



**PDF ONLINE**  
www.lidl-service.com



**ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF SSM 1000 C1**

DE AT

**ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF**

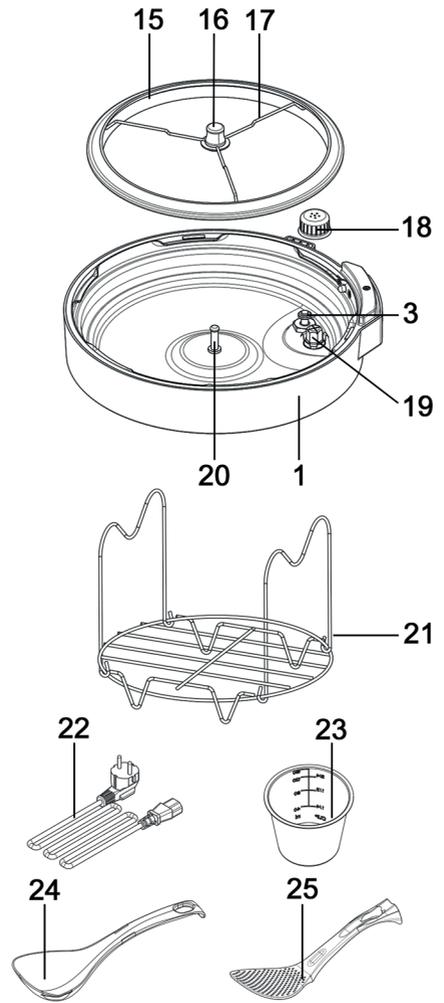
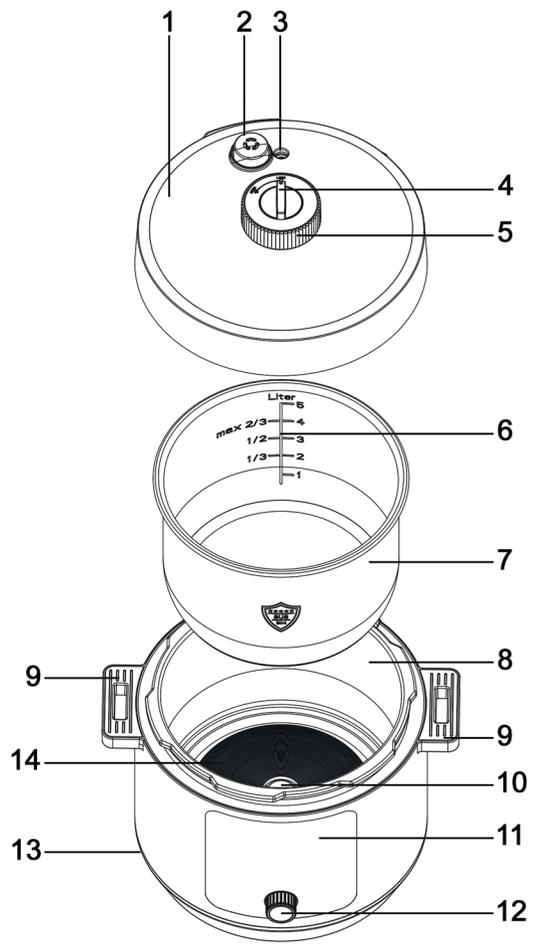
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
GERMANY

Stand der Informationen:  
03/2025 - Ident.-No.: SSM 1000 C1 032025-1

**IAN 482200\_2410**

**IAN 482200\_2410**



**Deutsch.....2**

---

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>4</b>
<b>2. Lieferumfang</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Technische Daten</b> .....	<b>5</b>
<b>4. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
<b>5. Das Bedienfeld [11] im Überblick</b> .....	<b>12</b>
<b>6. Funktionen und Programme im Überblick</b> .....	<b>13</b>
<b>7. Auspacken und Grundreinigung</b> .....	<b>13</b>
<b>8. Handhabung</b> .....	<b>14</b>
8.1 Deckel [1] öffnen [im kalten Zustand] .....	14
8.2 Deckel [1] schließen .....	14
8.3 Deckel [1] in Abtropfposition bringen .....	15
8.4 Druckventil [19] schließen/öffnen.....	15
8.5 Druckanzeiger [3] .....	15
8.6 Deckel [1] sicher öffnen [im heißen Zustand] .....	15
8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf [7].....	16
8.8 Dampfgareinsatz [2].....	17
<b>9. Vor der Inbetriebnahme</b> .....	<b>17</b>
<b>10. Inbetriebnahme</b> .....	<b>17</b>
10.1 Kochvorgang vorbereiten .....	17
10.2 Garzeiten .....	18
10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten .....	18
10.4 Kochvorgang beenden.....	19
10.5 Warmhalten.....	19
10.6 Zeitverzögertes Kochen .....	19
<b>11. Die Kochprogramme</b> .....	<b>20</b>
11.1 Reis.....	20
11.2 Pork/Ribs.....	20
11.3 Rindfleisch .....	21
11.4 Sautieren [scharfes Anbraten] .....	21
11.5 Suppe .....	21
11.6 Mehrkorn .....	21
11.7 Dampfgaren.....	21
11.8 Geflügel .....	22

---

11.9 Fleisch.....	22
11.10 Slow Cook .....	22
11.11 Porridge.....	22
11.12 Dessert.....	23
11.13 Chili/Bohnen.....	23
11.14 Gemüse .....	23
11.15 Risotto.....	24
11.16 Joghurt.....	24
<b>12. Reinigung.....</b>	<b>25</b>
12.1 Gerät demontieren.....	25
12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörteile .....	25
12.3 Grundgerät [8], Deckel [1] und Netzkabel [22] reinigen.....	25
12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen.....	25
12.4.1 Druckanzeiger.....	25
12.4.2 Druckventil.....	26
12.5 Zusammenbau nach der Reinigung.....	26
<b>13. Lagerung bei Nichtbenutzung.....</b>	<b>26</b>
<b>14. Problemlösung.....</b>	<b>27</b>
<b>15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....</b>	<b>28</b>
<b>16. Konformitätsvermerke.....</b>	<b>29</b>
<b>17. Garantiehinweise.....</b>	<b>30</b>

## Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf dieses Schnellkochtopfes SSM 1000 CI haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Schnellkochtopf vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Schnellkochtopf nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Schnellkochtopfes an Dritte ebenfalls mit aus.

## 1. Bestimmungsgemäße Verwendung

---

Dieser Schnellkochtopf ist ein Multifunktionsgerät mit verschiedenen Kochprogrammen zum zeit- und energiesparenden Garen unter Druck (Schnellkochen), zum Schongaren (Slow Cooker), zum Dampfgaren, zum Anbraten und zur Joghurtzubereitung.

Die Voreinstellungen der meisten Programme für Druck und Garzeit können manuell angepasst werden.

