



AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE SSM 1000 C1

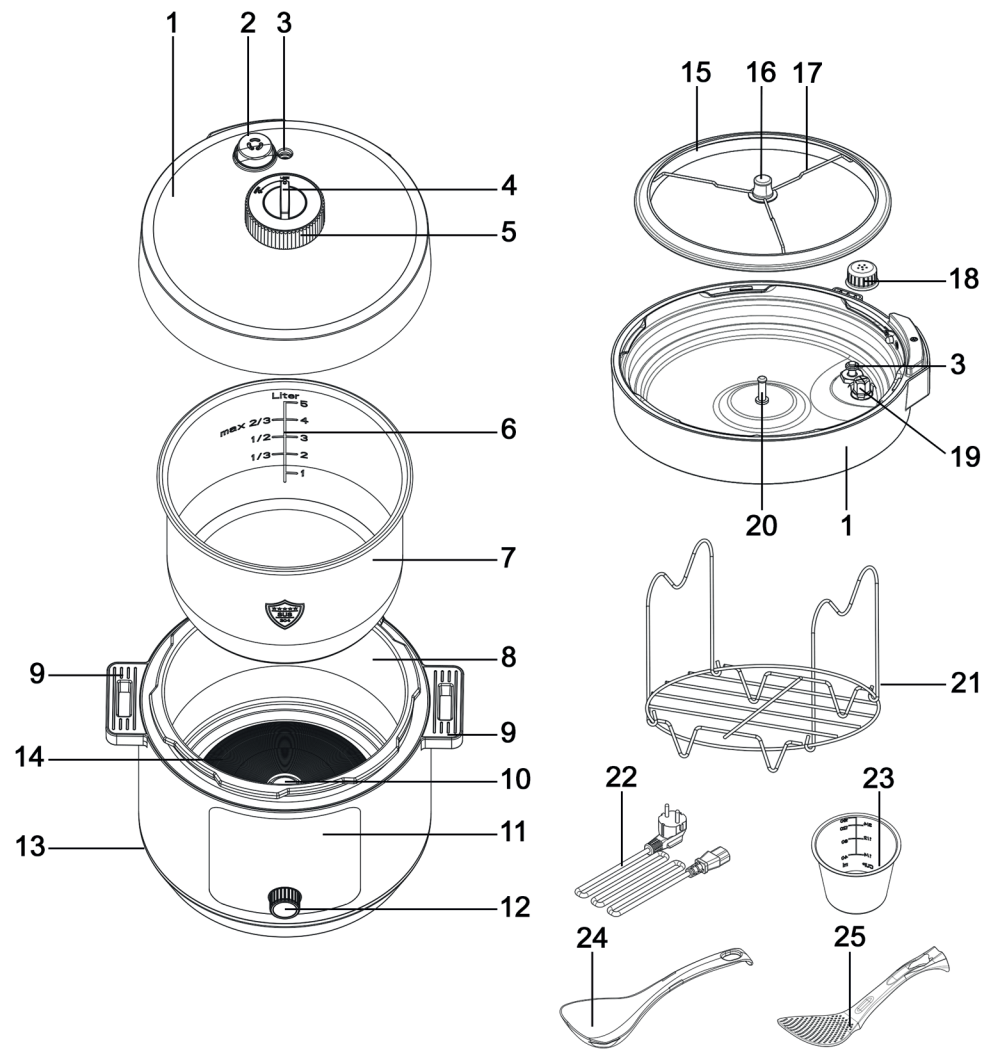
(FR)
AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE
Mode d'emploi et consignes de sécurité

(DE) (AT)
ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise



TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

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



Français2

Deutsch.....35

Table des matières

1. Utilisation prévue.....	4
2. Contenu de l'emballage	4
3. Spécifications techniques.....	5
4. Instructions de sécurité	6
5. Aperçu du panneau de commande [11]	12
6. Aperçu des fonctions et des programmes.....	13
7. Déballage et nettoyage de base	13
8. Utilisation	14
8.1 Ouverture du couvercle [1] [lorsqu'il est froid].....	14
8.2 Fermeture du couvercle [1]	14
8.3 Mise en place du couvercle [1] en position d'égouttage	15
8.4 Fermeture/ouverture de la soupape de décompression [19]	15
8.5 Indicateur de pression [3]	15
8.6 Ouverture du couvercle [1] [lorsqu'il est chaud]	15
8.7 Quantités de remplissage/repères dans le contenant [7]	16
8.8 Grille de cuisson vapeur [21].....	17
9. Avant de commencer	17
10. Prise en main	17
10.1 Préparation du processus de cuisson.....	17
10.2 Temps de cuisson	18
10.3 Sélection, réglage et démarrage d'un programme de cuisson	18
10.4 Arrêt du processus de cuisson.....	19
10.5 Maintien au chaud	19
10.6 Retarder la fonction de cuisson.....	19
11. Les programmes de cuisson	20
11.1 Riz.....	20
11.2 Porc/Côtes	20
11.3 Boeuf	21
11.4 Sauté [saisir]	21
11.5 Soupe	21
11.6 Multigrain	21
11.7 Vapeur.....	21
11.8 Volaille.....	22

11.9 Viande	22
11.10 Cuisson lente	22
11.11 Porridge	22
11.12 Dessert	23
11.13 Chili/Haricots	23
11.14 Légumes	23
11.15 Risotto	24
11.16 Yaourt	24
12. Nettoyage.....	25
12.1 Démontage de l'appareil	25
12.2 Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle	25
12.3 Nettoyage de l'unité principale [8], du couvercle [1] et du cordon d'alimentation [22]	25
12.4 Inspection et nettoyage des soupapes sur le couvercle [1]	25
<i>12.4.1 Indicateur de pression.....</i>	<i>25</i>
<i>12.4.2 Soupape de décompression.....</i>	<i>26</i>
12.5 Assemblage après le nettoyage	26
13. Stockage en cas de non-utilisation	26
14. Résolution des problèmes.....	27
15. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	28
16. Avis de conformité	29
17. Informations concernant la garantie	30

Félicitations !

En achetant l'autocuiseur SSM1000 C1, vous avez choisi un produit de qualité.

Avant de l'utiliser, veuillez vous familiariser avec le fonctionnement de l'autocuiseur et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et n'utilisez l'autocuiseur que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués.

Conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr. Lorsque vous cédez l'autocuiseur à un tiers, veuillez également à lui remettre tous les documents.

1. Utilisation prévue

Cet autocuiseur est un appareil multifonctions doté de différents programmes de cuisson permettant d'économiser du temps et de l'énergie : cuisson sous pression (cuisson rapide), cuisson à basse température, cuisson à la vapeur, préparation de sautés et de yaourts.

Les réglages de la plupart des programmes prédéfinis pour la pression et le temps de cuisson peuvent être ajustés manuellement.

L'autocuiseur n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles ou commerciales. L'autocuiseur est uniquement destiné à un usage domestique et privé. Toute autre utilisation est contraire à l'utilisation prévue. Cet autocuiseur satisfait à toutes les normes de conformité CE et aux autres normes qui s'appliquent. En cas de modifications apportées à l'autocuiseur et non approuvées par le fabricant, la conformité à ces normes ne sera plus garantie. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des dommages ou dysfonctionnements pouvant résulter de ces modifications.

Veuillez respecter les réglementations et législations en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Contenu de l'emballage

Sortez l'autocuiseur et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.

- **Autocuiseur [unité principale] avec couvercle**
- **Contenant**
- **Grille de cuisson vapeur**
- **Gobelet gradué**
- **Cuillère à riz**
- **Cuillère à soupe**
- **Cordon d'alimentation**
- **Manuel d'utilisation**
- **Livret de recettes**

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliante. Vous trouverez, à l'intérieur de la couverture, un schéma de l'autocuiseur avec tous ses éléments de commande numérotés. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Couvercle	14	Plaque chauffante
2	Cache de la soupape de pression	15	Bague d'étanchéité
3	Indicateur de pression	16	Support en silicone
4	Régulateur de pression	17	Support de joint d'étanchéité
5	Poignée	18	Filtre protecteur
6	Graduations	19	Soupape de décompression
7	Contenant	20	Axe
8	Unité principale	21	Grille de cuisson vapeur
9	Poignée	22	Cordon d'alimentation
10	Contact de sécurité	23	Gobelet gradué (pour mesurer les liquides et les aliments, par exemple, du riz)
11	Panneau de commande	24	Cuillère à soupe
12	Molette rotative	25	Cuillère à riz
13	Entrée du cordon d'alimentation (à l'arrière)		

3. Spécifications techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Nom	SilverCrest SSM 1000 C1
Alimentation	220 – 240 V~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Consommation électrique	1 000-1 200 W
Pression de fonctionnement	30 à 80 kPa
Pression maximale autorisée	125 kPa
Classe de protection	I
Quantité de remplissage	minimum 250 ml maximum 4 litres Riz/aliments qui gonflent : 3 litres maximum

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.



Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz.
Le produit s'ajuste automatiquement à 50 et à 60 Hz.

4. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce manuel. Il fait partie de l'appareil.

Explication des symboles utilisés



DANGER ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



ATTENTION ! Ce mot d'avertissement indique des instructions importantes à respecter pour éviter les dommages matériels.



DANGER ! Ce symbole signale un risque d'électrocution représentant un danger pour la santé des individus, un risque de mort et/ou un risque de dommages matériels.



DANGER ! Ce symbole indique un risque de brûlure.



Risque d'incendie ! Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Ce symbole désigne les parties qui peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Adresse du fabricant

Mauvaise utilisation prévisible

- Utilisez l'autocuiseur de la manière prévue. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne vous penchez pas au-dessus de l'autocuiseur lorsque vous ouvrez le couvercle [1] et que le contenu est encore chaud ou que de la vapeur chaude s'échappe.
- Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (par exemple, la main ou le bras) ne se trouve au-dessus de la soupape de décompression [19] lorsque vous l'ouvrez à l'aide du régulateur de pression [4] et que de la vapeur s'échappe.
- L'autocuiseur n'est pas une friteuse ! Les aliments ne doivent pas être frits dans de l'huile.

Utilisation en toute sécurité

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit renversé sur l'entrée d'alimentation de l'appareil.
- Sachez que la surface de la plaque chauffante [14] reste encore chaude un certain temps après son utilisation.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la soupape de décompression [19] et l'indicateur de pression [3] ne sont pas encrassés ou bloqués.

- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il présente des dommages visibles. Vérifiez l'indicateur de pression [3]. Attendez que la pression diminue ou ouvrez la soupape de décompression [19] jusqu'à ce qu'un tout petit peu de vapeur s'échappe. Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle [1].
- Ne plongez jamais l'autocuiseur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Pour éviter toute surchauffe ou accumulation de chaleur, l'autocuiseur ne doit jamais être couvert.

Sécurité des personnes

- L'autocuiseur ne doit pas être utilisé par les enfants. L'autocuiseur et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.



DANGER! L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

- Cet autocuiseur peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées et/ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances quant à l'utilisation de ce type d'appareil, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour l'utiliser en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques existants.
- L'autocuiseur n'est pas un jouet.



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure

- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il présente des dommages visibles. Vérifiez l'indicateur de pression [3].
- Les surfaces du produit peuvent devenir très chaudes lors de son utilisation. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur, ne touchez que le panneau de commande [11] et les poignées [5, 9]. Immédiatement après son utilisation, ne touchez le contenant [7] qu'avec des maniques ou des gants de cuisine.

- Lors de la cuisson sous pression, l'autocuiseur ne doit être rempli que jusqu'au niveau de remplissage maximum [voir le repère 2/3 du contenant (7)], sinon de l'eau bouillante risque d'éclabousser hors de l'autocuiseur. Lorsque vous préparez des aliments qui gonflent, par exemple, du riz ou des légumes secs, le contenant (7) ne doit pas être rempli à plus de la moitié [voir le repère 1/2 du contenant (7)].
- Attendez que l'autocuiseur ait complètement refroidi avant de le déplacer.
- Attendez que l'autocuiseur et ses accessoires refroidissent complètement avant de les nettoyer. Secouez prudemment l'autocuiseur après avoir réchauffé des aliments ramollis pour éviter qu'ils n'éclaboussent hors de celui-ci.



DANGER ! Risque de blessure

- Débranchez l'autocuiseur de la prise de courant avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Débranchez-le également si vous laissez l'appareil sans surveillance, s'il présente un problème, si vous ne l'utilisez pas ou en cas d'orage. Vous pourriez vous blesser !



DANGER : Risque d'électrocution

- L'autocuiseur ne doit pas être utilisé s'il est lui-même ou le cordon d'alimentation [22] visiblement endommagé ou si l'autocuiseur est tombé.
- Ne branchez l'autocuiseur que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.
- Les liquides et les aliments ne doivent être placés que dans le contenant (7), jamais dans l'unité principale.

- Protégez l'autocuiseur de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez que la surface sous l'autocuiseur est sèche.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un évier rempli d'eau.
- Le cordon d'alimentation [22] et la fiche d'alimentation ne doivent pas être endommagés.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'autocuiseur. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.
- En présence de fumée, d'odeur ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise. Si cela se produit, cessez d'utiliser l'autocuiseur et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée peut être nocive pour votre santé et constitue un risque de blessure !
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation [22] ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. Veillez à ne pas pincer ni écraser le cordon d'alimentation [22]. Tenez toujours le cordon d'alimentation [22] par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon lui-même. Placez systématiquement le cordon d'alimentation [22] de sorte que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Vous pourriez vous blesser !



N'immergez jamais l'autocuiseur dans l'eau et veillez à ce qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans le boîtier de l'autocuiseur.

- Si toutefois un liquide pénètre dans le boîtier de l'autocuiseur, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et contactez un centre d'assistance clientèle. Vous pourriez vous électrocuter !

- Débranchez l'autocuiseur de la prise de courant juste après l'utilisation. L'appareil n'est plus alimenté uniquement si la fiche d'alimentation est débranchée. Vous pourriez vous électrocuter !



RISQUE d'incendie

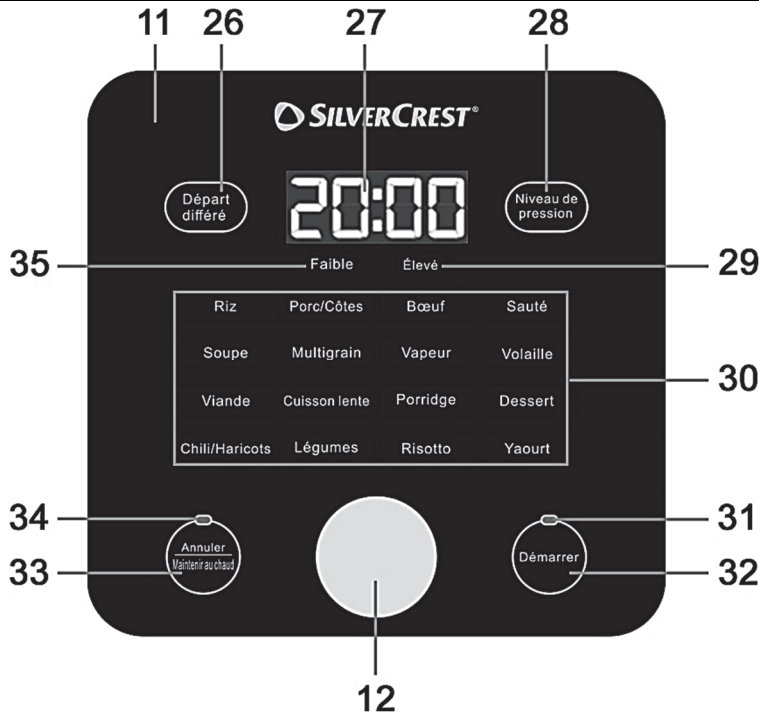
- Avant de le mettre en marche, placez l'autocuiseur sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Le contact de sécurité situé au centre de la plaque chauffante [14] doit toujours être propre et non obstrué afin d'éviter toute surchauffe.
- Le produit ne requiert pas une surveillance constante en cours d'utilisation, mais inspectez-le régulièrement, en particulier lors des longues durées de cuisson.
- Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.



ATTENTION ! Risque de dommages matériels

- Pour éviter toute surchauffe, l'autocuiseur ne doit pas être utilisé vide ou sans le contenant [7].
- Veuillez tenir compte des quantités minimale et maximale de remplissage.
- N'utilisez pas l'autocuiseur sous un placard mural. La vapeur qui s'en dégage pourrait l'endommager.
- Ne placez jamais l'autocuiseur sur une surface chaude (par exemple, une cuisinière) ni à proximité de sources de chaleur ou du feu.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Sachez que les produits d'entretien destinés aux surfaces des meubles peuvent contenir des substances susceptibles d'endommager les pieds en caoutchouc de l'autocuiseur. Soyez donc vigilant si vous utilisez ce type de produit. Si nécessaire, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

5. Aperçu du panneau de commande [11]



26	Bouton « Départ différé »
27	Écran d’affichage
28	Bouton « Niveau de pression »
29	Indication de niveau de pression « Élevé »
30	Affichage de la sélection des programmes
31	Voyant
32	Bouton « Démarrer »
33	Bouton « Annuler - Maintenir au chaud »
34	Voyant
35	Indication de niveau de pression « Faible »

6. Aperçu des fonctions et des programmes

L'autocuiseur dispose de 16 programmes de cuisson. Dans ces programmes, le niveau de pression, la température et les temps de cuisson sont prédéfinis.

