geöffnet.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
4. Wählen Sie mit Hilfe der **Adjust**-Taste **24** die passende Zeitvoreinstellung aus. Entnehmen Sie Informationen dazu der vorangestellten Tabelle.
5. Stellen Sie anschließend durch die **+** - **22** and **-** -Taste **21** die gewünschte Zeit ein.
6. Nach ca. vier Sekunden beginnt die Aufheizphase. Während des laufenden Prozesses, erscheint auf dem Display eine Animation.
7. Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, erscheint auf dem Display erneut die gewählte Garzeit. Das Programm beginnt und der Timer zählt runter.

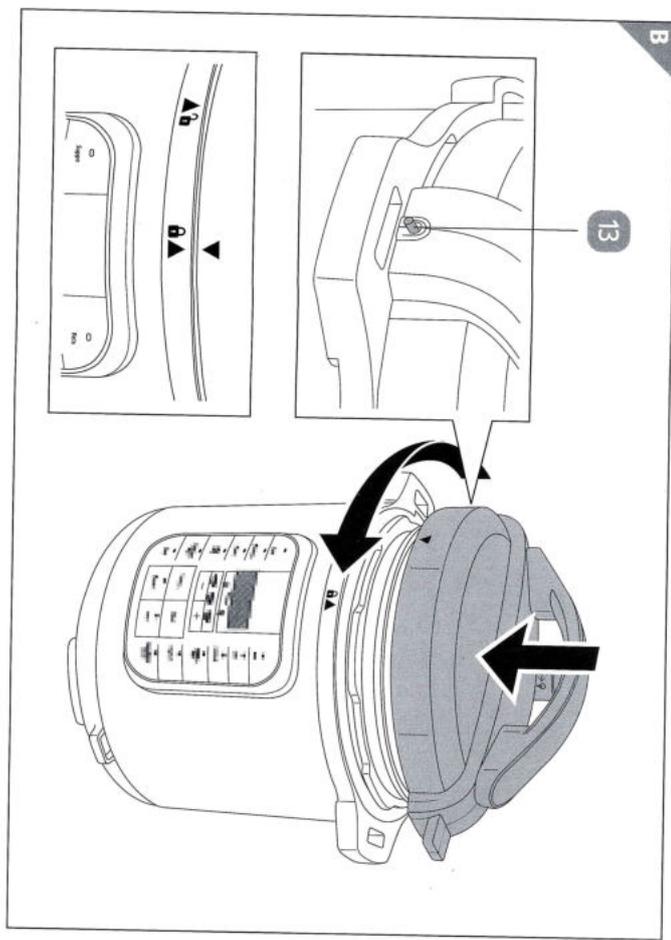
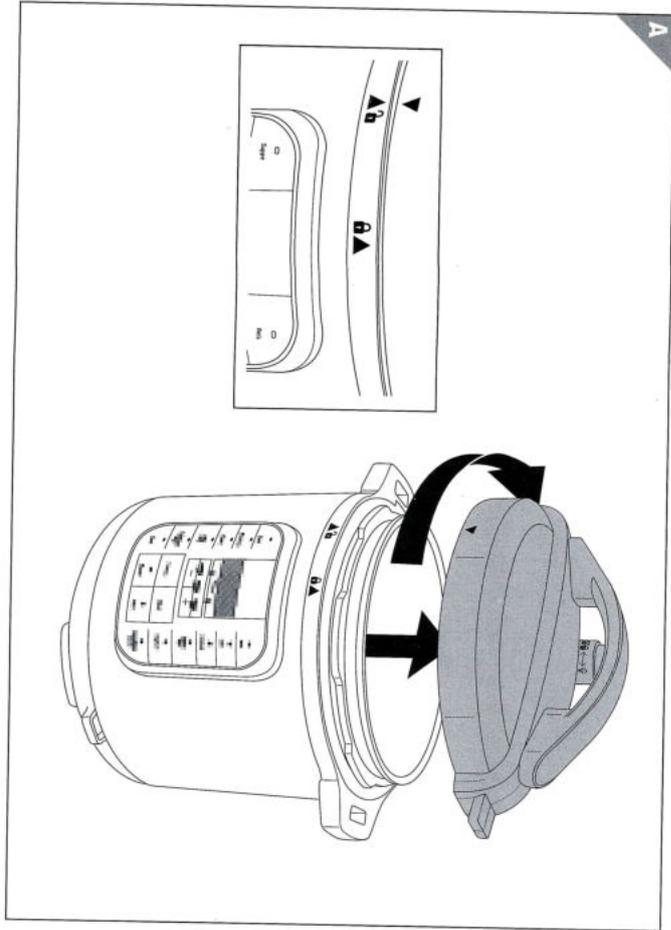


Hinweis: Während des laufenden Programms ist es möglich, dass der Schnellkochtopf erneut einen Erhitzungsprozess startet. Dieser wird erneut durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es besteht kein Handlungsbedarf.

8. Nach Abschluss des Vorgangs gibt der Schnellkochtopf zehn akustische Signale aus.
9. Zeitgleich beginnt automatisch das Warmhalte-Programm. Beenden Sie den Warmhalteprozess durch Drücken der **Keep Warm/Cancel**-Taste **27**.
10. Der Garvorgang ist jetzt abgeschlossen.

Joghurt

1. Füllen Sie pasteurisierte Milch mit einer Temperatur von ca. 46 °C in den Behälter **28**. Prüfen Sie die Temperatur ggf. mit einem Thermometer.
2. Fügen Sie nun das gewählte Milchferment oder Joghurt hinzu.
3. Setzen Sie anschließend den Behälter in die Basisinheit **1** und schließen Sie den Deckel wie im Kapitel «Deckel schließen» beschrieben.
4. Starten Sie das Programm durch Betätigen der **Yoghurt**-Taste **20**.