Der Schnellkochtopf ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Schnellkochtopf ausschließlich in Wohnbereichen für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Dieser Schnellkochtopf erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Schnellkochtopfes ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

## 2. Lieferumfang

---

Nehmen Sie den Schnellkochtopf und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **Schnellkochtopf (Grundgerät) mit Deckel**
- **Topf**
- **Dampfgareinsatz**
- **Messbecher**
- **Reislöffel**
- **Suppenlöffel**
- **Netzkabel**
- **Bedienungsanleitung**
- **Rezeptheft**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf den Innenseiten des Umschlags sind der Schnellkochtopf und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Deckel	14	Heizplatte
2	Druckventilabdeckung	15	Dichtungsring
3	Druckanzeiger	16	Silikonhalter
4	Druckregler	17	Dichtungshalterung
5	Griff	18	Schutzfilter
6	Skala	19	Druckventil
7	Topf	20	Achse
8	Grundgerät	21	Dampfgareinsatz
9	Griff	22	Netzkabel
10	Sicherheitskontakt	23	Messbecher (zum Abmessen von Flüssigkeiten und Lebensmitteln, z. B. Reis)
11	Bedienfeld	24	Suppenlöffel
12	Drehregler	25	Reislöffel
13	Netzkabelbuchse (an der Rückseite)		

### 3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSM1000 CI
Spannungsversorgung	220 - 240 V~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1000-1200 W
Arbeitsdruck	30 - 80 kPa
Maximal zulässiger Druck	125 kPa
Schutzklasse	I
Füllmengen	minimal 250 ml maximal 4 Liter Reis/quellende Lebensmittel: maximal 3 Liter

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.



Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

## 4. Sicherheitshinweise

---

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

### Erläuterung der verwendeten Symbole



**GEFAHR!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



**WARNUNG!** Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



**ACHTUNG!** Dieses Signalwort kennzeichnet wichtige Hinweise zum Schutz vor Sachschäden.



**GEFAHR!** Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



**GEFAHR!** Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrennungen.



**Gefahr von Brand!** Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschineneeignet sind.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

## Vorhersehbarer Missbrauch

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- Beugen Sie sich nicht über den Schnellkochtopf, wenn Sie den Deckel [1] öffnen und der Inhalt noch heiß ist bzw. wenn heißer Dampf austritt.
- Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckventil [19] befindet, wenn Sie dieses mit dem Druckregler [4] öffnen und Dampf entweicht.
- Der Schnellkochtopf ist keine Fritteuse! Nahrungsmittel können und dürfen nicht in Öl frittiert werden!

## Sicherer Betrieb

- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- Beachten Sie, dass die Oberfläche der Heizplatte [14] nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Druckventil [19] und der Druckanzeiger [3] nicht verschmutzt bzw. verstopft sind.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, solange er unter Druck steht. Beachten Sie den Druckanzeiger [3]. Warten Sie, bis sich der Druck

abgebaut hat oder öffnen Sie das Druckventil [19] so lange, bis nur noch sehr wenig Dampf austritt. Öffnen Sie den Deckel [1] niemals gewaltsam.

- Der Schnellkochtopf darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Um eine Überhitzung oder einen Hitzestau zu vermeiden, darf der Schnellkochtopf niemals abgedeckt werden.

## Personensicherheit

- Dieser Schnellkochtopf darf von Kindern nicht benutzt werden. Der Schnellkochtopf und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.



**GEFAHR!** Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Dieser Schnellkochtopf kann von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt sind oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Schnellkochtopfes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Schnellkochtopf spielen.



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr**

- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, solange er unter Druck steht. Beachten Sie den Druckanzeiger [3]!
- Teile der Oberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie den Schnellkochtopf im Betrieb nur am Bedienfeld [11] und an den Griffen [5; 9]. Berühren Sie den Topf [7] nach dem Betrieb nur mit Ofenhandschuhen oder Topflappen.

- Beim Garen unter Druck darf der Schnellkochtopf nur bis zur maximalen Füllhöhe, siehe 2/3-Markierung im Topf [7], befüllt werden, da ansonsten kochendes Wasser herausspritzen kann. Bei der Verarbeitung von aufquellenden Lebensmitteln, z. B. Reis oder getrocknetem Gemüse, darf der Topf [7] maximal bis zur Hälfte, siehe 1/2-Markierung im Topf [7], befüllt werden.
- Transportieren Sie den Schnellkochtopf nur, wenn er abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf und das Zubehör erst, wenn alle Teile abgekühlt sind. Schütteln Sie den Schnellkochtopf nach dem Erhitzen von breiiger Nahrung vorsichtig, um ein Herausspritzen zu verhindern.



### **GEFAHR! Verletzungsgefahr**

- Trennen Sie den Schnellkochtopf vom Stromnetz, wenn Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen wollen. Ebenso bei nicht vorhandener Aufsicht, bei Betriebsstörungen, wenn Sie ihn nicht benutzen und bei Gewitter. Es besteht Verletzungsgefahr!



### **GEFAHR durch elektrischen Schlag**

- Nehmen Sie den Schnellkochtopf nicht in Betrieb, wenn er selbst oder das Netzkabel [22] sichtbare Schäden aufweist oder wenn der Schnellkochtopf zuvor fallen gelassen wurde.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein, damit Sie im Notfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen ausschließlich in den Topf [7] gegeben werden, niemals in das Grundgerät.

- Schützen Sie den Schnellkochtopf vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- Bedienen Sie den Schnellkochtopf nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Achten Sie darauf, dass die Stellfläche unter dem Schnellkochtopf trocken ist.
- Betreiben Sie den Schnellkochtopf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche oder eines gefüllten Waschbeckens.
- Das Netzkabel [22] und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Schnellkochtopfes, da dieses keine zu wartenden Teile enthält. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Gefahr durch Stromschlag.
- Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf der Schnellkochtopf nicht weiterverwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein, es besteht Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel [22] nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Das Netzkabel [22] darf nicht eingeklemmt oder gequetscht werden. Ziehen Sie das Netzkabel [22] immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie niemals am Kabel selbst. Verlegen Sie das Netzkabel [22] immer so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann. Es besteht Verletzungsgefahr!



Der Schnellkochtopf darf niemals in Wasser getaucht werden und es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Schnellkochtopfes gelangen.

- Falls Flüssigkeit in das Gehäuse des Schnellkochtopfes gelangt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundendienst. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Trennen Sie den Schnellkochtopf unmittelbar nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät stromlos. Es besteht Stromschlaggefahr!