- Certains programmes fonctionnent sans pression. Pour ceux-ci, il ne sera pas possible de régler la pression manuellement.
- Pour les autres programmes, vous pouvez choisir entre pression élevée ou basse. La sélection peut être effectuée à l'aide du bouton « Niveau de pression » [28].
- Les températures prédéfinies ne peuvent pas être modifiées.
- Le temps de cuisson peut être raccourci ou prolongé dans une plage spécifiée.

Le tableau suivant présente les valeurs prédéfinies et réglables.

Programme/Fonction	Temps de cuisson			Niveau de pression prédéfini
	Temps de cuisson minimum	Valeur prédéfinie	Temps de cuisson maximum	
Riz	8 min.	12 min.	20 min.	Basse
Porc/Côtes	1 min.	15 min.	4 heures	Haute
Bœuf	1 min.	40 minutes	4 heures	Haute
Sauté	1 min.	30 minutes	59 minutes	Sans pression
Soupe	1 min.	30 minutes	4 heures	Haute
Multigrain	20 min.	40 min.	90 min.	Haute
Vapeur	1 min.	10 min.	60 min.	Basse
Volaille	1 min.	15 min.	4 heures	Haute
Viande	1 min.	35 minutes	4 heures	Haute
Cuisson lente	30 min.	4 heures	20 heures	Basse
Porridge	1 min.	10 min.	10 min.	Basse
Dessert	10 min.	45 min.	60 min.	Sans pression
Chili/Haricots	1 min.	30 min.	4 heures	Haute
Légumes	1 min.	10 min.	4 heures	Basse
Risotto	1 min.	20 min.	4 heures	Haute
Yaourt	30 min.	8 heures	24 heures	Sans pression

7. Déballage et nettoyage de base

Retirez l'autocuiseur et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que tous les éléments sont bien présents. Retirez tous les films de protection. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'autocuiseur et toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

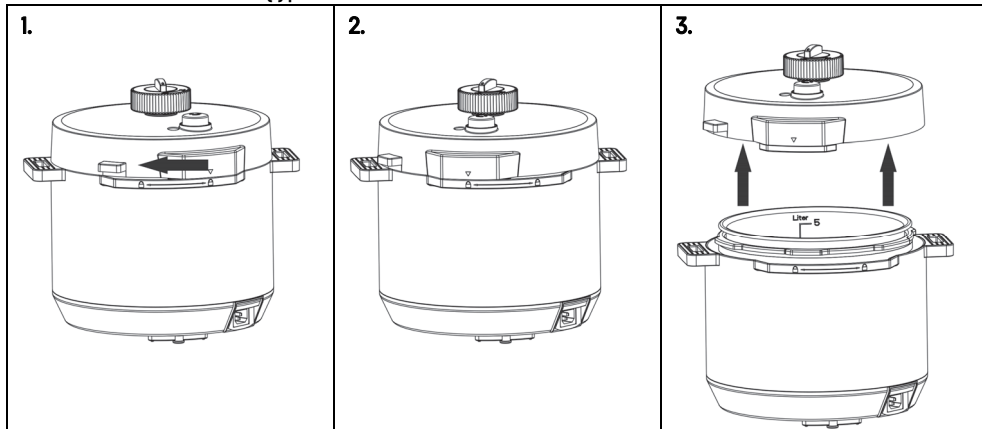


Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, les résidus liés à la fabrication peuvent causer une légère odeur. Ce phénomène est parfaitement normal et passera rapidement. Cependant, assurez-vous que la ventilation est suffisante.

8. Utilisation

8.1 Ouverture du couvercle [1] (lorsqu'il est froid)

- Pivotez le couvercle [1] en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce que la flèche ▼ sur le couvercle [1] pointe vers le cadenas ouvert  sur l'unité principale [8].
- Soulevez le couvercle [1] pour le retirer.

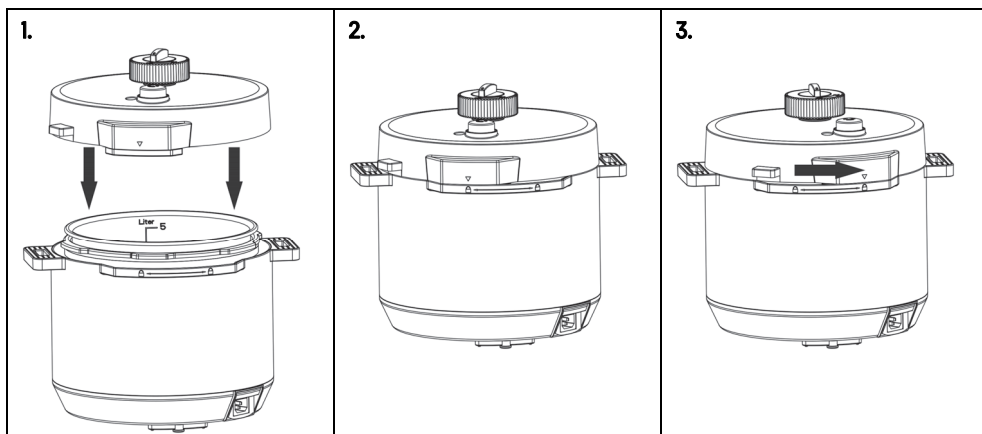


8.2 Fermeture du couvercle [1]

- Placez le couvercle [1] sur l'unité principale [8] de sorte que la flèche ▼ sur le couvercle [1] pointe vers le cadenas ouvert  sur l'unité principale [8].
- Pivotez le couvercle [1] vers la gauche jusqu'à ce que la flèche ▼ sur le couvercle [1] pointe vers le cadenas fermé  sur l'unité principale [8].

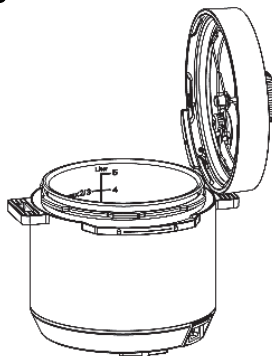


Le couvercle [1] est automatiquement verrouillé lorsque la pression dans l'autocuiseur dépasse une certaine valeur.



8.3 Mise en place du couvercle [1] en position d'égouttage

- Pour ranger ou égoutter le couvercle [1], vous pouvez le placer en position verticale. Pour ce faire, insérez-le avec la barre par le haut dans l'encoche de l'une des poignées [9].



8.4 Fermeture/ouverture de la soupape de décompression [19]

La soupape de décompression [19] peut être ouverte et fermée à l'aide du régulateur de pression [4] rouge situé au centre de la poignée [5].

- Pivotez le régulateur de pression [4] en position « LOCK » [VERROUILLER] pour fermer la soupape de décompression [19]. La pression dans l'autocuiseur fermé ne peut s'accumuler que dans cette position.
- Appuyez sur le régulateur de pression [4] pour relâcher un peu la pression.
- Pivotez le régulateur de pression [4] sur la position « OPEN » [OUVERT] pour ouvrir la soupape de décompression [19] de façon permanente et libérer la pression de l'autocuiseur. Le couvercle [1] ne peut être retiré qu'après une réduction suffisante de la pression.

8.5 Indicateur de pression [3]



Risque de brûlure ! Avant chaque utilisation, vérifiez que la partie inférieure de l'indicateur de pression [3] est propre et bien mobile.

Veillez à ce qu'aucune partie de votre corps [par exemple, la main ou le bras] ne se trouve au-dessus de l'indicateur de pression [3] lorsque de la vapeur s'en échappe.

- L'indicateur de pression [3] se trouve dans un évidement du couvercle [1].
- Lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur, de la vapeur chaude peut s'en échapper. L'indicateur de pression [3] remonte alors et il n'est plus possible d'ouvrir le couvercle [1].
- Lorsque la soupape de décompression [19] a été ouverte et que la pression a été relâchée, l'indicateur de pression [3] redescend et le couvercle [1] peut à nouveau être ouvert.

