

SILVERCREST®



MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE SSM 1000 A2

FR BE

MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi

NL BE

MULTI-POT SNELKOOKPAN

Gebruiksaanwijzing

DE

MULTI-POT SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungsanleitung

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

06/2022 ID: SSM 1000 A2_22_V1.2

IAN 393286_2201

BE

IAN 393286_2201

BE



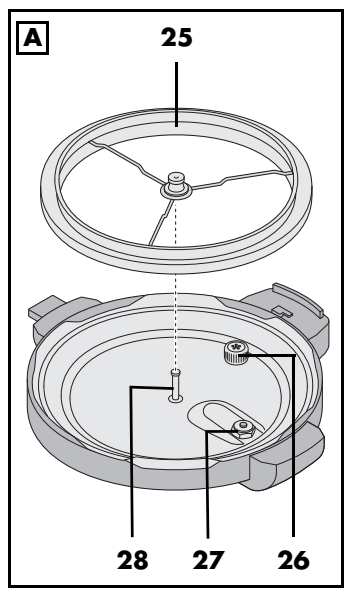
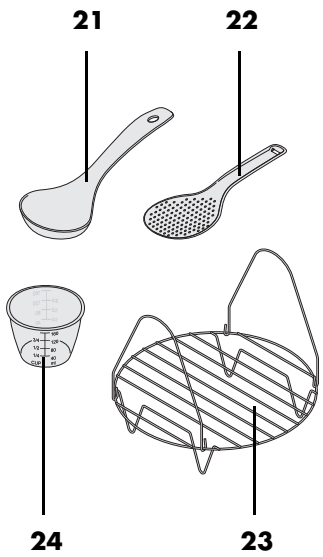
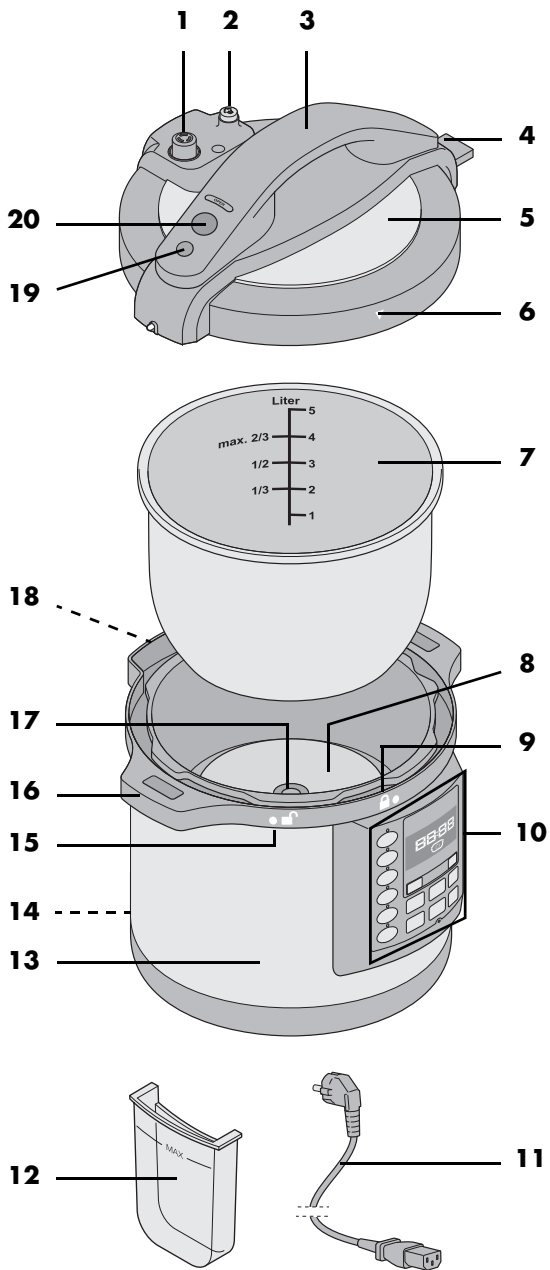
Français 2

Nederlands 42

Deutsch 80



Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	4
2. Utilisation conforme	5
3. Consignes de sécurité	6
4. Éléments livrés	10
5. Vue d'ensemble du champ de commande	11
6. Récapitulatif des fonctions	14
7. Avant la première utilisation	16
8. Utilisation de l'autocuiseur multifonction	16
8.1 Ouvrir le couvercle (à l'état froid)	16
8.2 Placer le couvercle en position d'égouttage	16
8.3 Fermer le couvercle	16
8.4 Ouvrir/fermer la soupape de pression	16
8.5 Indicateur de pression	17
8.6 Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud)	18
8.7 Repères situés dans la cuve / contenances	19
8.8 Utiliser le panier vapeur	20
9. Mesures préparatoires avant chaque utilisation	20
10. Cuisson avec l'autocuiseur multifonction	21
10.1 Préparer le processus de cuisson	21
10.2 Temps de cuisson	22
10.3 Régler et démarrer le programme de cuisson	22
10.4 Interrompre le processus de cuisson	23
10.5 Mettre fin à la cuisson	23
10.6 Tenir chaud (Ten. chaud/annuler)	23
10.7 Cuisson différée	24
11. Programmes de cuisson individuels	25
11.1 Saisir (Saisir/sauter)	25
11.2 Fabrication de yaourt (Yaourt)	26
11.3 Mijoter (Mijoter)	27
11.4 Cuire des gâteaux (Gâteau)	28
11.5 Poisson (Poisson)	28
11.6 Viande (Bœuf/viande)	29
11.7 Volaille (Volaille)	29
11.8 Légumes (Vapeur/légumes)	30
11.9 Haricots / piment rouge (Haricots/pim. rge)	31
11.10 Ragoûts/soupes (Ragoût/Soupe)	31
11.11 Œufs (Œuf)	32
11.12 Riz (Riz)	32
11.13 Multi-céréales (Multi-céréales)	33

12. Nettoyage et rangement	33
12.1 Démonter l'appareil	34
12.2 Nettoyer les accessoires au lave-vaisselle	34
12.3 Nettoyer le corps et le câble d'alimentation	34
12.4 Vérifier et nettoyer les soupapes	34
12.5 Assembler les accessoires	35
12.6 Rangement de l'appareil	35
13. Mise au rebut	35
14. Commander des accessoires	36
15. Dépannage	36
16. Caractéristiques techniques	37
17. Garantie de HOYER Handel GmbH	38

1. Aperçu de l'appareil





1		Soupape de pression
2		Bouton de réglage de la soupape de pression
3		Poignée (du couvercle)
4		Nervure
5		Couvercle
6		Flèche repère
7		Cuve
8		Plaque chauffante
9		Repère (couvercle fermé)
10		Champ de commande
11		Câble de raccordement au secteur avec fiche secteur
12		Réservoir d'eau condensée
13		Appareil de base
14		Prise (pour brancher le câble de raccordement au secteur)
15		Repère (couvercle ouvert)
16		Poignée (de l'appareil de base)
17		Contact de sécurité
18		Support (pour le réservoir d'eau condensée)
19		Indicateur de pression
20	OPEN	Bouton de déverrouillage (pour le couvercle)
21		Cuillère à soupe
22		Cuillère à riz
23		Panier vapeur
24		Gobelet doseur

Figure A : face inférieure du couvercle

25		Joint d'étanchéité
26		Filtre de protection (pour la soupape de pression)
27		Face inférieure de l'indicateur de pression
28		Support (pour le joint d'étanchéité)

Côté rabattable arrière : figures B - G

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvel autocuiseur multifonction.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel autocuiseur multifonction !

Symboles sur l'appareil



DANGER !

Surfaces très chaudes !

Pour éviter les brûlures, il ne faut pas toucher les surfaces de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne. Utilisez uniquement les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Cet autocuiseur multifonction est un appareil multifonction disposant de différents programmes de cuisson permettant une cuisson sous pression économe en temps et en énergie (cuisson rapide), une cuisson lente (mijotage) et une cuisson à la vapeur. Il permet également de saisir les aliments, de préparer des yaourts et de faire cuire des gâteaux. Les réglages par défaut de la majorité des programmes concernant la pression et le temps de cuisson peuvent être ajustés à la main.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'autocuiseur ...
 - ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
 - ... que de la vapeur très chaude s'échappe de l'autocuiseur multifonction.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression et que de la vapeur s'échappe.
- ⊙ L'autocuiseur multifonction n'est pas une friteuse. Les aliments ne peuvent et **ne doivent pas** être fris dans de l'huile.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



⊙ Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du champ de commande ou des poignées. **Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve après fonctionnement de l'appareil.**

- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et rangement » à la page 33).
- ⊙ En cas de cuisson sous pression (avec soupape de pression fermée) : ne dépassez pas le niveau de remplissage maximal de l'appareil (repère 2/3 sur la cuve) afin d'éviter que de l'eau bouillante ne gicle hors de la bouilloire. En cas de préparation d'aliments tels que du riz ou des légumes secs gonflant lors du processus de cuisson, remplissez la cuve au maximum jusqu'à la moitié (repère 1/2 dans la cuve).

- ⊙ Les canaux du dispositif de régulation de la pression doivent être contrôlés régulièrement afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués (voir « Vérifier et nettoyer les soupapes » à la page 34).
- ⊙ Avant chaque utilisation, assurez-vous que les soupapes ne sont pas obstruées (voir « Mesures préparatoires avant chaque utilisation » à la page 20).
- ⊙ N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il se trouve sous pression. Tenez compte de l'indicateur de pression. Patientez jusqu'à ce que la pression ait diminué ou ouvrez la soupape de pression jusqu'à ce que seule une très faible quantité de vapeur s'échappe. N'ouvrez jamais l'appareil de manière violente.
- ⊙ À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le remplacer par un câble équivalent. Adressez-vous à notre service après-vente.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Il ne faut jamais recouvrir l'appareil pour éviter une surchauffe. Sinon, il peut se produire une surchauffe dans l'appareil.
- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil ...
 - ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
 - ... que de la vapeur très chaude s'échappe de l'appareil.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression et que de la vapeur s'échappe. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude après l'utilisation.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Les liquides et aliments doivent être versés uniquement dans la cuve, jamais directement dans l'appareil de base.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau : le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement au secteur présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement au secteur par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement au secteur ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Le contact de sécurité situé au centre de la plaque chauffante doit être propre et mobile afin d'éviter une surchauffe.

- ⊙ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.
- ⊙ Ne placez pas l'autocuiseur multifonction dans un four chaud.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.



DANGER ! Risque de blessures lié à des aliments chauds !

- ⊙ Si vous avez fait chauffer des aliments visqueux, agitez prudemment l'autocuiseur multifonction avant de l'ouvrir. Cela doit permettre d'éviter les projections.
- ⊙ Si vous avez fait cuire de la viande avec la peau, cette dernière peut enfler. N'enfoncez rien dans la viande tant que la peau est gonflée.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ N'ouvrez pas l'autocuiseur multifonction tant qu'il se trouve sous pression. Tenez compte de l'indicateur de pression.
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus des orifices de sorties suivants lorsque de la vapeur s'échappe :
 - de la soupape de pression lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression,
 - de l'indicateur de pression, surtout en phase de préchauffage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur multifonction sans la cuve.
- ⊙ Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau et d'aliments dans l'appareil. Tenez compte des remarques concernant les contenances et les repères situés dans la cuve.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil directement sous un meuble suspendu car la vapeur est évacuée vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

4. Éléments livrés

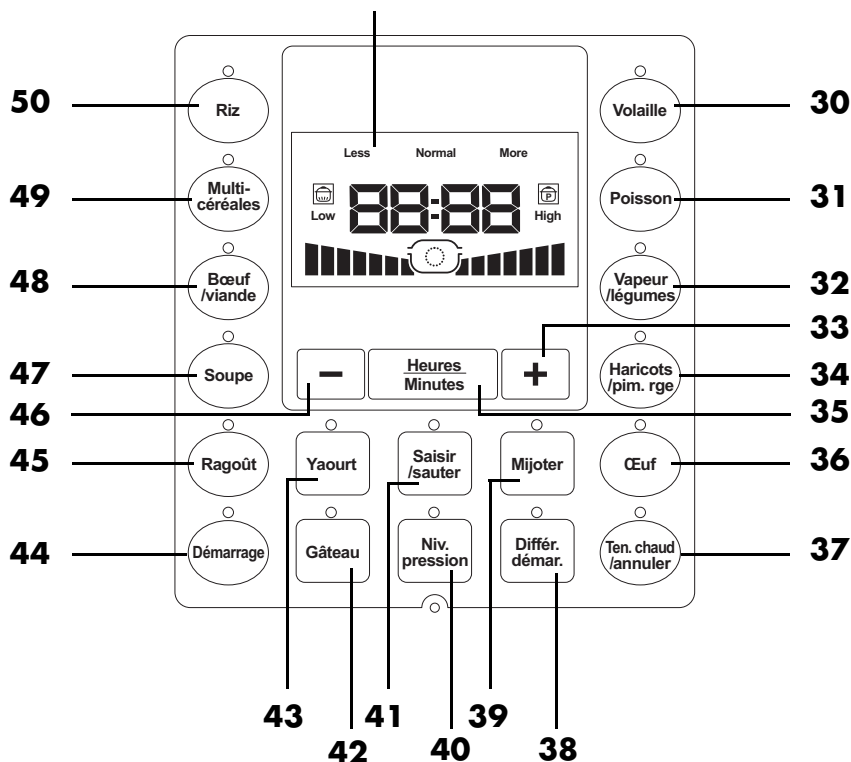
- 1 appareil de base **13**
- 1 cuve **7**
- 1 couvercle **5**
- 1 réservoir d'eau condensée **12**
- 1 panier vapeur **23**
- 1 gobelet doseur **24**
- 1 cuillère à riz **22**
- 1 cuillère à soupe **21**
- 1 câble de raccordement au secteur **11**
- 1 mode d'emploi

Déballage de l'appareil

1. Sortez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

5. Vue d'ensemble du champ de commande

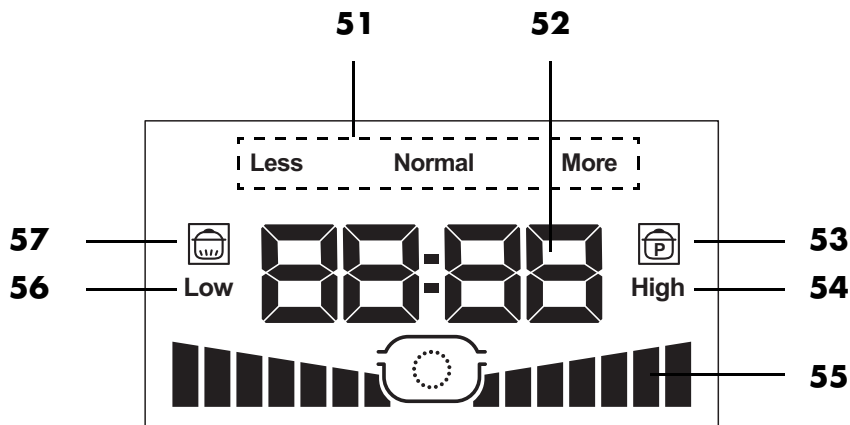
29





N° / désignation		Fonction
29	Écran	Affichage des réglages actuels et informations concernant le processus de cuisson, les messages de défaut
30	Volaille	Bouton Volaille Programme pour la cuisson de la volaille
31	Poisson	Bouton Poisson Programme pour la cuisson du poisson
32	Vapeur/ légumes	Bouton Cuisson vapeur Programme pour la cuisson à la vapeur et la cuisson de légumes et de pommes de terre
33	+	Bouton Plus Prolonger le temps de cuisson
34	Haricots/ pim. rge	Bouton Haricot Programme pour la cuisson de plats à base de haricots et de piments rouges

N° / désignation		Fonction
35 Heures/ minutes	Bouton Unité de temps	Commuter entre heures et minutes pour la fonction Différ. démar. 38
36 Œuf	Bouton Œuf	Programme pour la cuisson d'œufs
37 Ten. chaud/ annuler	Bouton Annuler	Annuler les réglages ou le programme en cours / sortir du mode veille : fonction Tenir chaud
38 Différ. démar.	Bouton Démarrage différé	Démarrage différé d'un programme
39 Mijoter	Bouton Mijoter	Programme pour la cuisson lente à basse tempéra- ture (sans pression)
40 Niv. pression	Bouton Pression	Sélectionner le niveau de pression : haut (<i>High</i>) / bas (<i>Low</i>)
41 Saisir/ sauter	Bouton Saisir	Programme pour saisir dans une casserole ouverte
42 Gâteau	Bouton Gâteau	Programme pour la cuisson de gâteaux
43 Yaourt	Bouton Yaourt	Programme pour la préparation de yaourt
44 Démarrage	Bouton Démarrage	Démarrer le programme réglé
45 Ragoût	Bouton Ragoût	Programme pour la cuisson de ragoûts
46 -	Bouton Moins	Raccourcir le temps de cuisson
47 Soupe	Bouton Soupe	Programme pour la cuisson de soupes
48 Bœuf/ viande	Bouton Viande	Programme pour la cuisson de viandes à l'étuvée
49 Multi- céréales	Bouton Multi- céréales	Programme pour la cuisson de mélanges de cé- réales, de riz brun, de mélanges de riz avec du riz sauvage
50 Riz	Bouton Riz	Programme pour la cuisson du riz (blanc ou décorti- qué)

Affichage à l'écran



N° / affichage	Signification
51 <i>Less, Normal, More</i>	Réglage par défaut sélectionné du temps de cuisson
52	Affichage du temps de cuisson, d'informations (p. ex. <i>OFF</i> en mode veille)
53 	Génération de pression
54 <i>High</i>	Réglage du niveau de pression : pression plus élevée
55	Affichage à barres : fonctionne lorsque l'appareil chauffe
56 <i>Low</i>	Réglage du niveau de pression : pression plus faible
57 	L'appareil chauffe et génère de la pression (sauf dans le cas des programmes fonctionnant sans pression)

6. Récapitulatif des fonctions

Votre nouvel autocuiseur multifonction associe la cuisson sous pression économe en temps et en énergie à un système de commande moderne et automatique de processus de cuisson. De ce fait, cet appareil n'est pas qu'un autocuiseur particulièrement sûr, mais également un appareil multifonction intelligent dans lequel il est possible, par exemple, de cuire les aliments lentement comme dans une mijoteuse ou de préparer du yaourt.

L'autocuiseur multifonction dispose de 14 programmes de cuisson. Le temps de cuisson, le niveau de pression et la température sont pré-réglés au sein des programmes de cuisson.

- Certains programmes fonctionnent sans pression. Pour ces derniers, aucune pression ne peut être réglée.
- En ce qui concerne les autres programmes, il est possible de modifier le niveau de pression pré-réglé **High 54** (pression plus élevée) ou **Low 56** (pression plus faible) avec le bouton **Niv. pression 40**.
- Les températures pré-réglées ne peuvent pas être modifiées.
- Pour modifier le temps de cuisson sur une plage réglable :
 - Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de sélection du programme afin de faire votre choix entre les réglages par défaut *Less, Normal, More 51*.
 - Avec les boutons **+ 33/- 46**, vous pouvez éventuellement régler à la main le temps souhaité.
- Le temps de cuisson affiché correspond au temps durant lequel l'appareil a atteint les valeurs programmées de température et de pression et les maintient. Avant cela, l'appareil chauffe et génère de la pression.

Vous trouverez les valeurs pré-réglées et les plages réglables dans le tableau suivant.

Bouton	Fonction	Temps de cuisson pré-réglé			Plage du temps de cuisson réglable manuellement	Niveau de pression pré-réglé	Remarques
		<i>Less</i>	<i>Normal</i>	<i>More</i>			
Riz	Riz	6 min	8 min	15 min	1 - 20 min	<i>High</i>	- Laisser reposer le riz pendant env. 5 minutes après la cuisson.
Multi-céréales	Multi-céréales	20 min	40 min	60 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Bœuf/viande	Viande	20 min	35 min	70 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Soupe	Soupe	20 min	30 min	240 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Ragoût	Ragoût	20 min	35 min	45 min	1 - 240 min	<i>High</i>	

Bouton	Fonction	Temps de cuisson pré-réglé			Plage du temps de cuisson réglable manuellement	Niveau de pression pré-réglé	Remarques
		Less	Normal	More			
Yaourt	Yaourt	24 h	8 h	boil	0,5 - 99,5 h	sans pression	<ul style="list-style-type: none"> - Réglage du temps de cuisson par paliers de 30 minutes - Aucun démarrage différé possible - À la fin du programme, le programme Tenir chaud n'est pas mis en route.
Gâteau	Gâteau	45 min			10 - 60 min	High	<ul style="list-style-type: none"> - Toujours recouvrir le gâteau de film alimentaire et de feuille d'aluminium.
Saisir/sauter	Saisir	30 min			impossible	sans pression	<ul style="list-style-type: none"> - Quand la température est atteinte, le décompte du temps de cuisson commence sur l'écran 29. - Aucun démarrage différé possible
Mijoter	Mijoter	4 h			0,5 - 20 h	sans pression	<ul style="list-style-type: none"> - Réglage du temps de cuisson par paliers de 30 minutes
Volaille	Volaille	5 min	15 min	30 min	1 - 240 min	High	
Poisson	Poisson	5 min	10 min	15 min	1 - 40 min	Low	
Vapeur/légumes	Légumes	3 min	10 min	15 min	1 - 240 min	Low	
Haricots/pim. rge	Haricots/piment rouge	25 min	30 min	40 min	1 - 240 min	High	
Œuf	Œufs	3 min	4 min	8 min	1 - 10 min	High	

7. Avant la première utilisation


- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation!**
- Retirez le film de protection du champ de commande **10**.

REMARQUE : l'appareil est livré légèrement graissé ce qui peut causer un léger dégagement de fumée et d'odeur lors de la première utilisation. C'est sans danger et cela cesse rapidement. Pendant ce temps, veuillez veiller à ce que l'aération soit suffisante.

8. Utilisation de l'autocuiseur multifonction

8.1 Ouvrir le couvercle (à l'état froid)

Figure B :

1. Maintenez le bouton de déverrouillage **OPEN 20** enfoncé tout en tournant le couvercle **5** dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche repère **6** soit alignée sur le repère  **15**.
2. Soulevez le couvercle **5** vers le haut.





8.2 Placer le couvercle en position d'égouttage

Figure C : il est possible, à des fins d'égouttage du couvercle chaud par exemple, de placer le couvercle **5** en position verticale avec la nervure **4** dans l'encoche située sur l'une des poignées **16** de l'appareil de base **13**.

8.3 Fermer le couvercle

Figure D :

Afin que de la pression puisse être générée dans l'autocuiseur multifonction, il est important de refermer correctement le couvercle **5**.


1. Mettez le couvercle **5** en place en alignant la flèche repère  **6** sur le repère  **15**.
2. Tournez le couvercle **5** dans le sens antihoraire de telle sorte que la flèche repère  **6** pointe sur le repère  **9**. Le mécanisme de verrouillage s'encliquète de manière audible.


REMARQUE : lorsque le couvercle **5** est posé sur l'appareil de base mais n'a pas été fermé correctement, des signaux sonores retentissent et *Lid* s'affiche à l'écran **29**.

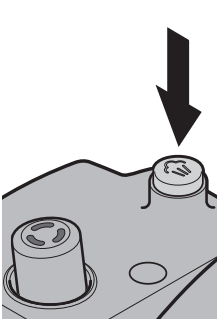
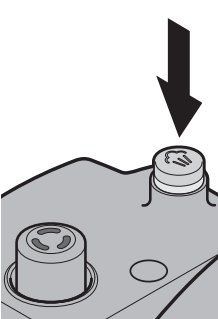


8.4 Ouvrir/fermer la soupape de pression

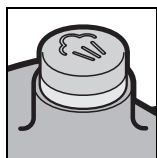



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression **1** lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression  **2** et que de la vapeur s'échappe. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

Le bouton de réglage de la soupape de pression  **2** vous permet d'ouvrir et de fermer la soupape de pression **1**.

Ouvrir	Fermer
	
<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton de réglage de la soupape de pression  2 jusqu'à ce qu'il clique. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton de réglage de la soupape de pression  2 afin qu'il se désenclenche.



REMARQUE : La partie inférieure du bouton de réglage de la soupape de pression  **2** est plus mate que la partie supérieure. La partie mate est visible uniquement quand la soupape de pression **1** est fermée.

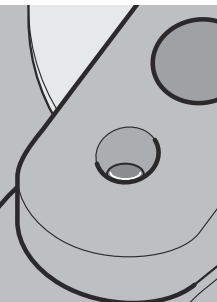
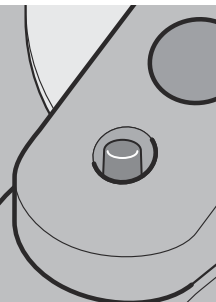
8.5 Indicateur de pression



DANGER ! Risque de brûlures !