### **GEFAHR von Brand**

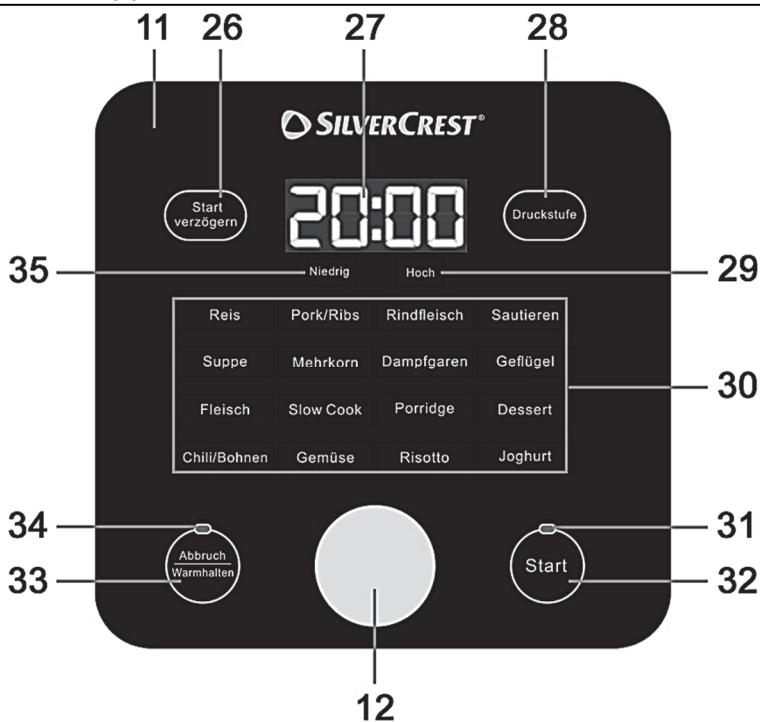
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf vor dem Einschalten auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.
- Der Sicherheitskontakt in der Mitte der Heizplatte [14] muss immer sauber und frei beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, eine regelmäßige Kontrolle aber sehr wohl, insbesondere bei sehr langen Kochzeiten.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.



### **ACHTUNG! Gefahr von Sachschäden**

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf der Schnellkochtopf nicht leer und auch nicht ohne den Topf [7] betrieben werden.
- Beachten Sie unbedingt die minimalen und maximalen Füllmengen.
- Betreiben Sie den Schnellkochtopf nicht unter Hängeschränken. Der austretende Dampf könnte diese beschädigen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Beachten Sie, dass Möbeloberflächen ggf. mit Pflegestoffen behandelt wurden, welche die Kunststofffüße des Schnellkochtopfes angreifen können. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Schnellkochtopf.

## 5. Das Bedienfeld (II) im Überblick



26	Taste "Start verzögern"
27	Display
28	Taste "Druckstufe"
29	Druckstufe-Anzeige "Hoch"
30	Anzeigen Programmauswahl
31	LED
32	Taste "Start"
33	Taste "Abbruch/Warmhalten"
34	LED
35	Druckstufe-Anzeige "Niedrig"

## 6. Funktionen und Programme im Überblick

Der Schnellkochtopf bietet 16 Kochprogramme. Innerhalb dieser Programme sind Kochzeit, Druckstufe und Temperatur voreingestellt.

- Einige Programme laufen ohne Druck. Es ist daher auch nicht möglich, den Druck einzustellen.
- Bei den anderen Programmen kann zwischen hohem oder niedrigem Druck frei gewählt werden. Die Auswahl erfolgt über die Taste „Druckstufe“ [28].
- Voreingestellte Temperaturen können nicht verändert werden.
- Die Kochzeit kann in einem vorgegebenen Bereich verkürzt oder verlängert werden.

Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über die voreingestellten und manuell einstellbaren Werte.

Programm / Funktion	Kochzeit			Voreingestellte Druckstufe
	Minimale Kochzeit	Voreinstellung	Maximale Kochzeit	
Reis	8 Min.	<b>12 Min.</b>	20 Min.	Niedrig
Pork/Ribs	1 Min.	<b>15 Min</b>	4 Std.	Hoch
Rindfleisch	1 Min.	<b>40 Min</b>	4 Std.	Hoch
Sautieren	1 Min.	<b>30 Min</b>	59 Min	ohne Druck
Suppe	1 Min.	<b>30 Min</b>	4 Std.	Hoch
Mehrkorn	20 Min.	<b>40 Min</b>	90 Min.	Hoch
Dampfgaren	1 Min.	<b>10 Min.</b>	60 Min.	Niedrig
Geflügel	1 Min.	<b>15 Min</b>	4 Std.	Hoch
Fleisch	1 Min.	<b>35 Min</b>	4 Std.	Hoch
Slow Cook	30 Min.	<b>4 Std.</b>	20 Std.	Niedrig
Porridge	1 Min.	<b>10 Min.</b>	10 Min.	Niedrig
Dessert	10 Min.	<b>45 Min.</b>	60 Min.	ohne Druck
Chili/Bohnen	1 Min.	<b>30 Min</b>	4 Std.	Hoch
Gemüse	1 Min.	<b>10 Min</b>	4 Std.	Niedrig
Risotto	1 Min.	<b>20 Min</b>	4 Std.	Hoch
Joghurt	30 Min.	<b>8 Std.</b>	24 Std.	ohne Druck

## 7. Auspacken und Grundreinigung

Entnehmen Sie den Schnellkochtopf und alle Zubehöreile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

Vor der ersten Benutzung müssen alle Teile und Flächen des Schnellkochtopfes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben, gründlich gereinigt werden.

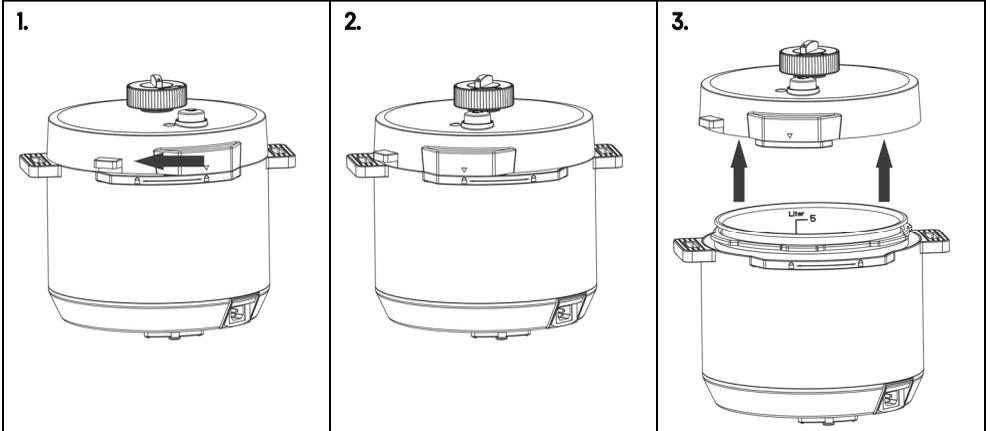


Fertigungsbedingt kann es beim ersten Aufheizen zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Dieses ist unbedenklich und verliert sich nach kurzer Zeit. Achten Sie währenddessen auf ausreichende Belüftung.