8.6 Ouverture du couvercle [1] [lorsqu'il est chaud]



Risque de brûlure !

Ne forcez jamais pour tenter d'ouvrir le couvercle [1] lorsqu'il est sous pression.

Vérifiez l'indicateur de pression [3].

Pivotez le régulateur de pression [4] sur la position « OPEN » [OUVERT] pour relâcher la pression et attendez qu'un tout petit peu de vapeur s'échappe.



Lorsque vous utilisez un programme qui fonctionne sans pression, il n'est pas nécessaire de relâcher la pression. Lorsque vous ouvrez le couvercle [1], pour éviter de vous brûler, faites attention aux aliments chauds et aux surfaces chaudes.



Si l'indicateur de pression [3] ne redescend pas alors que vous avez relâché la pression et si la vapeur ne semble plus s'échapper, il se peut que l'indicateur de pression soit sale et bloqué. Dans ce cas, essayez d'appuyer légèrement sur l'indicateur de pression [3] à l'aide d'une épingle ou d'un objet similaire pour le faire bouger à nouveau.

- Si l'autocuiseur est sous pression, il faut d'abord relâcher la pression avant de pouvoir l'ouvrir en toute sécurité. Tant que l'indicateur de pression [3] est relevé, un mécanisme de sécurité empêche l'ouverture du couvercle [1].

Vous pouvez utiliser les méthodes suivantes pour relâcher la pression de l'autocuiseur :

Libération rapide de la pression



Cette méthode est idéale pour les plats qui cuisent rapidement.

- Débranchez la fiche d'alimentation une fois la cuisson terminée.
- Pivotez le régulateur de pression [4] en position « OPEN » [OUVERT] pour relâcher rapidement la pression via la soupape de décompression [19].
- Vérifiez que l'indicateur de pression [3] est redescendu.
- Pivotez le couvercle [1] en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce que la flèche ▼ sur le couvercle [1] pointe vers le cadenas ouvert  sur l'unité principale [8].
- Soulevez doucement le couvercle [1] pour le retirer.

Refroidissement lent



Cette méthode est idéale pour les grandes quantités de plats liquides (par exemple, les soupes) avec un temps de cuisson court. Elle peut également être utilisée pour les aliments très riches en amidon (par exemple, le porridge). En raison de leur consistance, de petites quantités de ces aliments peuvent être projetées avec la vapeur et contaminer, voire bloquer, la soupape de décompression [19].

- Laissez l'autocuiseur refroidir lorsqu'il est en mode veille (l'écran affiche « - - - - ») ou, si nécessaire, en utilisant la fonction de maintien au chaud.
- La pression diminue lentement au fur et à mesure que la température baisse. Le temps de refroidissement dépend de la quantité d'aliments.
- Vérifiez que l'indicateur de pression [3] est redescendu.
- Pivotez le couvercle [1] en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce que la flèche ▼ sur le couvercle [1] pointe vers le cadenas ouvert  sur l'unité principale [8].
- Soulevez doucement le couvercle [1] pour le retirer.

8.7 Quantités de remplissage/repères dans le contenant [7]



ATTENTION ! L'autocuiseur ne doit pas être utilisé vide afin d'éviter tout risque de surchauffe.



Risque de brûlure !

Respectez les quantités de remplissage maximum et minimum afin d'éviter tout risque de blessures et de dommages matériels.

- Lorsque vous utilisez l'autocuiseur sous pression (avec la soupape de décompression fermée), ne remplissez pas le contenant [7] au-delà du repère « max 2/3 », sinon le liquide risquerait d'éclabousser.

- Si vous préparez des aliments qui gonflent pendant la cuisson, par exemple, du riz ou des légumes secs, remplissez le contenant [7] au maximum jusqu'au repère « 1/2 ».
- Ajoutez toujours au moins 250 ml de liquide dans le contenant [7].

8.8 Grille de cuisson vapeur [21]



Risque de brûlure !

La grille de cuisson vapeur [21] devient brûlante lors de l'utilisation. Laissez systématiquement la grille de cuisson vapeur [21] refroidir complètement avant de la retirer ou utilisez des gants de cuisine pour la retirer.

- Pour cuire des aliments à la vapeur, insérez la grille de cuisson vapeur [21] dans le contenant [7]. Remplissez le contenant [7] avec juste assez d'eau pour que la grille reste au-dessus de la surface de l'eau. Placez les aliments sur la grille. Ils ne doivent pas être en contact avec l'eau.
- Les poignées peuvent être repliées vers le haut pour faciliter l'insertion et le retrait. Les poignées peuvent être repliées vers le bas pour un rangement peu encombrant.

9. Avant de commencer

Avant toute utilisation, vérifiez les points suivants :

- La bague d'étanchéité [15] du couvercle [1] doit être correctement installée.
- La soupape de décompression [19] et l'indicateur de pression [3] doivent être propres et bien mobiles.
- L'intérieur de l'unité principale [8], la plaque chauffante [14] et le contact de sécurité [10] doivent être parfaitement propres et secs.



Après la cuisson sous pression, le couvercle [1] peut être difficile à retirer de l'unité principale [8]. Pour éviter cela, vous pouvez lubrifier la bague d'étanchéité [15] avec une goutte d'huile de cuisson à l'aide d'un chiffon avant la cuisson.

10. Prise en main



Risque de blessure !

Pour éviter toute blessure ou tout dommage matériel lors de l'utilisation de l'autocuiseur, il est essentiel de respecter les instructions du chapitre « Consignes de sécurité » fournies au début de ce manuel d'utilisation.

Ce chapitre décrit le fonctionnement général de l'autocuiseur. Des divergences spécifiques aux programmes peuvent être présentes dans les descriptions des programmes de cuisson respectifs.

10.1 Préparation du processus de cuisson

- Préparez les ingrédients nécessaires pour la recette et placez-les dans le contenant [7].
- Insérez le contenant [7] dans l'unité principale [8].
- Placez le couvercle [1] sur l'unité principale [8] de sorte que la flèche ▼ sur le couvercle [1] pointe vers le cadenas ouvert  sur l'unité principale [8].
- Pivotez le couvercle [1] vers la gauche jusqu'à ce que la flèche ▼ sur le couvercle [1] pointe vers le cadenas fermé  sur l'unité principale [8].
- Réglez le régulateur de pression [4] sur le mode de cuisson souhaité :
 - Cuisson sous pression : Régulateur de pression [4] sur la position « CLOSE » [FERMÉ]. La soupape de décompression [19] est fermée.

- Cuisson sans pression : Régulateur de pression [4] sur la position « OPEN » [FERMÉ]. La soupape de décompression [19] est ouverte.

- Branchez l'autocuiseur à la prise de courant. Un bip retentit et « - - - » clignote sur l'écran d'affichage [27]. L'autocuiseur est désormais en mode veille.

10.2 Temps de cuisson

- Les temps de cuisson dépendent de différents facteurs, tels que la quantité, la taille et la qualité des aliments utilisés ou les préférences personnelles [al dente ou bien cuit].
- Le temps de cuisson sous pression est généralement plus court que dans un contenant de cuisson habituel.
- Ces différences résultent également du niveau de pression utilisé dans l'autocuiseur : Le réglage de pression « Élevé » [29] permet d'obtenir un temps de cuisson plus court que le réglage de pression « Faible » [35].

10.3 Sélection, réglage et démarrage d'un programme de cuisson



Pour les réglages par défaut et les réglages individuels des différents programmes de cuisson, veuillez vous reporter au chapitre « Aperçu des fonctions et des programmes ».

Chaque pression sur un bouton et chaque modification de réglage que vous effectuez à l'aide de la molette rotative [12] sont confirmées par un bref signal sonore.

Exception : Le démarrage du programme est confirmé par une séquence de 3 bips.