- Avant chaque utilisation, il est nécessaire de vérifier si la face inférieure de l'indicateur de pression **27** est propre et mobile (voir « Mesures préparatoires avant chaque utilisation » à la page 20).
- Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de l'indicateur de pression **19** lorsque de la vapeur s'en échappe.


L'indicateur de pression **19** est une soupape située dans un renforcement sur le couvercle **5**. Lorsque de la pression est générée dans l'autocuiseur multifonction, une petite quantité de chaude vapeur d'eau peut s'échapper de cette soupape. Lorsque l'indicateur de pression **19** se soulève, cela signifie que l'autocuiseur multifonction est sous pression.

pas de pression	sous pression
	
L'ouverture est possible.	Ne pas ouvrir !

8.6 Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud)



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ N'ouvrez pas l'autocuiseur multifonction tant qu'il se trouve sous pression. Tenez compte de l'indicateur de pression **19**. Patientez jusqu'à ce que la pression ait diminué ou ouvrez la soupape de pression **1** jusqu'à ce que seule une très faible quantité de vapeur s'échappe. N'ouvrez jamais l'autocuiseur multifonction de manière violente.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de pression **1** lorsque vous l'ouvrez avec le bouton de réglage de la soupape de pression  **2** et que de la vapeur s'échappe. La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.



DANGER ! Risque de blessures lié à des aliments chauds !

- ⊙ Si vous avez fait chauffer des aliments visqueux, agitez prudemment l'autocuiseur multifonction avant de l'ouvrir. Cela doit permettre d'éviter les projections.
- ⊙ Si vous avez fait cuire de la viande avec la peau, cette dernière peut enfler. N'enfoncez rien dans la viande tant que la peau est gonflée.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Touchez l'appareil chaud uniquement au niveau du champ de commande **10** ou des poignées **3/16**.

canisme de sécurité empêche l'ouverture du couvercle **5** tant que l'indicateur de pression **19** est soulevé.

Pour évacuer la pression, vous avez deux possibilités :



- En cas d'**évaporation rapide**, la pression est rapidement évacuée via la soupape de pression **1**.
- En cas de **refroidissement lent**, la pression diminue lentement sans ouverture de soupape.

REMARQUES :

- Utilisez le refroidissement lent lorsque d'importantes quantités de liquides (p. ex. de la soupe) ou des aliments féculents (p. ex. du porridge) se trouvent dans l'autocuiseur multifonction. Ces aliments, en cas d'évaporation rapide, peuvent être projetés avec la vapeur et obstruer les soupapes.
- Pour les aliments à la durée de cuisson plus courte et qui se défont rapidement à la cuisson, utilisez si possible l'évaporation rapide.
- Si vous utilisez le programme Tenir chaud **Ten. chaud/annuler 37**, la pression diminue lentement.
- Si vous utilisez un programme de cuisson sans pression, l'évaporation n'a pas lieu. Lors de l'ouverture du couvercle **5**, prenez garde aux aliments chauds et aux surfaces chaudes.
- Si l'indicateur de pression **19** s'avérait ne pas s'abaisser, bien qu'aucune vapeur d'eau ou aucune pression ne s'en échappent plus, l'indicateur de pression pourrait être encrassé et immobilisé. Dans ce cas, appuyez légèrement vers le bas sur l'indicateur de pression à l'aide d'un crayon, de baguettes etc.

Lorsque l'autocuiseur multifonction se trouve sous pression, la pression doit tout d'abord être évacuée de la cuve avant de pouvoir ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité. Un mé-

Évaporation rapide


1. Mettez fin au processus de cuisson et débranchez la fiche secteur **11**.
2. Appuyez **prudemment** sur le bouton de réglage de la soupape de pression  **2** jusqu'à ce qu'il s'enclenche, afin d'ouvrir la soupape de pression **1**. La pression s'échappe de l'autocuiseur multifonction. **De la chaude vapeur d'eau s'échappe par la même occasion !**
3. Vérifiez que l'indicateur de pression **19** s'est abaissé.
4. Maintenez le bouton de déverrouillage **OPEN 20** enfoncé tout en tournant le couvercle **5** dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche repère **6** soit alignée sur le repère  **15**.
5. Soulevez prudemment le couvercle **5** vers le haut.

Refroidissement lent

Lorsque l'appareil se trouve en mode veille (affichage *OFF*) ou lorsque le programme Ten. chaud/annuler **37** est en marche, la pression diminue lentement de manière automatique. La durée du processus de refroidissement dépend de la quantité d'aliments et peut durer jusqu'à 15 minutes.

1. Laissez refroidir l'autocuiseur multifonction jusqu'à ce que l'indicateur de pression **19** se soit abaissé.

REMARQUE : le refroidissement peut être quelque peu accéléré en posant une serviette froide et humide (mais bien essorée) sur le couvercle. Il est alors nécessaire de débrancher auparavant la fiche secteur **11**.

2. Maintenez le bouton de déverrouillage **OPEN 20** enfoncé tout en tournant le couvercle **5** dans le sens horaire jusqu'à ce que la flèche repère **6** soit alignée sur le repère  **15**.
3. Soulevez prudemment le couvercle **5** vers le haut.

8.7 Repères situés dans la cuve / contenances



DANGER !

- ⊙ En cas de cuisson sous pression (avec soupape de pression **1** fermée) : ne remplissez la cuve **7** que jusqu'au niveau de remplissage maximal (repère *max.* 2/3 dans la cuve), afin d'éviter que de l'eau bouillante ne gicle hors de l'appareil. En cas de préparation d'aliments tels que du riz ou des légumes secs gonflant lors du processus de cuisson, remplissez la cuve **7** au maximum jusqu'à la moitié (repère 1/2 dans la cuve).

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide afin d'éviter tout risque de surchauffe.

En cas de cuisson sous pression (avec soupape de pression **1** fermée), veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans l'appareil. Tenez compte des repères situés dans la cuve **7**.

- *max.* 2/3 : ceci correspond au niveau de remplissage maximal avec lequel l'appareil peut être mis en fonctionnement.
- 1/2 : ce repère indique le niveau de remplissage situé à la moitié de la cuve **7**. Du liquide ne peut être ajouté au riz et à d'autres aliments gonflant de manière similaire que jusqu'à ce repère.
- Versez toujours 250 ml de liquide minimum (eau, bouillon etc.) dans la cuve **7**.

8.8 Utiliser le panier vapeur



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Le panier vapeur **23** devient chaud lors de son utilisation. Avant de le sortir de la cuve **7**, patientez jusqu'à ce qu'il se soit refroidi ou utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

Pour cuire des aliments à la vapeur (p. ex. avec la fonction **Vapeur/légumes 32**), vous pouvez déposer le panier vapeur **23** dans la cuve **7**. Ne remplissez la cuve **7** qu'avec une faible quantité d'eau de manière à ce que la grille se trouve au-dessus de la surface de l'eau. Les aliments doivent être déposés sur la grille. Ceux-ci ne sont pas en contact avec l'eau.

Les anses peuvent être rabattues vers le haut afin de pouvoir facilement mettre en place et retirer le panier. Les anses peuvent être rabattues vers le bas à des fins de rangement peu encombrant.

9. Mesures préparatoires avant chaque utilisation



DANGER !

- ⊙ Le contact de sécurité **17** situé au centre de la plaque chauffante **8** doit être propre et mobile afin d'éviter une surchauffe.
- ⊙ Avant chaque utilisation, assurez-vous que les soupapes (indicateur de pression **19** et soupape de pression **1**) ne sont pas obstruées.

Contrôlez les points suivants :

- Le joint d'étanchéité **25** doit être correctement mis en place. Le joint doit être bien ajusté à tous les endroits.
- Le filtre de protection **26** ne doit pas être encrassé.
- La face inférieure de l'indicateur de pression **27** doit être propre et mobile.
- L'intérieur de l'appareil de base **13**, la plaque chauffante **8** et le contact de sécurité **17** ne doivent pas être encrassés et doivent être secs.

Mise en place



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- Placez l'appareil de base **13** sur un plan de travail plat, sec et antidérapant afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

Fixation du réservoir d'eau condensée

Le réservoir d'eau condensée **12** recueille l'eau condensée coulant du couvercle **5** sur la partie supérieure de l'appareil de base **13**.

- **Figure E** : glissez le réservoir d'eau condensée **12** dans le support **18**.

REMARQUE : videz le réservoir d'eau condensée **12** au plus tard lorsque l'eau atteint le repère **MAX**.

Joint d'étanchéité

Après la cuisson sous pression, il est parfois difficile de retirer le couvercle **5** de l'appareil de base **13**. Pour faciliter l'enlèvement du couvercle, vous pouvez enduire le joint d'étanchéité **25** d'une goutte d'huile alimentaire avec un chiffon avant la cuisson.

10. Cuisson avec l'autocuiseur multifonction



DANGER !

- ⊙ Veillez à ce que l'intérieur de l'appareil de base **13** reste propre et sec.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (p. ex. la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de l'indicateur de pression **19** lorsque de la vapeur s'en échappe.
- ⊙ N'ouvrez pas l'autocuiseur multifonction tant qu'il se trouve sous pression. Respectez les indications du chapitre « Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud) » à la page 18.





DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Des parties des surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du champ de commande **10** ou des poignées **3 + 16**. **Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour saisir la cuve 7 après fonctionnement de l'appareil.**

REMARQUES :

- Familiarisez-vous avec l'utilisation de l'autocuiseur multifonction avant de commencer la cuisson.
- La démarche à suivre fondamentale est décrite ci-après. Quelques variations sont à noter concernant certains programmes, variations pouvant être trouvées dans le tableau au chapitre « Récapitulatif des fonctions » à la page 14 et dans la description des programmes de cuisson individuels (voir « Programmes de cuisson individuels » à la page 25).

10.1 Préparer le processus de cuisson

1. Préparez les aliments selon la recette et déposez-les dans la cuve **7**.
Observez le chapitre « Repères situés dans la cuve / contenances » à la page 19 et les indications du chapitre « Programmes de cuisson individuels » à la page 25.
2. Nettoyez éventuellement la cuve **7** de l'extérieur. Elle doit être propre et sèche.
3. Placez la cuve **7** dans l'appareil de base **13**.
4. Mettez le couvercle **5** en place et verrouillez-le de manière à ce que la flèche repère **6** soit alignée sur le repère  **9**. Le mécanisme de verrouillage s'enclenche de manière audible.
5. Fermer/ouvrir la soupape de pression **1** avec le bouton de réglage de la soupape de pression  **2**.
 - Pour une cuisson sous pression, la soupape de pression **1** doit être fermée.
 - Pour une cuisson sans pression, la soupape de pression **1** doit être ouverte.
6. Branchez tout d'abord le câble de raccordement au secteur **11** à la prise **14** sur l'appareil de base **13**. Branchez ensuite la fiche secteur dans une prise de courant adaptée avec contact de protection. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
7. Dès que l'appareil est branché sur le secteur, l'affichage *OFF* apparaît à l'écran **29**. L'appareil se trouve en mode veille.

10.2 Temps de cuisson

Les temps de cuisson dépendent de la fraîcheur et de la qualité des aliments, de la taille des morceaux et des préférences individuelles (al dente ou bien cuit).

Afin de vous permettre d'appliquer les temps de cuisson provenant de recettes traditionnelles à la cuisson avec l'autocuiseur multifonction, utilisez les règles approximatives suivantes :

- En cas de cuisson à haute pression (niveau de pression **High 54**), le temps de cuisson diminue env. de moitié.

Exemple :

Une recette prévoit 90 minutes de temps de cuisson. Sous le niveau de pression **High 54**, le résultat est le suivant avec l'autocuiseur multifonction :

1/2 de 90 minutes = 45 minutes.

- En cas de cuisson à faible pression (niveau de pression **Low 56**), le temps de cuisson diminue env. de deux tiers.

Exemple :

Une recette prévoit 90 minutes de temps de cuisson. Sous le niveau de pression **Low 56**, le résultat est le suivant avec l'autocuiseur multifonction :

2/3 de 90 minutes = 60 minutes.

- En cas de cuisson sans pression (soupe de pression **1** ouverte), le temps de cuisson reste le même.

REMARQUES :

- Vous trouverez d'autres indications concernant les temps de cuisson au chapitre « Programmes de cuisson individuels » à la page 25.
- Si vous utilisez de plus grandes quantités que celles indiquées dans les tableaux de temps de cuisson, les temps de cuisson peuvent se rallonger. Des portions usuelles peuvent en général être cuites sans prolongement des temps de cuisson.

10.3 Régler et démarrer le programme de cuisson

REMARQUE : à l'aide du bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37**, les réglages ou un programme en cours peuvent à tout moment être annulés.

1. Appuyez sur le bouton de sélection du programme souhaité. Les DEL situées au-dessus du bouton de sélection du programme et du bouton Démarrage **Démarrage 44** clignotent. Le réglage par défaut **Normal 51** du temps de cuisson apparaît sur l'écran **29** et le temps de cuisson pré-réglé clignote. Tant que les DEL et l'affichage clignotent, les réglages concernant le temps et le niveau de pression peuvent être modifiés.

REMARQUE : les valeurs pré-réglées et les plages réglables peuvent être trouvées dans le tableau au chapitre « Récapitulatif des fonctions » à la page 14.

2. Si vous le souhaitez, vous pouvez tout d'abord modifier le niveau de pression : Appuyez sur le bouton Pression **Niv. pression 40** pour choisir entre **High 54** et **Low 56**.
3. Pour modifier le temps de cuisson sur une plage réglable :
 - Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton de sélection du programme afin de faire votre choix entre les réglages par défaut **Less, Normal, More 51**.
 - Avec les boutons **+ 33/- 46**, vous pouvez éventuellement régler à la main le temps souhaité.
 - Si vous maintenez les boutons **+ 33/- 46** enfoncés, vous pouvez parcourir les valeurs plus rapidement.

4. Appuyez sur le bouton Démarrage **Démarrage 44** pour démarrer le programme de cuisson.
 - Les DEL situées au-dessus du bouton de sélection du programme choisi et du bouton Démarrage **Démarrage 44** s'allument en continu.
 - Sur l'écran **29**, l'affichage **ON** et un affichage à barres **55** continu indiquent que l'appareil chauffe et gère de la pression.



57 Ce symbole indique que l'appareil chauffe et gère de la pression.

- Cela peut durer un certain temps en fonction de la quantité de remplissage et du programme de cuisson.
5. Lorsque la température et la pression nécessaires sont atteintes, le processus de cuisson démarre automatiquement.
 - Le décompte du temps de cuisson s'affiche à l'écran **29**.



53 Ce symbole indique que la pression réglée est atteinte.

- Afin de maintenir la température, l'appareil alterne automatiquement entre la mise en marche du chauffage (l'affichage à barres **55** fonctionne) et l'arrêt du chauffage (l'affichage à barres **55** est immobile).
6. Des signaux acoustiques signalent la fin du processus de cuisson. L'appareil passe automatiquement au programme Tenir chaud. La DEL du bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37** s'allume. Le temps de maintien au chaud égal à 00:00 est compté sur l'écran **29**. Ce faisant, la pression diminue lentement.

10.4 Interrompre le processus de cuisson

- Appuyez sur le bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37** pour interrompre un programme en cours. L'appareil se trouve ensuite en mode veille. L'affichage **OFF** apparaît sur l'écran **29**.

10.5 Mettre fin à la cuisson

1. Mettez fin au programme de cuisson ou au programme Tenir chaud en appuyant sur le bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37**. Sur l'écran **29** apparaît **OFF**. L'appareil se trouve en mode veille.
2. Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant.
3. Effectuez la marche à suivre appropriée pour réduire la pression dans la cuve et ouvrir le couvercle **5** en toute sécurité (voir « Ouvrir le couvercle en toute sécurité (à l'état chaud) » à la page 18).
4. Retirez la cuve **7** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.
5. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.



10.6 Tenir chaud (Ten. chaud/annuler)

Lorsqu'un programme est terminé, l'appareil passe automatiquement au programme Tenir chaud **Ten. chaud/annuler 37**. Il est également possible de lancer le programme Tenir chaud manuellement en vue de maintenir au chaud des aliments chauds dans l'autocuiseur multifonction.

REMARQUES :

- Maintenir très longtemps les aliments au chaud transforme leur saveur et leur apparence, les vitamines sont détruites et les aliments peuvent s'abîmer.

- Dans la mesure où le programme Tenir chaud fonctionne sans pression, le couvercle **5** peut être ouvert et fermé lorsque le programme est en marche. Toutefois, prenez garde à la pression restante éventuellement présente après un autre programme de cuisson.
- À la fin du programme Yaourt (**Yaourt 43**), l'appareil ne passe pas automatiquement au programme Tenir chaud.

1. Mettez les aliments chauds dans la cuve **7**.
2. Nettoyez éventuellement la cuve **7** de l'extérieur. Elle doit être propre et sèche.
3. Placez la cuve **7** dans l'appareil de base **13**.
4. Mettez le couvercle **5** en place et verrouillez-le de manière à ce que la flèche repère **6** soit alignée sur le repère  **9**. Le mécanisme de verrouillage s'enclenche de manière audible.
5. Ouvrez la soupape de pression **1** en appuyant sur le bouton de réglage de la soupape de pression  **2** jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. À l'aide du câble de raccordement au secteur **11**, connectez la prise **14** située sur l'appareil de base **13** à une prise de courant avec contact de protection installée dans les règles et correspondant aux caractéristiques techniques.
7. Dès que l'appareil est branché sur le secteur, l'affichage *OFF* apparaît à l'écran **29**. L'appareil se trouve en mode veille.
8. Appuyez sur le bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37** pour démarrer le programme Tenir chaud. La DEL du bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37** s'allume. Le temps de maintien au chaud égal à

00:00 est compté à l'écran **29**. Le programme Tenir chaud prend automatiquement fin après 12 heures de fonctionnement.

9. Pour mettre fin au programme Tenir chaud, appuyez de nouveau sur le bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37**. La DEL du bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37** s'éteint. L'affichage *OFF* apparaît sur l'écran **29**. L'appareil se trouve en mode veille.
10. Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant.
11. Ouvrez le couvercle **5** et placez-le en position d'égouttage.
12. Retirez la cuve **7** chaude avec des maniques ou des gants de cuisine.
13. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

10.7 Cuisson différée

Cette fonction vous permet de préparer le processus de cuisson et d'effectuer cette dernière ultérieurement. Le démarrage du processus de cuisson peut être différé jusqu'à une durée de 24 heures (0:01 jusqu'à 23:59).

REMARQUES :

- Le programme Yaourt (**Yaourt 43**) et le programme Saisir/sauter (**Saisir/sauter 41**) ne peuvent pas être démarrés en différé.
- Veuillez noter que certains aliments (p. ex. le poisson) peuvent s'abîmer avant d'être cuits s'ils se trouvent plusieurs heures dans la cuve à température ambiante.

1. Préparez le processus de cuisson de la façon décrite. L'appareil se trouve en mode veille (affichage *OFF*).

2. Appuyez sur le bouton Démarrage différé **Différ. démar. 38**. A l'écran **29** est affiché 00:30. Les minutes cliquent.
3. Réglez les minutes du temps différé souhaité avec les boutons **+ 33/- 46**.
4. Appuyez sur le bouton Unité de temps **Heures/minutes 35** pour passer au réglage des heures.
5. Réglez les heures avec les boutons **+ 33/- 46**.
6. À présent, réglez le programme de cuisson et démarrez-le de la façon décrite. La DEL du bouton de sélection du programme choisi et la DEL située au-dessus du bouton Démarrage différé **Différ. démar. 38** s'allument. Le décompte du temps différé est affiché à l'écran.
7. Une fois que le temps différé est écoulé, un signal sonore retentit et la phase de chauffage et de génération de pression démarre automatiquement.

REMARQUES :

- Vous pouvez également régler le démarrage différé après avoir réglé le programme de cuisson. Effectuez dans ce cas les réglages pour le programme de cuisson, mais n'appuyez pas encore sur le bouton Démarrage **Démarrage 44**. Poursuivez ensuite en effectuant les étapes 2. à 5. de la façon décrite. Pour finir, lancez le temps différé avec le bouton Démarrage **Démarrage 44**.
- Le bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37** vous permet d'annuler le processus à tout moment.

11. Programmes de cuisson individuels

11.1 Saisir (Saisir/sauter)

Le programme Saisir (**Saisir/sauter 41**) est destiné à saisir brièvement de petites quantités d'aliments. Ce programme vous permet p. ex. de saisir de la viande hachée avant d'ajouter d'autres ingrédients et de poursuivre la cuisson avec un autre programme.

Particularités concernant ce programme

- Ce programme fonctionne sans pression et à couvercle **5** ouvert.
- Une cuisson différée est impossible.
- Le temps de cuisson est réglé sur la durée fixe de 30 minutes et ne peut pas être modifié.

Comment procéder

1. Versez une petite quantité de matière grasse dans la cuve **7**.
2. Placez la cuve **7** dans l'appareil de base **13**.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
4. Appuyez sur le bouton Saisir **Saisir/sauter 41** puis sur le bouton Démarrage **Démarrage 44**. L'appareil commence à préchauffer.
5. Quand la température de cuisson est atteinte, le décompte du temps de cuisson commence sur l'écran **29**. Introduisez à présent les aliments et saisissez-les tout en remuant.

Le fond de la cuve **7** doit tout juste être recouvert. Si vous souhaitez saisir plus d'aliments, faites-le par portions.

6. Lorsque vous avez terminé de saisir les aliments, appuyez sur le bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37**. L'affichage **OFF** apparaît à l'écran **29**. L'appareil se trouve en mode veille.

REMARQUE : lorsque le temps de cuisson préréglé de 30 minutes est écoulé, l'appareil passe automatiquement au programme Tenir chaud.

11.2 Fabrication de yaourt (Yaourt)

Le programme Yaourt **Yaourt 43** vous permet de fabriquer vous-même du yaourt. Vous aurez pour cela besoin de cultures de yaourt ou de yaourt frais et de lait. Toutes les variétés de lait usuelles (lait cru, lait frais pasteurisé, lait de longue conservation et lait UHT) conviennent.

Le lait cru doit dans un premier temps être pasteurisé.


Cette étape n'est pas nécessaire en ce qui concerne le lait frais pasteurisé, le lait de longue conservation et le lait UHT.

Des cultures de yaourt/une petite quantité de yaourt frais sont ajoutées pour la fabrication propre de yaourt. La fabrication propre de yaourt s'effectue ensuite à chaleur modérée.

REMARQUES :

- Ajoutez 200 g de yaourt frais (avec cultures vivantes) pour 1 litre de lait.
 - En cas d'utilisation de cultures de yaourt, vous trouverez les quantités dans les instructions du fabricant.
 - Utilisez de préférence du lait frais en l'ouvrant à l'état frais et veillez à ce que tous les ustensiles de cuisine que vous utilisez soient soigneusement nettoyés.
-

Particularités concernant ce programme

- Le réglage par défaut **More 51** est prévu pour la pasteurisation du lait. Ce réglage entraîne la sélection d'une autre température.
- Le réglage par défaut **Normal 51** du temps de préparation s'élève à 8 heures et peut être modifié par paliers de 30 minutes. La température est idéale pour la fabrication de yaourt. Le temps peut être adapté selon les instructions de la recette ou celles présentes sur l'emballage des cultures de yaourt.
- Ce programme fonctionne sans pression. La soupape de pression **1** doit être ouverte (bouton de réglage de la soupape de pression  **2** enclenché vers le bas).
- Faire fonctionner le programme en différé est impossible.
- Une fois que le temps de préparation s'est écoulé, l'appareil ne passe pas au programme Tenir chaud.

Pasteurisation du lait (dans le cas du lait cru)

1. Versez du lait dans la cuve **7** au maximum jusqu'au repère *max.* 2/3.
2. Placez la cuve **7** dans l'appareil de base **13**.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
4. Appuyez sur le bouton Yaourt **Yaourt 43** autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que **More 51** soit sélectionné.
5. Appuyez sur le bouton Démarrage **Démarrage 44**. Sur l'écran **29** apparaît *boil*. Le lait est chauffé en vue de sa pasteurisation.
6. À l'achèvement du processus, un signal sonore retentit et *Yogt* apparaît à l'écran **29**.

7. Laissez le lait refroidir à une température inférieure à 46 °C avant d'ajouter les cultures de yaourt/le yaourt frais. Contrôlez la température avec un thermomètre.