## 8. Handhabung

### 8.1 Deckel [1] öffnen (im kalten Zustand)

- Drehen Sie den Deckel [1] im Uhrzeigersinn, bis die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geöffnete Schloss am Grundgerät [8] weist.
- Heben Sie den Deckel [1] nach oben ab.

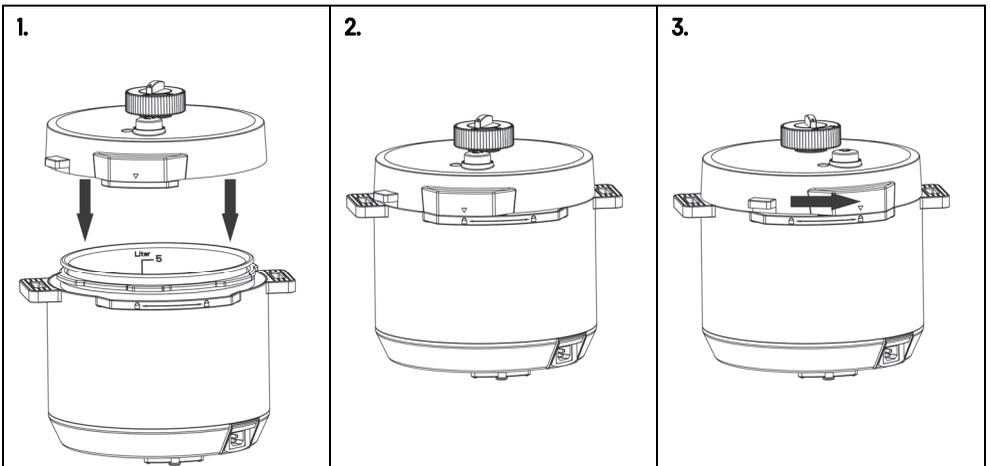


### 8.2 Deckel [1] schließen

- Setzen Sie den Deckel [1] so auf das Grundgerät [8], dass die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geöffnete Schloss am Grundgerät [8] weist.
- Drehen Sie den Deckel [1] bis zum Anschlag entgegen dem Uhrzeigersinn, bis die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geschlossene Schloss am Grundgerät [8] weist.

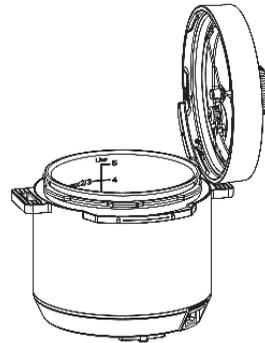


Der Deckel [1] wird automatisch verriegelt, wenn der Druck im Schnellkochtopf einen bestimmten Wert übersteigt.



### 8.3 Deckel [1] in Abtropfposition bringen

- Zum Abstellen oder zum Abtropfen können Sie den Deckel [1] in eine senkrechte Position bringen. Führen Sie ihn dazu mit dem Steg von oben in die Aussparung an einem der Griffe [9].



### 8.4 Druckventil [19] schließen/öffnen

Mit dem roten Druckregler [4] in der Mitte des Griffes [5] kann das Druckventil [19] geöffnet und geschlossen werden.

- Drehen Sie den Druckregler [4] in die Stellung „LOCK“, um das Druckventil [19] zu schließen. Nur in dieser Stellung kann im geschlossenen Schnellkochtopf Druck aufgebaut werden.
- Drücken Sie den Druckregler [4] nach unten, um eine geringe Menge Druck abzulassen.
- Drehen Sie den Druckregler [4] in die Stellung „OPEN“, um das Druckventil [19] dauerhaft zu öffnen und Druck aus dem Schnellkochtopf abzulassen. Erst wenn der Druck ausreichend reduziert ist, lässt sich der Deckel [1] abnehmen.

### 8.5 Druckanzeiger [3]



Verbrennungsgefahr! Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Unterseite des Druckanzeigers [3] sauber und frei beweglich ist.

Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckanzeiger [3] befindet, wenn aus diesem Dampf entweicht.

- Der Druckanzeiger [3] befindet sich in einer Vertiefung im Deckel [1].
- Wenn im Schnellkochtopf Druck aufgebaut wird, kann etwas heißer Wasserdampf austreten. Dann hebt sich auch der Druckanzeiger [3] und ein Öffnen des Deckels [1] ist nicht länger möglich.
- Wenn das Druckventil [19] geöffnet und Druck abgelassen wurde, senkt sich der Druckanzeiger [3] und der Deckel [1] kann wieder geöffnet werden.

### 8.6 Deckel [1] sicher öffnen (im heißen Zustand)



**Verbrennungsgefahr!**

**Versuchen Sie niemals, den Deckel [1] mit Gewalt zu öffnen, wenn er unter Druck steht!**  
**Beachten Sie den Druckanzeiger [3]!**

Drehen Sie den Druckregler [4] in Richtung „OPEN“, um Druck abzulassen und warten Sie so lange, bis nur noch sehr wenig Dampf austritt.



Bei Verwendung eines Programmes, das ohne Druck arbeitet, entfällt das Ablassen des Druckes. Bitte beachten Sie beim Öffnen des Deckels [1] die heißen Speisen und heißen Oberflächen, um sich nicht zu verbrennen.



Sollte der Druckanzeiger [3] nicht nach unten sinken, obwohl Sie den Druck abgelassen haben und augenscheinlich kein Dampf mehr austritt, ist der Druckanzeiger evtl. verschmutzt und klemmt. Versuchen Sie in diesem Fall, den Druckanzeiger [3] mit einem Stift o. ä. leicht nach unten zu drücken, um ihn wieder gängig zu machen.

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, muss zunächst der Druck abgelassen werden, bevor er sicher geöffnet werden kann. Ein Sicherheitsmechanismus verhindert, dass der Deckel [1] geöffnet werden kann, solange der Druckanzeiger [3] angehoben ist.

Sie haben folgende Möglichkeiten, den Druck im Schnellkochtopf abzulassen:

### **Schnelles Abdampfen**



Diese Methode bietet sich bei Speisen mit kurzer Garzeit an, die schnell zerkochen.

- Ziehen Sie nach Ende des Kochvorgangs den Netzstecker.
- Drehen Sie den Druckregler [4] in Richtung „OPEN“, um den Dampf durch das Druckventil [19] schnell abzulassen.
- Stellen Sie sicher, dass der Druckanzeiger [3] sich gesenkt hat.
- Drehen Sie den Deckel [1] im Uhrzeigersinn, bis die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geöffnete Schloss  am Grundgerät [8] weist.
- Heben Sie den Deckel [1] vorsichtig nach oben ab.