- Utilisez la molette rotative [12] pour sélectionner le programme de cuisson désiré. Le voyant du programme de cuisson sélectionné clignote et le temps de cuisson pré-réglé s'affiche sur l'écran [27]. De plus, le voyant [31] clignote également.
- Si le programme sélectionné fonctionne avec la pression, le niveau de pression prédéfini « Élevé » [29] ou « Faible » [35] apparaît sous l'écran d'affichage [27]. Si nécessaire, utilisez le bouton « Niveau de pression » [28] pour modifier le niveau de pression, sous réserve que le programme de cuisson sélectionné le permette.
- Réduisez ou prolongez le temps de cuisson pré-réglé selon vos souhaits, sous réserve que le programme de cuisson sélectionné le permette. Pour ce faire, appuyez sur la molette rotative [12]. Le voyant associé au programme sélectionné s'allume. Vous pouvez tourner la molette rotative [12] pour réduire ou prolonger le temps de cuisson pré-réglé selon vos souhaits, sous réserve que le programme de cuisson sélectionné le permette. Le temps pré-réglé est indiqué sur l'écran [27].
- Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur le bouton « Démarrer » [32] pour démarrer le processus de cuisson. Trois bips sonores retentissent, le nom du programme sélectionné et le voyant [31] s'allument. De plus, le niveau de pression sélectionné est indiqué. L'écran [27] affiche également des barres de voyants pour indiquer qu'un programme de cuisson est en cours d'exécution, que l'appareil est en train de chauffer et que la pression augmente. Le temps de chauffe dépend de la quantité de remplissage et du programme de cuisson sélectionné.
- Une fois la phase de chauffe terminée, la cuisson démarre automatiquement et l'écran [27] continue de décompter la durée restante du programme.



Vous pouvez annuler les réglages ou un programme de cuisson en cours, à tout moment. Pour ce faire, appuyez une fois sur le bouton « Annuler - Maintenir au chaud » [33].

- Une fois le temps du programme terminé, l'autocuiseur émet 3 bips et passe en mode de maintien au chaud. Le voyant [34] s'allume et le temps de maintien au chaud écoulé s'affiche sur l'écran [27]. Pendant la phase de maintien au chaud, la pression dans l'autocuiseur diminue lentement.

10.4 Arrêt du processus de cuisson

- Vous pouvez annuler ou arrêter le programme de cuisson en cours à tout moment. Pour ce faire, appuyez une fois sur le bouton « Annuler - Maintenir au chaud » [33].
- L'appareil passe en mode veille et « - - - - » apparaît sur l'écran [27].
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Vous pouvez réduire la pression dans l'autocuiseur en le laissant refroidir ou en libérant de la pression. Une fois la pression réduite, vous pouvez ouvrir le couvercle [1] en toute sécurité.
- Retirez le contenant [7] chaud avec les aliments. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine afin d'éviter toute brûlure.
- Laissez l'autocuiseur refroidir complètement avant de le nettoyer.

10.5 Maintien au chaud

- À la fin d'un programme de cuisson (à l'exception du programme « Yaourt »), l'autocuiseur passe automatiquement au mode de maintien au chaud. Le voyant [34] s'allume et le temps de maintien au chaud écoulé s'affiche sur l'écran [27].
- Vous pouvez également activer manuellement la fonction de maintien au chaud en appuyant sur le bouton « Annuler - Maintenir au chaud » [33] pour maintenir au chaud les aliments chauds.

Procédez comme suit :

- Placez les aliments chauds dans le contenant [7] et insérez-le dans l'unité de base [8].
- Placez le couvercle [1] et verrouillez-le en position.
- Pivotez le régulateur de pression [4] en position « OPEN » [OUVERT] de manière à ce qu'aucune pression ne puisse s'accumuler.
- Branchez l'autocuiseur à la prise de courant.
- « - - - - » apparaît sur l'écran [27].
- Pour démarrer le programme de maintien au chaud, appuyez sur le bouton « Annuler - Maintenir au chaud » [33]. Le voyant [34] s'allume et le temps de maintien au chaud écoulé s'affiche sur l'écran [27]. Le programme de maintien au chaud s'arrête automatiquement au bout de 12 heures.
- Pour arrêter le programme de maintien au chaud, appuyez de nouveau sur le bouton « Annuler - Maintenir au chaud » [33]. Le voyant [34] s'éteint.
- L'appareil passe en mode veille et « - - - - » apparaît sur l'écran [27].
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Ouvrez le couvercle [1] et retirez le contenant [7] chaud avec les aliments. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine afin d'éviter toute brûlure.
- Laissez l'autocuiseur refroidir complètement avant de le nettoyer.

10.6 Retarder la fonction de cuisson



Veuillez noter que certains aliments (par exemple, le poisson) peuvent se gâter s'ils restent dans le contenant [7] à température ambiante pendant plusieurs heures avant d'être cuits.



Le programme « Yogurt » ne peut pas être démarré en différé.

Cette fonction vous permet de préparer un processus de cuisson et de le démarrer ultérieurement à une heure définie. Le départ différé peut être réglé individuellement dans la plage de 1 minute à 24 heures. Dans ce cas, procédez comme suit :

- Préparez le processus de cuisson jusqu'à ce que l'autocuiseur soit prêt en mode veille.
- Utilisez la molette rotative [12] pour sélectionner le programme de cuisson désiré.
- Appuyez sur le bouton « Départ différé » [26]. Le délai de démarrage par défaut « 06:00 » s'affiche à l'écran [27].
- Tournez la molette rotative [12] pour régler les heures.
- Appuyez brièvement sur la molette rotative [12], puis faites-la tourner pour régler les minutes.
- Une fois que vous avez réglé le délai de démarrage, appuyez sur le bouton « Démarrer » [32] pour confirmer. Trois bips retentissent et le voyant [31] s'allume en fixe.
- Le décompte pour le départ différé apparaît sur l'écran [27].
- Une fois le décompte du départ différé terminé, le programme de cuisson précédemment sélectionné démarre.

11. Les programmes de cuisson

Vous trouverez ci-dessous un rapide aperçu des différents programmes de cuisson. Reportez-vous au livret de recettes fourni pour connaître les recettes correspondantes.



Dans les méthodes recommandées de certains programmes, le gobelet gradué [23] fourni est mentionné comme étant la mesure de quantité.

Un gobelet gradué rempli correspond à environ 160 ml, un gobelet gradué à moitié plein correspond à environ 80 ml.

11.1 Riz

Méthode recommandée

Quantité [min.]	Quantité [max.]	Temps de cuisson
2 gobelets gradués	8 gobelets gradués (1 kg)	12 min



➤ Le riz long grain est le meilleur.

➤ Le riz et l'eau doivent toujours être mélangés dans un rapport de 1:1½.

Exemples :

Riz	Eau
2 gobelets gradués	3 gobelets gradués
8 gobelets gradués	12 gobelets gradués

11.2 Porc/Côtes

Méthode recommandée

Quantité [min.]	Quantité [max.]	Temps de cuisson
250 g	1 kg	Selon la quantité d'aliments à cuire



➤ Convient pour des côtes ou autres pièces de porc.

11.3 Bœuf

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
250 g	1 kg	Selon la quantité d'aliments à cuire



➤ Convient pour la cuisson du bœuf.

11.4 Sauté (saisir)

Méthode recommandée

Durée
Selon les goûts personnels et les saveurs de cuisson au grill souhaitées.



➤ Convient pour faire sauter de la viande et/ou des légumes et pour griller divers aliments, tels que les pignons de pin, etc.

11.5 Soupe

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
500 ml	4 l	Selon la quantité et le type de soupe



➤ Pour les soupes veloutées, la quantité ne doit pas dépasser le repère « 1/2 » [équivalent à 3 litres], sinon la soupe pourrait s'échapper de la soupape de décompression [19] et la bloquer.

11.6 Multigrain

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
1 gobelet gradué	1 kg	40 min, puis laisser infuser pendant 10 min



➤ Convient aux mélanges de céréales multigrains.
➤ Ajoutez 2 gobelets gradués d'eau pour 1 gobelet gradué de mélange de céréales multigrains.

11.7 Vapeur

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
250 ml	500 ml	30 min pour la préparation des gâteaux



➤ Faites cuire la génoise dans un moule à manqué de 20 cm (non fourni) avec au moins 250 ml d'eau.

11.8 Volaille

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
250 g	1 kg	Selon la quantité d'aliments à cuire



- Faites d'abord revenir le blanc de poulet, puis faites-le cuire avec 250 ml de bouillon et des épices.

11.9 Viande

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
250 g	1 kg	Selon la quantité d'aliments à cuire



- Faites d'abord revenir le Tafelspitz (bœuf bouilli) (1 kg), puis ajoutez 250 ml d'eau et laissez cuire pendant 60 minutes.

11.10 Cuisson lente

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
250 g	1 kg	Selon la quantité d'aliments à cuire



- Avec ce programme, les aliments sont cuits lentement et doucement à basse température.