Fabrication du yaourt dans la cuve

1. Versez du lait dans la cuve **7** au maximum jusqu'au repère *max. 2/3*.
2. Ajoutez les cultures de yaourt ou le yaourt frais. Bien mélanger le lait et le yaourt/les cultures de yaourt.
3. Placez la cuve **7** dans l'appareil de base **13**.
4. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
5. Appuyez sur le bouton Yaourt **Yaourt 43** de manière à sélectionner *Normal 51*. Le temps pré réglé *8:00* apparaît sur l'écran **29**.
6. À l'aide des boutons **+ 33/- 46**, adaptez le temps pour la fabrication du yaourt par paliers de 30 minutes.
7. Appuyez sur le bouton Démarrage **Démarrage 44**. Le compte à rebours du temps est affiché sur l'écran **29**.
8. À l'achèvement du processus, un signal sonore retentit et *Yogt* apparaît à l'écran **29**.

11.3 Mijoter (Mijoter)

Le programme Mijoter **Mijoter 39** vous permet d'utiliser l'autocuiseur multifonction comme une mijoteuse. Les aliments sont cuits lentement à moindre température et sans pression.


Particularités concernant ce programme

- Ce programme fonctionne sans pression et à couvercle fermé **5**. La soupape de pression **1** doit être ouverte (bouton de réglage de la soupape de pression  **2** enclenché vers le bas).
- Le réglage par défaut du temps de cuisson s'élève à 4 heures et peut être modifié par paliers de 30 minutes.
- Vous trouverez les temps de cuisson dans 1:1 recettes pour mijoteuse. Ils ne sont pas réduits car l'appareil fonctionne, pour ce programme, sans pression.
- Convient pour les soupes, ragoûts, plats braisés à la viande, légumes secs, pommes de terre, carottes et autres légumes assez fermes.
- Convient pour l'élaboration de fonds de cuisson.
- Ne convient pas pour les ingrédients se défaisant rapidement à la cuisson tels que les pâtes, le poisson, les produits laitiers. Ceux-ci peuvent éventuellement être ajoutés à la fin du temps de cuisson.

11.4 Cuire des gâteaux (Gâteau)

Le programme Gâteau **Gâteau 42** vous permet de cuire des gâteaux.

Particularités concernant ce programme

- Un petit moule à gâteau de diamètre env. égal à 18 cm est nécessaire.
- Toujours recouvrir le gâteau de film alimentaire et de feuille d'aluminium.
- Un panier vapeur **23** est nécessaire.
- Réglage par défaut du niveau de pression : *High 54*.
- La soupape de pression **1** est fermée (bouton de réglage de la soupape de pression  **2** en position haute).

Comment procéder

1. Placez la cuve **7** dans l'appareil de base **13**.
2. Placez le panier vapeur **23** dans la cuve **7**.
3. Versez env. 500 ml d'eau dans la cuve **7**.
4. Préparez la pâte à gâteau selon la recette et disposez-la dans le moule à gâteau. Recouvrez le gâteau de film alimentaire et de feuille d'aluminium. Placez le moule à gâteau sur le panier vapeur **23**.
5. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
6. Appuyez sur le bouton Gâteau **Gâteau 42**. Le temps préréglé 0:45 apparaît sur l'écran **29**.
7. À l'aide des boutons **+ 33/- 46**, adaptez le temps à votre recette.
8. Appuyez sur le bouton Démarrage **Démarrage 44**. Le compte à rebours du temps est affiché sur l'écran **29**.
9. À l'achèvement du processus, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement au programme Tenir chaud. Le temps de maintien au chaud

égal à 00:00 est compté sur l'écran **29**.

10. Après une durée d'env. 10 minutes, (10.00), mettez fin au maintien au chaud en appuyant sur le bouton Annuler **Ten. chaud/annuler 37**.

11. Retirez le moule à gâteau chaud avec des maniques ou des gants de cuisine.

11.5 Poisson (Poisson)

Le programme Poisson **Poisson 31** est destiné à la cuisson de poisson à basse température à la vapeur. Cependant, il est également possible de réaliser d'autres plats à base de poisson tels qu'une soupe de poisson ou un mijoté de poisson sur un lit de légumes dans une petite quantité de liquide.

Particularités concernant ce programme

- Réglage par défaut du niveau de pression : *Low 56*, *High 54* n'est pas recommandé.
- Pour une cuisson à la vapeur, déposer le poisson dans un plat à gratin résistant à la chaleur et placer le plat sur le panier vapeur **23**. Verser une quantité de liquide suffisante (env. 250 ml minimum) au fond de la cuve **7**.
- Pour le faire mijoter, le poisson est directement déposé dans la cuve **7** accompagné d'une petite quantité de fumet de poisson, de bouillon ou de vin blanc et, selon les goûts, de légumes et d'épices.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Truite au bleu	1000 g	3 - 5 minutes
Cabillaud	1000 g	7 - 8 minutes
Sébaste/ rascasse du Nord	1000 g	3 - 6 minutes
Saumon (filet)	1000 g	6 - 8 minutes

11.6 Viande (Bœuf/viande)

Ce programme Viande **Bœuf/viande 48** est destiné à la cuisson de viandes à l'étuvée (en dehors de la volaille).

Particularités concernant ce programme

- Si besoin est, utilisez tout d'abord le programme Saisir **Saisir/sauter 41** afin de saisir la viande sur tous les côtés. Après avoir déglacé, utilisez le programme Viande **Bœuf/viande 48**.
- Ajoutez au moins 250 ml de liquide (p. ex. de l'eau, du bouillon ou du jus de viande).

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Boulettes de viande hachée	500 g	5 - 6 minutes
Rôti de porc	500 g	30 - 35 minutes
Goulasch, rôti de veau, roulades	500 g	20 - 25 minutes
Rôti de bœuf mariné, Tafel-spitz (variété de pot-au-feu)	500 g	50 minutes
Rôti de bœuf	500 g	30 minutes
Rôti de cerf	500 g	25 - 30 minutes
Rôti d'agneau	500 g	20 - 25 minutes
Ragoût d'agneau	500 g	10 - 15 minutes

11.7 Volaille (Volaille)

Ce programme Volaille **Volaille 30** est destiné à la cuisson de la volaille.

Particularités concernant ce programme

- Si besoin est, utilisez tout d'abord le programme Saisir **Saisir/sauter 41** afin de saisir la viande sur tous les côtés. Après avoir déglacé, utilisez le programme Volaille **Volaille 30**.
- Ajoutez au moins 250 ml de liquide (p. ex. de l'eau, du bouillon ou du jus de viande).

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Blanc de poulet	500 g	8 minutes
Cuisse de poulet	500 g	10 minutes
Dinde (poitrine/cuisse)	500 g	18 - 20 minutes

11.8 Légumes (Vapeur/ légumes)

Le programme Cuisson vapeur **Vapeur/ légumes 32** vous permet de cuire des légumes à la vapeur ou de les faire mijoter dans une petite quantité de liquide (p. ex. dans de l'eau, du bouillon).

Particularités concernant ce programme

- Réglage par défaut du niveau de pression : **Low 56**.
- Le niveau de pression **High 54** est recommandé pour les pommes de terre en robe des champs et les plats à base de choux.
- Ajoutez au moins 250 ml de liquide (p. ex. de l'eau ou du bouillon).
- Le panier vapeur **23** est nécessaire pour une cuisson à la vapeur.
- Pour faire mijoter les aliments, versez ensemble le liquide et les légumes dans la cuve **7**.
- Le programme n'est pas conçu pour recouvrir complètement les légumes avec de l'eau.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson	Niveau de pression
Chou-fleur (fleurettes)	500 g	2 - 4 minutes	Low 56
Chou-fleur (entier)	500 g	9 - 11 minutes	Low 56
Haricots verts	500 g	env. 5 minutes	Low 56
Brocoli	500 g	2 - 4 minutes	Low 56
Fenouil (coupé en deux)	500 g	6 - 8 minutes	Low 56
Petits pois (jeunes)	500 g	env. 3 minutes	Low 56

Aliments	Poids	Temps de cuisson	Niveau de pression
Carottes (rondelles)	500 g	4 - 6 minutes	Low 56
Chou-rave (morceaux d'1 cm)	500 g	2 - 3 minutes	Low 56
Pommes de terre (épluchées, coupées en quartiers)	500 g	8 - 9 minutes	Low 56
Pommes de terre en robe des champs (entières)	500 g	15 minutes	High 54
Choux de Bruxelles	500 g	2 - 3 minutes	Low 56
Chou blanc (fines lamelles)	500 g	3 - 5 minutes	High 54
Chou rouge (fines lamelles)	500 g	4 - 6 minutes	High 54
Choucroute	500 g	8 - 12 minutes	High 54

11.9 Haricots / piment rouge (Haricots/pim. rge)

Le programme Haricot **Haricots/pim. rge 34** vous permet de cuire des légumes secs sans devoir auparavant les faire tremper. Vous économisez également du temps lors de la préparation d'un chili con carne.

Particularités concernant ce programme

- Lorsque vous utilisez des légumes secs, tenez compte du niveau de remplissage maximal allant jusqu'au repère 1/2 pour l'ensemble des ingrédients.
- Versez une quantité suffisante d'eau aux légumes secs. Ils doivent au moins être recouverts. Lorsqu'ils gonflent, ils absorbent beaucoup d'eau.
- Une fois les légumes secs préparés, laissez-les lentement refroidir avant d'ouvrir le couvercle. En cas d'évaporation rapide, de la mousse s'échappant peut encrasser les soupapes.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Haricots blancs (sans trempage)	500 g	20 - 25 minutes
Haricots rouges (sans trempage)	500 g	65 minutes
Pois (secs)	500 g	45 minutes
Lentilles	500 g	10 - 15 minutes

11.10 Ragoûts/soupes (Ragoût/Soupe)

Le programme Soupe **Soupe 47** vous permet de préparer des soupes, le programme Ragoût **Ragoût 45** vous permet lui de préparer des ragoûts.

Particularités concernant ce programme

- Réglage par défaut du niveau de pression : *High 54*.
- Les temps de cuisson diminuent de moitié par rapport à une recette traditionnelle.
- En ce qui concerne les plats gonflants ou très moussants (p. ex. lorsque l'on fait bouillir des os pour obtenir un bouillon de viande), remplissez la cuve **7** au maximum jusqu'au repère 1/2. Une fois le programme écoulé, laissez lentement refroidir.
- En ce qui concerne toutes les autres soupes et tous les autres ragoûts, la cuve **7** peut être remplie jusqu'au niveau de remplissage maximal *max. 2/3* et l'évaporation rapide peut être utilisée.

11.11 Œufs (Œuf)

Le programme Œuf **Œuf 36** est prévu pour la cuisson d'œufs à la coque.

Particularités concernant ce programme

- Réglage par défaut du niveau de pression : *High 54*.
- Déposez autant d'œufs que possible dans la cuve **7** jusqu'à ce que le fond en soit recouvert.
- Versez au moins 250 ml d'eau dans la cuve **7**.
- Laissez toujours les œufs s'évaporer rapidement, sortez-les immédiatement et refroidissez-les sous l'eau afin qu'ils ne cuisent pas plus longtemps que prévu.
- Les temps de cuisson des œufs varient selon la taille et la fraîcheur des œufs. Les œufs de grande taille et très frais nécessitent un peu plus de temps. En tant que règle générale pour la taille M, utilisez :
 - Le réglage par défaut *Normal* pour des œufs mollets,
 - *Less* pour des œufs à la coque,
 - *More* pour des œufs durs.

11.12 Riz (Riz)

Le programme Riz **Riz 50** est optimal pour cuire du riz blanc (décortiqué).

Particularités concernant ce programme

- Réglage par défaut du niveau de pression : *High 54*.
- La quantité de liquide à ajouter dépend de la variété de riz. Tenez compte à ce sujet des indications présentes sur l'emballage.
- En ce qui concerne le temps de cuisson, diminuez de moitié l'indication présente sur l'emballage.
- Pour le riz et le liquide dans leur ensemble, tenez compte de la contenance maximale égale à 1/2.
- Laisser reposer le riz pendant env. 5 minutes après la cuisson.

REMARQUE : pour la cuisson du riz sauvage et du riz brun, utilisez le programme Multi-céréales **Multi-céréales 49**.

Exemples de quantités de liquide et de temps de cuisson :

Variété de riz	Quantité pour 2 portions		Temps de cuisson
	Riz	Liquide	
Riz basmati	120 g	300 ml	<i>Less</i>
Riz long grain	120 g	300 ml	<i>Normal</i>

11.13 Multi-céréales (Multi-céréales)

Le programme Multi-céréales **Multi-céréales 49** est prévu pour cuire du riz brun, du riz sauvage et diverses variétés de céréales.

Particularités concernant ce programme

- Réglage par défaut du niveau de pression : *High 54*.
- La quantité de liquide à ajouter dépend de la variété de céréale. Tenez compte à ce sujet des indications présentes sur l'emballage.
- En ce qui concerne le temps de cuisson, diminuez de moitié l'indication présente sur l'emballage.
- Pour les céréales et le liquide dans leur ensemble, tenez compte de la contenance maximale égale à 1/2.

Exemples de quantités de liquide et de temps de cuisson :

Variété de céréale	Quantité pour 2 portions		Temps de cuisson
	Céréale	Liquide	
Riz brun	120 g	300 ml	env. 15 minutes + 10 minutes de maintien au chaud
Riz sauvage	125 g	500 ml	env. 25 minutes, égoutter, 10 minutes de maintien au chaud
Épeautre	125 g	500 ml	env. 20 minutes

12. Nettoyage et rangement

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ L'appareil de base **13**, le câble de raccordement au secteur et la fiche secteur **11** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Avant de nettoyer l'appareil, attendez qu'il ait refroidi.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

12.1 Démontez l'appareil

1. Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Débranchez le câble de raccordement **11** de la prise **14** située sur l'appareil de base **13**.
3. Retirez le couvercle **5** de l'appareil.
4. **Figure A** : ôtez vigoureusement le joint d'étanchéité **25** de la face inférieure du couvercle **5**.
5. Retirez la cuve **7** de l'appareil de base **13**.
6. Retirez le réservoir d'eau condensée **12** du support **18**.

12.2 Nettoyer les accessoires au lave-vaisselle

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle :

- la cuve **7**
- le joint d'étanchéité **25**
- le réservoir d'eau condensée **12**
- le panier vapeur **23**
- le gobelet doseur **24**
- la cuillère à riz **22**
- la cuillère à soupe **21**

12.3 Nettoyer le corps et le câble d'alimentation

Nettoyez ainsi l'appareil de base **13**, le couvercle **5** et le câble de raccordement **11** :

1. Essuyez ces pièces avec un chiffon humide (éventuellement avec un peu de produit vaisselle).
2. Séchez complètement toutes les pièces avant de réutiliser l'appareil.
3. Ce faisant, prêtez tout particulièrement attention aux renforcements situés sur le bord extérieur de l'appareil de base **13** et à l'intérieur du couvercle **5**.

12.4 Vérifier et nettoyer les soupapes

Deux soupapes sont situées sur le couvercle ; elles doivent toujours être propres et mobiles. Elles ne doivent pas être obstruées.

Vérifiez les soupapes à chaque nettoyage !

Indicateur de pression 19

- Contrôlez la face inférieure de l'indicateur de pression **27** située sur la face inférieure du couvercle **5**. L'indicateur de pression **19** doit être mobile et ne doit pas être encrassé (p. ex. par des restes alimentaires).

REMARQUE : si l'indicateur de pression **19/27** s'avérait un jour être très encrassé, nettoyez-le avec une petite brosse en le passant sous l'eau.

Soupape de pression 1

1. **Figure F** : sur la partie supérieure du couvercle **5** : tirez la soupape de pression **1** vers le haut pour la sortir.
2. **Figure G** : sur la face inférieure du couvercle **5** : retirez le filtre de protection **26**. (Le filtre de protection **26** est très serré. Il est difficile de le retirer.)
3. Nettoyez les deux pièces à la main avec un produit vaisselle doux et laissez-les sécher. Utilisez éventuellement une petite brosse destinée aux petits interstices.

REMARQUE : si l'intérieur de la soupape de pression **1** s'avérait être encrassé, nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide. En cas de salissures tenaces, nettoyez l'intérieur de la soupape de pression **1** avec une petite brosse en la passant sous l'eau.

12.5 Assembler les accessoires

1. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les assembler à nouveau.
2. Mettez à nouveau en place la soupape de pression **1** et le filtre de protection **26**.
3. Remplacez le joint d'étanchéité **25** sur la face inférieure du couvercle **5**.
Vérifiez :
 - que toutes les pièces sont propres,
 - que le bouchon en silicone situé au centre du joint d'étanchéité **25** est précisément positionné sur le support **28**,
 - que le joint est parfaitement ajusté à tous les endroits.
4. Remplacez le réservoir d'eau condensée **12** dans le support **18**.

12.6 Rangement de l'appareil



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
-
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil pour le conserver.
 - Ne fermez pas l'appareil lorsque vous le rangez.
 - Rangez l'appareil dans un endroit sec, exempt de poussières et à l'abri du gel.

13. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

14. Commander des accessoires

Une nouvelle commande des accessoires de l'autocuiseur SSM 1000 A2 est possible.

Commande en ligne

shop.hoyerhandel.com



1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

15. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.






Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?• Vérifiez le branchement.
De la vapeur s'échappe par la soupape de pression 1 .	<ul style="list-style-type: none">• La soupape de pression 1 est-elle ouverte ?• La soupape de pression 1 est-elle incorrectement mise en place ?
De la vapeur s'échappe par l'indicateur de pression 19 .	<ul style="list-style-type: none">• Cela est normal lors de la phase de préchauffage.• Si de la vapeur continue de s'échapper après lancement du programme : éteindre l'appareil, laisser refroidir, contrôler l'indicateur de pression 19.
De la vapeur s'échappe sur le côté du couvercle 5 .	<ul style="list-style-type: none">• Le couvercle 5 est-il incorrectement fermé ?• Éteindre l'appareil, laisser refroidir, vérifier si le joint d'étanchéité 25 n'est pas encrassé et s'il est correctement mis en place.

Problème	Cause possible /solution
L'indicateur de pression 19 ne se soulève pas.	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre l'appareil, laisser refroidir, vérifier si l'indicateur de pression 19 est propre et mobile.
L'indicateur de pression 19 ne s'abaisse pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est-il encore sous pression ? Éteindre l'appareil, laisser refroidir, vérifier si l'indicateur de pression 19 est propre et mobile.
Le couvercle 5 ne s'ouvre pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est-il encore sous pression ? Le couvercle 5 ne peut alors pas être ouvert (mécanisme de sécurité). L'indicateur de pression 19 est-il coincé ?
Le programme ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle 5 est-il incorrectement fermé ? S'échappe-t-il de la vapeur ?
Lid apparaît sur l'écran 29 et un signal sonore retentit.	Le couvercle 5 est-il ouvert ou bien est-il fermé lors du programme Saisir (Saisir/sauter 41) ?
Le message de défaut E3 s'affiche sur l'écran 29 .	Surchauffe : Laissez l'appareil refroidir. Vérifiez s'il y a suffisamment de liquide dans la cuve 7 . Redémarrer l'opération.
L'écran 29 affiche un autre message de défaut (E et un numéro).	Adressez-vous au service client.

16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSM 1000 A2
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1000 W
Pression de service :	70 kPa
Pression maximale admissible :	120 kPa
Contenances :	<ul style="list-style-type: none"> min. 250 ml max. 4 litres Riz / aliments gonflants : max. 3 Liter

Symboles utilisés

	Gepüfzte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

17. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
 Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit. Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 393286_2201 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **393286_2201**.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 393286_2201



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	44
2. Correct gebruik	45
3. Veiligheidsinstructies	46
4. Levering	50
5. Bedieningspaneel in een overzicht	51
6. Een overzicht van de functies	54
7. Vóór het eerste gebruik	56
8. Hantering van de Multi-Pot	56
8.1 Deksel openen (in koude toestand)	56
8.2 Deksel in afdruppelpositie neerzetten	56
8.3 Deksel sluiten.....	57
8.4 Drukventiel openen/sluiten	57
8.5 Drukindicator	58
8.6 Deksel veilig openen (in hete toestand)	58
8.7 Markeringen in de pan / vulhoeveelheid	60
8.8 Het stoomgaar-inzetstuk gebruiken	60
9. Voorbereidingen voor ieder gebruik	60
10. Koken met de Multi-Pot	61
10.1 Kookproces voorbereiden	62
10.2 Gaartijden	62
10.3 Kookprogramma instellen en starten	63
10.4 Kookproces onderbreken	63
10.5 Het koken beëindigen	64
10.6 Warmhouden (Warm houden/Annuleren)	64
10.7 Koken met vertraging	65
11. Afzonderlijke kookprogramma's	66
11.1 Aanbraden (Schroeien/Sauteren)	66
11.2 Yoghurt maken (Yoghurt)	66
11.3 Langzaam garen (Slow cooking).....	67
11.4 Taart/gebak bakken (Cake)	68
11.5 Vis (Vis)	68
11.6 Vlees (Rundvlees/Vlees)	69
11.7 Gevogelte (Gevogelte).....	69
11.8 Groente (Stoom/Groenten)	69
11.9 Bonen/Chili (Bonen/Chili)	70
11.10 Eenpansgerechten/soepen (Stoofschotel/Soep)	71
11.11 Eieren (Ei)	71
11.12 Rijst (Rijst)	72
11.13 Multigrain (Multigranen)	72

12. Reinigen en bewaren	73
12.1 Demonteer het apparaat	73
12.2 Accessoires in de vaatwasmachine reinigen	73
12.3 Behuizing en stroomsnoer reinigen	73
12.4 Ventielen controleren en reinigen	73
12.5 Onderdelen in elkaar zetten	74
12.6 Het apparaat bewaren	74
13. Weggooien	74
14. Accessoires bestellen	75
15. Problemen oplossen	75
16. Technische gegevens	76
17. Garantie van HOYER Handel GmbH	77

1. **Overzicht**

1		Drukventiel
2		Drukventielknop
3		Handgreep (van het deksel)
4		Staaft
5		Deksel
6		Markeringspijl
7		Pan
8		Verwarmingsplaat
9		Markering (deksel gesloten)
10		Bedieningspaneel
11		Netaansluitsnoer met stekker
12		Condensbak
13		Basisapparaat
14		Aansluiting (voor het aansluiten van het netaansluitsnoer)
15		Markering (deksel geopend)
16		Handgreep (van het basisapparaat)
17		Veiligheidscontact
18		Houder (voor de condensbak)
19		Drukindicator
20	OPEN	Ontgrendelingsknop (voor het deksel)
21		Soeplepel
22		Rijstlepel
23		Stoomgaar-inzetstuk
24		Maatbeker

Afbeelding A: onderkant deksel

25		Afdichtring
26		Beschermingsfilter (voor het drukventiel)
27		Onderkant van de drukindicator
28		Houder (voor de afdichtring)

Achterste uitklappagina: afbeeldingen B - G

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Multi-Pot.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Multi-Pot!

Symbolen op het apparaat



GEVAAR!

Hete oppervlakken!

Om letsel door verbranding te voorkomen, mogen de oppervlakken van het apparaat tijdens het gebruik niet worden aangeraakt. Gebruik alleen de meegeleverde handgrepen en bedieningselementen.



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

Deze Multi-Pot is een multifunctioneel apparaat met verschillende kookprogramma's voor het tijd- en energiebesparend gaar laten worden onder druk (snelkoker), voor het langzaam garen (slowcooker), voor het stoomgaren, voor het aanbraden, het maken van yoghurt en taarten bakken. De voorinstellingen van de meeste programma's voor de druk en de gaartijd kunnen handmatig worden aangepast.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend droog en binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Buig u niet over de snelkookpan heen ...
... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
... wanneer er uit de Multi-Pot stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel bevindt, als u deze met de drukventielknop opent en er stoom ontsnapt.
- ⊙ De Multi-Pot is geen frituurpan. Voedingsmiddelen kunnen en **mogen niet** in olie worden gefrituurd.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en zijn aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat kan door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.



⊙ Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik enkel via het bedieningspaneel of aan de handgrepen aan. **Pak de pan na het gebruik enkel met pannenlappen of ovenwanten vast.**

- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men letsel oplopen.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 73).
- ⊙ Bij het gaar laten worden onder druk (met gesloten drukventiel): vul het apparaat enkel tot de maximale vulhoogte (markering in de pan 2/3), aangezien er anders kokend water uit kan spatten. Wanneer u voedingsmiddelen zoals rijst of gedroogde groente bereidt die tijdens het kookproces zwellen, mag de pan ten hoogste tot de helft worden gevuld (markering in de pan 1/2).

- ⊙ De kanalen voor de drukregeling moeten regelmatig worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat deze niet verstopt zijn (zie "Ventielen controleren en reinigen" op pagina 73).
- ⊙ Controleer voor ieder gebruik dat de ventielen niet zijn verstopt (zie "Voorbereidingen voor ieder gebruik" op pagina 60).
- ⊙ Open het apparaat niet zolang het onder druk staat. Let op de drukindicator. Wacht tot de druk is afgenomen of open het drukventiel zo lang, tot er nog maar zeer weinig stoom naar buiten komt. Open het apparaat nooit met geweld.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ Als het netaansluitsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet deze door een gelijkwaardig exemplaar worden vervangen. Wend u tot onze klantenservice.
- ⊙ Het basisapparaat, het netaansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat nooit worden afgedekt. Anders kan er hittestuwing in het apparaat ontstaan.
- ⊙ Buig u niet over de apparaat heen ...
 - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
 - ... wanneer uit het apparaat hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel bevindt, als u deze met de drukventielknop opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.

- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.
- ⊙ Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Vloeistoffen en levensmiddelen mogen uitsluitend in de pan worden geplaatst, nooit direct in het basisapparaat.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druppel- of spatwater: anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen gevallen is.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het netaansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het netaansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - ... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Het veiligheidscontact in het midden van de verwarmingsplaat moet schoon en vrij beweegbaar zijn om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange gaartijden zijn ingesteld.
- ⊙ Plaats de Multi-Pot niet in een hete bakoven.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.



GEVAAR van verwondingen door hete levensmiddelen!

- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de Multi-Pot dan voorzichtig voor het openen. Dit moet het eruit spatten voorkomen.
- ⊙ Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, kan deze huid opzwellen. Prik niet in het vlees zolang de huid is opgezwollen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op de drukindicator.
- ⊙ Schakel het apparaat niet tijdens het gebruik om.
- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de volgende afvoeropeningen bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt:
 - uit het drukventiel, wanneer u deze met de drukventielknop opent,
 - uit de drukindicator, met name in de opwarmfase.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag niet leeg worden gebruikt, dit om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Gebruik de Multi-Pot nooit zonder de pan.
- ⊙ Let erop, dat er zich nooit teveel of te weinig water en voedsel in het apparaat bevinden. Let op de aanwijzingen over de vulhoeveelheid en de markering in de pan.
- ⊙ Plaats het apparaat niet direct onder een hangend (keuken)kastje, omdat er stoom aan de bovenkant naar buiten komt die het meubel zou kunnen beschadigen.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.

- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

4. Levering

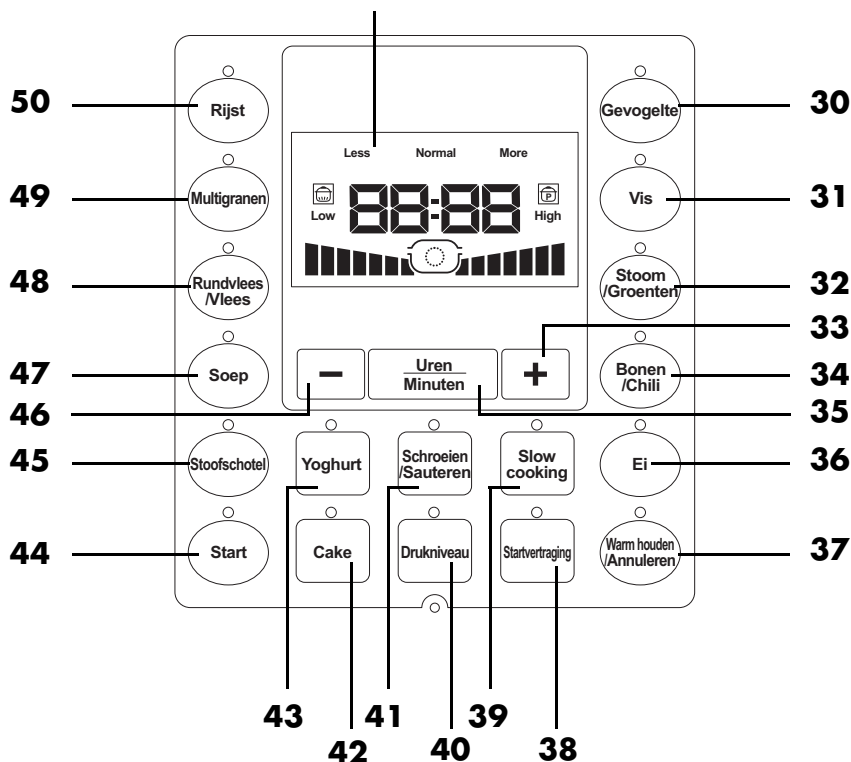
- 1 basisapparaat **13**
- 1 pan **7**
- 1 deksel **5**
- 1 condensbak **12**
- 1 stoomgaar-inzetstuk **23**
- 1 maatbeker **24**
- 1 rijstlepel **22**
- 1 soeplepel **21**
- 1 netaansluitsnoer met stekker **11**
- 1 handleiding

Uitpakken

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

5. Bedieningspaneel in een overzicht

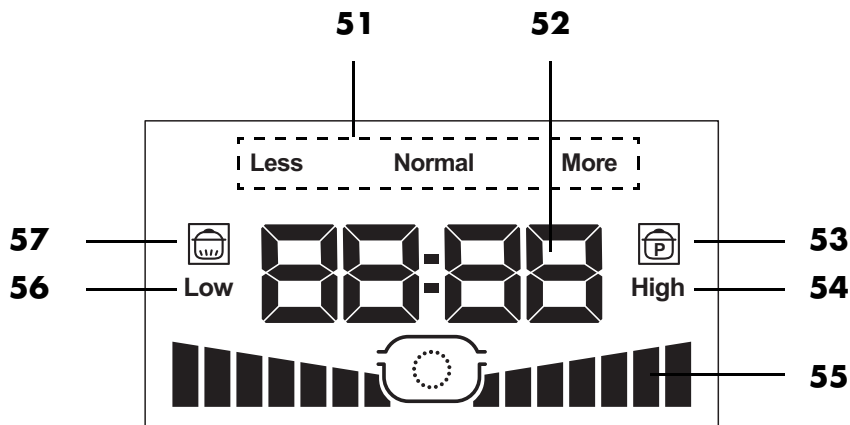
29





Nr./aanduiding		Functie
29	Display	Weergave van actuele instellingen en informatie over het kookproces en foutmeldingen
30	Gevogelte	Gevogelte-toets Programma voor het gaar laten worden van gevogelte
31	Vis	Vis-toets Programma voor het gaar laten worden van vis
32	Stoom/ Groenten	Stoomgaren-toets Programma voor het stoomgaren en gaar laten worden van groente en aardappelen
33	+	Plus-toets Kooktijd verlengen
34	Bonen/Chili	Bonen-toets Programma voor het gaar laten worden van bonen gerechten en chili

Nr./aanduiding		Functie
35 Uren/Minuten	Tijdeenheid-toets	Bij de functie Startvertraging 38 wisselen tussen uren en minuten
36 Ei	Ei-toets	Programma voor het koken van eieren
37 Warm houden/Annuleren	Afbreken-toets	Instellingen of lopend programma afbreken / uit de stand-by: warmhoud-functie
38 Startvertraging	Vertragingstoets	Vertraagd starten van een programma
39 Slow cooking	Toets voor langzaam koken	Programma voor het langzaam garen op lage temperatuur (zonder druk)
40 Drukniveau	Druktoets	Drukniveau selecteren: hoog (<i>High</i>) / laag (<i>Low</i>)
41 Schroeien/Sauteren	Aanbraden-toets	Programma voor het aanbraden in de open pan
42 Cake	Taart-toets	Programma voor taart bakken
43 Yoghurt	Yoghurt-toets	Programma voor het bereiden van Yoghurt
44 Start	Start-toets	Een ingesteld programma starten
45 Stoofschotel	Eenpansgerecht-toets	Programma voor het gaar laten worden van eenpansgerechten
46 -	Min-toets	De kooktijd verkorten
47 Soep	Soep-toets	Programma voor het koken van soepen
48 Rundvlees/Vlees	Vlees-toets	Programma voor het smoren van vlees
49 Multigranen	Multigranen-toets	Programma voor het koken van graanmengsels, bruine rijst en mengsel van rijst en wilde rijst
50 Rijst	Rijst-toets	Program voor het bereiden van rijst (witte of geschilderijst)

Weergave op de display



Nr./weergave	Betekenis
51 <i>Less, Normal, More</i>	Gekozen kooktijd-voorstelling
52	Weergave van kooktijd, informatie (bijv. <i>OFF</i> in de stand-by)
53 	De druk is opgebouwd
54 <i>High</i>	Instelling van het drukniveau: hoge druk
55	Balkweergave: loopt, wanneer het apparaat opwarmt
56 <i>Low</i>	Instelling van het drukniveau: lage druk
57 	Apparaat warmt op en bouwt druk op (behalve bij programma's, die zonder druk werken)

6. Een overzicht van de functies

Uw nieuwe Multi-Pot combineert het energie- en tijdbesparende koken onder druk met de moderne en automatische besturing van kookprocessen. Daardoor is dit apparaat niet alleen een bijzonder veilige snelkookpan, maar een intelligent multifunctioneel apparaat, waarin u bijv. ook langzaam kunt garen zoals in een slowcooker of yoghurt kunt bereiden. De Multi-Pot beschikt over 14 kookprogramma's. In het kookprogramma zijn de kooktijd, het drukniveau en de temperatuur voor ingesteld.

- Veel programma's werken zonder druk. Voor deze programma's kan er dan ook geen druk worden ingesteld.
- Bij de andere programma's kunt u het voor ingestelde drukniveau *High* **54** (hoge druk) of *Low* **56** (lage druk) met de toets **Druk niveau 40** wijzigen.
- De voor ingestelde temperaturen kunnen niet worden gewijzigd.
- Om de kooktijd binnen het instelbare bereik te wijzigen:
 - Druk herhaaldelijk op de programmatoets, om tussen de voorinstellingen *Less*, *Normal* en *More* **51** te kiezen.
 - Stel indien nodig met de toetsen **+ 33/- 46** de gewenste tijd in.
- De weergegeven kooktijd is de tijd, waarin het apparaat de geprogrammeerde waarden voor temperatuur en druk heeft bereikt en deze handhaaft. Het apparaat warmt voorheen op en bouwt de druk op.

Radpleeg de volgende tabel voor de voor ingestelde waarden en de instelbare bereiken.

Toets	Functie	Voor ingestelde kooktijd			Handmatig instelbaar bereik voor kooktijd	Voor ingesteld drukniveau	Aanwijzingen
		<i>Less</i>	<i>Normal</i>	<i>More</i>			
Rijst	Rijst	6 min	8 min	15 min	1 - 20 min	<i>High</i>	- Laat de rijst na het koken nog ca. 5 minuten rusten.
Multi-granen	Multi-granen	20 min	40 min	60 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Rundvlees/ Vlees	Vlees	20 min	35 min	70 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Soep	Soep	20 min	30 min	240 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Stoofschotel	Een-pansgerecht	20 min	35 min	45 min	1 - 240 min	<i>High</i>	

Toets	Functie	Vooringestelde kooktijd			Handmatig instelbaar bereik voor kooktijd	Vooringesteld drukniveau	Aanwijzingen
		Less	Normal	More			
Yoghurt	Yoghurt	24 u	8 u	boil	0,5 - 99,5 u	zonder druk	<ul style="list-style-type: none"> - Instellen van de kooktijd in stappen van 30 minuten - Geen vertraagd starten mogelijk - Na het einde van het programma wordt er niet naar het warmhoud-programma overgeschakeld.
Cake	Gebak	45 min			10 - 60 min	High	<ul style="list-style-type: none"> - Dek gebak altijd af met vershoudfolie en aluminiumfolie.
Schroeien/Sauteren	Aanbraden	30 min			niet mogelijk	zonder druk	<ul style="list-style-type: none"> - Wanneer de temperatuur is bereikt, begint op het display 29 de kooktijd af te tellen. - Geen vertraagd starten mogelijk
Slow cooking	Langzaam garen	4 u			0,5 - 20 u	zonder druk	<ul style="list-style-type: none"> - Instellen van de kooktijd in stappen van 30 minuten
Gevogelte	Gevogelte	5 min	15 min	30 min	1 - 240 min	High	
Vis	Vis	5 min	10 min	15 min	1 - 40 min	Low	

Toets	Functie	Voorinstelde kooktijd			Handmatig instelbaar bereik voor kooktijd	Voorinsteld drukniveau	Aanwijzingen
		Less	Normal	More			
Stoom/Groenten	Groente	3 min	10 min	15 min	1 - 240 min	Low	
Bonen/Chili	Bonen/Chili	25 min	30 min	40 min	1 - 240 min	High	
Ei	Eieren	3 min	4 min	8 min	1 - 10 min	High	

7. **Vóór het eerste gebruik**

- **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**
- Verwijder het beschermfolie van het bedieningspaneel **10**.

AANWIJZING: omdat het apparaat licht ingevet wordt geleverd, kunnen er tijdens het eerste gebruik **lichte** rook en een geur vrijkomen. Dit is onschadelijk en is na korte tijd verdwenen. Let ondertussen wel op voldoende ventilatie.

8. **Hantering van de Multi-Pot**

8.1 **Deksel openen (in koude toestand)**

Afbeelding B:

1. Houd de ontgrendelingsknop **OPEN 20** ingedrukt, terwijl u het deksel **5** met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl **6** op de markering **15** wijst.
2. Neem het deksel **5** naar boven af.

8.2 **Deksel in afdruppelpositie neerzetten**

Afbeelding C: bijvoorbeeld voor het laten afdruppelen van het hete deksel kunt u het deksel **5** rechtop zetten met de staaf **4** in de uitsparing aan een van de handgrepen **16** van het basisapparaat **13** plaatsen.

8.3 Deksel sluiten

Afbeelding D:

Om druk op te bouwen in de Multi-Pot, is het belangrijk om het deksel **5** correcte te sluiten.

1. Plaats het deksel **5** met de markeringspijl ▼ **6** op de markering ●■ **15**.
2. Draai het deksel **5** tegen de richting van de wijzers van de klok in, tot de markeringspijl ▼ **6** op de markering ■● **9** wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.

AANWIJZING: als het deksel **5** op het basisapparaat ligt, maar niet goed wordt afgesloten, klinken er geluidssignalen en op de display **29** wordt er *Lid* weergegeven.

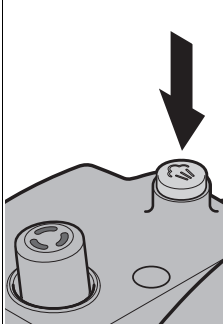
8.4 Drukventiel openen/ sluiten

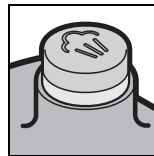


GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel **1** bevindt, als u deze met de drukventielknop ☞ **2** opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.

Met de drukventielknop ☞ **2** kunt u het drukventiel **1** openen en sluiten.

Openen	Sluiten
	
<ul style="list-style-type: none">• Druk de drukventielknop ☞ 2 omlaag totdat u "klik" hoort.	<ul style="list-style-type: none">• Druk op de drukventielknop ☞ 2, zodat deze zich ontgrendelt.



AANWIJZING: de drukventielknop ☞ **2** is in het onderste gedeelte matter dan boven. Het matte gedeelte is alleen zichtbaar wanneer het drukventiel **1** is gesloten.

8.5 Drukindicator



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Voor ieder gebruik moet worden gecontroleerd, dat de onderkant van de drukindicator **27** schoon en vrij beweegbaar is (zie "Vorbereidingen voor ieder gebruik" op pagina 60).
- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de drukindicator **19** bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt.


De drukindicator **19** is een ventiel dat zich in een uitsparing in het deksel **5** bevindt. Uit dit ventiel kan een beetje hete waterdamp naar buiten treden, wanneer er in de Multi-Pot druk wordt opgebouwd. Dat de Multi-Pot onder druk staat, kunt u eraan herkennen, dat de drukindicator **19** zich naar boven beweegt.

geen druk	onder druk
	
Openen is mogelijk.	Niet openen!

8.6 Deksel veilig openen (in hete toestand)



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op de drukindicator **19**. Wacht tot de druk is afgenomen of open het drukventiel **1** zo lang, tot er nog maar zeer weinig stoom naar buiten komt. Open de Multi-Pot nooit met geweld.
- ⊙ Let erop, dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven het drukventiel **1** bevindt, als u deze met de drukventielknop  **2** opent en er stoom ontsnapt. Het risico bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.



GEVAAR van verwondingen door hete levensmiddelen!

- ⊙ Wanneer u brijachtig voedsel heeft verhit, schud de Multi-Pot dan voorzichtig voor het openen. Dat moet het eruit spatten voorkomen.
- ⊙ Wanneer u vlees met huid hebt gekookt, kan deze huid opzwellen. Prik niet in het vlees zolang de huid is opgezwollen.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak het hete apparaat enkel aan het bedieningspaneel **10** of aan de handgrepen **3/16** aan.

Als de Multi-Pot onder druk staat, moet allereerst de druk uit de pan eruit worden gelaten, voor deze veilig kan worden geopend. Een veiligheidsmechanisme verhindert, dat het deksel **5** kan worden geopend, zolang de drukindicator **19** zich in opgetilde toestand bevindt.

Voor het laten ontsnappen van de druk zijn er twee mogelijkheden:

- Bij het **snel laten uitdampen** wordt ervoor gezorgd dat de druk snel via het drukventiel **1** ontsnapt.
- Bij het **langzame afkoelen** wordt de druk langzaam afgebouwd, zonder dat er een ventiel wordt geopend.

AANWIJZINGEN:

- Maak gebruik van het langzame afkoelen als er zich grote hoeveelheden vloeistof (bijv. soep) of zeer zetmeelrijk voedsel (bijv. pap) in de Multi-Pot bevinden. Deze gerechten kunnen bij het snel laten uitdampen met de stoom eruit spatten en de ventielen verstopen.
- Gebruik voor gerechten met een korte gaarduur, die snel verkoken, al naar gelang de mogelijkheid het snel laten uitdampen.
- Als u gebruik maakt van het warmhoudprogramma **Warm houden/Annuleren 37** wordt de druk langzaam afgebouwd.
- Als u een kookprogramma zonder druk gebruikt, komt het uitdampen te vervallen. Let bij het openen van het deksel **5** op hete gerechten en op de hete oppervlakken.
- Als de drukindicator **19** niet naar beneden beweegt, hoewel er geen waterdamp of druk meer ontsnapt, is de drukindicator eventueel vervuild en zit deze vast. In dit geval kunt u de drukindicator met een pen, eetstokje o.i.d. zachtjes naar beneden drukken.

Snel uitdampen


1. Beëindig het kookproces en trek de stekker **11** eruit.
2. Druk **voorzichtig** de drukventielknop  **2** naar beneden, tot deze vastklikt, om het drukventiel **1** te openen. De druk ontsnapt uit de Multi-Pot. **Daarbij ontsnapt er hete waterdamp!**
3. Controleer dat de drukindicator **19** naar beneden is gezakt.
4. Houd de ontgrendelingsknop **OPEN 20** ingedrukt, terwijl u het deksel **5** met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl **6** op de markering  **15** wijst.
5. Neem voorzichtig het deksel **5** naar boven af.

Langzaam afkoelen

Als het apparaat zich in stand-by bevindt (weergave *OFF*) of terwijl het warmhoudprogramma **Warm houden/Annuleren 37** loopt, wordt de druk langzaam automatisch afgebouwd. Hoe lang het afkoelproces duurt, is afhankelijk van de hoeveelheid aan levensmiddelen en kan tot 15 minuten duren.

1. Laat de Multi-Pot zo lang afkoelen, tot de drukindicator **19** naar beneden is gezakt.

AANWIJZING: u kunt het afkoelen een beetje versnellen door een koude, vochtige (maar goed uitgewrongen) thee- of handdoek over het deksel te leggen. Trek in dit geval van tevoren de stekker **11** eruit.

2. Houd de ontgrendelingsknop **OPEN 20** ingedrukt, terwijl u het deksel **5** met de wijzers van de klok mee draait, totdat de markeringspijl **6** op de markering  **15** wijst.
3. Neem voorzichtig het deksel **5** naar boven af.

8.7 Markeringen in de pan / vulhoeveelheid



GEVAAR!

- ⊙ Bij het garen onder druk (met gesloten drukventiel **1**): vul de pan **7** enkel tot de maximale vulhoogte (markering in de pan *max. 2/3*), omdat er anders kokend water uit kan spatten. Wanneer u voedingsmiddelen zoals rijst of gedroogde groente zwellen, mag de pan **7** ten hoogste tot de helft worden gevuld (markering in de pan *1/2*).

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag niet leeg worden gebruikt, dit om oververhitting te voorkomen.

Let er bij het gaar laten worden onder druk (met gesloten drukventiel **1**) op, dat er zich niet te veel of te weinig water in het apparaat bevindt. Let op die markeringen in de pan **7**.

- *max. 2/3*: dit is de maximale vulhoogte die met het apparaat mag worden gebruikt.
- *1/2*: deze markering geeft de halve vulhoogte van de pan **7** aan. Tot deze markering mag vloeistof in combinatie met rijst en soortgelijk zwellende levensmiddelen maximaal worden gevuld.
- Plaats altijd minstens 250 ml vloeistof (water, jus etc.) in de pan **7**.

8.8 Het stoomgaar-inzetstuk gebruiken



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Het stoomgaar-inzetstuk **23** wordt tijdens het gebruik heet. Wacht met het uitnemen uit de pan **7**, tot het afgekoeld is, of maak gebruik van pannenlappen of ovenwanten.

Om levensmiddelen in stoom te laten garen (bijv. met de functie **Stoom/Groenten 32**), plaatst u het stoomgaar-inzetstuk **23** in de pan **7**. Vul slechts weinig water in de pan **7**, zodat het rooster boven het wateroppervlak bevindt. Leg de levensmiddelen op het rooster. Deze raken het water niet aan.

De hengsels kunnen naar boven worden geklapt voor het eenvoudiger inzitten en eruit halen. Voor het plaatsbesparend opbergen kunnen de hengsels naar beneden worden geklapt.

9. Voorbereidingen voor ieder gebruik



GEVAAR!

- ⊙ Het veiligheidscontact **17** in het midden van de verwarmingsplaat **8** moet schoon en vrij beweegbaar zijn om oververhitting te voorkomen.
- ⊙ Controleer voor ieder gebruik, dat de ventielen (drukindicator **19** en drukventiel **1**) niet zijn verstopt.

Controleer de volgende punten:

- De afdichtring **25** moet er op correcte wijze zijn ingezet. De afdichting moet rondom goed passen.
- De beschermingsfilter **26** moet vrij van vervuiling zijn.
- De onderkant van de drukindicator **27** moet schoon en vrij beweegbaar zijn.
- Het inwendige van het basisapparaat **13**, verwarmingsplaat **8** en het veiligheidscontact **17** moeten vrij van vervuiling en droog zijn.

Plaatsen



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- Zet het basisapparaat **13** op een glad, droog en antislip werkblad neer, waardoor het apparaat noch kan omvallen noch naar beneden kan glijden.

Condensbak bevestigen

De condensbak **12** vangt condens op, die vanaf het deksel **5** in de bovenste ring aan het basisapparaat **13** loopt.

- **Afbeelding E:** schuif de condensbak **12** in de houder **18**.

AANWIJZING: leeg de condensbak **12** ten laatste wanneer het water de markering **MAX** heeft bereikt.

Afdichtring

Na het koken onder druk kan het deksel **5** soms moeilijk van het basisapparaat **13** losgaan. U kunt de afdichtring **25** voor het koken met een doek en een druppeltje plantaardige olie inwrijven, zodat het deksel gemakkelijker losgaat.

10. Koken met de Multi-Pot



GEVAAR!

- ⊙ Let erop, dat het inwendige van het basisapparaat **13** schoon en droog moet blijven.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Let erop dat er zich geen lichaamsdeel (bijv. hand of arm) boven de drukindicator **19** bevindt, wanneer hieruit stoom ontsnapt.
- ⊙ Open de Multi-Pot niet zolang deze onder druk staat. Let op het hoofdstuk "Deksel veilig openen (in hete toestand)" op pagina 58.





GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Delen van het oppervlak van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak apparaat in gebruik enkel aan het bedieningspaneel **10** of aan de handgrepen **3 + 16** aan. **Pak de pan 7 na het gebruik enkel met pannenlappen of ovenwanten vast.**

AANWIJZINGEN:

- Maak uzelf vertrouwd met de hantering van de Multi-Pot, alvorens u met het koken begint.
- Hieronder beschrijven we de basisprocedure. Voor sommige programma's zijn er afwijkingen, die u kunt vinden in het hoofdstuk "Een overzicht van de functies" op pagina 54 en de beschrijving van de afzonderlijke kookprogramma's (zie "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 66).