Fehler	Ursache	Lösung
Der Deckel 8 lässt sich nicht schließen.	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Position.	Richten Sie den Deckel wie im Kapitel «Deckel schließen» beschrieben aus.
Der Deckel 8 lässt sich nur schwer schließen.	Der Dichtungsring 15 ist nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie den Dichtungsring wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben ein.
Der Deckel 8 lässt sich nur schwer öffnen.	Das Schwimmerventil 12 steckt fest.	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem Stift nach unten.
Es tritt Dampf seitlich am Deckel 8 aus.	Der Schnellkochtopf steht unter Druck.	Entfernen Sie den Druck durch Öffnen des Druckventils 11 .
	Das Schwimmerventil 12 steckt fest.	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem Stift nach unten.
	Der Dichtungsring 15 ist nicht oder nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie den Dichtungsring wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
	Es haften Speisereste am Dichtungsring.	Reinigen Sie den Dichtungsring.
	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.	Schließen Sie den Deckel korrekt.
Es tritt länger als zwei Minuten Dampf aus dem Schwimmerventil 12 aus.	Das Druckventil 11 befindet sich in der falschen Position.	Drehen sie das Druckventil in die richtige Position (siehe Abb. G).
	Es haften Speisereste an der Dichtung des Schwimmerventils.	Reinigen Sie die Dichtung des Schwimmerventils.
	Die Dichtung des Schwimmerventils ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Schwimmerventil steigt nicht nach oben.	Es befinden sich zu wenige Zutaten oder zu wenig Wasser im Behälter 28 .	Füllen Sie den Behälter etwas mehr.

Komponenten

- 1 Basiseinheit
- 2 Griff
- 3 Deckelhalterung
- 4 Rinne für Kondenswasser
- 5 Stromanschluss
- 6 Halterung für Reisiöffel
- 7 Kontakt-Taste
- 8 Deckel
- 9 Griff des Deckels
- 10 Deckelstütze
- 11 Druckventil
- 12 Schwimmerventil
- 13 Pin
- 14 Ventilabdeckung
- 15 Dichtungsring
- 16 Bedienfeld
- 17 LED
- 18 Display
- 19 Indirekte Auswahl
- 20 Direkte Auswahlstasten
- 21 **-**-Taste
- 22 **+**-Taste
- 23 **Pressure**-Taste
- 24 **Adjust**-Taste
- 25 **Manual**-Taste
- 26 **Timer**-Taste
- 27 **Keep Warm-/Cancel**-Taste

Fehlercodes

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.



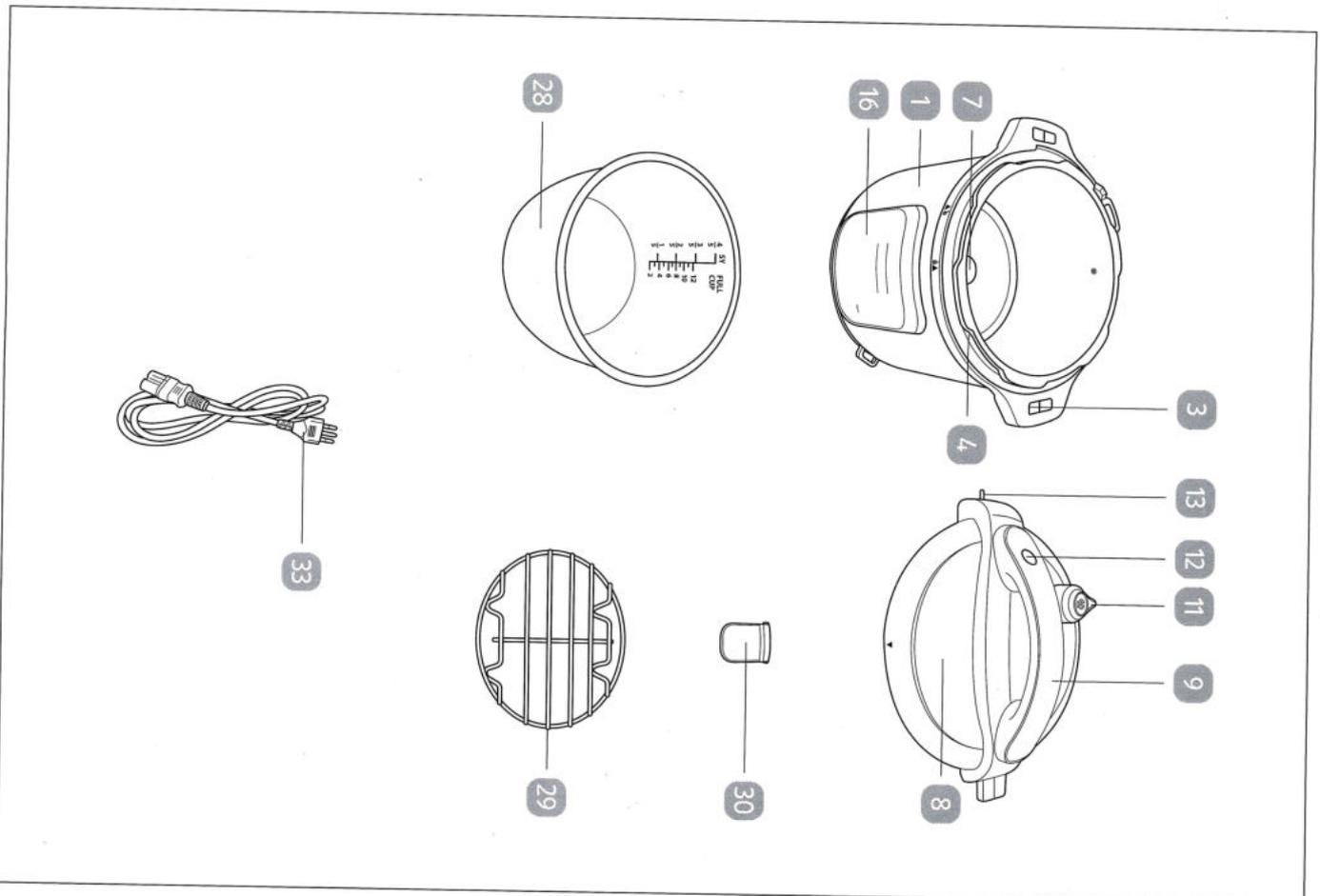
WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Schnellkochtopf durch. Überlassen Sie die Reparatur den Fachkräften.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Das Display 18 zeigt E1 .	Der Temperatursensor ist defekt (kann nicht erkannt werden).	Starten Sie den Schnellkochtopf neu. Füllen Sie den Behälter 28 mit ca. 750 ml Wasser und starten Sie den Vorgang erneut. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Display 18 zeigt E2 .	Temperatursensor defekt (Kurzschluss).	
Das Display 18 zeigt E3 .	Betriebsdruck wurde während der Vorheizphase nicht erreicht.	
	Der Behälter 28 ist überhitzt.	
	Die Temperatur ist zu hoch, da der Behälter nicht eingesetzt ist.	
Das Display 18 zeigt E3/4 .	Der Drucksensor ist defekt.	



- Reinigen Sie die Ventilabdeckung **14**, das Gitter **29** und den Kondenswasser-Auffangbehälter **30** mit haushaltsüblichem Spülmittel.
- Der Behälter **28** und das Gitter **29** können leicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Um unangenehmen Gerüchen und Verfärbungen des Dichtungsringes **15** vorzubeugen, sollten Sie ihn nach jeder Verwendung des Schnellkochtopfes gründlich reinigen. Reiben Sie dazu den Dichtungsring z. B. leicht mit Essigessenz ein. Spülen Sie die Essigessenz-Reste anschließend unter fließendem, kaltem Wasser gründlich ab.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unschonemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Lagern Sie den Schnellkochtopf nie neben einer Wärmequelle.
- Kriechen oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Verstauen Sie den Schnellkochtopf nur im trockenen Zustand.
- Bewahren Sie den Schnellkochtopf stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem er vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Das Zubehör des Schnellkochtopfs, sowie das Netzkabel können bequem im Inneren der Basiseinheit verstaut werden.
- Nutzen Sie zur Aufbewahrung die Originalverpackung.

Technische Daten

Modell:	310HDPCC001
Netzspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000-1200 W
Arbeitsdruck niedrig:	40 kpa
Arbeitsdruck hoch:	65 kpa

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass deshalb jederzeit Änderungen des Lieferumfangs in Form, Ausstattung und Technik möglich sind. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibung dieser Gebrauchsanweisung können daher keine Ansprüche hergeleitet werden.

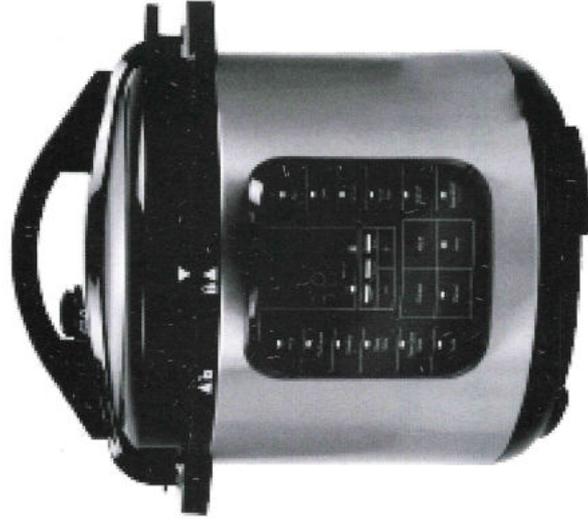
Nachdruck, Vervielfältigung oder Übersetzung, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht gestattet.

Alle Rechte nach dem Gesetz über das Urheberrecht bleiben dem Hersteller ausdrücklich vorbehalten.

Änderungen vorbehalten.

Elektrischer Schnellkochtopf

310HDPC001



Bedienungsanleitung

- Max. zulässiger Druck: 115 kpa
 Abmessungen (B × T × H): ca. 300 × 340 × 350 mm
 Gewicht: ca. 4,35 kg
 Fassungsvermögen: ca. 5,68 Liter
 Startverzögerung: 24 Stunden; einstellbar in 10 Minuten Schritten
 Garzeit: 1 Minute – 12 Stunden
 Schutzklasse: I
 Überhitzungsschutz: ja
 Kabellänge: ca. 130 cm

Technische Änderungen vorbehalten.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann über die auf der Garantiekarte angeführte Adresse angefordert werden.

Entsorgung Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

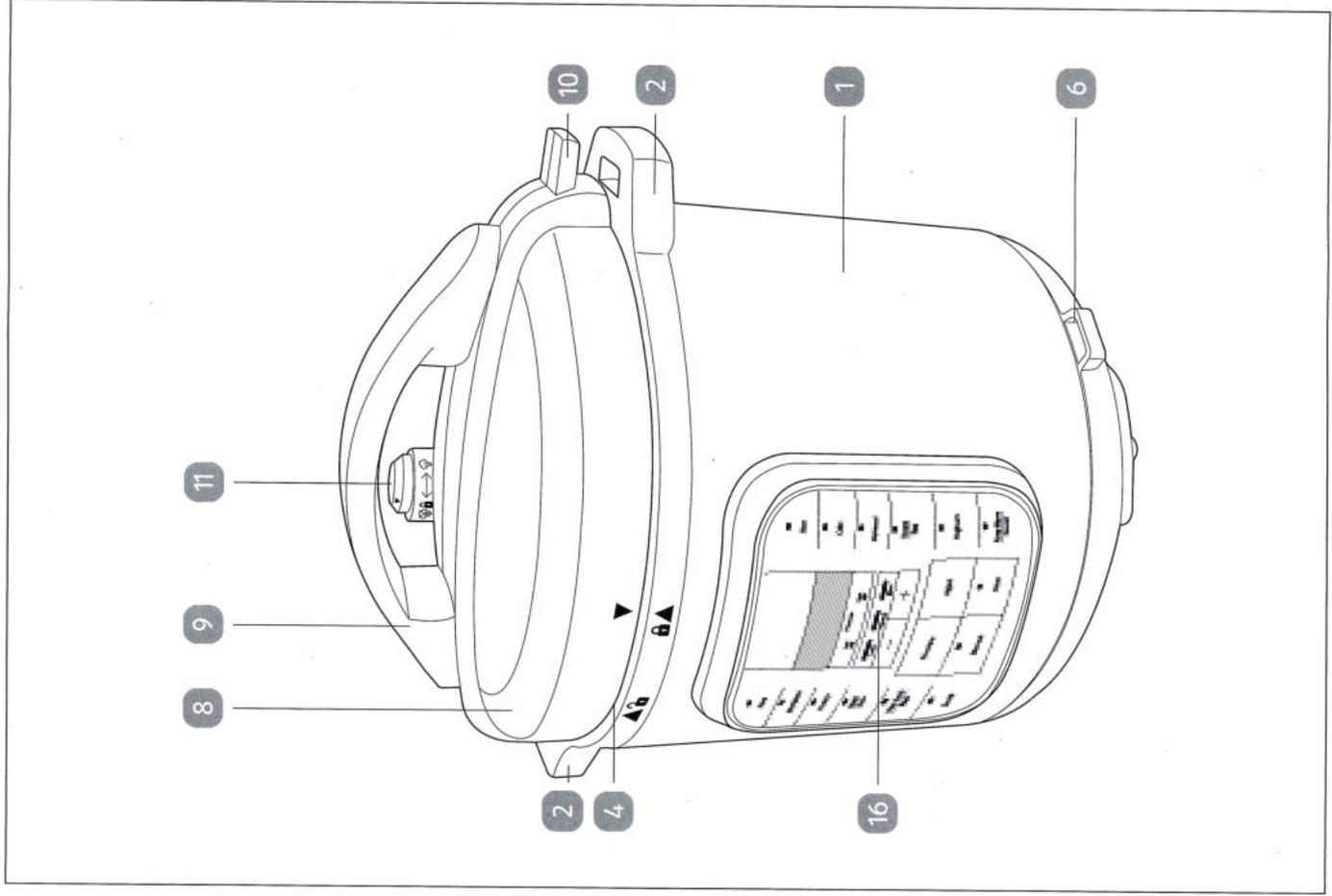
(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Schnellkochtopf einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Importeur:
 Monolith GmbH
 Maxstraße 16 D-45127 Essen Germany