11.11 Porridge

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
1 gobelet gradué de flocons d'avoine plus 3 gobelets gradués d'eau	---	Maximum 5 min
---	3 gobelet gradué de flocons d'avoine plus 9 gobelets gradués d'eau	10 min
Autres quantités		Selon la quantité d'aliments à cuire



- Si la quantité maximale est dépassée, du porridge pourrait s'échapper de la soupape de décompression [19] et la bloquer.
- Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau. Si vous utilisez du lait, le risque de brûler les aliments est plus élevé.
- Laissez les aliments reposer 5 minutes avant de libérer la pression.

11.12 Dessert

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
500 g	1 kg	Selon la quantité d'aliments à cuire



- Convient à la préparation de gâteaux sans utiliser de moule à manqué supplémentaire, par exemple un gâteau au beurre

Ingrédients	Quantité
Beurre	250 g
Sucre	230 g
Œufs	4 unités
Essence de vanille	1 cc
Farine	240 g
Levure chimique	10 g
Lait	4 cs

- Mélangez tous les ingrédients et versez-les directement dans le contenant [7].
 ➤ Réglez la durée du programme sur 48 minutes.

11.13 Chili/Haricots

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
1 gobelet gradué plus 3 gobelets gradués d'eau	500 g d'eau en plus, selon les instructions de préparation figurant sur l'emballage	<u>Selon les aliments :</u> • Pois chiches - 2 heures • Lentilles - 20 minutes • Haricots blancs/noirs (sans trempage) - 25 minutes



- Nous recommandons une quantité de 500 g.
 ➤ Laissez reposer les aliments pendant 15 minutes après la cuisson pour permettre à la mousse de retomber.

11.14 Légumes

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
Légumes et au moins 250 ml d'eau.	Légumes plus eau >>> Notez le repère « max 2/3 » dans le contenant [7].	<u>Selon les aliments :</u> • Légumes tendres (par ex., brocoli), environ 5 minutes • Légumes durs (par ex., carottes), environ 10 minutes • Légumes-feuilles, environ 1 à 3 minutes • Légumes-fleurs, environ 3 à 5 minutes • Légumes-fruits, environ 3 à 6 minutes

		• Tubercules / légumes-racines, environ 5 à 15 minutes Régalez systématiquement le temps de cuisson selon vos préférences personnelles.
--	--	--



- Plus les légumes sont coupés petits, plus le temps de cuisson est court.
- Libérez toujours la pression immédiatement afin que les légumes ne ramollissent pas trop.

11.15 Risotto

Méthode recommandée

Quantité [min.]	Quantité [max.]	Temps de cuisson
1 gobelet gradué (environ 125 g) plus de l'eau, selon les instructions de préparation figurant sur l'emballage	3 gobelets gradués (environ 375 g) plus de l'eau selon les instructions de préparation figurant sur l'emballage	10 à 20 minutes, puis laissez infuser pendant 5 minutes.



- En ce qui concerne la quantité d'eau, suivez toujours les instructions fournies sur l'emballage.

11.16 Yaourt

Méthode recommandée

Quantité [min.]	Quantité [max.]	Temps de cuisson
1150 ml	3 450 ml	12 – 14 heures



- Ajoutez un yaourt nature pour 1 litre de lait (3,5 % de matières grasses) et mélangez bien à l'aide d'un fouet.
- Démarrez le programme avec la soupape de décompression [19] ouverte.

12. Nettoyage



Nettoyez l'autocuiseur et ses accessoires avant d'utiliser le produit pour la première fois. Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation et éliminez tout résidu d'aliments.



Risque d'électrocution! L'autocuiseur, le cordon d'alimentation [22] et la fiche d'alimentation ne doivent pas être immergés dans de l'eau ou d'autres liquides.



Avertissement relatif aux dommages matériels! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de l'appareil (ex: éponges métalliques). Cela pourrait endommager l'autocuiseur.

12.1 Démontage de l'appareil

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez l'autocuiseur et ses accessoires refroidir complètement. Débranchez le cordon d'alimentation [22] de l'entrée du cordon d'alimentation [13] de l'autocuiseur.
- Retirez le couvercle [1] et détachez le support de joint d'étanchéité [17] du couvercle [1] en le saisissant par le support en silicone [16] et en le tirant hors de l'axe [20] du couvercle [1]. Détachez la bague d'étanchéité [15] du support de joint d'étanchéité [17]
- Retirez le contenant [7].

12.2 Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle

Une alternative au nettoyage manuel: les accessoires suivants peuvent être lavés dans le lave-vaisselle:

- Contenant [7]
- Bague d'étanchéité [15]
- Support de joint d'étanchéité [17] avec support en silicone [16]
- Grille de cuisson vapeur [21]
- Gobelet gradué [23]
- Cuillère à riz [25]
- Cuillère à soupe [24]

12.3 Nettoyage de l'unité principale [8], du couvercle [1] et du cordon d'alimentation [22]

- Vous pouvez nettoyer l'unité principale [8], le couvercle [1] et le cordon d'alimentation [22] avec un chiffon légèrement humide, puis les sécher soigneusement. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide vaisselle. Un nettoyage dans de l'eau avec un détergent causerait des dommages irréparables!
- Lors du nettoyage, faites particulièrement attention aux évidements situés sur le bord extérieur de l'unité principale [8] et sur la partie intérieure du couvercle [1].

12.4 Inspection et nettoyage des soupapes sur le couvercle [1]



Lors de chaque nettoyage, vérifiez la soupape de décompression [19] et l'indicateur de pression [3] sur le couvercle [1]. Ils doivent être propres et bien mobiles à tout moment.

12.4.1 Indicateur de pression

- Inspectez la partie inférieure de l'indicateur de pression [3] sous le couvercle [1]. L'indicateur de pression [3] doit être parfaitement mobile et ne doit pas être sale (par ex., résidus alimentaires).

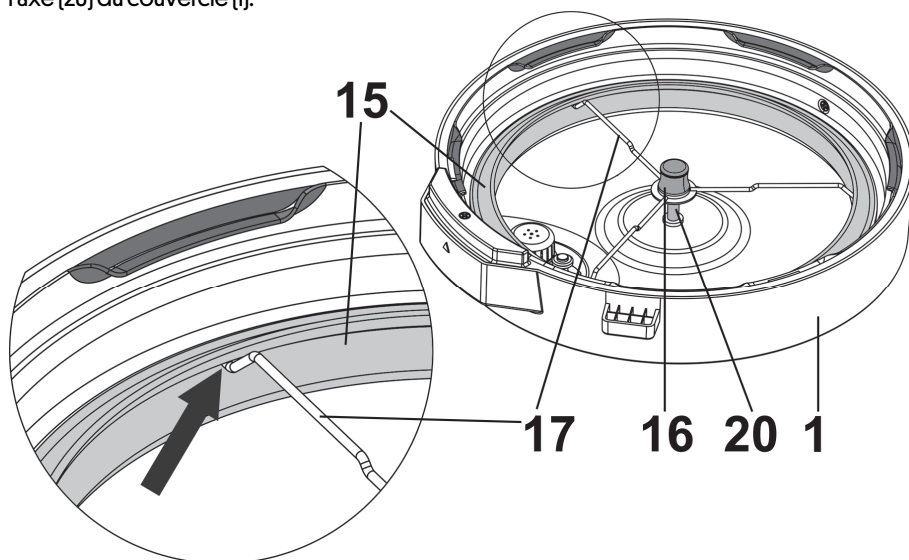
- Si l'indicateur de pression [3] est très sale, nettoyez-le à l'eau courante avec une petite brosse pour lui rendre sa mobilité. Utilisez un peu de liquide vaisselle pour un nettoyage hygiénique.

12.4.2 Soupape de décompression

- Retirez d'abord le cache de la soupape de pression [2] sur le dessus et le filtre protecteur [18] sur le dessous de la soupape de décompression [19].
- Nettoyez le cache de la soupape de pression [2], le filtre protecteur [18] et la soupape de décompression [19] à l'eau courante pour éliminer toute saleté. Utilisez une petite brosse, si nécessaire. Utilisez un peu de liquide vaisselle pour un nettoyage hygiénique.
- Remplacez le cache de la soupape de pression [2] et le filtre protecteur [18] sur la soupape de décompression [19].

12.5 Assemblage après le nettoyage

- Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les assembler.
- Insérez le contenant [7] dans l'unité principale [8].
- Remplacez le cache de la soupape de pression [2] et le filtre protecteur [18] sur la soupape de décompression [19].
- Placez soigneusement la bague d'étanchéité [15] autour du support de joint d'étanchéité [17].
- Saisissez le support de joint d'étanchéité [17] sur le support en silicone [16] et remplacez-le sur l'axe [20] du couvercle [1].



