



## Bedienungsanleitung

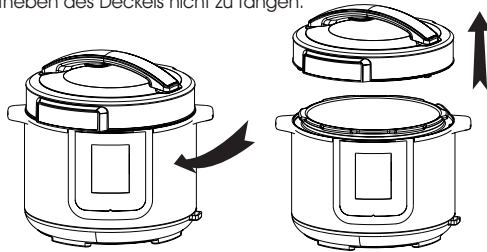
# Allgemeine Bedienungsanleitung

## Vor dem ersten Gebrauch

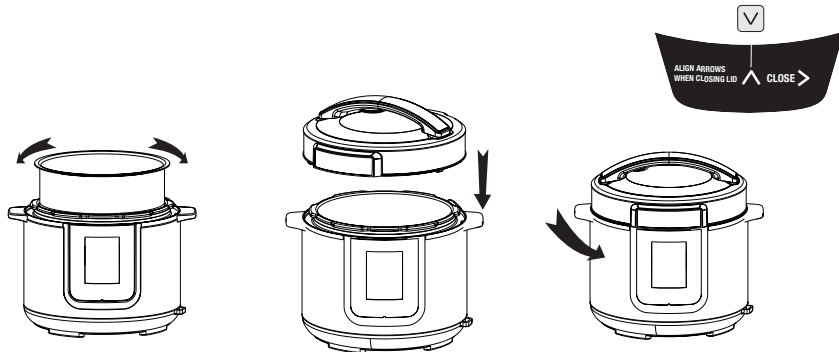
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie den Aufkleber, indem Sie das Druckablassventil gedrückt halten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vorhanden und nicht beschädigt sind.
- Gießen Sie 3,5 Liter Wasser in den Schnellkochtopf und starten Sie das Programm "Eintopf". Schließen Sie das Druckablassventil und dämpfen Sie 30 Minuten lang. Reinigen Sie den Innentopf und das Wasser auf dem Deckel und dem Außentopf. Dies stellt sicher, dass die inneren Ventile und der Deckel vor dem Gebrauch gründlich sauber sind.

## Bedienungsanleitung

- Vor dem ersten Gebrauch den Innentopf, den Kunststoffdampfer, die Tasse und den Löffel in warmem Seifenwasser waschen. Achten Sie darauf, keine Metallgegenstände zu verwenden, da dies die nicht haftende Oberfläche zerkratzen und entfernen kann.
- Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie den Deckelgriff im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn an. Achten Sie darauf, den inneren Topf beim Aufheben des Deckels nicht zu fangen.

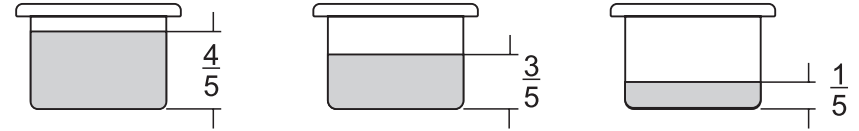


- Durch die Ausdehnung beim Kochen kann der Deckel kleben, in diesem Fall leicht verdrehen und abheben.
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Heizplatte und die Innenseite des Außentopfs sauber und frei von Speiseresten sind.
- Legen Sie den Innentopf hinein, richten Sie die Pfeilmarkierungen aus und schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet und einrastet.

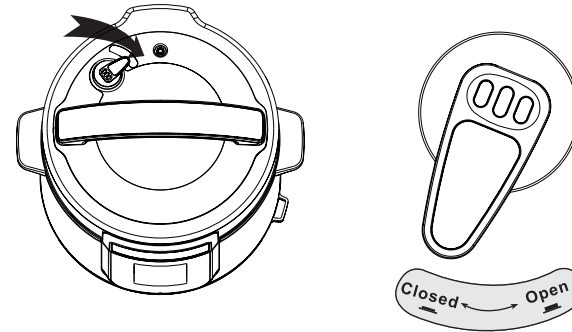


**• KOCHEN SIE NIE OHNE INNENPOT. WASSER NICHT IN DEN AUSSENPOT EINFÜLLEN.**

- Füllen Sie den Topf mit Produkten und Wasser, so dass der kombinierte Füllstand zwischen den Markierungen 1/5 und 4/5 (Minimum und Maximum) liegt. Bei Produkten, die sich während des Kochens ausdehnen, sollte der maximale Füllstand 3/5 betragen. Überfüllen Sie den inneren Topf nicht. Füllen Sie nicht über die Linie "4/5".
- VORSICHT! Kochen Sie niemals ohne Wasser oder Flüssigkeit. Das Flüssigkeitsvolumen sollte immer mindestens 2 Tassen betragen.



- Schließen Sie den Schnellkochtopf an, das LED-Panel zeigt "0000" an
- Stellen Sie das Druckablassventil auf geschlossen. Das Druckablassventil ist als Sicherheitsmerkmal lose ausgeführt.

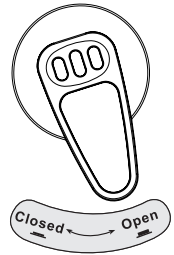
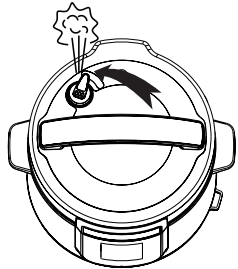


Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion, das Display zeigt die voreingestellte Zeit an. Wenn Sie die Kochzeit ändern möchten, können Sie sie um 1 Minute verschieben, indem Sie die Tasten "+" oder "-" drücken.

"00" beginnt sich im Display zu drehen. Dies zeigt an, dass Druck und Wärme erzeugt werden. Der Dampf wird durch das Schwimmerventil abgelassen, er steigt auf und die Dampfabgabe stoppt. Der Schnellkochtopf hat jetzt den richtigen Druck. Sobald die richtige Temperatur und der richtige Druck erreicht sind, wird das gewählte Programm angezeigt und der Countdown beginnt. Bitte beachten Sie, dass bei der STEW- und CANNING-Funktion die "00" nicht rotiert, aber sobald der Druck erreicht ist, beginnt der Countdown.

Sobald der Kochvorgang beendet ist, "piept" der Schnellkochtopf und er schaltet automatisch in die Funktion "Warmhalten" und "bb" wird angezeigt, damit das Essen 24 Stunden lang warm bleibt.

Um die Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie das Druckentlastungsventil.



- Der Schnellkochtopf hat auch eine 24-Stunden-Timer-Funktion. Um diese Funktion zu bedienen, drücken Sie die Taste und wählen Sie die gewünschte Verzögerungszeit (in 30-Minuten-Schritten) durch Drücken der Tasten "+" oder "-". Die Uhrzeit wird in der LED-Anzeige angezeigt.
- Wählen Sie dann die gewünschte Funktionstaste und der Timer beginnt.
- SCHNELLE NACHHEIZFUNKTION - mit dieser Funktion können Sie bereits gekochtes Essen aufwärmen. Es hat eine Standardeinstellung von 1 Minute und dies ist nicht einstellbar. Stellen Sie sicher, dass das Druckablassventil vor dem Wiedererwärmen geschlossen ist.
- Auf der Rückseite befindet sich ein Kondenswasserbecher. Dadurch wird jegliche Feuchtigkeit aufgenommen, die bei Verwendung des Schnellkochtopfs abtropfen könnte. Schieben Sie einfach die Tasse in die Kanäle auf der Rückseite. Nach jedem Gebrauch leeren und reinigen.
- Um ein Programm abzubrechen, drücken Sie die Abbruchfunktion.
- Wenn Sie Fisch oder Gemüse dämpfen, um die Kochzeit zu verkürzen, kann heißes Wasser verwendet werden.
- Wenn der Deckel nach dem Gebrauch schwer zu ersetzen ist, lassen Sie den Deckel, den inneren und den äußeren Topf auf Raumtemperatur abkühlen oder halten Sie ihn fest und drücken Sie ihn bei geöffnetem Druckentlastungsventil ein paar Sekunden lang nach unten. Dadurch wird jeglicher Druck gelöst und der Deckel lässt sich leichter schließen.

### Programm Einstellungen

Programm	Standardzeit	Zeit einstellen	Temperature C	Druck
Reis	12 minutes	1 – 20 minutes	160 C	0.50 Mpa
Porridge	10 minutes	1 – 15 minutes	155 C	0.50 Mpa
Suppe	25 minutes	1 – 40 minutes	150 C	0.50 Mpa
Eintopf	30 minutes	1 – 120 minutes	150 C	0.50 Mpa
Fleisch	13 minutes	1 – 60 minutes	140 C	0.50 Mpa
Fisch	8 minutes	1 – 15 minutes	150 C	0.50 Mpa
Dampf	3 minutes	1 – 25 minutes	150 C	0.50 Mpa
Konservieren	45 minutes	1 – 120 minutes	100 C	0.50 Mpa

**Nach jedem Gebrauch müssen alle Sicherheitseinrichtungen gereinigt werden. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Schnellkochtopf vor dem Reinigen auf Raumtemperatur abkühlen:**

Um das Druckentlastungsventil zu entfernen, ziehen Sie einfach nach oben und das Ventil wird freigegeben von seinem gefederten Mechanismus. Waschen Sie es unter laufendem warmem Wasser und ersetzen Sie es, indem Sie es einfach auf den federgespannten Mechanismus drücken. Immer entfernen das Druckentlastungsventil und reinigen Sie die Öffnung mit einem Stift, um eventuelle Verstopfungen während des Kochvorgangs zu entfernen.

Zum Reinigen unter dem Aluminium-Innendeckel, dem Schwimmerventil und der Silikonichtung ziehen Sie den Innendeckel mit dem Knopf heraus. In warmem Seifenwasser waschen.

Wischen Sie den inneren Deckel und den Deckel mit warmem Seifenwasser ab. Entfernen Sie die Dichtung und wischen Sie mit warmem Seifenwasser ab. Trocknen und ersetzen Sie auf der innere Aluminiumdeckel. Es muss immer richtig auf dem inneren Deckel positioniert sein. Überprüfen Sie regelmäßig, ob es sauber, flexibel und nicht zerrissen ist.

Stellen Sie sicher, dass das Schwimmerventil nicht verstopft ist und sich frei auf und ab bewegen kann, wischen Sie es gegebenenfalls ab.

Der innere Topf und der Deckel sind zur Reinigung vollständig in Wasser eintauchbar. Spülen Sie den Innentopf und den Deckel unter fließend heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm ab. Lassen Sie überschüssiges Wasser vom Deckel ab, indem Sie es auf die Seite kippen.

Verwenden Sie keine abrasiven Pulver, Natriumbicarbonat oder Bleichmittel. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme.

Wischen Sie die Basiseinheit mit einem weichen, feuchten Tuch ab und achten Sie darauf, dass alle Speisereste entfernt werden. Tauchen Sie die Base nicht in Wasser ein.

### Einkochen

- Wählen Sie zunächst ein Rezept aus, das für die Druckkonservierung vorgefestet und zugelassen wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten frisch sind und bereiten Sie das Essen wie angewiesen zu.
- Füllen Sie die Einmachgläser so, dass ein Kopfraum von ca. 1 Zoll vorhanden ist.
- Drücken Sie vorsichtig auf die Lebensmittel und die Glas-Seite, um eingeschlossene Luftblasen zu entfernen.
- Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers zum Verschließen der Dosen.
- Legen Sie die Gläser in den inneren Topf. Es wird 4 x 500ml Konservengläser halten.
- Gießen Sie heißes Wasser über die Gläser, bis das Niveau  $\frac{1}{4}$  erreicht

- Wählen Sie die Konservenfunktion.
- Wählen Sie die Abbruchfunktion, wenn Sie fertig sind. Lassen Sie das Druckentlastungsventil los und öffnen Sie den Deckel vorsichtig, sobald der Druck vollständig abgebaut ist.
- Entfernen Sie die heißen Gläser mit einer Dosenzange (separat erhältlich) und lassen Sie sie auf Raumtemperatur abkühlen.
- Wenn der Deckel nach den Anweisungen des Herstellers zur Versiegelung nicht richtig verschlossen ist, bewahren Sie das Lebensmittel nicht auf, da es nicht aufbewahrt werden kann. Es muss sofort aufbereitet oder gegessen werden.
- Richtig verarbeitet wird für Monate dauern. In einer sauberen, trockenen und kühlen Atmosphäre lagern.