Reinigung



WARNUNG!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedringenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

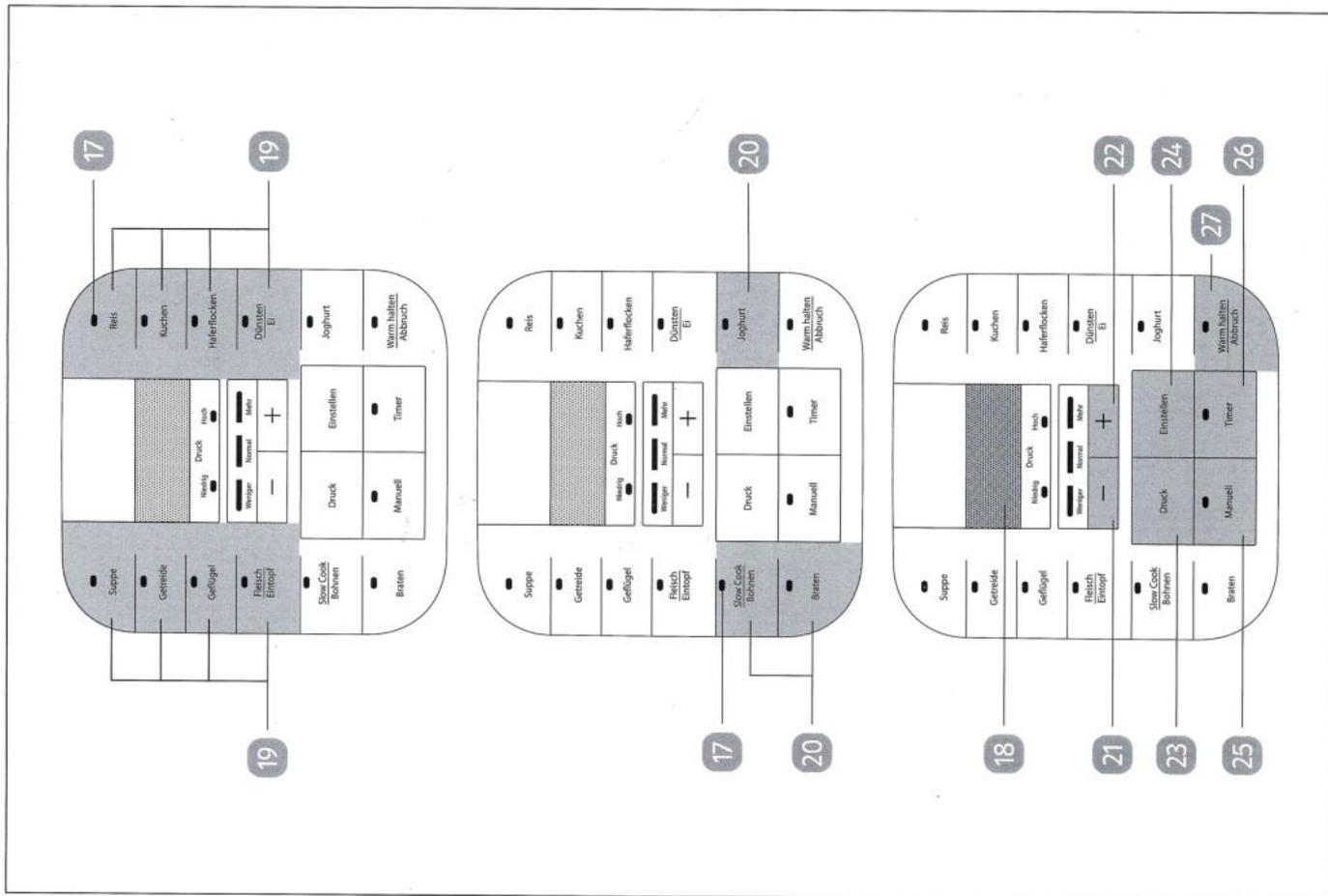
- Tauchen Sie die Basiseinheit **1** des Schnellkochtopfs niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Verwendung, da es sonst zu Funktionsstörungen kommen kann.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächenbeschädigen.
- Geben Sie die Basiseinheit und den Deckel des Schnellkochtopfs keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden sie dadurch zerstören.
- Reinigen Sie die Basiseinheit **1**, die Rinne für Kondenswasser **4** und den Deckel **8** des Schnellkochtopfs mit einem feuchten Tuch. Entnehmen Sie zur Reinigung die Ventilabdeckung **14** aus dem Deckel (siehe **Abb. 1**). Trocknen Sie alle Teile vor dem Gebrauch unbedingt gründlich ab.



Fault	Cause	Solution
Das Schwimmerventil steigt nicht nach oben.	Das Schwimmerventil wird durch die Deckelverriegelung (Pin 13) blockiert.	Schließen Sie den Deckel vollständig.
Es tritt permanent Dampf aus dem Druckventil 11 aus.	Das Druckventil befindet sich nicht in der Verriegelungsstellung  . Das Druckventil ist defekt.	Drehen Sie das Druckventil in die Verriegelungsstellung  . Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Display 18 funktioniert nicht.	Das Netzkabel 31 ist nicht korrekt angeschlossen. Die elektrische Sicherung des Schnellkochtopfs ist durchgebrannt.	Schließen Sie das Netzkabel an. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Der Reis ist nur halbgar oder zu hart.	Es ist zu wenig Wasser enthalten.	Das Mengenverhältnis von ungekochtem Reis und Wasser muss angepasst werden.
Der Reis ist nur halbgar oder zu hart.	Der Deckel wurde zu früh geöffnet.	Halten Sie den Deckel 8 weitere fünf Minuten nach Ende des Garvorgangs geschlossen.
Der Reis ist zu weich.	Sie haben zu viel Wasser verwendet.	Das Mengenverhältnis von ungekochtem Reis und Wasser muss angepasst werden.
Aus dem Schnellkochtopf ertönen gelegentliche tickende oder leise knackende Geräusche.	Es handelt sich um normale Betriebsgeräusche. Der Innenraum der Baseinheit 1 und/oder die Kontakt-Taste 7 ist/sind nass oder feucht.	/ Trocknen Sie den Innenraum der Baseinheit und den Behälter 28 vor der Verwendung ab.

28 Behälter**29** Gitter**30** Kondenswasser-Auffangbehälter**31** Netzstecker und -kabel

Warmhalten



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

Der Schnellkochtopf verfügt über eine Warmhaltefunktion. Diese Funktion startet nach jedem Programm automatisch, kann aber auch manuell gestartet werden. Drücken Sie hierzu die **Keep Warm/Cancel**-Taste **27**. Auf dem Display erscheint das Symbol **bb** und der Warmhalteprozess beginnt. Beenden Sie die Warmhaltefunktion durch erneutes Drücken der **Keep Warm/Cancel**-Taste.

Die Warmhaltefunktion schaltet sich aus Sicherheitsgründen nach 24 Stunden automatisch ab. Es ist jedoch zu empfehlen, die Warmhaltefunktion nicht länger als fünf Stunden zu verwenden, da das Gericht sonst austrocknen kann.

Störungstabelle

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

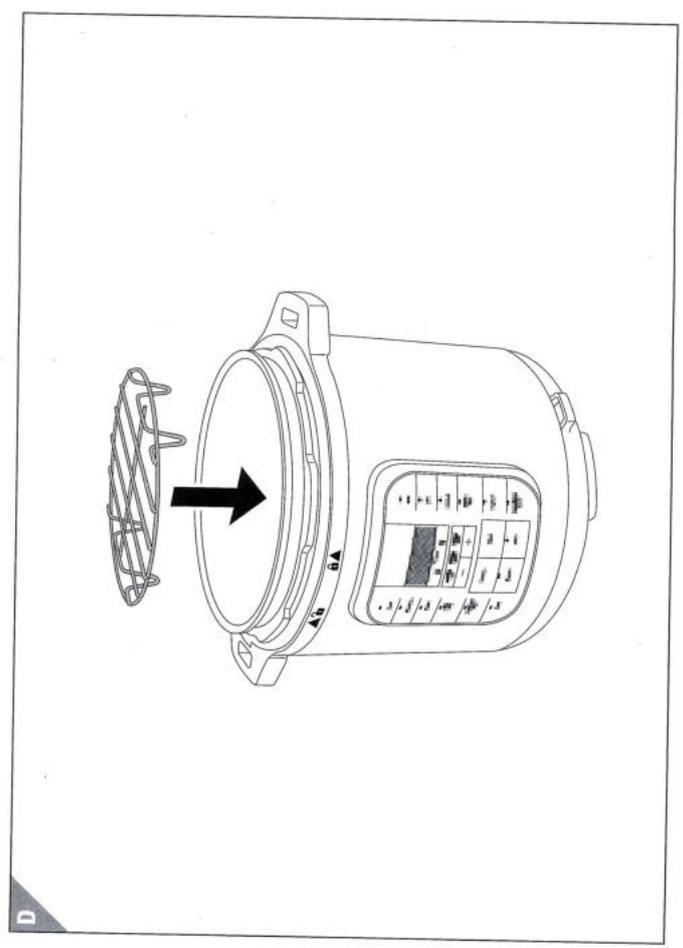
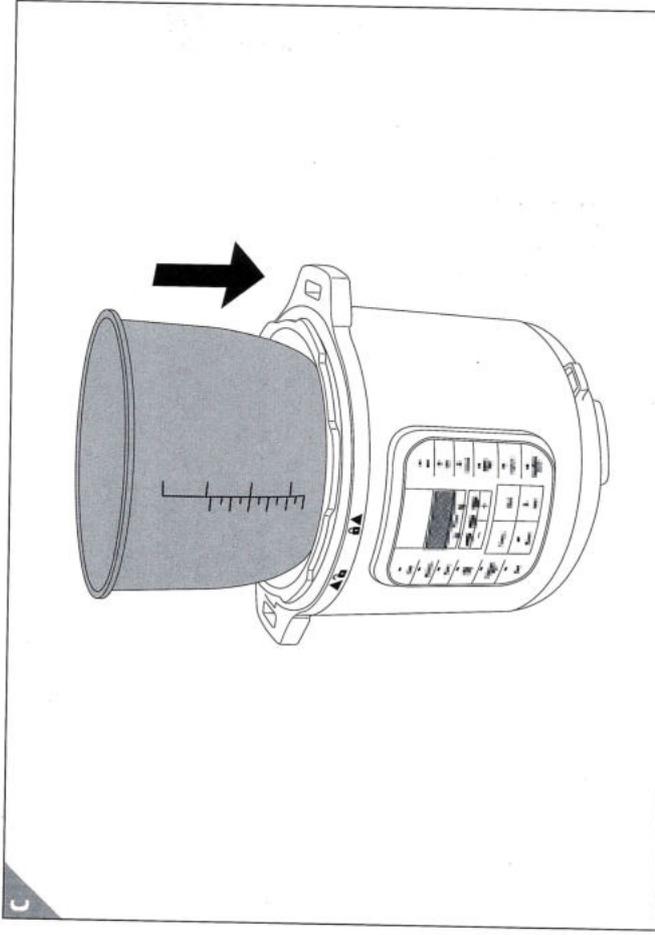


WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Schnellkochtopf durch. Überlassen Sie die Reparatur den Fachkräften.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.



8. Sobald der Arbeitsdruck erreicht ist, erscheint auf dem Display erneut die gewählte Garzeit. Das Programm beginnt und der Timer zählt in 1-Minuten-Schritten runter.



Hinweis: Während des laufenden Programms ist es möglich, dass der Schnellkochtopf erneut einen Druckaufbau/Aufheizprozess startet. Dieser wird erneut durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es besteht kein Handlungsbedarf.

9. Nach Abschluss des Vorgangs gibt der Schnellkochtopf zehn akustische Signale aus. Zeitgleich beginnt automatisch das Warmhalte-Programm. Beenden Sie den Testlauf durch Drücken der **Keep Warm/Cancel**-Taste **27**.

10. Öffnen Sie das Druckventil **11** nach links oder rechts auf  und lassen Sie den Druck entweichen. Anschließend können Sie den Deckel **8** entfernen.



Achtung: Wenn der Schnellkochtopf noch unter Druck steht, entfernen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Lassen Sie ggf. erneut den Druck über das Druckventil ab. Der Deckel muss sich leicht entfernen lassen.

11. Der Garvorgang ist jetzt abgeschlossen und Sie können den Schnellkochtopf in Betrieb nehmen.

Verwendung ohne Druck

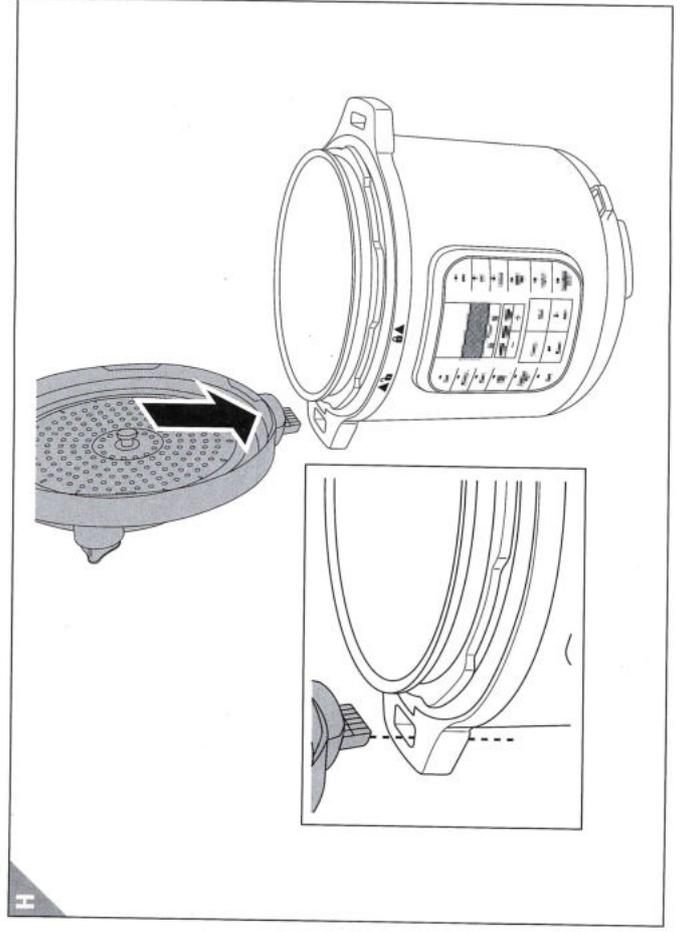
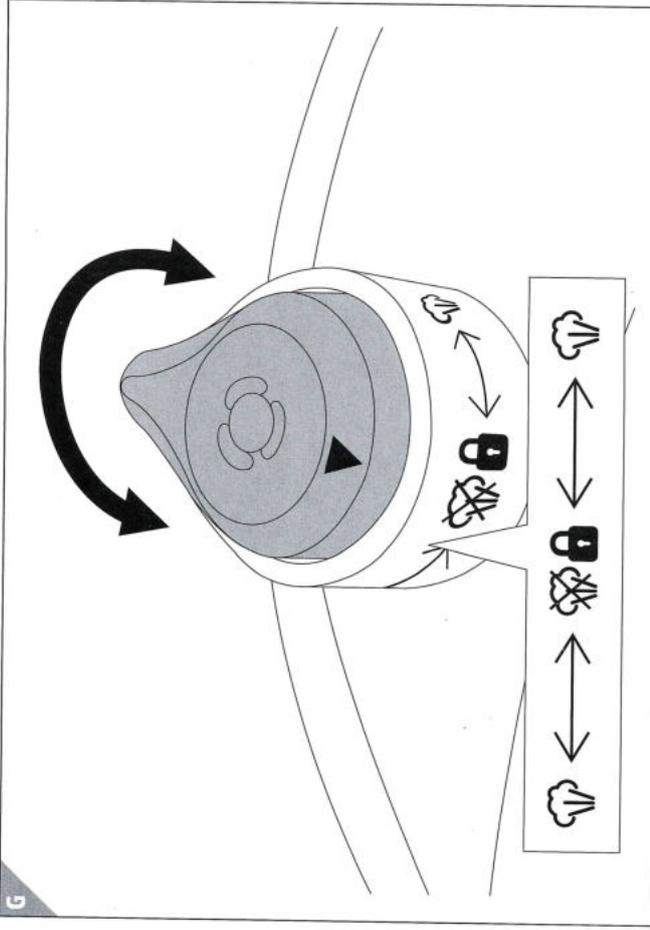


WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

Programm	Einstellung	Verwendung	Hinweise
Slow Cook (Schongaren)	-	-	Lassen Sie den Deckel bei diesem Prozess unbedingt geöffnet.
	Less	Köcheln, Eindicken, Einkochen von Flüssigkeiten	Lassen Sie den Deckel bei diesem Prozess unbedingt geöffnet.
	Normal More	Anbraten Pfannengerichte oder Anbraten von Fleisch	
Yoghurt (Joghurt)	-	-	Stellen Sie die Zeit manuell ein.



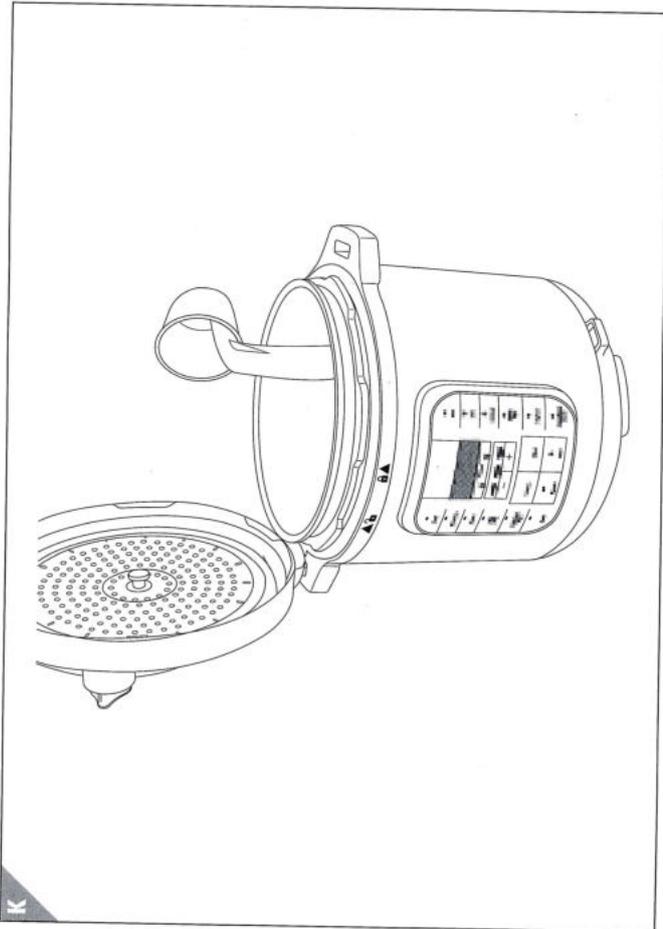
Verwendung mit Druck



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

Programm	Einstellung	Verwendung	Hinweise
Soup (Suppe)	Less	Suppe ohne Fleisch	Durch die fehlende Siedebewegung beim Druckgarprozess, bleibt die Suppe klar.
	Normal	Suppe mit Fleisch	
	More	Knochenbrühe	
Multigrain (Mehrkorn)	Less	Bissfest	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Getreides.
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	
Poultry (Geflügel)	Less	Geschmetzeltes	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Fleisches. Bei der Zubereitung von halben Hähnchen oder sonstigen Geflügelprodukten die knusprig bleiben sollen, legen Sie zuerst das Gitter (29) in den Behälter (28), damit das Gargut nicht permanent im eigenen Fett liegt.
	Normal	Teilstücke, Brust	
	More	Am Stück, halbes Hähnchen, Keule	
Meat/ Stew (Fleisch/ Eintopf)	Less	Geschmetzeltes	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Fleisches.
	Normal	Eintopf	
	More	Gulasch, Rouladen, Braten (Schmoren)	
Rice (Reis)	Less	Zart aber bissfest	Verwenden Sie für das beste Ergebnis losen Reis. Sollten Sie Reis aus einem Kochbeutel verwenden wollen, öffnen Sie den Kochbeutel und schütten Sie den Inhalt mit einem Messbecher in den Behälter. Pro Messbecher Reis sollten Sie 1 1/2 Messbecher Wasser hinzufügen (siehe Abb. K).
	Normal	Optimale Bissfeste	
	More	Weichgekocht	
Cake (Kuchen)	Less	Lockerer Kuchen	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Kuchens.
	Normal	Feuchter Kuchen	
	More	Käsekuchen	



Garprogramme und Tastenbelegung

Der Schnellkochtopf verfügt über eine Vielzahl von voreingestellten Garprogrammen, die je nach Anforderung des zu garenden Lebensmittels stark in Intensität und Länge variieren. In der folgenden Übersichtstabelle finden Sie eine Aufstellung aller voreingestellten Programme.

Funktion	Voreinstellung	Manuell einstellbar	less (weniger)	normal (normal)	more (mehr)
Soup (Suppe)	25 Min.	1 - 99 Min.	20 Min.	25 Min.	35 Min.
Multigrain (Mehrkorn)	20 Min.	1 - 99 Min.	15 Min.	20 Min.	45 Min.
Poultry (Geflügel)	25 Min.	1 - 99 Min.	15 Min.	25 Min.	40 Min.
Meat/Steak (Fleisch/ Eintopf)	40 Min.	1 - 99 Min.	30 Min.	40 Min.	50 Min.
Rice (Reis)	12 Min.	1 - 99 Min.	8 Min.	12 Min.	18 Min.
Cake (Kuchen)	35 Min.	1 - 99 Min.	30 Min.	35 Min.	40 Min.
Oatmeal (Haferflocken)	15 Min.	1 - 99 Min.	10 Min.	15 Min.	25 Min.
Steam/Egg (Dampf/Ei)	15 Min.	1 - 99 Min.	10 Min.	15 Min.	18 Min.
Slow Cook (Schongaren)	120 Min.	60 - 360 Min.	-	-	-
Bean (Bohnen)	32 Min.	1 - 99 Min.	25 Min.	32 Min.	50 Min.
Sauté (Sautieren)	20 Min.	1 - 99 Min.	15 Min.	20 Min.	35 Min.
Yoghurt (Joghurt)	480 Min.	60 - 720 Min.	-	-	-
Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbruch)	-	-	-	-	-

Pressure-Taste

Mit der **Pressure**-Taste **23** können Sie die Druckintensität zwischen **high** (hoch) und **low** (niedrig) festlegen. Ein höherer Druck erhöht die Kochtemperatur.

Allgemeines Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem elektrischen Schnellkochtopf (im Folgenden nur «Schnellkochtopf» genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Schäden am Schnellkochtopf oder schweren Verletzungen führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Schnellkochtopf an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Die Bedienungsanleitung kann über den Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Schnellkochtopf ist ausschließlich zum Druckgaren und Schongaren konzipiert. Der Schnellkochtopf ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung wie:

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Schnellkochtopf ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

1. Indirekte Auswahl

Sie können durch mehrfaches Betätigen der **Manual**-Taste **25** durch die Programme des indirekten Auswahlbereiches **19** schalten.

2. Direkte Auswahl Tasten

Die Programme der direkten Auswahl-Tasten **20** können durch Drücken auf die jeweilige Taste direkt angewählt werden.

Die Taste **Slow Cook/Bean** der direkten Auswahl-Tasten **20** sowie die **Keep Warm/Cancel**-Taste **27** sind doppelt belegt. Die alternative Funktion lässt sich jeweils mit einem doppelten Tastendruck auswählen.

Deckel schließen



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Betrieb mit Hochdruck richtig verschlossen wurde.
- Versuchen Sie niemals den Deckel zu öffnen, wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht. Nutzen Sie niemals Gewalt zum Öffnen des Deckels.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Druck des Schnellkochtopfs vollständig durchs Druckventil entwichen und der Schnellkochtopf abgekühlt ist.

1. Setzen Sie den Deckel **8** mit Hilfe des Griffes **9** auf die Basiseinheit **1**. Achten Sie darauf, dass die Markierungen des Deckels und der Basiseinheit übereinstimmen (siehe **Abb. B**). Der Pin **13** muss sich an der linken Seite befinden.

2. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn (siehe **Abb. B**) in Richtung **A**, um ihn zu verriegeln. Der Pin **13** des Deckels bewegt sich während dieses Vorgangs. Sobald der Deckel vollständig verschlossen ist, steht der Pin wieder zur Hälfte heraus.



Hinweis: Der Deckel kann mit Hilfe der Deckelstütze **10** in die Deckelhalterung **3** gesteckt werden (siehe **Abb. H**).

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



WARNUNG!

Dieses Symbolsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

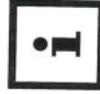


VORSICHT!

Dieses Symbolsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Allgemeine Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder falsche Bedienung können einen Stromschlag verursachen.

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur nach seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.

draußen. Sobald der Deckel vollständig verschlossen ist, steht der Pin wieder zur Hälfte heraus.

Druckventil

Das Druckventil **1** ist ein wesentlicher Bestandteil für die Sicherheit des Schnellkochtopfes und notwendig für das Kochen unter Druck. Stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass das Druckventil vorschriftsmäßig installiert ist und reinigen Sie dies regelmäßig. Um Verletzungen und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sorgen Sie dafür, dass das Druckventil während des Betriebes nicht verdeckt oder blockiert wird. Achten Sie beim Öffnen des Druckventils darauf, dass Sie Kopf, Hände und sonstige Körperteile vor von austretendem Dampf fernhalten.

Erstinbetriebnahme

Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Schnellkochtopf schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
- 1. Nehmen Sie den Schnellkochtopf aus der Verpackung.
- 2. Kontrollieren Sie, ob der Schnellkochtopf oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
- 3. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
- 4. Vor der Inbetriebnahme sollten Sie alle Zubehörteile reinigen. Gehen Sie dazu wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben vor.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Entnehmen Sie jegliches Zubehör aus dem Schnellkochtopf.
3. Reinigen Sie alle Einzelteile wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben.

- Betreiben Sie den Schnellkochtopf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder die Basiseinheit des Schnellkochtopfs noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf während des Gebrauchs und der Lagerung nicht mit Regen in Verbindung kommt.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten am Schnellkochtopf durch (wie z. B. Reinigen).
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Schnellkochtopf, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit einem Verlängerungskabel.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen.
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf nicht in der Nähe von Gasbehältern, elektrischen Brennern oder heißen Öfen.
- Lagern Sie den Schnellkochtopf nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Schnellkochtopf, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.

- Halten Sie beim Öffnen des Druckventils immer Hände, Kopf und Körper von austretendem Dampf fern und tragen Sie hitzebeständige Spezialhandschuhe.
- Während des Garvorgangs werden Dampfstöße vertikal aus der Mitte des Druckventils abgegeben. Kommen Sie nicht mit dem heißen Dampf in Berührung.
- Berühren Sie das Druckventil nicht, wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist. Öffnen Sie das Druckventil erst nach beenden des Garvorgangs, um den Druck abzulassen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr! Brandgefahr!

- Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
 - Stellen Sie den Schnellkochtopf niemals in der Nähe von brennbarem Material auf.
 - Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Schnellkochtopf nicht direkt an eine Wand, unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
 - Schützen Sie den Schnellkochtopf vor direkter Sonneneinstrahlung.
 - Stellen Sie den Schnellkochtopf nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizung etc.).
 - Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
 - Setzen Sie den Schnellkochtopf niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) aus.
 - Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mehr, wenn die Bauteile des Schnellkochtopfs Risse oder Sprünge haben oder



WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkungen ihrer physischen und/oder mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Schnellkochtopf darf nicht von Kinder benutzt werden. Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf und der Anschlussleitung fern.
- Der Schnellkochtopf darf von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Schnellkochtopfs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Schnellkochtopf spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten aus.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Halten Sie den Schnellkochtopf von Haustieren fern.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!