13. Stockage en cas de non-utilisation

Si vous n'utilisez pas l'autocuiseur pendant une période prolongée, nettoyez-le comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ». Rangez-le dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants.

14. Résolution des problèmes

Si votre autocuiseur ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous pour essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre centre d'assistance clientèle.

L'appareil ne fonctionne pas.

- La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Raccordez la fiche d'alimentation à une prise de courant et l'autre extrémité du cordon d'alimentation [22] à l'entrée du cordon d'alimentation [13] de l'autocuiseur.
- La prise de courant est défectueuse. Testez l'appareil avec une autre prise de courant qui fonctionne correctement.

De la vapeur s'échappe de la soupape de décompression [19].

- La soupape de décompression [19] est-elle ouverte ? Réglez le régulateur de pression [4] sur « CLOSE » (FERMÉ).
- La soupape de décompression [19] est-elle sale ? Nettoyez la soupape de décompression [19] lorsque l'appareil a refroidi.

De la vapeur s'échappe de l'indicateur de pression [3].

- Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe pendant la phase de chauffe.
- Si de la vapeur s'échappe encore après le démarrage du programme, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir et vérifiez ensuite l'indicateur de pression [3].

L'indicateur de pression [3] ne se soulève pas.

- Regardez si l'indicateur de pression [3] est sale. Nettoyez-le.

De la vapeur s'échappe par le côté du couvercle [1].

- Le couvercle [1] n'est peut-être pas fermé correctement ou la bague d'étanchéité [15] est peut-être sale ou mal installée. Laissez l'autocuiseur refroidir et vérifiez que le couvercle [1] et la bague d'étanchéité [15] ne sont pas encrassés et qu'ils sont correctement installés.

Le couvercle [1] ne s'ouvre pas.

- L'autocuiseur est peut-être encore sous pression. Libérez la pression, si nécessaire.

15. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.
	Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.
 ES/PT	

Valable uniquement pour la France :



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

« Trier plus facilement »

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à la responsabilité accrue du fabricant et font l'objet de procédures de tri sélectif.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal:

Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :



	Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations [a] et des numéros [b], qui ont la signification suivante : 1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.
	

Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Carton ondulé	Conditionnement
	Autre carton	Boîte intérieure ; Protection pour le transport
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique

16. Avis de conformité



Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.

Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.

Vous pouvez télécharger la déclaration de conformité UE complète et toute autre déclaration de conformité (le cas échéant) en cliquant sur ce lien :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/482200_2410.pdf

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits :
ce@targa.de

17. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent

impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 482200_2410



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service

BE

Téléphone : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be

LU

Téléphone : 8002 5142

E-Mail : targa@lidl.be

CH

Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 482200_2410



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	37
2. Lieferumfang	37
3. Technische Daten	38
4. Sicherheitshinweise	39
5. Das Bedienfeld [11] im Überblick	45
6. Funktionen und Programme im Überblick	46
7. Auspacken und Grundreinigung	46
8. Handhabung	47
8.1 Deckel [1] öffnen [im kalten Zustand]	47
8.2 Deckel [1] schließen	47
8.3 Deckel [1] in Abtropfposition bringen	48
8.4 Druckventil [19] schließen/öffnen	48
8.5 Druckanzeiger [3]	48
8.6 Deckel [1] sicher öffnen [im heißen Zustand]	48
8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf [7]	49
8.8 Dampfgareinsatz [21]	50
9. Vor der Inbetriebnahme	50
10. Inbetriebnahme	50
10.1 Kochvorgang vorbereiten	50
10.2 Garzeiten	51
10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten	51
10.4 Kochvorgang beenden	52
10.5 Warmhalten	52
10.6 Zeitverzögertes Kochen	52
11. Die Kochprogramme	53
11.1 Reis	53
11.2 Pork/Ribs	53
11.3 Rindfleisch	54
11.4 Sautieren [scharfes Anbraten]	54
11.5 Suppe	54
11.6 Mehrkorn	54
11.7 Dampfgaren	54
11.8 Geflügel	55

11.9 Fleisch	55
11.10 Slow Cook	55
11.11 Porridge	55
11.12 Dessert	56
11.13 Chili/Bohnen	56
11.14 Gemüse	56
11.15 Risotto	57
11.16 Joghurt	57
12. Reinigung	58
12.1 Gerät demontieren	58
12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörteile	58
12.3 Grundgerät [8], Deckel [1] und Netzkabel [22] reinigen	58
12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen	58
12.4.1 Druckanzeiger	58
12.4.2 Druckventil	59
12.5 Zusammenbau nach der Reinigung	59
13. Lagerung bei Nichtbenutzung	59
14. Problemlösung	60
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	61
16. Konformitätsvermerke	62
17. Garantiehinweise	63

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

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

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

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

3. Technische Daten

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

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



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

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

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

Sicherer Betrieb

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

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

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

Personensicherheit

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



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

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



WARNUNG! Verbrennungsgefahr

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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

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



GEFAHR durch elektrischen Schlag

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

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



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

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



GEFAHR von Brand

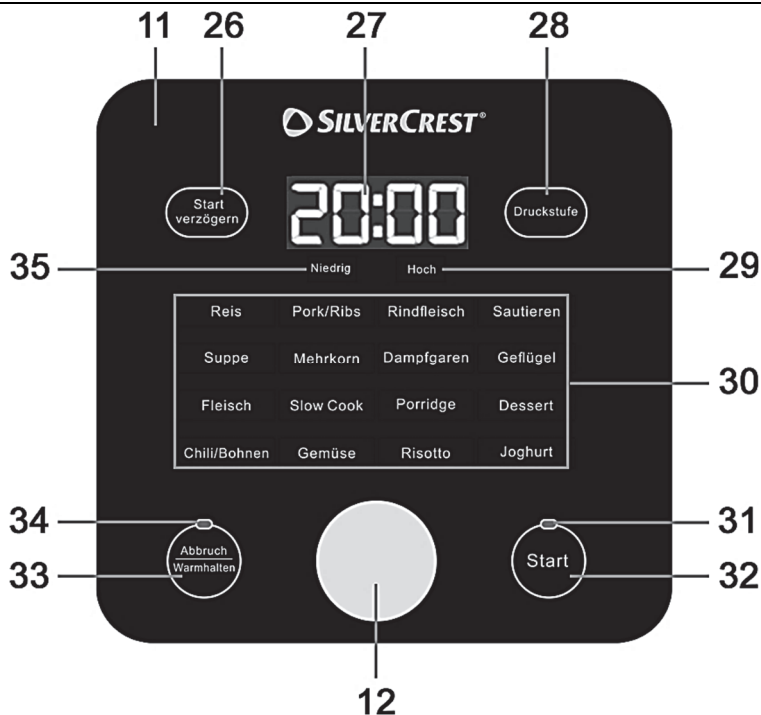
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf vor dem Einschalten auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.
- Der Sicherheitskontakt in der Mitte der Heizplatte [14] muss immer sauber und frei beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine durchgehende Beaufsichtigung während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



ACHTUNG! Gefahr von Sachschäden

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

5. Das Bedienfeld (II) im Überblick



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

6. Funktionen und Programme im Überblick

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

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

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

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

7. Auspacken und Grundreinigung

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

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

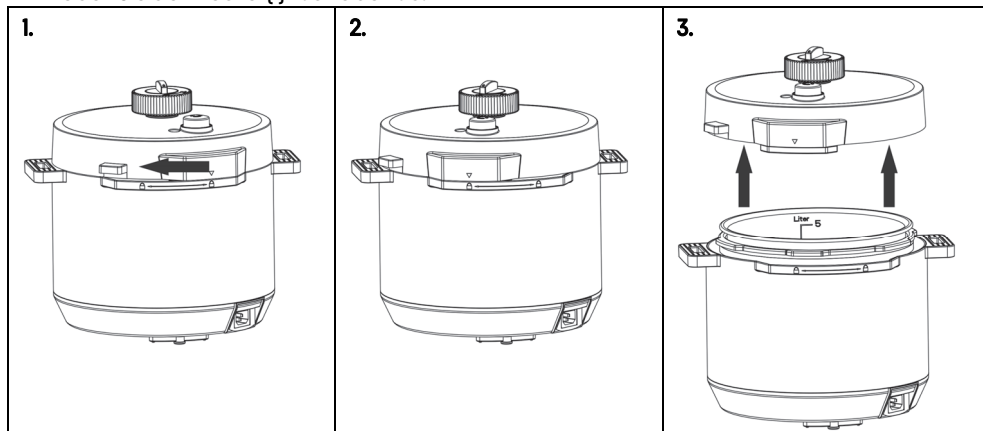


Fertigungsbedingt kann es beim ersten Aufheizen zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Dieses ist unbedenklich und verliert sich nach kurzer Zeit. Achten Sie währenddessen auf ausreichende Belüftung.