10.1 Kookproces voorbereiden

1. Bereid de levensmiddelen overeenkomstig het recept voor en plaats deze in de pan **7**.
Neem het hoofdstuk "Markeringen in de pan / vulhoeveelheid" op pagina 60 en de informatie uit hoofdstuk "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 66 in acht.
2. Veeg de pan **7** indien nodig aan de buitenkant schoon. De pan moet schoon en droog zijn.
3. Zet de pan **7** in het basisapparaat **13**.
4. Zet het deksel **5** erop en vergrendel deze zodanig, dat de markeringspijl **6** op de markering  **9** wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.
5. Drukventiel **1** met de drukventielknop  **2** sluiten/openen.
 - Voor gaar laten worden onder druk moet het drukventiel **1** gesloten zijn.
 - Voor garen zonder druk moet het drukventiel **1** geopend zijn.
6. Steek ten eerste het netaansluit-snoer **11** in die aansluiting **14** aan het basisapparaat **13**. Steek vervolgens de stekker in een geschikt stopcontact met aardingscontacten. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
7. Zodra het apparaat aan de elektriciteit is aangesloten, verschijnt op het display **29** de weergave *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

10.2 Gaartijden

De gaartijden zijn afhankelijk van de versheid en kwaliteit van de levensmiddelen, afmetingen van de stukken en persoonlijke voorkeuren (al dente of well-done).

Maak gebruik van de volgende vuistregels om de gaartijden van traditionele recepten naar gebruik met de Multi-Pot te vertalen:

- Bij het garen onder hoge druk (druk-niveau *High* **54**) vermindert de gaartijd tot ongeveer de helft.

Voorbeeld:

Een recept gaat uit van 90 minuten gaartijd. Bij het drukniveau *High* **54** leidt dat voor de Multi-Pot tot:

1/2 van 90 min. = 45 minuten.

- Bij het gaar laten worden onder lage druk (druk-niveau *Low* **56**) vermindert de gaartijd tot ongeveer twee derde. Voorbeeld:

een recept gaat uit van 90 minuten gaartijd. Bij het drukniveau *Low* **56** leidt dat voor de Multi-Pot tot:

2/3 van 90 min. = 60 minuten.

- Bij het gaar laten worden zonder druk (drukventiel **1** geopend) blijft de gaartijd gelijk.

AANWIJZINGEN:

- Verdere aanwijzingen over de gaartijden vindt u in het hoofdstuk "Afzonderlijke kookprogramma's" op pagina 66.
 - Als u grotere hoeveelheden gebruikt dan in de gaartijden-tabellen staan aangegeven, kunnen de gaartijden eventueel langer zijn. Normale porties kunnen in de regel zonder verlenging van de gaartijden gaar worden.
-

10.3 Kookprogramma instellen en starten

AANWIJZING: met de afbreken-toets **Warm houden/Annuleren 37** kunt u altijd de instellingen of het lopende programma afbreken.

1. Druk op de gewenste programmatoets. Die leds boven de programmatoets en boven de start-toets **Start 44** knipperen. Op het display **29** verschijnt de voorinstelling van de kooktijd *Normal 51* en de vooringestelde kooktijd knippert.

Zolang de leds op de weergave knipperen, kunt u de instellingen voor de tijd en het drukniveau wijzigen.

AANWIJZING: de vooraf ingestelde waarden en de instelbare bereiken kunt u vinden in de tabel in hoofdstuk "Een overzicht van de functies" op pagina 54.

2. Indien gewenst wijzigt u eerst het drukniveau:
Druk op de druktoets **Drukniveau 40**, om tussen *High 54* en *Low 56* te kiezen.
3. Om de kooktijd binnen het instelbare bereik te wijzigen:
 - Druk herhaaldelijk op de programmatoets, om tussen de voorinstellingen *Less, Normal en More 51* te kiezen.
 - Stel indien nodig met de toetsen **+ 33/- 46** de gewenste tijd in.
 - Als u de toetsen **+ 33/- 46** ingedrukt houdt, kunt u de waarden sneller laten doorlopen.
4. Druk om het kookprogramma te starten op de start-toets **Start 44**.
 - Die leds boven de geselecteerde programmatoets en boven de start-toets **Start 44** branden continu.

- Op het display **29** geven de weergave *ON* en een lopende balkweergave **55** aan, dat het apparaat opwarmt en druk opbouwt.



57 Dit symbool geeft aan, dat het apparaat opwarmt en de druk opbouwt.

- Dit kan al naar gelang de vulhoeveelheid en het kookprogramma enige tijd duren.
5. Wanneer de temperatuur en druk zijn bereikt, wordt automatisch het kookproces gestart.
 - Op het display **29** wordt de kooktijd afgeteld.



53 Dit symbool geeft aan, dat de ingestelde druk is bereikt.

- Om de temperatuur te handhaven, schakelt het apparaat automatisch heen en weer tussen opwarmen (balkweergave **55** loopt) en uitgeschakelde verwarming (balkweergave **55** staat stil).
6. Het einde van het kookproces wordt door pieptonen gemeld. Het apparaat gaat automatisch naar het warmhoudprogramma over. De led van de afbreken-toets **Warm houden/Annuleren 37** brandt. Op het display **29** wordt de warmhoudtijd vanaf *00:00* naar boven geteld. Daarbij wordt de druk langzaam afgebouwd.

10.4 Kookproces onderbreken

- Druk op de afbreken-toets **Warm houden/Annuleren 37**, om een lopend programma af te breken. Het apparaat bevindt zich vervolgens in stand-by. Op het display **29** verschijnt die weergave *OFF*.

10.5 Het koken beëindigen

1. Beëindig het kookprogramma of het warmhoudprogramma door op de afbreken-toets te drukken **Warm houden/Annuleren 37**.
Op het display **29** verschijnt er *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
2. Trek de stekker **11** uit het stopcontact.
3. Maak gebruik van een geschikte methode om de druk in de pan te verminderen en het deksel **5** veilig te openen (zie "Deksel veilig openen (in hete toestand)" op pagina 58).
4. Verwijder de hete pan **7** met pannenvellen of ovenwanten.
5. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.



10.6 Warmhouden (Warm houden/Annuleren)

Als het kookprogramma is beëindigd, gaat het apparaat automatisch op het warmhoudprogramma over **Warm houden/Annuleren 37**.

U kunt het warmhoudprogramma ook handmatig starten om warme gerechten in de Multi-Pot warm te houden.

AANWIJZINGEN:

- Een zeer lang warmhouden verandert de smaak en het uiterlijk van levensmiddelen, vitamines worden vernietigd en de levensmiddelen kunnen bederven.
 - Aangezien het warmhoudprogramma zonder druk werkt, kunt u het deksel **5** openen en sluiten terwijl het programma loopt. Houd echter rekening met de eventuele restdruk na een ander kookprogramma.
 - Na het yoghurtprogramma (**Yoghurt 43**) gaat het apparaat niet automatisch naar het warmhoudprogramma over.
-

1. Plaats de warme levensmiddelen in de pan **7**.
2. Veeg de pan **7** indien nodig aan de buitenkant schoon. De pan moet schoon en droog zijn.
3. Zet de pan **7** in het basisapparaat **13**.
4. Zet het deksel **5** erop en vergrendel deze zodanig, dat de markeringspijl **6** op de markering  **9** wijst. De vergrendeling klikt hoorbaar.
5. Open het drukventiel **1**, door de drukventielknop  **2** naar beneden te drukken, tot deze vastklikt.
6. Sluit met het netaansluitsnoer **11** de aansluiting **14** aan het basisapparaat **13** aan op een op correcte wijze geïnstalleerd stopcontact met aardingscontacten, die aan de technische gegevens voldoet.
7. Zodra het apparaat aan de elektriciteit is aangesloten, verschijnt op het display **29** de weergave *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.
8. Druk op de afbreken-toets **Warm houden/Annuleren 37**, om het warmhoudprogramma te starten. De led van de afbreken-toets **Warm houden/Annuleren 37** brandt. Op het display **29** wordt de warmhoudtijd vanaf *00:00* naar boven geteld. Na 12 uur stopt het warmhoudprogramma automatisch.
9. Druk opnieuw op de afbreken-toets om het warmhoudprogramma te beëindigen **Warm houden/Annuleren 37**.
De led van de afbreken-toets **Warm houden/Annuleren 37** gaat uit. Op het display **29** verschijnt die weergave *OFF*. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

10. Trek de stekker **11** uit het stopcontact.
11. Open het deksel **5** en plaats deze in de afdruippositie.
12. Verwijder de hete pan **7** met pannenvellen of ovenwanten.
13. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

10.7 Koken met vertraging

Met deze functie kunt u het kookproces voorbereiden en vervolgens op een later tijdstip het koken zelf laten plaatsvinden. Het kookproces kan met een vertraging van maximaal 24 uur (0:01 tot 23:59) worden gestart.

AANWIJZINGEN:

- Het yoghurt-programma (**Yoghurt 43**) en het aanbraden-programma (**Schroeien/Sauteren 41**) kunnen niet met vertraging worden gestart.
 - Let erop dat veel levensmiddelen (bijv. Vis) kunnen bederven als ze meerdere uren op kamertemperatuur in de pan bevinden, voordat ze worden gegaard.
-
1. Bereid het kookproces zoals beschreven voor.
Het apparaat bevindt zich in stand-by. (Weergave *OFF*).
 2. Druk op de vertragingstoets **Startvertraging 38**. Op het display **29** wordt 00:30 aangegeven. De minuten knippen.
 3. Stel met de toetsen **+ 33/- 46** de Minuten van de gewenste vertragingstijd in.
 4. Druk op de tijdeenheid-toets **Uren/Minuten 35**, om naar de instelling van de uren over te gaan.
 5. Stel met de toetsen **+ 33/- 46** de uren in.

6. Stel nu het kookprogramma in en start dat zoals beschreven.
De led van de geselecteerde programma-toets en de led boven de vertragingstoets **Startvertraging 38** branden. Op de display wordt de vertragingstijd afgeteld.
7. Na het verstrijken van de vertragingstijd klinkt er een geluidssignaal en de opwarm- en drukopbouw-fase worden automatisch gestart.

AANWIJZINGEN:

- U kunt de vertraging ook instellen, dat u het kookprogramma heeft ingesteld.
Voer in dit geval de instellingen voor het kookprogramma uit, maar druk nog niet op de start-toets **Start 44**. Ga vervolgens verder met de stappen 2. tot 5. zoals beschreven. Start aan het einde van de vertragingstijd met de start-toets **Start 44**.
 - Met de afbreken-toets **Warm houden/Annuleren 37** kunt u het proces te allen tijde afbreken.
-

11. Afzonderlijke kookprogramma's

11.1 Aanbraden (Schroeien/Sauteren)

Het programma aanbraden (**Schroeien/Sauteren 41**) is bedoeld voor het kort aanbraden van kleine hoeveelheden. Met dit programma kunt u bijv. gehakt aanbraden alvorens andere ingrediënten toe te voegen en met een ander programma gaar te laten worden.

Bijzonderheden bij dit programma

- Dit programma werkt zonder druk bij open deksel **5**.
- Koken met vertraging is niet mogelijk.
- De kooktijd is vast op 30 minuten ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

Zo gaat u te werk

1. Doe wat braadvet in de pan **7**.
2. Zet de pan **7** in het basisapparaat **13**.
3. Sluit het apparaat op de stroom aan.
4. Druk op de Aanbraden-toets **Schroeien/Sauteren 41** en vervolgens op de Start-toets **Start 44**. Het apparaat begint voor te verwarmen.
5. Wanneer de braadtemperatuur is bereikt, begint op het display **29** de kooktijd af te tellen. Voeg nu de levensmiddelen toe en braad deze al omroerend aan.
De bodem van de pan **7** moet gewoon bedekt zijn. Als u meer wilt aanbraden, doe dat dan in porties.
6. Als u het aanbraden wilt beëindigen, druk dan op de afbreken-toets **Warm houden/Annuleren 37**. Op het display **29** verschijnt die weergave **OFF**. Het apparaat bevindt zich in stand-by.

AANWIJZING: als de vooringestelde kooktijd van 30 minuten is afgelopen, gaat het apparaat automatisch naar het warmhoudprogramma over.

11.2 Yoghurt maken (Yoghurt)

Met het yoghurt-programma **Yoghurt 43** kunt u zelf yoghurt maken. U heeft daartoe yoghurt-culturen of verse yoghurt en melk nodig. Alle in de handel gebruikelijke melksoorten (rauwe melk, gepasteuriseerde verse melk, lang houdbare melk en houdbare melk) zijn geschikt.

Rauwe melk moet bij de eerste stap worden gepasteuriseerd.

Voor gepasteuriseerde verse melk, langer houdbare melk en houdbare melk vervalt deze stap.


Voor de eigenlijke maken van yoghurt moeten yoghurtculturen of een beetje verse yoghurt worden toegevoegd. Dan vindt de eigenlijke yoghurt-productie plaats bij middelgrote warmte.

AANWIJZINGEN:

- Per 1 liter melk voegt u 200 g verse yoghurt (met levende culturen) toe.
 - Zie voor de hoeveelheden de opgaven van de fabrikant, wanneer u yoghurtculturen gebruikt.
 - gebruik waar mogelijk verse melk, die u vers opent en let erop dat al het keukengereedschap, dat u gebruikt, grondig is gereinigd.
-

Bijzonderheden bij dit programma

- De voorinstelling **More 51** is bedoeld voor het pasteuriseren van melk. Met deze selectie wordt er ook een andere temperatuur gekozen.
- De voorinstelling van de bereidingstijd **Normal 51** bedraagt 8 uur en kan in stappen van 30 minuten worden gewijzigd. De temperatuur is ideaal voor het maken van yoghurt. U kunt de tijd aanpassen aan de informatie ui het recept of de verpakking van de yoghurtculturen.

- Dit programma werkt onder druk. Het drukventiel **1** moet zijn geopend (drukventielknop  **2** onder vastgeklikt).
- Werken met vertraging is niet mogelijk.
- Na het verstrijken van de bereidingstijd gaat het apparaat niet op het warmhoudprogramma over.

Melk pasteuriseren (bij rauwe melk)

1. Vul de pan maximaal tot de markering *max. 2/3* met melk **7**.
2. Zet de pan **7** in het basisapparaat **13**.
3. Sluit het apparaat op de stroom aan.
4. Druk net zo vaak op de yoghurt-toets, **Yoghurt 43** totdat *More 51* is geselecteerd.
5. Druk op de start-toets **Start 44**. Op het display **29** verschijnt er *boil*. De melk wordt voor het pasteuriseren verhit.
6. Als dit proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en op de display **29** verschijnt *Yogt*.
7. Laat de melk afkoelen tot onder de 46 °C alvorens u de yoghurtculturen of de verse yoghurt toevoegt. Controleer de temperatuur met een thermometer.

Yoghurt maken in de pan


1. Vul de pan maximaal tot de markering *max. 2/3* met melk **7**.
2. Voeg de yoghurtculturen of de verse yoghurt toe. Roer melk en yoghurt/yoghurtculturen goed door.
3. Zet de pan **7** in het basisapparaat **13**.
4. Sluit het apparaat op de stroom aan.
5. Druk op de yoghurt-toets **Yoghurt 43**, zodat *Normal 51* is geselecteerd. Op de display **29** verschijnt de vooringestelde tijd *8:00*.
6. Pas met de toetsen **+ 33/- 46** de tijd voor het yoghurt maken in stappen van 30 minuten aan.
7. Druk op de start-toets **Start 44**. Op de display **29** wordt de tijd afgeteld.

8. Als dit proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en op de display **29** verschijnt *Yogt*.

11.3 Langzaam garen (Slow cooking)

Met het programma voor langzaam garen **Slow cooking 39** gebruikt u de Multi-Pot als een slowcooker. De gerechten worden langzaam en op lage temperatuur en zonder druk gegaard.


Bijzonderheden bij deze programma's

- Dit programma werkt zonder druk bij gesloten deksel **5**. Het drukventiel **1** moet zijn geopend (drukventielknop  **2** onder vastgeklikt).
- De voorinstelling van de kooktijd bedraagt 4 uur en kan in stappen van 30 minuten worden gewijzigd.
- Neem de gaartijden 1:1 over uit de recepten voor de slowcooker. Deze worden niet verkort aangezien het apparaat in dit programma zonder druk werkt.
- Goed geschikt voor soepen, eenpansgerechten, vlees-smoorgerechten, peulvruchten, aardappels, wortels en andere stevige groenten.
- Goed geschikt voor het maken van fonds.
- Niet geschikt voor ingrediënten, die snel verkoken, zoals bijv. noedels, vis of melkproducten. Deze kunnen eventueel aan het einde van de gaartijd worden toegevoegd.

11.4 Taart/gebak bakken (Cake)

Met het taart-programma **Cake 42** kunt u taart bakken.

Bijzonderheden bij dit programma

- U heeft een kleine bakvorm van ca. 18 cm diameter nodig.
- Dek gebak altijd af met vershoudfolie en aluminiumfolie.
- U heeft het stoomgaar-inzetstuk nodig **23**.
- Voorinstelling van het drukniveau: **High 54**
- Het drukventiel **1** wordt gesloten (drukventielknop  **2** boven).

Zo gaat u te werk

1. Zet de pan **7** in het basisapparaat **13**.
2. Plaats het stoomgaar-inzetstuk **23** in de pan **7**.
3. Vul de pan **7** met ca. 500 ml water.
4. Bereid het taartdeeg volgens het recept voor en vul dit in de bak- of taartvorm. Dek het gebak af met vershoudfolie en aluminiumfolie. Zet de gebaksvorm op het stoomgaar-inzetstuk **23**. Zet deze op het stoomgaar-inzetstuk **23**.
5. Sluit het apparaat op de stroom aan.
6. Druk op de taart-toets **Cake 42**. Op de display **29** verschijnt de vooringestelde tijd 00:45.
7. Pas met de toetsen **+ 33/- 46** de tijd aan die van uw recept aan.
8. Druk op de start-toets **Start 44**. Op de display **29** wordt de tijd afgeteld.
9. Als het proces is afgesloten, klinkt er een geluidssignaal en het apparaat gaat automatisch naar het warmhoud-programma over. Op het display **29** wordt de warmhoudtijd vanaf 00:00 naar boven geteld.

10. Na ca. 10 minuten (10.00) kunt u het warmhouden beëindigen door op de afbreken-toets te drukken **Warm houden/Annuleren 37**.

11. Verwijder de hete bakvorm met pan-nenlappen of ovenwanten.

11.5 Vis (Vis)

Het vis-programma **Vis 31** is voor het sudderen van vis in stoom bedoeld. Maar ook andere visgerechten lukken hiermee, zoals bijvoorbeeld vissoep of gesmoorde vis op een bed van groenten met een beetje vloeistof.

Bijzonderheden bij dit programma

- Voorinstelling van het drukniveau: **Low 56**. **High 54** wordt niet aangeraden.
- Plaats de vis voor het stoomgaren in een hittebestendige vuurvaste schaal en plaats deze op het stoomgaar-inzetstuk **23**. Voeg aan de bodem van de pan **7** voldoende vloeistof toe (minstens 250 ml).
- Voor het smoren wordt de vis direct in de pan **7** geplaatst een beetje visbouillon, bouillon of witte wijn en naar smaak groente en kruiden.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Forel blauw	1000 g	3 - 5 minuten
Kabeljauw	1000 g	7 - 8 minuten
Roodbaars/ pos	1000 g	3 - 6 minuten
Zalm (filet)	1000 g	6 - 8 minuten

11.6 Vlees (Rundvlees/ Vlees)

Dit vlees-programma **Rundvlees/
Vlees 48** is bedoeld voor het smoren van vlees (behalve gevogelte).

Bijzonderheden bij dit programma

- Gebruik naar wens eerst het aanbraden-programma **Schroeien/Sauteren 41**, om het vlees rondom aan te braden. Gebruik vervolgens het vlees-programma na het blussen **Rundvlees/Vlees 48**.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water, bouillon of vleesbouillon) toe.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Gehaktballetjes	500 g	5 - 6 minuten
Gebraden varkensvlees	500 g	30 - 35 minuten
Goulash, gebraden kalfsvlees, rollades	500 g	20 - 25 minuten
Sauerbraten, tafelspitz	500 g	50 minuten
Gebraden rundvlees	500 g	30 minuten
Gebraden hertenvlees	500 g	25 - 30 minuten
Gebraden lamsvlees	500 g	20 - 25 minuten
Lamsragout	500 g	10 - 15 minuten

11.7 Gevogelte (Gevogelte)

Dit gevogelte-programma **Gevogelte 30** is bedoeld voor gaar laten worden van gevogelte.

Bijzonderheden bij dit programma

- Gebruik naar wens eerst het aanbraden-programma **Schroeien/Sauteren 41**, om het vlees rondom aan te braden. Gebruik vervolgens het gevogelte-programma na het blussen **Gevogelte 30**.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water, bouillon of vleesbouillon) toe.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
Kipfilet	500 g	8 minuten
Kippenbouten	500 g	10 minuten
Kalkoen (borst/bout)	500 g	18 - 20 minuten

11.8 Groente (Stoom/ Groenten)

U kunt groente met het stoomgaar-programma **Stoom/Groenten 32** stoomgaren of met een beetje vloeistof (bijv. water, bouillon) stomen.

Bijzonderheden bij dit programma

- Voorinstelling van het drukniveau: **Low 56**.
- Het drukniveau **High 54** wordt aanbevolen voor in de schil gekookte aardappel en koolgerechten.
- Voeg minstens 250 ml vloeistof (bijv. water of bouillon) toe.
- Voor het gaar laten worden in stoom heeft u het stoomgaar-inzetstuk **23** nodig.
- Plaats om te smoren de vloeistof en de groente samen in de pan **7**.
- Het programma is er niet voor bedoeld om de groente volledig door het water te laten bedekken.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd	Druk-niveau
Bloemkool (roosjes)	500 g	2 - 4 minuten	Low 56
Bloemkool (ongesneden)	500 g	9 - 11 minuten	Low 56
Groene bonen	500 g	ca. 5 minuten	Low 56
Broccoli	500 g	2 - 4 minuten	Low 56
Venkel (gehalveerd)	500 g	6 - 8 minuten	Low 56
groene erwten (jong)	500 g	ca. 3 minuten	Low 56
Wortels/peen (schijfjes)	500 g	4 - 6 minuten	Low 56
Koolrabi (stukken van 1 cm)	500 g	2 - 3 minuten	Low 56
Aardappelen (geschild, in kwarten gesneden)	500 g	8 - 9 minuten	Low 56
In de schil gekookte aardappelen (heel)	500 g	15 minuten	High 54
Spruitjes	500 g	2 - 3 minuten	Low 56
Witte kool (dunne stroken)	500 g	3 - 5 minuten	High 54
Rode kool (dunne stroken)	500 g	4 - 6 minuten	High 54
Zuurkool	500 g	8 - 12 minuten	High 54

11.9 Bonen/Chili (Bonen/Chili)

Met het bonen-programma **Bonen/Chili 34** kunt u gedroogde peulvruchten gaar laten worden, zonder ze van tevoren te laten weken. Ook bij de bereiding van chili con carne bespaart u tijd.

Bijzonderheden bij dit programma

- Als u gebruik maakt van gedroogde peulvruchten, let op de maximale vulhoogte tot de markering 1/2 voor de totale ingrediënten.
- Voeg aan de gedroogde peulvruchten voldoende water toe. Ze moeten ten minste bedekt zijn. Bij het opzwellen zuigen ze veel water op.
- Als u gedroogde peulvruchten heeft bereid, laat deze dan langzaam afkoelen alvorens het deksel te openen. Bij het snel uitdampen kan naar buiten komend schuim de ventielen vervuilen.

Voorbeelden voor gaartijden:

Levensmiddelen	Gewicht	Gaartijd
witte bonen (zonder inweken)	500 g	20 - 25 minuten
Kidneybonen (zonder inweken)	500 g	65 minuten
Erwten (gedroogd)	500 g	45 minuten
Linzen	500 g	10 - 15 minuten

11.10 Eenpansgerechten/ soepen (Stoofschotel/ Soep)

Met het soepen-programma **Soep 47** kookt u soepen, met het eenpansgerecht-programma **Stoofschotel 45** eenpansgerechten.

Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High 54*.
- De gaartijden halveren t.o.v. van een traditioneel recept.
- Voor zwellende of sterk schuimende voedingsmiddelen (bijv. het uitkoken van botten voor vleesbouillon) vult u de pan **7** ten hoogste tot de markering *1/2*. Zorg na afkoop van het programma voor langzame afkoelen.
- Voor alle andere soepen en eenpansgerechten kunt u de pan **7** tot de maximale vulhoogte van *max. 2/3* vullen en gebruik maken van snel uitdampen.

11.11 Eieren (Ei)

Dit eieren-programma **Ei 36** is bedoeld voor koken van ontbijteieren.

Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High 54*.
- Plaats maximaal zoveel eieren in de pan **7**, dat de bodem bedekt is.
- Voeg minstens 250 ml water aan de pan **7** toe.
- Laat de eieren altijd snel uitdampen, neem ze onmiddellijk uit en schrik ze onder koud water af, waardoor ze niet langer garen dan de bedoeling is.
- De kooktijden van eieren verschillend al naar gelang de afmetingen en versheid van de eieren. Grote en zeer verse eieren hebben iets langer nodig. Gebruik als vuistregel voor grootte M:
 - de voorinstelling *Normal* voor zachte eieren,
 - *Less* voor zachtgekookte eieren,
 - *More* voor hardgekookte eieren.

11.12 Rijst (Rijst)

Het rijst-programma **Rijst 50** is optimaal geschikt om witte (geschilde) rijst gaar te laten worden.

Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High 54*.
- Het hangt van de soort rijst af, hoeveel vloeistof u het beste kunt toevoegen. Let daarbij op de informatie op de verpakking.
- Halveer voor de gaartijd de aangegeven gaartijd op de verpakking.
- Neem voor de rijst en vloeistof samen de maximumvulling van 1/2 in acht.
- Laat de rijst na het koken nog ca. 5 minuten rusten.

AANWIJZING: maak gebruik van het multigranen-programma voor het gaar laten worden van wilde rijst en bruine rijst **Multigranen 49**.

Voorbeelden van vloeistofhoeveelheden en gaartijden:

Rijstsoorten	Hoeveelheid voor 2 porties		Gaartijd
	Rijst	Vloeistof	
Basmati-rijst	120 g	300 ml	<i>Less</i>
Langkorrelige rijst	120 g	300 ml	<i>Normal</i>

11.13 Multigrain (Multigranen)

Het multigranen-programma **Multigranen 49** is bedoeld om bruine rijst, wilde rijst en verschillende granen gaar te laten worden.

Bijzonderheden bij deze programma's

- Voorinstelling van het drukniveau: *High 54*.
- Het hangt van de graansoort af, hoeveel vloeistof u het beste kunt toevoegen. Let daarbij op de informatie op de verpakking.
- Halveer voor de gaartijd de aangegeven gaartijd op de verpakking.
- Neem voor het graan en de vloeistof samen de maximumvulling van 1/2 in acht.

Voorbeelden van vloeistofhoeveelheden en gaartijden:

Graansoorten	Hoeveelheid voor 2 porties		Gaartijd
	Granen	Vloeistof	
Bruine rijst	120 g	300 ml	ca. 15 minuten + 10 minuten warmhoudtijd
Wilde rijst	125 g	500 ml	ca. 25 minuten afgieten + 10 minuten warmhoudtijd
Spelt	125 g	500 ml	ca. 20 minuten

12. Reinigen en bewaren

Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het basisapparaat **13**, het netaansluit-snoer en de stekker **11** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **11** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Wacht met schoonmaken, totdat het apparaat is afgekoeld.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
-
- Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven etensresten.

12.1 Demonteer het apparaat

1. Trek de stekker **11** uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Trek de netaansluitsnoer **11** uit de aansluiting **14** aan het basisapparaat **13**.
3. Neem het deksel **5** van het apparaat af.
4. **Afbeelding A:** trek de afdichtring **25** krachtig van de onderkant van het deksel **5** af.
5. Neem de pan **7** uit het basisapparaat **13**.
6. Trek de condensbak **12** uit de houder **18**.

12.2 Accessoires in de vaatwasmachine reinigen

De volgende accessoires kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd:

- de pan **7**
- de afdichtring **25**
- de condensbak **12**
- het stoomgaar-inzetstuk **23**
- de maatbeker **24**
- de rijstlepel **22**
- de soeplepel **21**

12.3 Behuizing en stroomsnoer reinigen

Het basisapparaat **13**, het deksel **5** en het netaansluitsnoer **11** reinigt u als volgt:

1. Veeg deze onderdelen met een vochtige doek (eventueel met een beetje afwasmiddel) af.
2. Droog alle onderdelen volledig, alvorens het apparaat weer opnieuw te gebruiken.
3. Let daarbij bijzonder goed op de uitsparingen aan de buitenrand van de basisapparaat **13** en aan de binnenkant van het deksel **5**.

12.4 Ventielen controleren en reinigen

In het deksel bevinden zich twee ventielen, die altijd schoon en vrij beweegbaar moeten zijn. Ze moeten vrij doorgankelijk zijn. **Controleer de ventielen bij elke reiniging!**

Drukindicator 19

- Controleer de onderkant van de drukindicator **27** aan de onderkant van het deksel **5**. Deze moet vrij beweegbaar zijn en mag niet (bijv. door levensmiddelenresten) zijn vervuild.

AANWIJZING: als de drukindicator **19/27** eenmaal hardnekkig vervuild is, kunt u hem onder stromend water met een kleine borstel reinigen.

Drukventiel 1

1. **Afbeelding F:** op de bovenzijde van het deksel **5:** trek het drukventiel **1** naar boven uit.
2. **Afbeelding G:** op de onderkant van het deksel **5:** trek het beschermingsfilter **26** eraf. (De beschermingsfilter **26** zit stevig vast. Lostrekken gaat moeilijk.)
3. Reinig beide delen met de hand met een mild afwasmiddel en laat ze drogen. Gebruik eventueel een kleine borstel voor de kleine tussenruimtes.

AANWIJZING: mocht het inwendige van het drukventiel **1** zijn vervuild, reinig deze dan met een vochtige doek. Reinig bij hardnekkige vervuilingen het inwendige van het drukventiel **1** onder stromend water met een kleine borstel.

12.5 Onderdelen in elkaar zetten

1. Laat alle onderdelen volledig drogen alvorens u deze weer in elkaar zet.
2. Zet het drukventiel **1** en het beschermingsfilter **26** er weer in.
3. Plaats de afdichtring **25** weer op de onderkant van het deksel **5**. Controleer of:
 - dat alle onderdelen schoon zijn,
 - dat de siliconen plug in het midden van de afdichtring **25** precies op de houder **28** zit,
 - dat de afdichting rondom volledig aansluit.
4. Plaats de condensbak **12** weer in de houder **18**.

12.6 Het apparaat bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

-
- Laat alle onderdelen volledig drogen alvorens u het apparaat voor opslag opruimt.
 - Sluit het apparaat niet af wanneer u het opslaat.
 - Bewaar het apparaat op een droge, stofvrije en vorstvrije plaats.

13. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de



doorgestreepte afvalton op wiel'tjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

14. Accessoires bestellen

Accessoires voor de snelkookpan SSM 1000 A2 kunt u nabestellen.

Bestelling online

shop.hoyerhandel.com



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

15. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?• Controleer de aansluiting.
Stoom komt bij het drukventiel 1 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none">• Is het drukventiel 1 geopend?• Is het drukventiel 1 niet correct geplaatst?
Stoom komt bij de drukindicator 19 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none">• Dit is normaal in de opwarmfase.• In het geval er na het begin van het programma nog stoom naar buiten komt: apparaat uitschakelen, laten afkoelen, drukindicator 19 controleren.
Stoom komt aan de zijkant bij het deksel 5 naar buiten.	<ul style="list-style-type: none">• Deksel 5 niet correct gesloten?• Apparaat uitschakelen, laten afkoelen en controleren of de afdichting 25 vrij van vervuilingen en er correct is ingezet.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Drukindicator 19 stijgt niet naar boven.	<ul style="list-style-type: none"> Apparaat uitschakelen, laten afkoelen, controleren, of de drukindicator 19 schoon en vrij beweegbaar is.
Drukindicator 19 zakt niet.	<ul style="list-style-type: none"> Staat het apparaat nog onder druk? Apparaat uitschakelen, laten afkoelen, controleren, of de drukindicator 19 schoon en vrij beweegbaar is.
Deksel 5 kan niet worden geopend.	<ul style="list-style-type: none"> Staat het apparaat nog onder druk? Dan kan het deksel 5 niet worden geopend (veiligheidsmechanisme). Blijft de drukindicator 19 vast zitten?
Programma start niet.	<ul style="list-style-type: none"> Is het deksel 5 niet correct afgesloten? Komt er stoom naar buiten?
Op het display 29 verschijnt er <i>Liden</i> u hoort een geluidssignaal.	Is het deksel 5 niet gesloten of bij het aanbradenprogramma (Schroeien/Sauteren 41) niet geopend?
Op het display 29 wordt de foutmelding <i>E3</i> weergegeven.	Oververhitting: laat het apparaat afkoelen. Controleer of er voldoende vloeistof in de pan 7 zit. Start het proces opnieuw.
Op het display 29 wordt er een andere foutmelding (<i>E</i> en een cijfer) weergegeven.	Neem contact op met het servicecenter.

16. Technische gegevens

Model:	SSM 1000 A2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1000 W
Werkdruk:	70 kPa
Hoogst toegelaten druk:	120 kPa
Vulhoeveelheden:	<ul style="list-style-type: none"> - min. 250 ml - max. 4 liter rijst/wellende levensmiddelen: - max. 3 liter

Gebruikte symbolen

	Gepriüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

17. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 393286_2201** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **393286_2201** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 393286_2201



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	82
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	83
3. Sicherheitshinweise	84
4. Lieferumfang	88
5. Bedienfeld im Überblick	89
6. Funktionen im Überblick	92
7. Vor dem ersten Gebrauch	94
8. Handhabung des Multi-Pots	94
8.1 Deckel öffnen (im kalten Zustand)	94
8.2 Deckel in Abtropfposition abstellen	94
8.3 Deckel schließen	94
8.4 Druckventil öffnen/schließen	95
8.5 Druckanzeiger	95
8.6 Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)	96
8.7 Markierungen im Topf / Füllmengen	97
8.8 Dampfgareinsatz verwenden	98
9. Vorbereitungen vor jedem Gebrauch	98
10. Kochen mit dem Multi-Pot	99
10.1 Kochvorgang vorbereiten	99
10.2 Garzeiten	100
10.3 Kochprogramm einstellen und starten	100
10.4 Kochvorgang unterbrechen	101
10.5 Kochen beenden	101
10.6 Warmhalten (Warmhalten/Abbruch)	101
10.7 Kochen mit Zeitverzögerung	102
11. Einzelne Kochprogramme	103
11.1 Anbraten (Anbraten)	103
11.2 Joghurt herstellen (Joghurt)	104
11.3 Schongaren (Schongaren)	105
11.4 Kuchen backen (Kuchen)	105
11.5 Fisch (Fisch)	106
11.6 Fleisch (Fleisch)	106
11.7 Geflügel (Geflügel)	107
11.8 Gemüse (Dampf/Gemüse)	107
11.9 Bohnen/Chili (Bohnen/Chili)	108
11.10 Eintöpfe/Suppen (Eintopf/Suppe)	108
11.11 Eier (Eier)	108
11.12 Reis (Reis)	109
11.13 Multigrain (Mehrkorn)	109

12. Reinigen und Aufbewahren	110
12.1 Gerät demontieren	110
12.2 Zubehörteile in der Spülmaschine reinigen	110
12.3 Gehäuse und Netzkabel reinigen	110
12.4 Ventile prüfen und reinigen	110
12.5 Zubehör zusammenbauen	111
12.6 Gerät lagern	111
13. Entsorgen	112
14. Zubehörteile bestellen	112
15. Problemlösung	113
16. Technische Daten	114
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	115

1. Übersicht





1		Druckventil
2		Druckventil-Knopf
3		Griff (des Deckels)
4		Steg
5		Deckel
6		Markierungspfeil
7		Topf
8		Heizplatte
9		Markierung (Deckel geschlossen)
10		Bedienfeld
11		Netzanschlussleitung mit Netzstecker
12		Kondenswasserbehälter
13		Grundgerät
14		Buchse (zum Anschließen der Netzanschlussleitung)
15		Markierung (Deckel geöffnet)
16		Griff (des Grundgerätes)
17		Sicherheitskontakt
18		Halterung (für den Kondenswasserbehälter)
19		Druckanzeiger
20	OPEN	Entriegelungstaste (für den Deckel)
21		Suppenlöffel
22		Reislöffel
23		Dampfgareinsatz
24		Messbecher

Bild A: Deckel-Unterseite

25		Dichtungsring
26		Schutzfilter (für das Druckventil)
27		Unterseite des Druckanzeigers
28		Halterung (für den Dichtungsring)

Hintere Ausklappseite: Bilder B - G

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Multi-Pot.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Multi-Pot!

Symbole am Gerät



GEFAHR! **Heiße Oberflächen!**

Um eine Verletzung durch Verbrennung zu vermeiden, dürfen die Oberflächen des Gerätes während des Betriebes nicht berührt werden. Verwenden Sie nur die vorgesehenen Handgriffe und Bedienelemente.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Multi-Pot ist ein Multifunktionsgerät mit verschiedenen Kochprogrammen zum zeit- und energiesparenden Garen unter Druck (Schnellkochen), zum Schongaren (Slow Cooker), zum Dampfgaren, zum Anbraten, zur Joghurt-Zubereitung und zum Kuchenbacken.

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

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in trockenen Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Schnellkochtopf ...
 - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
 - ... wenn aus dem Multi-Pot heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckventil befindet, wenn Sie dieses mit dem Druckventil-Knopf öffnen und Dampf entweicht.
- ⊙ Der Multi-Pot ist keine Fritteuse. Nahrungsmittel können und **dürfen nicht** in Öl frittiert werden.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNING! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fern zu halten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



⊙ Teile der Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld oder an den Griffen. **Fassen Sie den Topf nach dem Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.**

- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 110).
- ⊙ Beim Garen unter Druck (mit geschlossenem Druckventil): Befüllen Sie das Gerät nur bis zur maximalen Füllhöhe (Markierung im Topf 2/3), da ansonsten kochendes Wasser herausspritzen kann. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Topf höchstens bis zur Hälfte (Markierung im Topf 1/2).
- ⊙ Die Kanäle für die Druckregulierung müssen regelmäßig überprüft werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht verstopft sind (siehe "Ventile prüfen und reinigen" auf Seite 110).

- ⊙ Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind (siehe "Vorbereitungen vor jedem Gebrauch" auf Seite 98).
- ⊙ Öffnen Sie das Gerät nicht, solange es unter Druck steht. Beachten Sie den Druckanzeiger. Warten Sie, bis sich der Druck abgebaut hat oder öffnen Sie das Druckventil so lange, bis nur noch sehr wenig Dampf austritt. Öffnen Sie das Gerät niemals gewaltsam.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit den Handgriffen auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine gleichwertige ersetzt werden. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- ⊙ Das Grundgerät, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.
- ⊙ Beugen Sie sich nicht über das Gerät ...
... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
... wenn aus dem Gerät heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckventil befindet, wenn Sie dieses mit dem Druckventil-Knopf öffnen und Dampf entweicht. Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.

- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haus-haltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispiels-weise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ge-werblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtun-gen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbin-dung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwen-dung noch über Restwärme verfügt.
- ⊙ Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder kratzenden Rei-nigungsmittel.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinder-spielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Er-stickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen ausschließlich in den Topf gegeben werden, niemals direkt in das Grundgerät.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuch-tigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es be-steht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuch-ten Händen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Der Sicherheitskontakt in der Mitte der Heizplatte muss sauber und frei beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.
- ⊙ Stellen Sie den Multi-Pot nicht in einen heißen Backofen.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



GEFAHR von Verletzung durch heiße Lebensmittel!

- ⊙ Wenn Sie breiige Nahrung erhitzt haben, schütteln Sie den Multi-Pot vorsichtig vor dem Öffnen. Dies soll ein Herausspritzen verhindern.
- ⊙ Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, kann die Haut anschwellen. Stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Öffnen Sie den Multi-Pot nicht, solange er unter Druck steht. Beachten Sie den Druckanzeiger.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht während des Betriebes um.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über folgenden Auslassöffnungen befindet, wenn aus diesen Dampf entweicht:
 - aus dem Druckventil, wenn Sie dieses mit dem Druckventil-Knopf öffnen,
 - aus dem Druckanzeiger, insbesondere in der Aufheizphase.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät darf nicht leer betrieben werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ⊙ Betreiben Sie den Multi-Pot nie ohne den Topf.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel oder zu wenig Wasser und Speisen im Gerät befinden. Beachten Sie die Hinweise zu den Füllmengen und zu den Markierungen im Topf.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

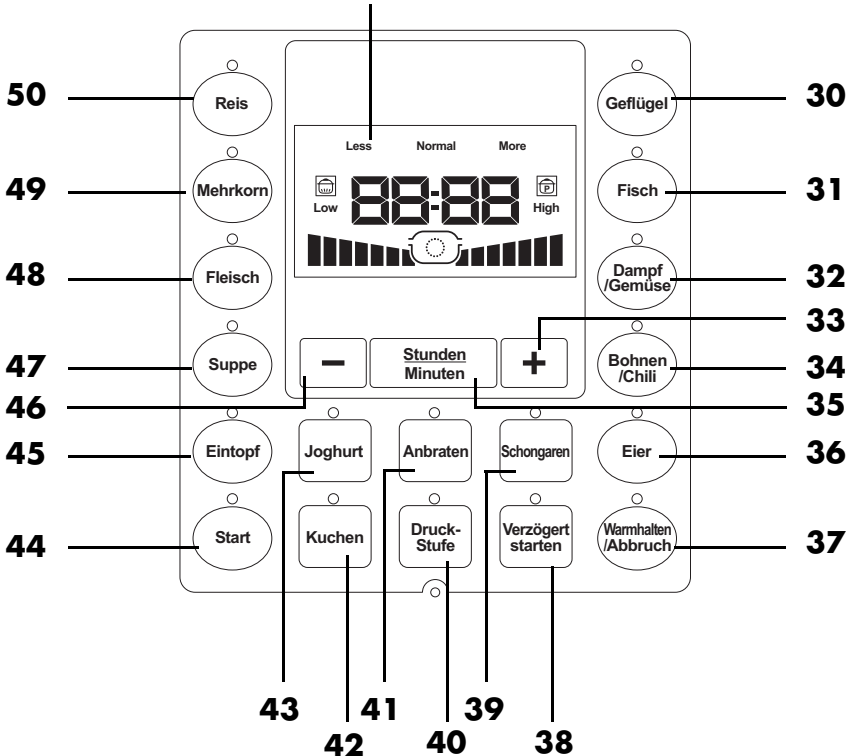
- 1 Grundgerät **13**
- 1 Topf **7**
- 1 Deckel **5**
- 1 Kondenswasserbehälter **12**
- 1 Dampfgareinsatz **23**
- 1 Messbecher **24**
- 1 Reislöffel **22**
- 1 Suppenlöffel **21**
- 1 Netzanschlussleitung **11**
- 1 Bedienungsanleitung

Auspacken

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

5. Bedienfeld im Überblick

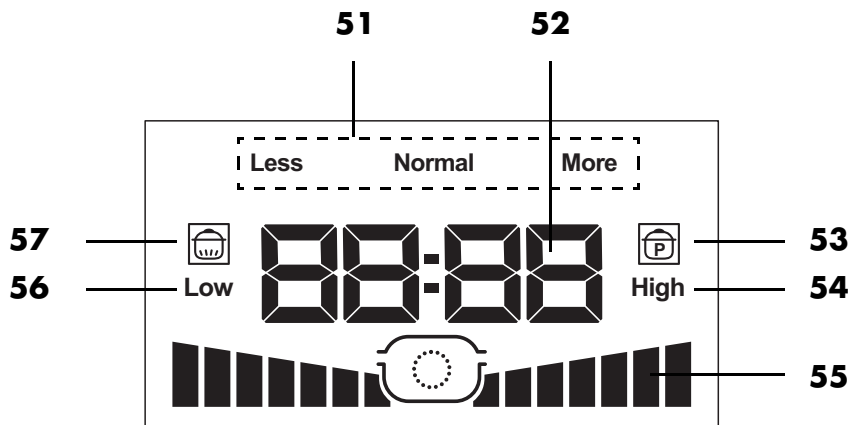
29





Nr. / Bezeichnung		Funktion
29	Display	Anzeige von aktuellen Einstellungen und Informationen über den Kochprozess, Fehlermeldungen
30 Geflügel	Geflügel-Taste	Programm zum Garen von Geflügel
31 Fisch	Fisch-Taste	Programm zum Garen von Fisch
32 Dampf/Gemüse	Dampfgaren-Taste	Programm zum Dampfgaren und Garen von Gemüse und Kartoffeln
33 +	Plus-Taste	Kochzeit verlängern

Nr. / Bezeichnung		Funktion
34 Bohnen/ Chili	Bohnen-Taste	Programm zum Garen von Bohnengerichten und Chilis
35 Stunden/ Minuten	Zeiteinheit-Taste	Bei der Funktion Verzögert starten 38 zwischen Stunden und Minuten wechseln
36 Eier	Eier-Taste	Programm zum Kochen von Eiern
37 Warmhalten/ Abbruch	Abbrechen-Taste	Einstellungen oder laufendes Programm abbrechen / aus dem Stand-by: Warmhalte-Funktion
38 Verzögert starten	Verzögerungs-Taste	Verzögertes Starten eines Programmes
39 Schongaren	Schongar-Taste	Programm zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur (ohne Druck)
40 Druck-Stufe	Druck-Taste	Druckstufe auswählen: hoch (<i>High</i>) / niedrig (<i>Low</i>)
41 Anbraten	Anbraten-Taste	Programm zum Anbraten im offenen Topf
42 Kuchen	Kuchen-Taste	Programm zum Kuchenbacken
43 Joghurt	Joghurt-Taste	Programm zum Zubereiten von Joghurt
44 Start	Start-Taste	Eingestelltes Programm starten
45 Eintopf	Eintopf-Taste	Programm zum Garen von Eintopf-Gerichten
46 -	Minus-Taste	Kochzeit verkürzen
47 Suppe	Suppen-Taste	Programm zum Kochen von Suppen
48 Fleisch	Fleisch-Taste	Programm zum Schmoren von Fleisch
49 Mehrkorn	Mehrkorn-Taste	Programm zum Kochen von Körnermischungen, Naturreis, Mischungen von Reis mit Wildreis
50 Reis	Reis-Taste	Programm zum Kochen von Reis (weißer bzw. geschälter Reis)

Anzeigen im Display



Nr. / Anzeige	Bedeutung
51 <i>Less, Normal, More</i>	gewählte Kochzeit-Voreinstellung
52	Anzeige von Kochzeit, Informationen (z. B. <i>OFF</i> im Stand-by)
53 	Druck ist aufgebaut
54 <i>High</i>	Einstellung der Druckstufe: hoher Druck
55	Balkenanzeige: läuft, wenn das Gerät aufheizt
56 <i>Low</i>	Einstellung der Druckstufe: niedriger Druck
57 	Gerät heizt auf und baut Druck auf (außer bei Programmen, die ohne Druck arbeiten)

6. Funktionen im Überblick

Ihr neuer Multi-Pot verbindet das energie- und zeitsparende Kochen unter Druck mit der modernen, automatischen Steuerung von Kochprozessen. Dadurch ist dieses Gerät nicht nur ein besonders sicherer Schnellkochtopf, sondern ein intelligentes Multifunktionsgerät, in dem Sie z. B. auch schonend garen können wie in einem Slow Cooker oder Joghurt zubereiten.

Der Multi-Pot verfügt über 14 Kochprogramme. In den Kochprogrammen sind die Kochzeit, die Druckstufe und die Temperatur voreingestellt.

- Manche Programme laufen ohne Druck. Für diese kann auch kein Druck eingestellt werden.
- Bei den anderen Programmen können Sie die voreingestellte Druckstufe **High 54** (hoher Druck) oder **Low 56** (niedriger Druck) mit der Taste **Druck-Stufe 40** verändern.
- Die voreingestellten Temperaturen können nicht verändert werden.
- Die voreingestellte Kochzeit können Sie in einem vorgegebenen Bereich verändern:
 - Drücken Sie wiederholt die Programmtaste, um zwischen den Voreinstellungen *Less*, *Normal*, *More 51* auszuwählen.
 - Stellen Sie ggf. manuell mit den Tasten **+ 33/- 46** die gewünschte Zeit ein.
- Die angezeigte Kochzeit ist die Zeit, in der das Gerät die programmierten Werte für Temperatur und Druck erreicht hat und diese hält. Vorher heizt das Gerät auf und baut den Druck auf.

Entnehmen Sie der folgenden Tabelle die voreingestellten Werte und die einstellbaren Bereiche.

Taste	Funktion	voreingestellte Kochzeit			manuell einstellbarer Bereich der Kochzeit	voreingestellte Druckstufe	Hinweise
		<i>Less</i>	<i>Normal</i>	<i>More</i>			
Reis	Reis	6 min	8 min	15 min	1 - 20 min	<i>High</i>	- Reis nach dem Kochen noch ca. 5 Minuten ruhen lassen.
Mehrkorn	Mehrkorn	20 min	40 min	60 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Fleisch	Fleisch	20 min	35 min	70 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Suppe	Suppe	20 min	30 min	240 min	1 - 240 min	<i>High</i>	
Eintopf	Eintopf	20 min	35 min	45 min	1 - 240 min	<i>High</i>	

Taste	Funktion	voreingestellte Kochzeit			manuell einstellbarer Bereich der Kochzeit	voreingestellte Druckstufe	Hinweise
		Less	Normal	More			
Joghurt	Joghurt	24 h	8 h	boil	0,5 - 99,5 h	ohne Druck	<ul style="list-style-type: none"> - Einstellen der Kochzeit in 30-Minuten-Schritten - Kein verzögertes Starten möglich - Nach Ende des Programmes wird nicht ins Warmhalte-Programm geschaltet.
Kuchen	Kuchen	45 min			10 - 60 min	High	<ul style="list-style-type: none"> - Kuchen immer mit Frischhaltefolie und Alufolie abdecken.
Anbraten	Anbraten	30 min			nicht möglich	ohne Druck	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn die Temperatur erreicht ist, beginnt im Display 29 die Kochzeit herunterzuzählen. - Kein verzögertes Starten möglich
Schongaren	Schongaren	4 h			0,5 - 20 h	ohne Druck	<ul style="list-style-type: none"> - Einstellen der Kochzeit in 30-Minuten-Schritten
Geflügel	Geflügel	5 min	15 min	30 min	1 - 240 min	High	
Fisch	Fisch	5 min	10 min	15 min	1 - 40 min	Low	
Dampf/Gemüse	Gemüse	3 min	10 min	15 min	1 - 240 min	Low	
Bohnen/Chili	Bohnen/Chili	25 min	30 min	40 min	1 - 240 min	High	
Eier	Eier	3 min	4 min	8 min	1 - 10 min	High	

7. Vor dem ersten Gebrauch

- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**
- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld **10** ab.

HINWEIS: Da das Gerät leicht eingefettet geliefert wird, kann es bei der ersten Benutzung zu **leichter** Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.

8. Handhabung des Multi-Pots

8.1 Deckel öffnen (im kalten Zustand)

Bild B:

1. Halten Sie die Entriegelungstaste **OPEN 20** gedrückt, während Sie den Deckel **5** im Uhrzeigersinn drehen, bis der Markierungspfeil **6** auf die Markierung **15** weist.
2. Nehmen Sie den Deckel **5** nach oben ab.

8.2 Deckel in Abtropfposition abstellen

Bild C: Zum Beispiel zum Abtropfen des heißen Deckels können Sie den Deckel **5** hochkant mit dem Steg **4** in die Aussparung an einem der Griffe **16** des Grundgerätes **13** stellen.

8.3 Deckel schließen

Bild D:

Damit im Multi-Pot Druck aufgebaut werden kann, ist es wichtig, den Deckel **5** korrekt zu verschließen.

1. Setzen Sie den Deckel **5** mit dem Markierungspfeil **6** auf die Markierung **15**.
2. Drehen Sie den Deckel **5** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Markierungspfeil **6** auf die Markierung **9** weist. Der Verriegelungsmechanismus klickt hörbar.

HINWEIS: Wenn der Deckel **5** auf dem Grundgerät liegt, aber nicht korrekt verschlossen wurde, ertönen Signaltöne und im Display **29** wird *Lid* angezeigt.

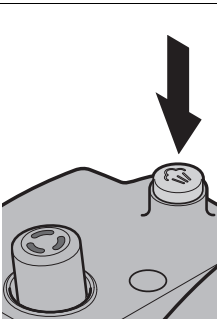
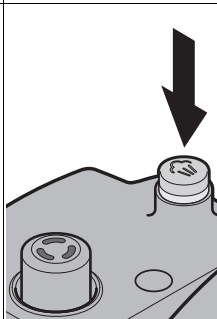
8.4 Druckventil öffnen/schließen

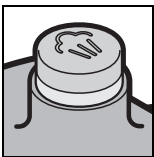


GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckventil **1** befindet, wenn Sie dieses mit dem Druckventil-Knopf **2** öffnen und Dampf entweicht. Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.

Mit dem Druckventil-Knopf **2** können Sie das Druckventil **1** öffnen und schließen.

Öffnen	Schließen
	
<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den Druckventil-Knopf 2 herunter, bis es „Klick“ macht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie auf den Druckventil-Knopf 2, sodass sich dieser löst.



HINWEIS: Der Druckventil-Knopf **2** ist im unteren Teil matter als oben. Der matte Teil ist nur zu sehen, wenn das Druckventil **1** geschlossen ist.

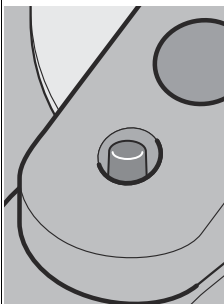
8.5 Druckanzeiger



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Vor jedem Gebrauch muss überprüft werden, dass die Unterseite des Druckanzeigers **27** sauber und frei beweglich ist (siehe „Vorbereitungen vor jedem Gebrauch“ auf Seite 98).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckanzeiger **19** befindet, wenn aus diesem Dampf entweicht.


Der Druckanzeiger **19** ist ein Ventil, das sich in einer Vertiefung im Deckel **5** befindet. Aus diesem Ventil kann etwas heißer Wasserdampf ausströmen, wenn im Multi-Pot Druck aufgebaut wird. Dass der Multi-Pot unter Druck steht, können Sie daran erkennen, dass sich der Druckanzeiger **19** hebt.

kein Druck	unter Druck
	
Öffnen ist möglich.	Nicht öffnen!

8.6 **Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)**



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Öffnen Sie den Multi-Pot nicht, solange er unter Druck steht. Beachten Sie den Druckanzeiger **19**. Warten Sie, bis sich der Druck abgebaut hat oder öffnen Sie das Druckventil **1** so lange, bis nur noch sehr wenig Dampf austritt. Öffnen Sie den Multi-Pot niemals gewaltsam.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckventil **1** befindet, wenn Sie dieses mit dem Druckventil-Knopf  **2** öffnen und Dampf entweicht. Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.



GEFAHR von Verletzung durch heiße Lebensmittel!

- ⊙ Wenn Sie breiige Nahrung erhitzt haben, schütteln Sie den Multi-Pot vorsichtig vor dem Öffnen. Das soll ein Herausspritzen verhindern.
- ⊙ Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, kann die Haut anschwellen. Stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Berühren Sie das heiße Gerät nur am Bedienfeld **10** oder an den Griffen **3/16**.

Wenn der Multi-Pot unter Druck steht, muss zunächst der Druck aus dem Topf abgelassen werden, bevor er sicher geöffnet werden kann. Ein Sicherheitsmechanismus verhindert, dass der Deckel **5** geöffnet werden kann, solange der Druckanzeiger **19** angehoben ist.



Zum Ablassen des Druckes haben Sie zwei Möglichkeiten:

- Beim **schnellen Abdampfen** wird der Druck schnell über das Druckablass-Ventil **1** abgelassen.
- Beim **langsamen Abkühlen** wird der Druck langsam abgebaut, ohne dass ein Ventil geöffnet wird.

HINWEISE:

- Verwenden Sie das langsame Abkühlen, wenn sich große Flüssigkeitsmengen (z. B. Suppe) oder sehr stärkehaltige Speisen (z. B. Porridge) im Multi-Pot befinden. Diese Speisen können beim schnellen Abdampfen mit dem Dampf heraus spritzen und die Ventile verstopfen.
- Verwenden Sie für Speisen mit kurzer Gardauer, die schnell zerkochen, nach Möglichkeit das schnelle Abdampfen.
- Wenn Sie das Warmhalte-Programm **Warmhalten/Abbruch 37** verwenden, baut sich der Druck langsam ab.
- Wenn Sie ein Kochprogramm ohne Druck verwenden, entfällt das Abdampfen. Achten Sie beim Öffnen des Deckels **5** auf die heißen Speisen und die heißen Oberflächen.
- Sollte der Druckanzeiger **19** nicht nach unten sinken, obwohl kein Wasserdampf bzw. Druck mehr entweicht, ist der Druckanzeiger evtl. verschmutzt und sitzt fest. In diesem Fall drücken Sie den Druckanzeiger leicht mit einem Stift, Essstäbchen o. Ä. nach unten.

Schnelles Abdampfen


1. Beenden Sie den Kochvorgang und ziehen Sie den Netzstecker **11**.
2. Drücken Sie **vorsichtig** den Druckventil-Knopf  **2** herunter, bis dieser einrastet, um das Druckventil **1** zu öffnen. Der Druck entweicht aus dem Multi-Pot. **Dabei entweicht heißer Wasserdampf!**
3. Überprüfen Sie, dass der Druckanzeiger **19** nach unten gesunken ist.
4. Halten Sie die Entriegelungstaste **OPEN 20** gedrückt, während Sie den Deckel **5** im Uhrzeigersinn drehen, bis der Markierungspfeil **6** auf die Markierung  **15** weist.
5. Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **5** nach oben ab.

Langsames Abkühlen

Wenn sich das Gerät in Stand-by befindet (Anzeige *OFF*) oder während das Warmhalte-Programm **Warmhalten/Abbruch 37** läuft, baut sich der Druck langsam automatisch ab. Wie lange der Abkühlprozess dauert, ist abhängig von der Menge der Lebensmittel und kann bis zu 15 Minuten dauern.

1. Lassen Sie den Multi-Pot so lange abkühlen, bis der Druckanzeiger **19** nach unten gesunken ist.

HINWEIS: Sie können das Abkühlen etwas beschleunigen, indem Sie ein kaltes, feuchtes (aber gut ausgewrungenes) Handtuch über den Deckel legen. In diesem Fall ziehen Sie vorher den Netzstecker **11**.

2. Halten Sie die Entriegelungstaste **OPEN 20** gedrückt, während Sie den Deckel **5** im Uhrzeigersinn drehen, bis der Markierungspfeil **6** auf die Markierung  **15** weist.
3. Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **5** nach oben ab.

8.7 Markierungen im Topf / Füllmengen



GEFAHR!

- ⊙ Beim Garen unter Druck (mit geschlossenem Druckventil **1**): Befüllen Sie den Topf **7** nur bis zur maximalen Füllhöhe (Markierung im Topf *max. 2/3*), da ansonsten kochendes Wasser herausspritzen kann. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Topf **7** höchstens bis zur Hälfte (Markierung im Topf *1/2*).

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät darf nicht leer betrieben werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Achten Sie beim Garen unter Druck (mit geschlossenem Druckventil **1**) darauf, dass sich nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet. Beachten Sie die Markierungen im Topf **7**.

- *max. 2/3*: Dies ist die maximale Füllhöhe, mit der das Gerät betrieben werden darf.
- *1/2*: Diese Markierung gibt die halbe Füllhöhe des Topfes **7** an. Maximal bis zu dieser Markierung darf Flüssigkeit zu Reis und ähnlich quellenden Lebensmitteln zugegeben werden.
- Geben Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit (Wasser, Brühe o. Ä.) in den Topf **7**.

8.8 Dampfgareinsatz verwenden



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Der Dampfgareinsatz **23** wird bei der Verwendung heiß. Warten Sie mit dem Herausheben aus dem Topf **7**, bis er abgekühlt ist, oder verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe.

Um Lebensmittel im Dampf zu garen (z. B. mit der Funktion **Dampf/Gemüse 32**), können Sie den Dampfgareinsatz **23** in den Topf **7** hineinstellen. Sie füllen nur wenig Wasser in den Topf **7**, sodass sich das Gitter über der Wasseroberfläche befindet. Die Lebensmittel geben Sie auf das Gitter. Diese berühren das Wasser nicht.

Zum leichteren Einsetzen und Herausheben lassen sich die Henkel nach oben klappen. Zum platzsparenden Aufbewahren können die Henkel heruntergeklappt werden.

9. Vorbereitungen vor jedem Gebrauch



GEFAHR!

- ⊙ Der Sicherheitskontakt **17** in der Mitte der Heizplatte **8** muss sauber und frei beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ⊙ Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile (Druckanzeiger **19** und Druckventil **1**) nicht verstopft sind.

Prüfen Sie folgende Punkte:

- Der Dichtungsring **25** muss korrekt eingesetzt sein. Die Dichtung muss rundherum gut anliegen.
- Der Schutzfilter **26** muss frei von Verschmutzungen sein.
- Die Unterseite des Druckanzeigers **27** muss sauber und frei beweglich sein.
- Das Innere des Grundgerätes **13**, die Heizplatte **8** und der Sicherheitskontakt **17** müssen frei von Verschmutzungen und trocken sein.

Aufstellen



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Stellen Sie das Grundgerät **13** auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Arbeitsfläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

Kondenswasserbehälter befestigen

Der Kondenswasserbehälter **12** fängt Kondenswasser auf, das vom Deckel **5** in den oberen Ring am Grundgerät **13** läuft.

- **Bild E:** Schieben Sie den Kondenswasserbehälter **12** in die Halterung **18**.

HINWEIS: Leeren Sie den Kondenswasserbehälter **12** spätestens dann aus, wenn das Wasser die Markierung **MAX** erreicht.

Dichtungsring

Nach dem Kochen unter Druck löst sich manchmal der Deckel **5** schwer vom Grundgerät **13**. Damit sich der Deckel leichter lösen lässt, können Sie den Dichtungsring **25** vor dem Kochen mit einem Tuch mit einem Tropfen Speiseöl einreiben.

10. Kochen mit dem Multi-Pot



GEFAHR!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Innere des Grundgerätes **13** sauber und trocken bleiben muss.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckanzeiger **19** befindet, wenn aus diesem Dampf entweicht.
- ⊙ Öffnen Sie den Multi-Pot nicht, solange er unter Druck steht. Beachten Sie das Kapitel "Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)" auf Seite 96.





GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Teile der Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld **10** oder an den Griffen **3 + 16**.
Fassen Sie den Topf 7 nach dem Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.

HINWEISE:

- Machen Sie sich mit der Handhabung des Multi-Pots vertraut, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
 - Im Folgenden wird das grundlegende Vorgehen beschrieben. Für manche Programme gibt es Abweichungen, die Sie der Tabelle in Kapitel "Funktionen im Überblick" auf Seite 92 und der Beschreibung der einzelnen Kochprogramme entnehmen können (siehe "Einzelne Kochprogramme" auf Seite 103).
-

10.1 Kochvorgang vorbereiten

1. Bereiten Sie die Lebensmittel entsprechend dem Rezept vor und geben diese in den Topf **7**.
Beachten Sie das Kapitel "Markierungen im Topf / Füllmengen" auf Seite 97 und die Angaben im Kapitel "Einzelne Kochprogramme" auf Seite 103.
2. Wischen Sie den Topf **7** ggf. von außen ab. Er muss sauber und trocken sein.
3. Setzen Sie den Topf **7** in das Grundgerät **13** ein.
4. Setzen Sie den Deckel **5** auf und verriegeln ihn, sodass der Markierungspfeil **6** auf die Markierung  **9** weist. Der Verriegelungsmechanismus klickt hörbar.
5. Druckventil **1** mit dem Druckventil-Knopf  **2** schließen/öffnen.
 - Für Garen unter Druck muss das Druckventil **1** geschlossen sein.
 - Für Garen ohne Druck muss das Druckventil **1** geöffnet sein.
6. Stecken Sie zuerst die Netzanschlussleitung **11** in die Buchse **14** am Grundgerät **13**. Stecken Sie anschließend den Netzstecker in eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
7. Sobald das Gerät an den Strom angeschlossen ist, erscheint im Display **29** die Anzeige *OFF*. Das Gerät befindet sich im Stand-by.

10.2 Garzeiten

Garzeiten sind abhängig von Frische und Qualität der Lebensmittel, Größe der Stücke und persönlichen Vorlieben (al dente oder durchgegart).

Damit Sie die Garzeiten aus herkömmlichen Rezepten auf das Kochen mit dem Multi-Pot übertragen können, wenden Sie die folgenden groben Regeln an:

- Beim Garen mit hohem Druck (Druckstufe *High* **54**) verringert sich die Garzeit auf ca. die Hälfte.

Beispiel:

Ein Rezept sieht 90 Minuten Garzeit vor. Bei Druckstufe *High* **54** ergibt sich für den Multi-Pot:

1/2 von 90 Min. = 45 Minuten.

- Beim Garen mit niedrigem Druck (Druckstufe *Low* **56**) verringert sich die Garzeit auf ca. zwei Drittel.

Beispiel:

Ein Rezept sieht 90 Minuten Garzeit vor. Bei Druckstufe *Low* **56** ergibt sich für den Multi-Pot:

2/3 von 90 Min. = 60 Minuten.

- Beim Garen ohne Druck (Druckventil **1** geöffnet) bleibt die Garzeit gleich.

HINWEISE:

- Weitere Hinweise zu den Garzeiten finden Sie im Kapitel "Einzelne Kochprogramme" auf Seite 103.
- Wenn Sie größere Mengen verwenden als in den Garzeiten-Tabellen angegeben, verlängern sich ggf. die Garzeiten. Haushaltsübliche Portionen können in der Regel ohne Verlängerung der Garzeiten gegart werden.

10.3 Kochprogramm einstellen und starten

HINWEIS: Mit der Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37** können Sie jederzeit die Einstellungen oder ein laufendes Programm abbrechen.

1. Drücken Sie die gewünschte Programmtaste. Die LEDs über der Programmtaste und über der Start-Taste **Start 44** blinken. Im Display **29** erscheint die Kochzeitvoreinstellung *Normal* **51** und die voreingestellte Kochzeit blinkt.

Solange die LEDs und die Anzeige blinken, können Sie die Einstellungen für die Zeit und die Druckstufe verändern.

HINWEIS: Die voreingestellten Werte und die einstellbaren Bereiche entnehmen Sie der Tabelle in Kapitel "Funktionen im Überblick" auf Seite 92.

2. Falls gewünscht, verändern Sie zuerst die Druckstufe:
Drücken Sie die Druck-Taste **Druck-Stufe 40**, um zwischen *High* **54** und *Low* **56** zu wählen.
3. Um die Kochzeit im einstellbaren Bereich zu verändern:
 - Drücken Sie wiederholt die Programmtaste, um zwischen den Voreinstellungen *Less*, *Normal*, *More* **51** auszuwählen.
 - Stellen Sie ggf. manuell mit den Tasten **+ 33/- 46** die gewünschte Zeit ein.
 - Wenn Sie die Tasten **+ 33/- 46** gedrückt halten, können Sie die Werte schneller durchlaufen lassen.
4. Um das Kochprogramm zu starten, drücken Sie die Start-Taste **Start 44**.
 - Die LEDs über der gewählten Programmtaste und über der Start-Taste **Start 44** leuchten dauerhaft.

- Im Display **29** zeigt die Anzeige **ON** und eine laufende Balkenanzeige **55** an, dass das Gerät aufheizt und Druck aufbaut.



57 Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät aufheizt und den Druck aufbaut.

- Dieses kann je nach Füllmenge und Kochprogramm eine Zeit dauern.
5. Wenn Temperatur und Druck erreicht sind, startet automatisch der Kochvorgang.
 - Im Display **29** wird die Kochzeit herunter gezählt.



53 Dieses Symbol zeigt an, dass der eingestellte Druck erreicht ist.

- Um die Temperatur zu halten, schaltet das Gerät automatisch zwischen Aufheizen (Balkenanzeige **55** läuft) und ausgeschalteter Heizung (Balkenanzeige **55** steht) hin und her.
6. Das Ende des Kochvorganges wird durch Pieptöne signalisiert. Das Gerät wechselt automatisch in das Warmhalte-Programm. Die LED der Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37** leuchtet. Im Display **29** wird die Warmhaltezeit von **00:00** hoch gezählt. Der Druck wird dabei langsam abgebaut.

10.4 Kochvorgang unterbrechen

- Drücken Sie die Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37**, um ein laufendes Programm abzubrechen. Das Gerät befindet sich danach im Stand-by. Im Display **29** erscheint die Anzeige **OFF**.

10.5 Kochen beenden

1. Beenden Sie das Kochprogramm oder das Warmhalte-Programm durch Drücken der Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37**. Im Display **29** erscheint **OFF**. Das Gerät befindet sich in Stand-by.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose.
3. Wählen Sie ein geeignetes Verfahren, um den Druck im Topf zu reduzieren und den Deckel **5** sicher zu öffnen (siehe "Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)" auf Seite 96).
4. Entnehmen Sie den heißen Topf **7** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.
5. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

10.6 Warmhalten (Warmhalten/Abbruch)



Wenn ein Kochprogramm beendet ist, wechselt das Gerät automatisch in das Warmhalte-Programm **Warmhalten/Abbruch 37**.

Sie können das Warmhalte-Programm auch manuell starten, um heiße Speisen im Multi-Pot warmzuhalten.

HINWEISE:

- Sehr langes Warmhalten verändert Lebensmittel in Geschmack und Aussehen, Vitamine werden zerstört und die Lebensmittel können verderben.
- Da das Warmhalte-Programm ohne Druck arbeitet, können Sie den Deckel **5** öffnen und schließen, während das Programm läuft. Beachten Sie allerdings den eventuell vorhandenen Restdruck nach einem anderen Kochprogramm.

- Nach dem Joghurt-Programm (**Joghurt 43**) wechselt das Gerät nicht automatisch ins Warmhalten-Programm.
-

1. Geben Sie die heiße Speise in den Topf **7**.
2. Wischen Sie den Topf **7** ggf. von außen ab. Er muss sauber und trocken sein.
3. Setzen Sie den Topf **7** in das Grundgerät **13** ein.
4. Setzen Sie den Deckel **5** auf und verriegeln ihn, sodass der Markierungs Pfeil **6** auf die Markierung  **9** weist. Der Verriegelungsmechanismus klickt hörbar.
5. Öffnen Sie das Druckventil **1**, indem Sie den Druckventil-Knopf  **2** herunterdrücken, bis er einrastet.
6. Verbinden Sie mit der Netzanschlussleitung **11** die Buchse **14** am Grundgerät **13** mit einer ordnungsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose, die den technischen Daten entspricht.
7. Sobald das Gerät an den Strom angeschlossen ist, erscheint im Display **29** die Anzeige **OFF**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.
8. Drücken Sie die Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37**, um das Warmhalte-Programm zu starten. Die LED der Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37** leuchtet. Im Display **29** wird die Warmhaltezeit von **00:00** hoch gezählt. Nach 12 Stunden endet das Warmhalte-Programm automatisch.
9. Um das Warmhalte-Programm zu beenden, drücken Sie erneut die Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37**. Die LED der Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37** erlischt. Im Display **29** erscheint die Anzeige **OFF**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.

10. Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose.
11. Öffnen Sie den Deckel **5** und stellen diesen in die Abtropfposition.
12. Entnehmen Sie den heißen Topf **7** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.
13. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

10.7 Kochen mit Zeitverzögerung

Mit dieser Funktion können Sie den Kochvorgang vorbereiten und dann zu einem späteren Zeitpunkt kochen. Der Kochvorgang kann mit einer Zeitverzögerung von bis zu 24 Stunden (**0:01 bis 23:59**) gestartet werden.

HINWEISE:

- Das Joghurt-Programm (**Joghurt 43**) und das Anbraten-Programm (**Anbraten 41**) können nicht zeitversetzt gestartet werden.
 - Beachten Sie, dass manche Lebensmittel (z. B. Fisch) verderben können, wenn sie sich mehrere Stunden bei Zimmertemperatur im Topf befinden, bevor sie gegart werden.
-

1. Bereiten Sie den Kochvorgang vor wie beschrieben. Das Gerät befindet sich im Stand-by (Anzeige **OFF**).
2. Drücken Sie die Verzögerungs-Taste **Verzögert starten 38**. Im Display **29** wird **00:30** angezeigt. Die Minuten blinken.
3. Stellen Sie mit den Tasten **+ 33/- 46** die Minuten der gewünschten Verzögerungszeit ein.
4. Drücken Sie die Zeiteinheit-Taste **Stunden/Minuten 35**, um zur Einstellung der Stunden zu wechseln.
5. Stellen Sie mit den Tasten **+ 33/- 46** die Stunden ein.

6. Stellen Sie nun das Kochprogramm ein und starten es wie beschrieben.
Die LED der gewählten Programm-Taste leuchtet und die LED über der Verzögerungs-Taste **Verzögert starten 38**.
Im Display wird die Verzögerungszeit herunter gezählt.
7. Nach Ablauf der Verzögerungszeit ertönt ein Signalton und die Aufwärm- und Druckaufbau-Phase wird automatisch gestartet.

HINWEISE:

- Sie können die Zeitverzögerung auch einstellen, nachdem Sie das Kochprogramm eingestellt haben. In diesem Fall nehmen Sie die Einstellungen für das Kochprogramm vor, drücken aber noch nicht die Start-Taste **Start 44**. Dann fahren Sie mit den Schritten 2. bis 5. wie beschrieben fort. Am Ende starten Sie die Verzögerungszeit mit der Start-Taste **Start 44**.
 - Mit der Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37** können Sie den Vorgang jederzeit abbrechen.
-

11. Einzelne Kochprogramme

11.1 Anbraten (Anbraten)

Das Programm Anbraten (**Anbraten 41**) ist zum kurzen Anbraten geringer Mengen vorgesehen. Mit diesem Programm können Sie z. B. Hackfleisch anbraten, bevor Sie andere Zutaten hinzugeben und mit einem anderen Programm weiter garen.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Dieses Programm arbeitet ohne Druck bei offenem Deckel **5**.
- Kochen mit Zeitverzögerung ist nicht möglich.
- Die Kochzeit ist fest auf 30 Minuten eingestellt und kann nicht verändert werden.

So gehen Sie vor

1. Geben Sie etwas Bratfett in den Topf **7**.
2. Setzen Sie den Topf **7** in das Grundgerät **13** ein.
3. Schließen Sie das Gerät an den Strom an.
4. Drücken Sie die Anbraten-Taste **Anbraten 41** und danach die Start-Taste **Start 44**. Das Gerät beginnt vorzuheizen.
5. Wenn die Brattemperatur erreicht ist, beginnt im Display **29** die Kochzeit herunterzuzählen. Geben Sie nun die Lebensmittel hinzu und braten diese unter Umrühren an.
Der Boden des Topfes **7** soll gerade bedeckt sein. Wenn Sie mehr anbraten wollen, machen Sie dies in Portionen.
6. Wenn Sie das Anbraten beendet haben, drücken Sie die Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37**. Im Display **29** erscheint die Anzeige **OFF**. Das Gerät befindet sich im Stand-by.

HINWEIS: Wenn die voreingestellte Kochzeit von 30 Minuten abgelaufen ist, wechselt das Gerät automatisch in das Warmhalte-Programm.

11.2 Joghurt herstellen (Joghurt)

Mit dem Joghurt-Programm **Joghurt 43** können Sie selbst Joghurt herstellen. Sie benötigen dazu Joghurtkulturen oder frischen Joghurt und Milch. Alle handelsüblichen Milchsorten (Rohmilch, pasteurisierte Frischmilch, länger haltbare Milch und H-Milch) sind geeignet.

Rohmilch muss im ersten Schritt pasteurisiert werden.


Für pasteurisierte Frischmilch, länger haltbare Milch und H-Milch entfällt dieser Schritt. Für die eigentliche Joghurt-Herstellung werden Joghurtkulturen / etwas frischer Joghurt zugegeben. Dann erfolgt die eigentliche Joghurt-Herstellung bei mäßiger Wärme.

HINWEISE:

- Pro 1 Liter Milch geben Sie 200 g frischen Joghurt (mit lebenden Kulturen) zu.
 - Wenn Sie Joghurtkulturen verwenden, entnehmen Sie die Mengen den Hersteller-Angaben.
 - Verwenden Sie möglichst frische Milch, die Sie frisch öffnen und achten Sie darauf, dass alle Küchenutensilien, die Sie benutzen, gründlich gereinigt sind.
-

Besonderheiten bei diesem Programm

- Die Voreinstellung **More 51** ist zum Pasteurisieren von Milch vorgesehen. Mit dieser Auswahl wird auch eine andere Temperatur gewählt.

- Die Voreinstellung der Zubereitungszeit **Normal 51** beträgt 8 Stunden und kann in 30-Minuten-Schritten verändert werden. Die Temperatur ist ideal für die Herstellung von Joghurt. Die Zeit können Sie je nach Angabe im Rezept oder auf der Verpackung der Joghurtkulturen anpassen.
- Dieses Programm arbeitet ohne Druck. Das Druckventil **1** muss geöffnet sein (Druckventil-Knopf  **2** unten eingerastet).
- Arbeiten mit Zeitverzögerung ist nicht möglich.
- Nach Ablauf der Zubereitungszeit wechselt das Gerät nicht in das Warmhalte-Programm.

Milch pasteurisieren (bei Rohmilch)

1. Füllen Sie Milch bis maximal zur Markierung *max. 2/3* in den Topf **7**.
2. Setzen Sie den Topf **7** in das Grundgerät **13** ein.
3. Schließen Sie das Gerät an den Strom an.
4. Drücken Sie die Joghurt-Taste **Joghurt 43** so oft, bis **More 51** ausgewählt ist.
5. Drücken Sie die Start-Taste **Start 44**. Im Display **29** erscheint *boil*. Die Milch wird zum Pasteurisieren erhitzt.
6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und im Display **29** erscheint *Yogt*.
7. Lassen Sie die Milch auf unter 46 °C abkühlen, bevor Sie die Joghurtkulturen / den frischen Joghurt hinzugeben. Kontrollieren Sie die Temperatur mit einem Thermometer.


Joghurt im Topf herstellen

1. Füllen Sie Milch bis maximal zur Markierung *max.* 2/3 in den Topf **7**.
2. Geben Sie die Joghurtkulturen bzw. den frischen Joghurt hinzu. Milch und Joghurt/Joghurtkulturen gut verrühren.
3. Setzen Sie den Topf **7** in das Grundgerät **13** ein.
4. Schließen Sie das Gerät an den Strom an.
5. Drücken Sie die Joghurt-Taste **Joghurt 43**, sodass *Normal 51* ausgewählt ist. Im Display **29** erscheint die voreingestellte Zeit 8:00.
6. Passen Sie mit den Tasten **+ 33/- 46** die Zeit für die Joghurt-Herstellung in 30-Minuten-Schritten an.
7. Drücken Sie die Start-Taste **Start 44**. Im Display **29** wird die Zeit heruntergezählt.
8. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und im Display **29** erscheint *Yogt*.

11.3 Schongaren (Schongaren)

Mit dem Schongar-Programm **Schongaren 39** verwenden Sie den Multi-Pot wie einen Slow Cooker. Die Speisen werden langsam bei einer niedrigeren Temperatur und ohne Druck gegart.

Besonderheiten bei diesem Programm


- Dieses Programm arbeitet ohne Druck bei geschlossenem Deckel **5**. Das Druckventil **1** muss geöffnet sein (Druckventil-Knopf  **2** unten eingerastet).
- Die Voreinstellung der Kochzeit beträgt 4 Stunden und kann in 30-Minuten-Schritten verändert werden.
- Die Garzeiten entnehmen Sie 1:1 Rezepten für Slow Cooker. Sie werden nicht verkürzt, weil das Gerät in diesem Programm ohne Druck arbeitet.

- Gut geeignet für Suppen, Eintöpfe, Fleisch-Schmorgerichte, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Möhren und anderes eher festes Gemüse.
- Gut geeignet zum Herstellen von Fonds.
- Nicht geeignet für Zutaten, die schnell zerbrechen, wie z. B. Nudeln, Fisch, Milchprodukte. Diese können ggf. am Ende der Garzeit zugegeben werden.

11.4 Kuchen backen (Kuchen)

Mit dem Kuchen-Programm **Kuchen 42** können Sie Kuchen backen.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Sie benötigen eine kleine Kuchenform von ca. 18 cm Durchmesser.
- Kuchen immer mit Frischhaltefolie und Alufolie abdecken.
- Sie benötigen den Dampfgareinsatz **23**.
- Voreinstellung der Druckstufe: *High 54*.
- Das Druckventil **1** wird geschlossen (Druckventil-Knopf  **2** oben).

So gehen Sie vor

1. Setzen Sie den Topf **7** in das Grundgerät **13** ein.
2. Setzen Sie den Dampfgareinsatz **23** in den Topf **7**.
3. Füllen Sie ca. 500 ml Wasser in den Topf **7**.
4. Bereiten Sie den Kuchenteig nach Rezept vor und füllen ihn in die Kuchenform. Decken Sie den Kuchen mit Frischhaltefolie und Alufolie ab. Stellen Sie die Kuchenform auf den Dampfgareinsatz **23**.
5. Schließen Sie das Gerät an den Strom an.
6. Drücken Sie die Kuchen-Taste **Kuchen 42**. Im Display **29** erscheint die voreingestellte Zeit 0:45.

7. Passen Sie mit den Tasten + **33/- 46** die Zeit an Ihr Rezept an.
8. Drücken Sie die Start-Taste **Start 44**. Im Display **29** wird die Zeit herunter gezählt.
9. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wechselt automatisch in das Warmhalte-Programm. Im Display **29** wird die Warmhaltezeit von **00:00** hoch gezählt.
10. Nach ca. 10 Minuten (**10.00**) beenden Sie das Warmhalten durch Drücken der Abbrechen-Taste **Warmhalten/ Abbruch 37**.
11. Entnehmen Sie die heiße Kuchenform mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.

11.5 Fisch (Fisch)

Das Fisch-Programm **Fisch 31** ist zum Garziehen von Fisch im Dampf vorgesehen. Aber auch andere Fischgerichte gelingen hiermit, wie zum Beispiel Fischsuppe oder Dünsten auf einem Gemüsebett mit wenig Flüssigkeit.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Voreinstellung der Druckstufe: **Low 56**, **High 54** ist nicht empfehlenswert.
- Zum Dampfgaren den Fisch in eine hitzebeständige Auflaufform geben und diese auf den Dampfgareinsatz **23** stellen. Auf den Boden des Topfes **7** ausreichend Flüssigkeit geben (mindestens ca. 250 ml).
- Zum Dünsten wird der Fisch direkt in den Topf **7** gegeben mit wenig Fischfond, Brühe oder Weißwein und je nach Geschmack Gemüse und Gewürzen.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit
Forelle blau	1000 g	3 - 5 Minuten
Kabeljau	1000 g	7 - 8 Minuten
Rotbarsch/ Goldbarsch	1000 g	3 - 6 Minuten
Lachs (Filet)	1000 g	6 - 8 Minuten

11.6 Fleisch (Fleisch)

Dieses Fleisch-Programm **Fleisch 48** ist zum Schmoren von Fleisch (außer Geflügel) vorgesehen.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Verwenden Sie bei Bedarf zunächst das Anbraten-Programm **Anbraten 41**, um das Fleisch rundherum anzubraten. Nach dem Ablöschen verwenden Sie dann das Fleisch-Programm **Fleisch 48**.
- Geben Sie mindestens 250 ml Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe oder Fleischfond) hinzu.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit
Hackfleischbällchen	500 g	5 - 6 Minuten
Schweinebraten	500 g	30 - 35 Minuten
Gulasch, Kalbsbraten, Rouladen	500 g	20 - 25 Minuten
Sauerbraten, Tafelspitz	500 g	50 Minuten
Rinderbraten	500 g	30 Minuten
Hirschbraten	500 g	25 - 30 Minuten
Lammbraten	500 g	20 - 25 Minuten
Lammragout	500 g	10 - 15 Minuten

11.7 Geflügel (Geflügel)

Dieses Geflügel-Programm **Geflügel 30** ist zum Garen von Geflügel vorgesehen.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Verwenden Sie bei Bedarf zunächst das Anbraten-Programm **Anbraten 41**, um das Fleisch rundherum anzubraten. Nach dem Ablöschen verwenden Sie dann das Geflügel-Programm **Geflügel 30**.
- Geben Sie mindestens 250 ml Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe oder Fleischfond) hinzu.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit
Hähnchenbrust	500 g	8 Minuten
Hähnchenkeule	500 g	10 Minuten
Pute (Brust/Keule)	500 g	18 - 20 Minuten

11.8 Gemüse (Dampf/Gemüse)

Gemüse können Sie mit dem Dampfgaren-Programm **Dampf/Gemüse 32** im Dampf garen oder mit wenig Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) dünsten.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Voreinstellung der Druckstufe: **Low 56**
- Die Druckstufe **High 54** ist empfehlenswert für Pellkartoffeln und Kohlgerichte.
- Geben Sie mindestens 250 ml Flüssigkeit (z. B. Wasser oder Brühe) hinzu.
- Zum Garen im Dampf benötigen Sie den Dampfgareinsatz **23**.
- Zum Dünsten geben Sie die Flüssigkeit und das Gemüse zusammen in den Topf **7**.

- Das Programm ist nicht dafür vorgesehen, das Gemüse vollständig mit Wasser zu bedecken.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit	Druckstufe
Blumenkohl (Röschen)	500 g	2 - 4 Minuten	Low 56
Blumenkohl (ganz)	500 g	9 - 11 Minuten	Low 56
grüne Bohnen	500 g	ca. 5 Minuten	Low 56
Brokkoli	500 g	2 - 4 Minuten	Low 56
Fenchel (halbiert)	500 g	6 - 8 Minuten	Low 56
grüne Erbsen (jung)	500 g	ca. 3 Minuten	Low 56
Karotten/Möhren (Scheiben)	500 g	4 - 6 Minuten	Low 56
Kohlrabi (Stücke 1 cm)	500 g	2 - 3 Minuten	Low 56
Kartoffeln (geschält, geviertelt)	500 g	8 - 9 Minuten	Low 56
Pellkartoffeln (ganz)	500 g	15 Minuten	High 54
Rosenkohl	500 g	2 - 3 Minuten	Low 56
Weißkohl (dünne Streifen)	500 g	3 - 5 Minuten	High 54
Rotkohl (dünne Streifen)	500 g	4 - 6 Minuten	High 54
Sauerkraut	500 g	8 - 12 Minuten	High 54

11.9 Bohnen/Chili (Bohnen/Chili)

Mit dem Bohnen-Programm **Bohnen/Chili 34** können Sie getrocknete Hülsenfrüchte garen, ohne sie vorher einzuweichen. Auch bei der Zubereitung von Chili con Carne sparen Sie Zeit.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Wenn Sie getrocknete Hülsenfrüchte verwenden, beachten Sie die maximale Füllhöhe bis zur Markierung 1/2 für die Zutaten insgesamt.
- Geben Sie zu getrockneten Hülsenfrüchten ausreichend Wasser. Sie müssen mindestens bedeckt sein. Beim Quellen saugen sie viel Wasser auf.
- Wenn Sie getrocknete Hülsenfrüchte zubereitet haben, lassen Sie diese langsam abkühlen, bevor Sie den Deckel öffnen. Beim schnellen Abdampfen kann austretender Schaum die Ventile verschmutzen.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit
weiße Bohnen (ohne Einweichen)	500 g	20 - 25 Minuten
Kidneybohnen (ohne Einweichen)	500 g	65 Minuten
Erbsen (getrocknet)	500 g	45 Minuten
Linsen	500 g	10 - 15 Minuten

11.10 Eintöpfe/Suppen (Eintopf/Suppe)

Mit dem Suppen-Programm **Suppe 47** kochen Sie Suppen, mit dem Eintopf-Programm **Eintopf 45** Eintöpfe.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Voreinstellung der Druckstufe: *High 54*
- Die Garzeiten halbieren sich gegenüber einem herkömmlichen Rezept.
- Für quellende oder stark schäumende Speisen (z. B. Auskochen von Knochen für Fleischbrühe) füllen Sie den Topf **7** höchstens bis zur Markierung 1/2. Lassen Sie nach Ablauf des Programmes langsam abkühlen.
- Für alle weiteren Suppen und Eintöpfe können Sie den Topf **7** bis zur maximalen Füllhöhe *max. 2/3* füllen und das schnelle Abdampfen verwenden.

11.11 Eier (Eier)

Das Eier-Programm **Eier 36** ist zum Kochen von Frühstückseiern vorgesehen.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Voreinstellung der Druckstufe: *High 54*
- Geben Sie maximal so viele Eier in den Topf **7**, dass der Boden bedeckt ist.
- Geben Sie mindestens 250 ml Wasser in den Topf **7**.
- Lassen Sie Eier immer schnell abdampfen, nehmen Sie diese sofort heraus und schrecken Sie sie unter kaltem Wasser ab, damit sie nicht länger garen, als vorgesehen.
- Die Kochzeiten von Eiern variieren je nach Größe und Frische der Eier. Große und sehr frische Eier benötigen etwas länger. Als Faustregel für Größe M verwenden Sie:
 - die Voreinstellung *Normal* für wachsweiße Eier,
 - *Less* für weichgekochte Eier,
 - *More* für hartgekochte Eier.

11.12 Reis (Reis)

Das Reis-Programm **Reis 50** ist optimal, um weißen (geschälten) Reis zu garen.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Voreinstellung der Druckstufe: *High 54*
- Welche Menge Flüssigkeit Sie hinzufügen, hängt von der Reissorte ab. Beachten Sie dazu die Angaben auf der Verpackung.
- Für die Garzeit halbieren Sie die Angabe auf der Verpackung.
- Beachten Sie für Reis und Flüssigkeit insgesamt die maximale Füllmenge von $1/2$.
- Reis nach dem Kochen noch ca. 5 Minuten ruhen lassen.

HINWEIS: Zum Garen von Wildreis und Naturreis verwenden Sie das Mehrkorn-Programm **Mehrkorn 49**.

Beispiele für Flüssigkeitsmengen und Garzeiten:

Reis- sorte	Menge für 2 Portionen		Garzeit
	Reis	Flüssig- keit	
Basmati- reis	120 g	300 ml	<i>Less</i>
Lang- kornreis	120 g	300 ml	<i>Normal</i>

11.13 Multigrain (Mehrkorn)

Das Mehrkorn-Programm **Mehrkorn 49** ist dafür vorgesehen, Naturreis, Wildreis und verschiedene Getreidearten zu garen.

Besonderheiten bei diesem Programm

- Voreinstellung der Druckstufe: *High 54*
- Welche Menge Flüssigkeit Sie hinzufügen, hängt von der Getreidesorte ab. Beachten Sie dazu die Angaben auf der Verpackung.
- Für die Garzeit halbieren Sie die Angabe auf der Verpackung.
- Beachten Sie für Getreide und Flüssigkeit insgesamt die maximale Füllmenge von $1/2$.

Beispiele für Flüssigkeitsmengen und Garzeiten:

Getreide- sorte	Menge für 2 Portionen		Garzeit
	Ge- treide	Flüssig- keit	
Naturreis	120 g	300 ml	ca. 15 Minu- ten + 10 Minuten Warmhalte- zeit
Wildreis	125 g	500 ml	ca. 25 Minu- ten, abgie- ßen, 10 Minuten Warmhalte- zeit
Dinkel	125 g	500 ml	ca. 20 Minu- ten

12. Reinigen und Aufbewahren

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Grundgerät **13**, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker **11** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
-
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

12.1 Gerät demontieren

1. Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Ziehen Sie das Netzkabel **11** aus der Buchse **14** am Grundgerät **13**.
3. Nehmen Sie den Deckel **5** vom Gerät ab.
4. **Bild A:** Ziehen Sie den Dichtungsring **25** kräftig von der Unterseite des Deckels **5** ab.
5. Nehmen Sie den Topf **7** aus dem Grundgerät **13** heraus.
6. Ziehen Sie den Kondenswasserbehälter **12** aus der Halterung **18** heraus.

12.2 Zubehörteile in der Spülmaschine reinigen

Folgende Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden:

- der Topf **7**
- der Dichtungsring **25**
- der Kondenswasserbehälter **12**
- der Dampfgareinsatz **23**
- der Messbecher **24**
- der Reislöffel **22**
- der Suppenlöffel **21**

12.3 Gehäuse und Netzkabel reinigen

Das Grundgerät **13**, den Deckel **5** und das Netzkabel **11** reinigen Sie folgendermaßen:

1. Wischen Sie diese Teile mit einem feuchten Lappen (evtl. mit etwas Spülmittel) ab.
2. Trocknen Sie alle Teile vollständig, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
3. Achten Sie dabei besonders auf die Vertiefungen am Außenrand des Grundgerätes **13** und im Inneren des Deckels **5**.

12.4 Ventile prüfen und reinigen

Im Deckel befinden sich zwei Ventile, die immer sauber und frei beweglich sein müssen. Sie müssen frei durchgängig sein. **Überprüfen Sie die Ventile bei jeder Reinigung!**

Druckanzeiger 19

- Prüfen Sie die Unterseite des Druckanzeigers **27** auf der Unterseite des Deckels **5**. Der Druckanzeiger muss frei beweglich sein und darf nicht (z. B. durch Lebensmittelreste) verschmutzt sein.

HINWEIS: Sollte der Druckanzeiger **19 / 27** einmal hartnäckig verschmutzt sein, reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser mit einer kleinen Bürste.

Druckventil 1

1. **Bild F:** Auf der Oberseite des Deckels **5:** Ziehen Sie das Druckventil **1** nach oben heraus.
2. **Bild G:** Auf der Unterseite des Deckels **5:** Ziehen Sie den Schutzfilter **26** ab. (Der Schutzfilter **26** sitzt sehr fest. Das Abziehen geht schwer.)
3. Reinigen Sie beide Teile von Hand mit mildem Spülmittel und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ggf. eine kleine Bürste für die kleinen Zwischenräume.

HINWEIS: Sollte das Innere des Druckventils **1** verschmutzt sein, reinigen Sie dieses mit einem feuchten Lappen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen reinigen Sie das Innere des Druckventils **1** unter fließendem Wasser mit einer kleinen Bürste.

12.5 Zubehör zusammenbauen

1. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.
2. Setzen Sie das Druckventil **1** und den Schutzfilter **26** wieder ein.
3. Setzen Sie den Dichtungsring **25** wieder auf die Unterseite des Deckels **5**. Überprüfen Sie:
 - dass alle Teile sauber sind,
 - dass der Silikonpfropfen in der Mitte des Dichtungsringes **25** genau auf der Halterung **28** sitzt,
 - dass die Dichtung rundherum vollständig anliegt.
4. Setzen Sie den Kondenswasserbehälter **12** wieder in die Halterung **18**.

12.6 Gerät lagern



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
-
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät zum Lagern wegräumen.
 - Verschließen Sie das Gerät nicht, wenn Sie es lagern.
 - Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien, frostfreien Ort.

13. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Sie haben das Recht, Ihr Elektrogerät kostenlos zu entsorgen. Händler und Vertreiber sind nach § 17 ElektroG zur kostenlosen Rücknahme verpflichtet. Je nach Größe des Elektrogerätes und des Handelsplatzes gibt es dazu unterschiedliche Regeln. Sie können z. B. Geräte im Handel abgeben (Menge und Größe beschränkt), bei der Lieferung neuer Geräte die Altgeräte zurückgeben oder Altgeräte kostenfrei einsenden. Des Weiteren können Sie Elektrogeräte auch kostenlos bei den Wertstoffhöfen abgeben. Die genauen Regeln erfragen Sie bei Ihrem Händler (Einzelhandel oder Online-Shop) oder lesen die Verbraucherinformationen zu dem Thema auf der Lidl-Webseite.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

14. Zubehörteile bestellen

Zubehörteile für den Schnellkochtopf SSM 1000 A2 können Sie nachbestellen.

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

15. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Dampf tritt am Druckventil 1 aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Druckventil 1 geöffnet? • Ist das Druckventil 1 nicht korrekt eingesetzt?
Dampf tritt am Druckanzeiger 19 aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist in der Aufheizphase normal. • Falls nach Beginn des Programms noch Dampf austritt: Gerät ausschalten, abkühlen lassen, Druckanzeiger 19 überprüfen.
Dampf tritt seitlich am Deckel 5 aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Deckel 5 nicht richtig geschlossen? • Gerät ausschalten, abkühlen lassen, überprüfen, ob der Dichtungsring 25 frei von Verschmutzungen und korrekt eingesetzt ist.
Druckanzeiger 19 steigt nicht nach oben.	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschalten, abkühlen lassen, überprüfen, ob der Druckanzeiger 19 sauber und frei beweglich ist.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Druckanzeiger 19 fällt nicht nach unten.	<ul style="list-style-type: none"> • Steht das Gerät noch unter Druck? • Gerät ausschalten, abkühlen lassen, überprüfen, ob der Druckanzeiger 19 sauber und frei beweglich ist.
Deckel 5 lässt sich nicht öffnen.	<ul style="list-style-type: none"> • Steht das Gerät noch unter Druck? Dann kann der Deckel 5 nicht geöffnet werden (Sicherheitsmechanismus). • Ist der Druckanzeiger 19 verklemt?
Programm wird nicht gestartet.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Deckel 5 nicht richtig verschlossen? Tritt Dampf aus?
Im Display 29 erscheint <i>Lid</i> und es ertönt ein akustisches Signal.	Ist der Deckel 5 nicht geschlossen bzw. beim Anbraten-Programm (Anbraten 41) nicht geöffnet?
Im Display 29 wird die Fehlermeldung <i>E3</i> angezeigt.	Überhitzung: Lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen Sie, ob genügend Flüssigkeit im Topf 7 ist. Starten Sie den Vorgang erneut.
Im Display 29 wird eine andere Fehlermeldung (<i>E</i> und eine Nummer) angezeigt.	Wenden Sie sich an das Service-Center.

16. Technische Daten

Modell:	SSM 1000 A2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 W
Arbeitsdruck:	70 kPa
Höchster zulässiger Druck:	120 kPa
Füllmengen:	<ul style="list-style-type: none"> - min. 250 ml - max. 4 Liter - Reis / quellende Lebensmittel: max. 3 Liter

Verwendete Symbole

	G epürfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei 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. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

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.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, 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 lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 393286_2201** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **393286_2201** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 393286_2201



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