### **Langsames Abkühlen**



Diese Methode bietet sich bei großen Mengen flüssiger Speisen (z. B. Suppen) mit kurzer Garzeit an. Ebenfalls bei sehr stärkehaltigen Speisen (z. B. Porridge). Aufgrund ihrer Konsistenz können geringe Mengen dieser Speisen mit dem Dampf herausspritzen und das Druckventil [19] verunreinigen oder sogar verstopfen.

- Lassen Sie den Schnellkochtopf eigenständig abkühlen, wenn er sich im Standby-Modus (Display-Anzeige „- - -“) befindet oder ggf. unter Verwendung der Warmhaltefunktion.
- Mit sinkender Temperatur wird der Druck langsam abgebaut. Die Dauer des Abkühlprozesses ist abhängig von der Menge der Lebensmittel.
- Stellen Sie sicher, dass der Druckanzeiger [3] sich gesenkt hat.
- Drehen Sie den Deckel [1] im Uhrzeigersinn, bis die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geöffnete Schloss  am Grundgerät [8] weist.
- Heben Sie den Deckel [1] vorsichtig nach oben ab.

## **8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf [7]**



**ACHTUNG!** Der Schnellkochtopf darf nicht leer betrieben werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.



### **Verbrennungsgefahr!**

Beachten Sie unbedingt die unten angegebenen maximalen und minimalen Füllmengen, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Befüllen Sie beim Garen unter Druck (mit geschlossenem Druckventil) den Topf [7] maximal bis zur Markierung „max 2/3“, da ansonsten Flüssigkeit herausspritzen kann.
- Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die während des Garvorganges aufquellen (z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse), füllen Sie den Topf [7] maximal bis zur Markierung „1/2“.
- Geben Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit in den Topf [7].

## 8.8 Dampfgareinsatz [21]



### Verbrennungsgefahr

Der Dampfgareinsatz [21] wird bei der Verwendung sehr heiß. Verwenden Sie zum Herausnehmen Ofenhandschuhe oder lassen Sie den Dampfgareinsatz [21] vorher abkühlen.

- Um Lebensmittel im Dampf zu garen, können Sie den Dampfgareinsatz [21] in den Topf [7] hineinstellen. Füllen Sie nur so wenig Wasser in den Topf [7], dass sich das Gitter noch über der Wasseroberfläche befindet. Die Lebensmittel geben Sie auf das Gitter. Diese berühren das Wasser nicht.
- Zum leichteren Einsetzen und Herausheben lassen sich die Griffe nach oben klappen. Zum platzsparenden Aufbewahren können die Griffe heruntergeklappt werden.

## 9. Vor der Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Der Dichtungsring [15] im Deckel [1] ist korrekt eingesetzt.
- Druckventil [19] und Druckanzeiger [3] sind sauber und leicht beweglich.
- Das Innere des Grundgerätes [8], die Heizplatte [14] und der Sicherheitskontakt [10] müssen frei von Verschmutzungen und trocken sein.



Nach dem Kochen unter Druck kann es vorkommen, dass sich der Deckel [1] schwer vom Grundgerät [8] löst. Um das zu vermeiden, können Sie den Dichtungsring [15] vor dem Kochen mit einem Tuch mit einem Tropfen Speiseöl einreiben.

## 10. Inbetriebnahme



### Verletzungsgefahr!

**Um Verletzungen und Sachschäden beim Betrieb des Schnellkochtopfes zu vermeiden, beachten Sie unbedingt das Kapitel „Sicherheitshinweise“ am Anfang dieser Bedienungsanleitung.**

In diesem Kapitel wird die grundsätzliche Bedienung des Schnellkochtopfes beschrieben. Programmspezifische Abweichungen finden Sie in den Beschreibungen der jeweiligen Kochprogramme.

### 10.1 Kochvorgang vorbereiten

- Stellen Sie die gemäß Rezept benötigten Lebensmittel bereit und geben Sie diese in den Topf [7].
- Setzen Sie den Topf [7] in das Grundgerät [8] ein.
- Setzen Sie den Deckel [1] so auf das Grundgerät [8], dass die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geöffnete Schloss  am Grundgerät [8] weist.
- Drehen Sie den Deckel [1] bis zum Anschlag entgegen dem Uhrzeigersinn, bis die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geschlossene Schloss  am Grundgerät [8] weist.
- Stellen Sie den Druckregler [4] entsprechend der gewünschten Garmethode ein:
  - Garen mit Druck: Druckregler [4] in Position „CLOSE“. Das Druckventil [19] ist geschlossen.
  - Garen ohne Druck: Druckregler [4] in Position „OPEN“. Das Druckventil [19] ist geöffnet
- Verbinden Sie nun den Schnellkochtopf mit dem Stromnetz. Es ertönt ein Signalton und im Display [27] wird „- - -“ angezeigt. Der Schnellkochtopf befindet sich jetzt im Standby.

## 10.2 Garzeiten

- Garzeiten sind von verschiedenen Faktoren abhängig, z. B. Menge, Größe und Qualität der verwendeten Lebensmittel oder persönliche Vorlieben (bissfest oder durchgegart).
- Grundsätzlich ist die Garzeit unter Druck kürzer als in einem normalen Kochtopf.
- Unterschiede ergeben sich ebenfalls durch den verwendeten Druck im Schnellkochtopf: Bei Druckeinstellung „Hoch“ [29] ergibt sich eine kürzere Garzeit als bei Druckeinstellung „Niedrig“ [35].

## 10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten



Voreinstellungen und individuelle Einstellmöglichkeiten zu den verschiedenen Kochprogrammen entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Funktionen und Programme im Überblick“.



Jeder Tastendruck und jede Einstellungsänderung mit dem Drehregler [12] werden mit einem Signalton quittiert.

Ausnahme: Der Programmstart wird mit einer Folge von 3 Signalönen quittiert.

- Wählen Sie mit dem Drehregler [12] das gewünschte Kochprogramm. Die dem gewählten Kochprogramm zugehörige LED blinkt und im Display [27] wird die voreingestellte Garzeit angezeigt. Ebenso blinkt die LED [31].
- Sofern das gewählte Programm mit Druck arbeitet, erscheint unterhalb des Displays [27] die voreingestellte Druckstufe „Hoch“ [29] oder „Niedrig“ [35]. Ändern Sie diese bei Bedarf mit der Taste „Druckstufe“ [28], sofern dieses bei dem gewählten Kochprogramm möglich ist.
- Verkürzen oder verlängern Sie die voreingestellte Garzeit nach Ihren Wünschen, sofern dieses bei dem gewählten Kochprogramm möglich ist. Drücken Sie dazu den Drehregler [12]. Die dem gewählten Programm zugehörige LED leuchtet. Durch Drehen des Drehreglers [12] können Sie die voreingestellte Zeit im Rahmen einer vorgegebenen Zeitspanne verkürzen oder verlängern, sofern dieses bei dem gewählten Kochprogramm möglich ist. Die Zeiteinstellung wird im Display [27] angezeigt.
- Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste „Start“ [32], um den Kochvorgang zu starten. Es ertönen 3 Signalöne, der gewählte Programmname und die LED [31] leuchten. Ggf. wird zusätzlich die gewählte Druckstufe angezeigt. Außerdem wird im Display [27] durch laufende LED-Balken angezeigt, dass ein Kochprogramm in Betrieb ist, die Aufheizphase läuft und Druck aufgebaut wird. Die Dauer der Aufheizphase ist abhängig von der Füllmenge und dem gewählten Kochprogramm.
- Nach Beendigung der Aufheizphase startet automatisch der Kochvorgang und im Display [27] läuft die eingestellte Programmlaufzeit abwärts.



Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die vorgenommenen Einstellungen oder ein laufendes Kochprogramm abubrechen, indem Sie die Taste „Abbruch – Warmhalten“ [33] einmal drücken.

- Nach Ablauf der Programmlaufzeit ertönen 3 Signalöne und der Schnellkochtopf schaltet auf die Warmhaltefunktion um. Die LED [34] leuchtet und im Display [27] wird die abgelaufene Warmhaltezeit angezeigt. Während dieser Warmhaltephase baut sich der Druck im Schnellkochtopf langsam ab.

## 10.4 Kochvorgang beenden

- Sie haben jederzeit die Möglichkeit, ein laufendes Kochprogramm abzubrechen bzw. zu beenden, indem Sie die Taste „Abbruch – Warmhalten“ [33] einmal drücken.
- Das Gerät befindet sich im Standby und im Display [27] wird „- - -“ angezeigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reduzieren Sie den Druck im Schnellkochtopf entweder durch Abkühlen oder Druck ablassen, um den Deckel [1] sicher zu öffnen.
- Entnehmen Sie den heißen Topf [7] mit den Lebensmitteln. Verwenden Sie unbedingt Topflappen oder Ofenhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

## 10.5 Warmhalten

- Nach dem Ende eines Kochprogramms (mit Ausnahme von Programm „Joghurt“) wechselt der Schnellkochtopf automatisch in die Warmhalten-Funktion. Die LED [34] leuchtet und im Display [27] wird die abgelaufene Warmhaltezeit angezeigt.
- Die Warmhalten-Funktion können Sie durch Drücken der Taste „Abbruch – Warmhalten“ [33] auch manuell einschalten, um heiße Speisen warm zu halten.

Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- Geben Sie die heißen Lebensmittel in den Topf [7] und setzen Sie diesen in das Grundgerät [8] ein.
- Setzen Sie den Deckel [1] auf und verriegeln Sie ihn.
- Bringen Sie den Druckregler [4] in die Stellung „OPEN“, damit kein Druck aufgebaut wird.
- Verbinden Sie den Schnellkochtopf mit dem Stromnetz.
- Im Display [27] wird „- - -“ angezeigt.
- Um das Warmhalten-Programm zu starten, drücken Sie die Taste „Abbruch – Warmhalten“ [33]. Die LED [34] leuchtet und im Display [27] wird die bereits abgelaufene Warmhaltezeit angezeigt. Nach 12 Stunden endet das Warmhalten-Programm automatisch.
- Wenn Sie das Warmhalten-Programm beenden möchten, drücken Sie erneut die Taste „Abbruch – Warmhalten“ [33]. Die LED [34] erlischt.
- Das Gerät befindet sich im Standby und im Display [27] wird „- - -“ angezeigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie den Deckel [1] und entnehmen Sie den heißen Topf [7] mit den Lebensmitteln. Verwenden Sie unbedingt Topflappen oder Ofenhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

## 10.6 Zeitverzögertes Kochen



Bitte beachten Sie, dass einige Lebensmittel [z. B. Fisch] verderben können, wenn sie sich mehrere Stunden bei Zimmertemperatur im Topf [7] befinden, bevor sie gegart werden.



Das Programm „Joghurt“ kann nicht zeitverzögert gestartet werden.

Mit dieser Funktion können Sie einen Kochvorgang vorbereiten und dann zu einem festgelegten späteren Zeitpunkt starten. Die Startverzögerung kann individuell im Bereich von 1 Minute bis 24 Stunden eingestellt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Bereiten Sie den Kochvorgang so weit vor, bis sich der Schnellkochtopf im Standby befindet.

- Wählen Sie mit dem Drehregler [12] das gewünschte Kochprogramm.
- Drücken Sie die Taste „Start verzögern“ [26]. Im Display [27] wird eine voreingestellte Startverzögerung von „06:00“ Stunden angezeigt.
- Stellen Sie nun durch Drehen des Drehreglers [12] die Stunden ein.
- Drücken Sie kurz den Drehregler [12], um anschließend durch Drehen des Drehreglers [12] die Minuten einzustellen.
- Wenn Sie die gewünschte Startverzögerung eingestellt haben, bestätigen Sie durch Drücken der Taste „Start“ [32]. Es ertönen 3 Signaltöne und die LED [31] leuchtet dauerhaft.
- Im Display [27] läuft die eingestellte Startverzögerung abwärts.
- Nach Ablauf der Startverzögerung wird das zuvor gewählte Kochprogramm gestartet.

## 11. Die Kochprogramme

Finden Sie im Folgenden einen kurzen Überblick der verschiedenen Kochprogramme. Entsprechende Rezepte entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptheft.



In den Verarbeitungsempfehlungen einiger Programme wird der mitgelieferte Messbecher [23] als Mengemaß genannt.

Ein voller Messbecher entspricht ca. 160 ml, ein halbvoller Messbecher ca. 80 ml.

### 11.1 Reis

#### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
2 Messbecher	8 Messbecher (1 kg)	12 min



- Am besten eignet sich Langkornreis.
- Mischen Sie Reis und Wasser immer im Verhältnis 1:1½.

Beispiele:

Reis	Wasser
2 Messbecher	3 Messbecher
8 Messbecher	12 Messbecher

### 11.2 Pork/Ribs

#### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
250 g	1 kg	Abhängig von der Menge des Gargutes



- Geeignet für Rippchen oder anderes Schweinefleisch.

### 11.3 Rindfleisch

#### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
250 g	1 kg	Abhängig von der Menge des Gargutes



➤ Geeignet für die Zubereitung von Rindfleisch.

### 11.4 Sautieren (scharfes Anbraten)

#### Verarbeitungsempfehlung

Dauer
Abhängig von persönlichem Geschmack und gewünschten Röstaromen.



➤ Geeignet zum Anbraten von Fleisch und/oder Gemüse und zum Rösten von diversen Lebensmitteln, wie z. B. Pinienkernen etc.

### 11.5 Suppe

#### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
500 ml	4 l	Abhängig von Menge und Art der Suppe



➤ Bei stark quellenden Suppen sollte die Menge die Markierung „1/2“ (entspricht 3L) nicht überschreiten, da die Suppe sonst aus dem Druckventil [19] austreten und dieses verstopfen könnte.

### 11.6 Mehrkorn

#### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
1 Messbecher	1 kg	40 min, anschließend 10 min ziehen lassen



➤ Geeignet für Mehrkorn-Getreidemischungen.  
➤ Zu je 1 Messbecher Mehrkorn-Getreidemischung kommen je 2 Messbecher Wasser.

### 11.7 Dampfgaren

#### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
250 ml	500 ml	30 min für die Zubereitung von Kuchen



➤ Garen Sie Rührkuchen in einer 20 cm-Springform (nicht im Lieferumfang enthalten) mit mindestens 250 ml Wasser.

## 11.8 Geflügel

### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
250 g	1 kg	Abhängig von der Menge des Gargutes



- Hähnchenbrust zuerst sautieren und im Anschluss mit 250 ml Brühe und Gewürzen garen.

## 11.9 Fleisch

### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
250 g	1 kg	Abhängig von der Menge des Gargutes



- Tafelspitz [1kg] zuerst sautieren, dann unter Zugabe von 250 ml Wasser für 60 Minuten garen.

## 11.10 Slow Cook

### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
250 g	1 kg	Abhängig von der Menge des Gargutes



- Bei Verwendung dieses Programmes werden die Lebensmittel langsam und schonend bei niedriger Temperatur gegart.

## 11.11 Porridge

### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
1 Messbecher Hafer plus 3 Messbecher Wasser	---	Maximal 5 min
---	3 Messbecher Hafer plus 9 Messbecher Wasser	10 min
Andere Mengen		Abhängig von der Menge des Gargutes



- Sollte die Maximalmenge überschritten werden, kann Porridge aus dem Druckventil [19] austreten und dieses verstopfen.
- Empfohlen wird die Verwendung von Wasser. Bei Milch besteht eine höher Gefahr, dass das Gargut anbrennt.
- Lassen Sie das Gargut mindestens 5 Minuten ruhen, bevor der Druck abgelassen wird.

## 11.12 Dessert

### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
500 g	1 kg	Abhängig von der Menge des Gargutes



- Geeignet zum Herstellen von Kuchen ohne Verwendung einer zusätzlichen Springform, z.B.: Butterkuchen

Zutaten	Menge
Butter	250 g
Zucker	230 g
Eier	4 Stück
Vanille Essenz	1 TL
Mehl	240 g
Backpulver	10 g
Milch	4 EL

- Verrühren Sie alle Zutaten und geben Sie diese anschließend direkt in den Topf [7].
- Stellen Sie die Programmlaufzeit auf 48 Minuten ein.

## 11.13 Chili/Bohnen

### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
1 Messbecher plus ca. 3 Messbecher Wasser	500g plus Wasser gemäß Zubereitungshinweisen auf der Verpackung	<u>Abhängig vom Gargut:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kichererbsen - 2 Stunden</li> <li>• Linsen - 20 Minuten</li> <li>• Weiße/schwarze Bohnen (ohne einweichen) – 25 Minuten</li> </ul>



- Empfohlen wird eine Menge von 500 Gramm.
- Lassen Sie das Gargut nach dem Garvorgang noch mindestens 15 Minuten stehen, damit der Schaum sich absetzen kann.

## 11.14 Gemüse

### Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
Gemüse plus mindestens 250 ml Wasser.	Gemüse plus Wasser >>> Markierung „max 2/3“ im Topf [7] beachten.	<u>Abhängig vom Gargut:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiches Gemüse (z. B. Brokkoli) ca. 5 Minuten</li> <li>• Hartes Gemüse (z. B. Möhren) ca. 10 Minuten</li> <li>• Blattgemüse ca. 1-3 Minuten</li> <li>• Blütengemüse ca. 3-5 Minuten</li> <li>• Fruchtgemüse ca. 3-6 Minuten</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Knollen-/Wurzelgemüse ca. 5-15 Minuten</li> </ul> Passen Sie die Garzeit immer Ihren persönlichen Vorlieben an.
--	--	--



- Je kleiner das Gemüse geschnitten wird, desto kürzer ist die Garzeit.
- Immer sofort abdampfen, damit das Gemüse nicht zu weich wird.

### 11.15 Risotto

#### Verarbeitungsempfehlung

Menge [min.]	Menge [max.]	Garzeit
1 Messbecher (ca.125 g) plus Wasser gemäß Zubereitungshinweisen auf der Verpackung	3 Messbecher (ca.375 g) plus Wasser gemäß Zubereitungshinweisen auf der Verpackung	10-20 Minuten, anschließend 5 Minuten ziehen lassen.



- Bezüglich der Wassermenge beachten Sie unbedingt die Angaben auf der Verpackung.

### 11.16 Joghurt

#### Verarbeitungsempfehlung

Menge [min.]	Menge [max.]	Garzeit
1150 ml	3450 ml	12-14 Stunden



- Geben Sie auf je 1 Liter Milch (3,5% Fett) einen Naturjoghurt und mischen Sie mit einem Schneebesen gut durch.
- Starten Sie das Programm bei offenem Druckventil [19].

## 12. Reinigung



Reinigen Sie Schnellkochtopf und Zubehör vor der ersten Verwendung.

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch und entfernen Sie alle Speisereste.



**Stromschlaggefahr!** Schnellkochtopf, Netzkabel [22] und Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



**Warnung vor Sachschäden!** Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls kann der Schnellkochtopf beschädigt werden.

### 12.1 Gerät demontieren

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Schnellkochtopf und das Zubehör abkühlen. Ziehen Sie das Netzkabel [22] aus der Netzkabelbuchse [13] am Schnellkochtopf.
- Nehmen Sie den Deckel [1] ab und lösen Sie die Dichtungshalterung [17] vom Deckel [1], indem Sie diese am Silikonhalter [16] greifen und von der Achse [20] im Deckel [1] abziehen. Entfernen Sie den Dichtungsring [15] von der Dichtungshalterung [17]
- Entnehmen Sie den Topf [7].

### 12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörtelle

Alternativ zur Reinigung im Spülbad sind folgende Zubehörtelle zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet:

- Topf [7]
- Dichtungsring [15]
- Dichtungshalterung [17] mit Silikonhalter [16]
- Dampfgareinsatz [21]
- Messbecher [23]
- Reislöffel [25]
- Suppenlöffel [24]

### 12.3 Grundgerät [8], Deckel [1] und Netzkabel [22] reinigen

- Grundgerät [8], Deckel [1] und Netzkabel [22] reinigen Sie mit einem leicht feuchten Spültuch und trocknen Sie die Teile anschließend gut ab. Benutzen Sie bei Bedarf etwas Spülmittel. Eine Reinigung im Spülbad würde irreparable Schäden verursachen!
- Achten Sie bei der Reinigung besonders auf die Vertiefungen am Außenrand des Grundgerätes [8] und im Inneren des Deckels [1].

### 12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen



Überprüfen Sie Druckventil [19] und Druckanzeiger [3] im Deckel [1] bei jeder Reinigung. Sie müssen jederzeit sauber und frei beweglich sein.

#### 12.4.1 Druckanzeiger

- Prüfen Sie das Unterteil des Druckanzeigers [3] auf der Unterseite des Deckels [1]. Der Druckanzeiger [3] muss frei beweglich sein und darf nicht (z. B. durch Lebensmittelreste) verschmutzt sein.

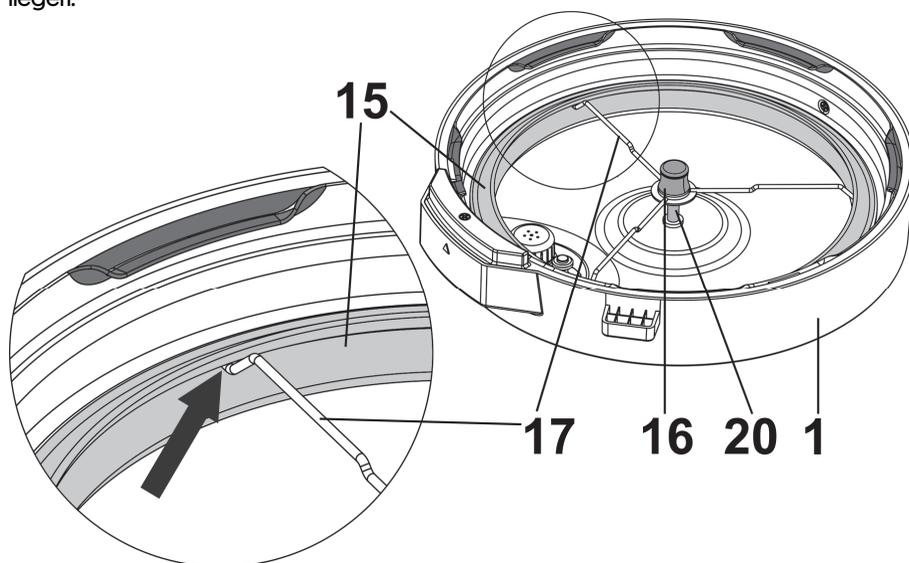
- Sollte der Druckanzeiger [3] hartnäckig verschmutzt sein, reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser mit einer kleinen Bürste und stellen Sie damit die Beweglichkeit wieder her. Verwenden Sie für eine hygienische Reinigung etwas Spülmittel.

#### 12.4.2 Druckventil

- Ziehen Sie zunächst die Druckventilabdeckung [2] an der Oberseite und den Schutzfilter [18] an der Unterseite des Druckventils [19] ab.
- Reinigen Sie die Druckventilabdeckung [2], den Schutzfilter [18] und das Druckventil [19] unter fließendem Wasser von Verunreinigungen, bei Bedarf mit einer kleinen Bürste. Verwenden Sie für eine hygienische Reinigung etwas Spülmittel.
- Stecken Sie die Druckventilabdeckung [2] und den Schutzfilter [18] wieder auf das Druckventil [19].

#### 12.5 Zusammenbau nach der Reinigung

- Vor dem Zusammenbau lassen Sie alle Teile gut trocknen.
- Setzen Sie den Topf [7] in das Grundgerät [8] ein.
- Stecken Sie die Druckventilabdeckung [2] und den Schutzfilter [18] wieder auf das Druckventil [19].
- Legen Sie den Dichtungsring [15] sorgfältig um die Dichtungshalterung [17].
- Greifen Sie die Dichtungshalterung [17] am Silikonhalter [16] und schieben Sie diese wieder auf die Achse [20] im Deckel [1]. Anschließend muss der Dichtungsring [15] rundherum sauber im Deckelrand liegen.



### 13. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Schnellkochtopf für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, reinigen Sie ihn, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben. Bewahren Sie ihn an einem trockenen und sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

---

## 14. Problemlösung

---

Sollte Ihr Schnellkochtopf einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise, das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

### **Keine Funktion**

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose und das andere Ende des Netzkabels [22] in die Netzkabelbuchse [13] am Schnellkochtopf.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

### **Am Druckventil [19] tritt Dampf aus**

- Ist das Druckventil [19] geöffnet? Stellen Sie den Druckregler [4] auf „CLOSE“.
- Ist das Druckventil [19] verschmutzt? Reinigen Sie das Druckventil [19], wenn das Gerät abgekühlt ist.

### **Am Druckanzeiger [3] tritt Dampf aus**

- In der Aufheizphase ist etwas austretender Dampf normal.
- Sollte nach Programmbeginn noch Dampf austreten, schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie es abkühlen und überprüfen Sie dann den Druckanzeiger [3].

### **Druckanzeiger [3] hebt sich nicht**

- Möglicherweise ist der Druckanzeiger [3] verschmutzt. Reinigen Sie ihn.

### **Seitlich am Deckel [1] austretender Dampf**

- Möglicherweise ist Deckel [1] nicht richtig geschlossen oder der Dichtungsring [15] verschmutzt bzw. nicht korrekt montiert. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen und überprüfen Sie Deckel [1] und Dichtungsring [15] auf Verschmutzungen und korrekte Montage.

### **Deckel [1] lässt sich nicht öffnen**

- Möglicherweise steht der Schnellkochtopf noch unter Druck. Lassen Sie ggf. Druck ab.

## 15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich [bis zu drei] Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.



ES/PT

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

### Nur relevant für Frankreich:



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

### „Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

### Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.	
		
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Wellpappe	Verkaufsverpackung
	Sonstige Pappe	Innenkarton; Transportschutz
	Polyethylen niedriger Dichte	Plastiktüte

## 16. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

[https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/482200\\_2410.pdf](https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/482200_2410.pdf)

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: [ce@targa.de](mailto:ce@targa.de)

## 17. Garantiehinweise

---

### Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die

LIDL-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



### Service

**DE** Telefon: 0800 5435111  
E-Mail: [targa@lidl.de](mailto:targa@lidl.de)

**AT** Telefon: 0820 201222  
E-Mail: [targa@lidl.at](mailto:targa@lidl.at)

**CH** Telefon: 0800 56 44 33  
E-Mail: [targa@lidl.ch](mailto:targa@lidl.ch)

**IAN: 482200\_2410**



### Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
59494 Soest  
DEUTSCHLAND