8. Handhabung

8.1 Deckel [1] öffnen (im kalten Zustand)

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

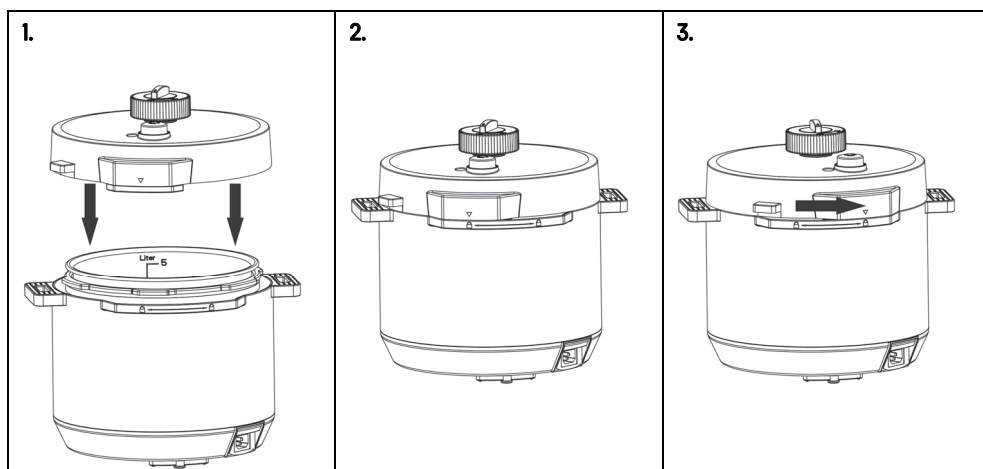


8.2 Deckel [1] schließen

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

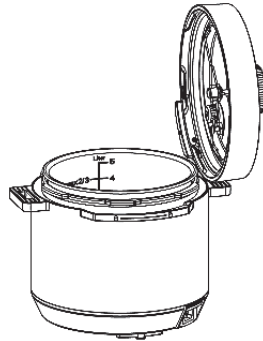


Der Deckel [1] wird automatisch verriegelt, wenn der Druck im Schnellkochtopf einen bestimmten Wert übersteigt.



8.3 Deckel [1] in Abtropfposition bringen

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



8.4 Druckventil [19] schließen/öffnen

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

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

8.5 Druckanzeiger [3]



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

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

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

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



Verbrennungsgefahr!

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

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



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



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

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

Sie haben folgende Möglichkeiten, den Druck im Schnellkochtopf abzulassen:

Schnelles Abdampfen



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

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

Langsames Abkühlen



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

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

8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf [7]



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



Verbrennungsgefahr!

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

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

8.8 Dampfgareinsatz [21]



Verbrennungsgefahr!

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

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

9. Vor der Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

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



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

10. Inbetriebnahme



Verletzungsgefahr!

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

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

10.1 Kochvorgang vorbereiten

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

10.2 Garzeiten

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

10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten



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



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

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

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



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

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

10.4 Kochvorgang beenden

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

10.5 Warmhalten

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

Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

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

10.6 Zeitverzögertes Kochen



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



Das Programm „Joghurt“ kann nicht zeitverzögert gestartet werden.

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

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

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

11. Die Kochprogramme

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



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

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

11.1 Reis

Verarbeitungsempfehlung

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



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

Beispiele:

Reis	Wasser
2 Messbecher	3 Messbecher
8 Messbecher	12 Messbecher

11.2 Pork/Ribs

Verarbeitungsempfehlung

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



- Geeignet für Rippchen oder anderes Schweinefleisch.

11.3 Rindfleisch**Verarbeitungsempfehlung**

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



- Geeignet für die Zubereitung von Rindfleisch.

11.4 Sautieren (scharfes Anbraten)**Verarbeitungsempfehlung**

Dauer
Abhängig von persönlichem Geschmack und gewünschten Röstaromen.



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

11.5 Suppe**Verarbeitungsempfehlung**

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



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

11.6 Mehrkorn**Verarbeitungsempfehlung**

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



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

11.7 Dampfgaren**Verarbeitungsempfehlung**

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



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

11.8 Geflügel

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.9 Fleisch

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.10 Slow Cook

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.11 Porridge

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.12 Dessert

Verarbeitungsempfehlung

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



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

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

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

11.13 Chili/Bohnen

Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
1 Messbecher plus ca. 3 Messbecher Wasser	500g plus Wasser gemäß Zubereitungshinweisen auf der Verpackung	<u>Abhängig vom Gargut:</u> • Kichererbsen - 2 Stunden • Linsen - 20 Minuten • Weiße/schwarze Bohnen (ohne einweichen) – 25 Minuten



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

11.14 Gemüse

Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
Gemüse plus mindestens 250 ml Wasser.	Gemüse plus Wasser >>> Markierung „max 2/3“ im Topf [7] beachten.	<u>Abhängig vom Gargut:</u> • Weiches Gemüse (z. B. Brokkoli) ca. 5 Minuten • Hartes Gemüse (z. B. Möhren) ca. 10 Minuten • Blattgemüse ca. 1-3 Minuten • Blütengemüse ca. 3-5 Minuten • Fruchtgemüse ca. 3-6 Minuten

		• Knollen-/Wurzelgemüse ca. 5-15 Minuten Passen Sie die Garzeit immer Ihren persönlichen Vorlieben an.
--	--	--



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

11.15 Risotto

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.16 Joghurt

Verarbeitungsempfehlung

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



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

12. Reinigung



Reinigen Sie Schnellkochtopf und Zubehör vor der ersten Verwendung.

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



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



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

12.1 Gerät demontieren

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

12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehöerteile

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

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

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

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

12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen



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

12.4.1 Druckanzeiger

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

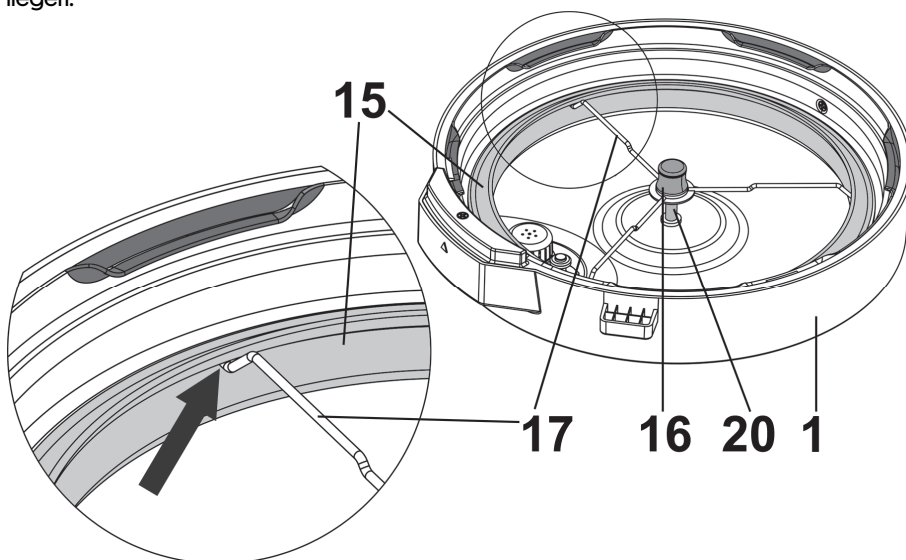
- Sollte der Druckanzeiger [3] hartnäckig verschmutzt sein, reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser mit einer kleinen Bürste und stellen Sie damit die Beweglichkeit wieder her. Verwenden Sie für eine hygienische Reinigung etwas Spülmittel.

12.4.2 Druckventil

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

12.5 Zusammenbau nach der Reinigung

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



13. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

14. Problemlösung

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

Keine Funktion

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

Am Druckventil [19] tritt Dampf aus

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

Am Druckanzeiger [3] tritt Dampf aus

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

Druckanzeiger [3] hebt sich nicht

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

Seitlich am Deckel [1] austretender Dampf

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

Deckel [1] lässt sich nicht öffnen

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



ES/PT

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

Nur relevant für Frankreich:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



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

16. Konformitätsvermerke

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

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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/482200_2410.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

17. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Service

- DE** Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de
- AT** Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at
- CH** Telefon: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 482200_2410



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND