



ELEKTRISCHE SNELKOOKPAN SSM 1000 C1

NL

ELEKTRISCHE SNELKOOKPAN

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE

AT

ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF

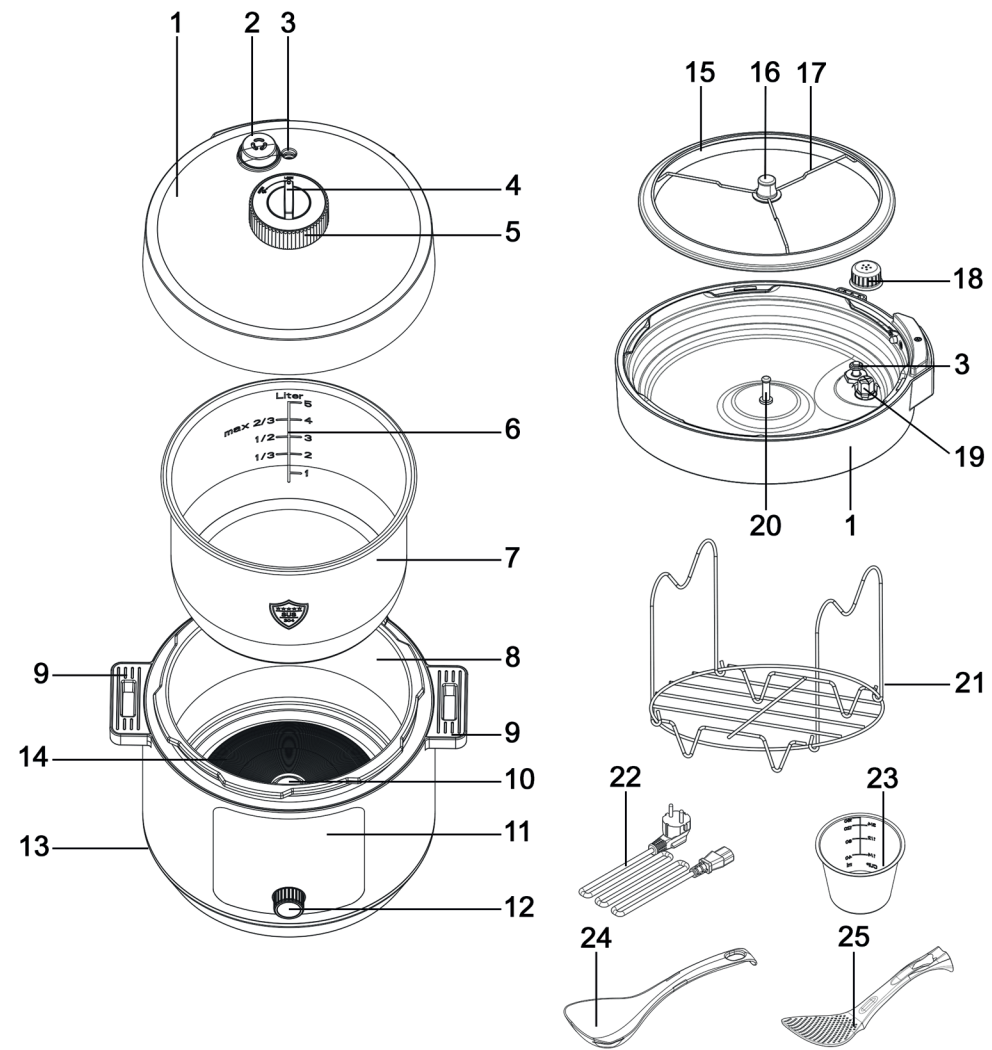
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

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

IAN 482200_2410

IAN 482200_2410



Nederlands.....2

Deutsch.....32

Inhoud

1. Beoogd gebruik	4
2. Inhoud van de verpakking	4
3. Technische specificaties.....	5
4. Veiligheidsinstructies.....	5
5. Overzicht van bedieningspaneel [11]	12
6. Overzicht van functies en programma's	13
7. Utpakken en basisreiniging	13
8. Bediening.....	14
8.1 Het deksel openen [1] (wanneer koud)	14
8.2 Het deksel [1] sluiten.....	14
8.3 Het deksel [1] in de uitlekstand zetten	15
8.4 Het drukontlastingsventiel [19] sluiten/openen	15
8.5 Drukindicator [3]	15
8.6 Het deksel [1] veilig openen (wanneer heet).....	15
8.7 Vulhoeveelheden/markeringen in de pan [7]	16
8.8 Stoomrooster [21].....	17
9. Voordat u begint.....	17
10. Aan de slag	17
10.1 Het bereidingsproces voorbereiden	17
10.2 Bereidingstijden.....	18
10.3 Een bereidingsprogramma selecteren, aanpassen en starten	18
10.4 Het bereidingsproces beëindigen.....	19
10.5 Eten warm houden.....	19
10.6 De bereidingsfunctie uitstellen	19
11. De bereidingsprogramma's	20
11.1 Rice	20
11.2 Pork/Ribs.....	20
11.3 Beef	21
11.4 Saute (sauteren, dichtschroeien).....	21
11.5 Soup	21
11.6 Multigrain	21
11.7 Steam.....	21
11.8 Poultry	22

11.9 Meat	22
11.10 Slow Cook	22
11.11 Porridge	22
11.12 Dessert	23
11.13 Chili/Bean	23
11.14 Vegetables	23
11.15 Risotto	24
11.16 Yogurt	24
12. Reinigen	25
12.1 Het apparaat demonteren	25
12.2 Vaatwasmachinebestendige accessoires	25
12.3 De snelkookpan zelf [8], het deksel [1] en het netsnoer [22] reinigen	25
12.4 De ventielen op het deksel [1] inspecteren en reinigen	25
12.4.1 Drukindicator	25
12.4.2 Drukontlastingsventiel	26
12.5 Monteren na reinigen	26
13. Opslag indien niet in gebruik	26
14. Problemen oplossen	27
15. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	28
16. Conformiteit	29
17. Garantie	30

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SSM1000 C1-snelkookpan hebt u gekozen voor een kwaliteitsproduct. Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de snelkookpan werkt en lees deze handleiding zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de snelkookpan alleen zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Overhandig ook alle documenten wanneer u de snelkookpan aan derden doorgeeft.

1. Beoogd gebruik

Deze snelkookpan is een multifunctioneel apparaat met verschillende kookprogramma's voor tijd- en energiebesparend koken onder druk (snelkoken), langzaam koken, stomen, aanbraden (sauteren) en yoghurtbereiding.

De instellingen van de meeste vooraf ingestelde programma's voor druk en bereidingstijd kunnen handmatig worden aangepast.

De snelkookpan is niet ontworpen voor zakelijke of commerciële toepassingen. Gebruik de snelkookpan alleen voor persoonlijke toepassingen in een huiselijke omgeving. Elke andere toepassing komt niet overeen met het beoogde gebruik. De snelkookpan voldoet aan alle relevante normen en standaarden met betrekking tot CE-conformiteit. Als er wijzigingen aan de snelkookpan worden aangebracht die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, kan niet meer worden gegarandeerd dat aan deze richtlijnen wordt voldaan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor enige schade of storing die hiervan mogelijk het gevolg is.

Houd u aan de regelgeving en wetten in het land van gebruik.

2. Inhoud van de verpakking

Haal de snelkookpan en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

- **Snelkookpan met deksel**
- **Pan**
- **Stoomrooster**
- **Maatbeker**
- **Rijstlepel**
- **Soeplepel**
- **Netsnoer**
- **Gebruikershandleiding**
- **Receptenboek**

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Op de binnenkant van de omslag vindt u een afbeelding van de snelkookpan met alle genummerde onderdelen. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Deksel	14	Warmhoudplaat
2	Dop drukontlastingsventiel	15	Afdichtring
3	Drukindicator	16	Siliconenhouder
4	Drukregeling	17	Pakkinghouder
5	Handgreep	18	Beschermfilter
6	Schaal	19	Drukontlastingsventiel
7	Pan	20	As
8	Snelkookpan	21	Stoomrooster
9	Handgreep	22	Netsnoer
10	Veiligheidscontact	23	Maatbeker (voor het afmeten van vloeistoffen en voedsel, bijv. rijst)
11	Bedieningspaneel	24	Soeplepel
12	Bedieningsknop	25	Rijstlepel
13	Aansluiting voor het netsnoer (aan de achterkant)		

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Naam	SilverCrest SSM1000 CI
Stroomvoorziening	220 – 240 V~ [AC], 50/60 Hz
Stroomverbruik	1000-1200 W
Werkdruk	30 tot 80 kPa
Maximaal toegestane druk	125 kPa
Beschermingsklasse	I
Vulhoeveelheid	minimaal 250 ml maximaal 4 liter Rijst/zwelend voedsel: maximaal 3 liter

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 en 60 Hz vindt automatisch plaats.

4. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze

later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze maakt deel uit van het apparaat.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAARI! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



VOORZICHTIG! Dit signaalwoord staat bij belangrijke instructies ter bescherming tegen schade aan eigendommen.



GEVAARI! Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid en het risico van overlijden en/of het risico van schade aan de eigendommen als gevolg van een elektrische schok.



GEVAARI! Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid vanwege letsel door verbranding.



Brandgevaar! Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.



Dit symbool betekent dat de betreffende onderdelen vaatwasmachinebestendig zijn.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-richtlijn 1935/2004.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Adres van de fabrikant

Voorspelbaar onjuist gebruik

- Gebruik druk de snelkookpan alleen zoals deze bedoeld is. Onjuist gebruik van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
- Leun niet over de snelkookpan wanneer u het deksel [1] opent en de inhoud nog heet is of wanneer er hete stoom ontsnapt.
- Zorg ervoor dat geen enkel deel van uw lichaam (bijv. hand of arm) zich boven het drukontlastingsventiel [19] bevindt wanneer u deze met de drukregeling [4] opent en er stoom ontsnapt.
- De snelkookpan is geen friteuse! Er mag niet in olie worden gefrituurd!

Veilig gebruik

- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Mors geen vloeistof op de aansluiting en stekker van het apparaat.
- Houd er rekening mee dat het oppervlak van de warmhoudplaat [14] na gebruik nog warm is.
- Controleer voor elk gebruik of het drukontlastingsventiel [19] en de drukindicator [3] niet vuil zijn of vastzitten.
- Gebruik de snelkookpan niet wanneer deze zichtbare beschadigingen vertoont. Controleer de drukindicator [3]. Wacht tot de druk is afgenomen of open het drukontlastingsventiel [19] totdat er nog maar heel weinig stoom ontsnapt. Open het deksel [1] nooit met geweld.
- Dompel de snelkookpan nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Dek de snelkookpan nooit af om oververhitting of warmteontwikkeling te voorkomen.

Persoonlijke veiligheid

- De snelkookpan mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd de snelkookpan en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

- De snelkookpan kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis over het gebruik van het apparaat, mits er toezicht aanwezig is of ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's hebben begrepen.
- De snelkookpan is geen speelgoed.



WAARSCHUWING! Kans op brandwonden

- Gebruik de snelkookpan niet wanneer deze zichtbare beschadigingen vertoont. Controleer de drukindicator [3]!
- De oppervlakken van het product kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Raak tijdens de werking van de snelkookpan alleen het bedieningspaneel [11] en de handgrepen [5, 9] aan. Raak de pan [7] onmiddellijk na gebruik alleen aan met pannenlappen of ovenwanten.
- Bij het koken onder druk mag de snelkookpan slechts tot de maximale vulstand worden gevuld [zie 2/3-markering in de pan [7]], omdat er anders kokend water uit kan spatten. Bij het verwerken van voedsel dat opzwellt, bijv. rijst of gedroogde groenten, mag de pan [7] niet meer dan halfvol zijn [zie 1/2-markering in de pan [7]].
- Wacht tot de snelkookpan volledig is afgekoeld voordat u deze vervoert.
- Wacht met reinigen tot de snelkookpan ende accessoires volledig zijn afgekoeld. Schud de snelkookpan voorzichtig na het opwarmen van papperig voedsel om te voorkomen dat het eruit spat.



GEVAAR! Risico op letsel

- Trek de stekker van de snelkookpan uit het stopcontact voordat u deze monteert, demonteert of reinigt. Hetzelfde geldt als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten, als er een probleem is met het apparaat, als u het niet gebruikt of tijdens onweer. Er bestaat gevaar voor letsel!



GEVAAR: risico op elektrische schok

- De snelkookpan mag niet worden gebruikt als deze of het netsnoer [22] zichtbaar is beschadigd of als deze is gevallen.
- Sluit de snelkookpan alleen aan op een correct geïnstalleerd, gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Na het aansluiten van het apparaat moet het stopcontact nog steeds gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt trekken bij een noodsituatie.
- Vloeistoffen en voedsel mogen alleen in de pan [7] worden gedaan, nooit in de snelkookpan zelf.
- Bescherm de snelkookpan tegen vocht, druppels en spatten.
- Gebruik de snelkookpan nooit met natte of vochtige handen.
- Zorg ervoor dat het oppervlak onder de snelkookpan droog is.
- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van een badkuip, een douche of een gootsteen vol water.
- Het netsnoer [22] en de netstekker mogen niet zijn beschadigd.
- Open nooit de behuizing van de snelkookpan. Deze bevat geen onderdelen door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Als u de behuizing opent, kunt u worden blootgesteld aan een elektrische schok.
- Als u merkt dat de snelkookpan rook of vreemde geluiden of geuren produceert, trekt u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact. Als dit

gebeurt, mag u de snelkookpan niet meer gebruiken en moet u deze laten nakijken door een deskundige. Adem rook die uit het apparaat komt nooit in. Raadpleeg een arts als u per ongeluk rook inademt. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor uw gezondheid, er is kans op letsel!

- Zorg ervoor dat het netsnoer [22] niet kan worden beschadigd door scherpe randen of hete delen. Knijp niet in het netsnoer [22] of plet dit niet. Trek het netsnoer [22] altijd los aan de stekker en nooit aan het snoer zelf. Leg het netsnoer [22] altijd zo neer dat niemand erover kan struikelen. Er bestaat gevaar voor letsel!



Dompel de snelkookpan nooit onder in water en laat geen vloeistof binnendringen in de behuizing van de snelkookpan.

- Mocht er toch vloeistof in de behuizing van de snelkookpan terechtkomen, trek dan de netstekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.
- Koppel de snelkookpan onmiddellijk na gebruik los van het stroomnet. Het apparaat is alleen spanningsloos als de netstekker uit het stopcontact is getrokken. Anders krijgt u mogelijk een elektrische schok.



BRANDGEVAAR

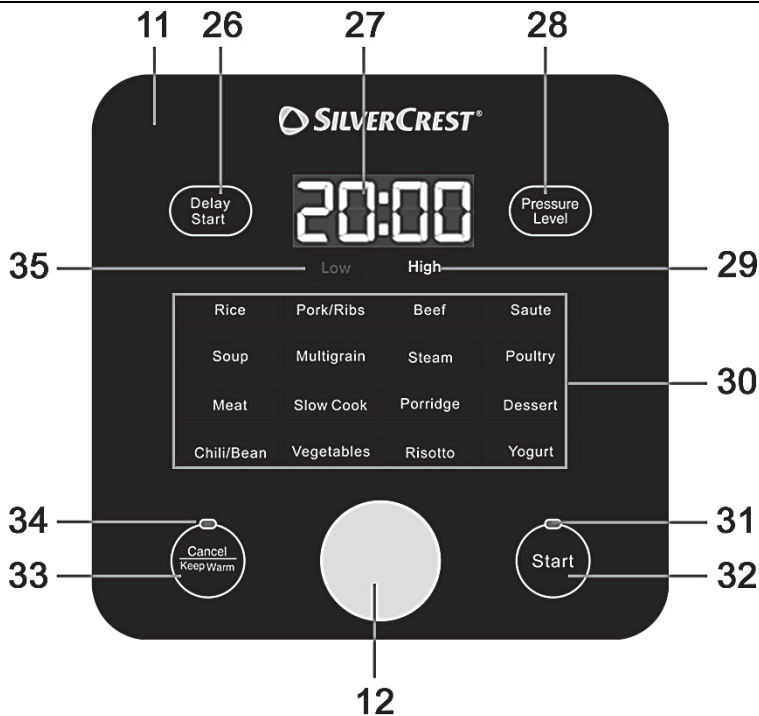
- Plaats de snelkookpan voor het inschakelen op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Het veiligheidscontact in het midden van de warmhoudplaat [14] moet altijd schoon zijn en mag niet worden geblokkeerd om oververhitting te voorkomen.
- Het product hoeft tijdens het gebruik niet voortdurend in de gaten te worden gehouden, maar controleer het wel regelmatig, vooral bij lange bereidingstijden.
- Plaats de snelkookpan niet in een hete oven.



VOORZICHTIG! Kans op schade aan eigendommen

- Gebruik de snelkookpan niet leeg of zonder pan [7] om oververhitting te voorkomen.
- Let op de minimale en maximale vulhoeveelheden.
- Gebruik de snelkookpan niet onder keukenkastjes. De ontsnappende stoom kan ze beschadigen.
- Zet de snelkookpan nooit op een heet oppervlak (bijv. een kookplaat) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- Gebruik alleen originele accessoires.
- Houd er rekening mee dat onderhoudsproducten voor meubeloppervlakken stoffen kunnen bevatten die de rubberen voetjes van de snelkookpan kunnen beschadigen, dus wees voorzichtig als u dit type producten gebruikt. Plaats zo nodig een antislipoppervlak onder het apparaat.

5. Overzicht van bedieningspaneel (11)



26	Knop 'Delay Start'
27	Display
28	Knop 'Pressure Level'
29	Drukkniveauled 'High'
30	Programmaselctiedisplay
31	Led
32	Knop 'Start'
33	Knop 'Cancel - Keep Warm'
34	Led
35	Drukkniveauled 'Low'

6. Overzicht van functies en programma's

De snelkookpan heeft 16 bereidingsprogramma's. In deze programma's zijn het drukniveau, de temperatuur en de bereidingstijden vooraf ingesteld.

- Sommige programma's werken zonder druk. Bij deze programma's is het niet mogelijk om de druk handmatig in te stellen.
- Bij de andere programma's kunt u kiezen tussen hoge of lage druk. U kunt deze keuze maken met de knop 'Pressure Level' [28].
- Vooraf ingestelde temperaturen kunnen niet worden gewijzigd.
- De bereidingstijd kan binnen een bepaald bereik worden verkort of verlengd.

In de volgende tabel vindt u een overzicht van de vooraf ingestelde en instelbare waarden.

Programma/functie	Bereidingstijd			Vooraf ingesteld drukniveau
	Minimale bereidingstijd	Vooraf ingestelde waarde	Maximale bereidingstijd	
Rice	8 min.	12 min.	20 min.	Laag
Pork/Ribs	1 min.	15 min.	4 uur	Hoog
Beef	1 min.	40 minuten	4 uur	Hoog
Saute	1 min.	30 minuten	59 minuten	Zonder druk
Soup	1 min.	30 minuten	4 uur	Hoog
Multigrain	20 min.	40 min.	90 min.	Hoog
Steam	1 min.	10 min.	60 min.	Laag
Poultry	1 min.	15 min.	4 uur	Hoog
Meat	1 min.	35 minuten	4 uur	Hoog
Slow Cook	30 min.	4 uur	20 uur	Laag
Porridge	1 min.	10 min.	10 min.	Laag
Dessert	10 min.	45 min.	60 min.	Zonder druk
Chili/Bean	1 min.	30 min.	4 uur	Hoog
Vegetables	1 min.	10 min.	4 uur	Laag
Risotto	1 min.	20 min.	4 uur	Hoog
Yogurt	30 min.	8 uur	24 uur	Zonder druk

7. Uitpakken en basisreiniging

Haal de snelkookpan en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de inhoud van de verpakking compleet is. Verwijder alle beschermfolie. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

Reinig voor het eerste gebruik de snelkookpan en alle oppervlakken die in contact komen met voedsel grondig volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen'.

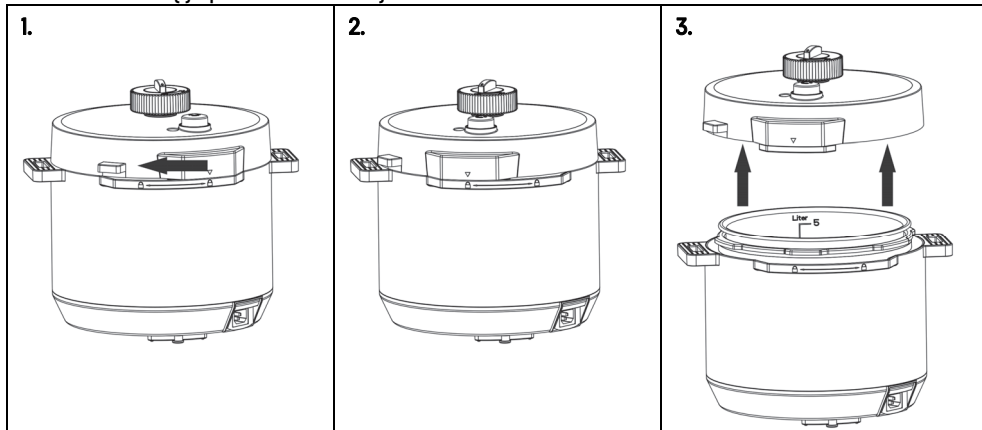


Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kunnen productiegerelateerde residuen een lichte geur veroorzaken. Dit is volkomen veilig en gaat snel voorbij. Zorg echter altijd voor voldoende ventilatie.

8. Bediening

8.1 Het deksel openen (1) [wanneer koud]

- Draai het deksel (1) rechtsom totdat de pijlmarkering ▼ op het deksel (1) naar het open slot 6 op de snelkookpan zelf (8) wijst.
- Til het deksel (1) op om het te verwijderen.

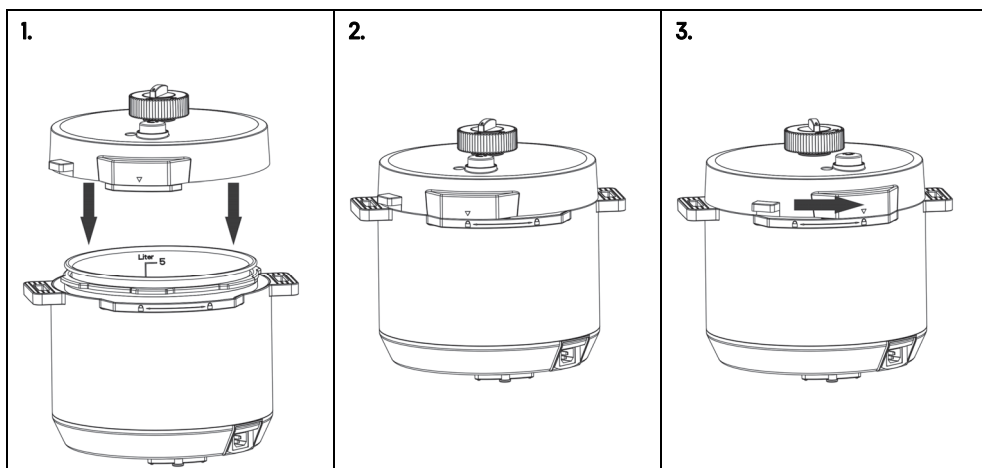


8.2 Het deksel (1) sluiten

- Plaats het deksel (1) zodanig op de snelkookpan zelf (8) dat de pijlmarkering ▼ op het deksel (1) naar het open slot 6 op de snelkookpan zelf (8) wijst.
- Draai het deksel (1) tegen de wijzers van de klok in totdat de pijlmarkering ▼ op het deksel (1) naar het gesloten slot 6 op de snelkookpan zelf (8) wijst.

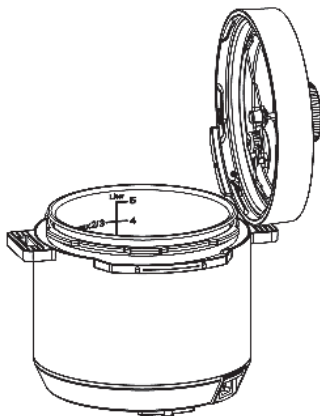


Het deksel (1) wordt automatisch vergrendeld wanneer de druk in de snelkookpan een bepaalde waarde overschrijdt.



8.3 Het deksel [1] in de uitlekstand zetten

- Plaats het deksel [1] verticaal om het op te bergen of te laten uitlekken. Leid het hiervoor met de staaf van bovenaf in de uitsparing op een van de handgrepen [9].



8.4 Het drukontlastingsventiel [19] sluiten/openen

Het drukontlastingsventiel [19] kan worden geopend en gesloten met behulp van de rode drukregeling [4] in het midden van de handgreep [5].

- Draai de drukregeling [4] in de stand 'VERGRENDELEN' om het drukontlastingsventiel [19] te sluiten. De druk in de gesloten snelkookpan kan alleen in deze stand worden opgebouwd.
- Druk de drukregeling [4] omlaag om een beetje druk te laten ontsnappen.
- Draai de drukregeling [4] naar de stand 'OPEN' om het drukontlastingsventiel [19] permanent te openen en de druk van de snelkookpan af te laten. Het deksel [1] kan pas worden verwijderd als de druk voldoende is afgenomen.

8.5 Drukindicator [3]



Kans op brandwonden! Controleer voor elk gebruik of de onderkant van de drukindicator [3] schoon is en vrij kan bewegen.

Zorg ervoor dat geen enkel deel van uw lichaam (bijv. hand of arm) zich boven de drukindicator [3] bevindt wanneer er stoom uit ontsnapt.

- De drukindicator [3] bevindt zich in een uitsparing van het deksel [1].
- Wanneer er druk wordt opgebouwd in de snelkookpan, kan er wat hete stoom ontsnappen. De drukindicator [3] gaat dan omhoog en het is niet meer mogelijk om het deksel [1] te openen.
- Als het drukontlastingsventiel [19] is geopend en de druk is verminderd, zakt de drukindicator [3] en kan het deksel [1] weer worden geopend.

8.6 Het deksel [1] veilig openen [wanneer heet]



Kans op brandwonden!

Probeer het deksel [1] onder druk nooit met brute kracht te openen!

Controleer de drukindicator [3]!

Draai de drukregeling [4] naar de stand 'OPEN' om de druk te laten ontsnappen en wacht tot er heel weinig stoom ontsnapt.



Als u een programma gebruikt dat zonder druk werkt, hoeft u de druk niet te laten ontsnappen. Let bij het openen van het deksel [1] op het hete voedsel en de hete oppervlakken, zodat u zich niet verbrandt.



Als de drukindicator [3] niet zakt hoewel u de druk hebt verlaagd en er geen stoom meer lijkt te ontsnappen, kan de drukindicator vuil zijn en vastzitten. Probeer in dit geval de drukindicator [3] iets omlaag te drukken met een speld of iets dergelijks om deze weer te laten bewegen.

- Als de snelkookpan onder druk staat, moet de druk eerst ontsnappen voordat deze veilig kan worden geopend. Zolang de drukindicator [3] omhoog staat, voorkomt een veiligheidsmechanisme dat het deksel [1] wordt geopend.

Met de volgende methoden kunt u de druk uit de snelkookpan laten ontsnappen:

Snel druk laten ontsnappen



Deze methode is ideaal voor gerechten met een korte bereidingstijd die snel gaar worden.

- Trek na het bereiden de stekker uit het stopcontact.
- Draai de drukregeling [4] naar de stand 'OPEN' om de druk snel te laten ontsnappen via het drukontlastingsventiel [19].
- Controleer of de drukindicator [3] is gezakt.
- Draai het deksel [1] rechtsom totdat de pijlmarkering ▼ op het deksel [1] naar het open slot 6 op de snelkookpan zelf [8] wijst.
- Til het deksel [1] voorzichtig op om het te verwijderen.

Langzaam afkoelen



Deze methode is ideaal voor grote hoeveelheden vloeibare gerechten (bijv. soepen) met een korte bereidingstijd. Deze kunt u ook gebruiken voor zeer zetmeelrijk voedsel (bijv. pap). Vanwege hun consistentie kunnen kleine hoeveelheden van deze voedingsmiddelen met de stoom mee naar buiten spatten en het drukontlastingsventiel [19] verontreinigen of zelfs blokkeren.

- Laat de snelkookpan vanzelf afkoelen wanneer deze op stand-by staat (op het display verschijnt '---') of gebruik indien nodig de warmhoudfunctie.
- De druk wordt langzaam verlaagd naarmate de temperatuur daalt. De afkoeltijd hangt af van de hoeveelheid voedsel.
- Controleer of de drukindicator [3] is gezakt.
- Draai het deksel [1] rechtsom totdat de pijlmarkering ▼ op het deksel [1] naar het open slot 6 op de snelkookpan zelf [8] wijst.
- Til het deksel [1] voorzichtig op om het te verwijderen.

8.7 Vulhoeveelheden/markeringen in de pan [7]



VOORZICHTIG! De snelkookpan mag niet worden afgedekt om oververhitting te voorkomen.



Kans op brandwonden!

Neem de volgende maximale en minimale vulhoeveelheden in acht om persoonlijk letsel en schade aan eigendommen te voorkomen.

- Als u onder druk kookt (met gesloten drukontlastingsventiel), vult u de pan [7] niet hoger dan de markering 'max 2/3', anders kan er vloeistof uit spatten.

- Als u voedsel bereidt dat tijdens het bereidingsproces opzwellt (bijv. rijst of gedroogde groenten), vult u de pan [7] maximaal tot de markering '1/2'.
- Vul de pan [7] altijd met minstens 250 ml vloeistof.

8.8 Stoomrooster [21]



Kans op brandwonden!

Het stoomrooster [21] wordt tijdens gebruik zeer heet. Laat het stoomrooster [21] altijd volledig afkoelen voordat u het verwijderd of gebruik ovenwanten om het te verwijderen.

- Voor het stomen van voedsel plaatst u het stoomrooster [21] in de pan [7]. Vul de pan [7] met net genoeg water zodat het rooster nog boven het wateroppervlak uitsteekt. Plaats het voedsel op het rooster. Dit mag niet in contact komen met het water.
- De handgrepen kunnen omhoog worden geklapt zodat u ze gemakkelijker kunt plaatsen en verwijderen. De handgrepen kunnen worden ingeklapt om ze ruimtebesparend op te bergen.

9. Voordat u begint

Controleer vóór elk gebruik het volgende:

- De afdichtring [15] van het deksel [1] is correct aangebracht.
- Het drukontlastingsventiel [19] en de drukindicator [3] zijn schoon en kunnen gemakkelijk worden bewogen.
- De binnenkant van de snelkookpan zelf [8], de warmhoudplaat [14] en het veiligheidscontact [10] moeten vrij van vuil en droog zijn.



Na het bereiden onder druk kan het deksel [1] moeilijk van de snelkookpan zelf [8] te verwijderen zijn. U voorkomt dit door de afdichtring [15] voor het koken met een doek met een druppel bakolie in te smeren.

10. Aan de slag



Risico op letsel! Ter voorkoming van persoonlijk letsel en schade aan eigendommen bij het gebruik van de snelkookpan, is het absoluut noodzakelijk dat u het hoofdstuk 'Veiligheidsinstructies' aan het begin van deze handleiding leest.

In dit hoofdstuk wordt de basisbediening van de snelkookpan beschreven. Programma-specifieke afwijkingen vindt u in de beschrijvingen van de desbetreffende bereidingsprogramma's.

10.1 Het bereidingsproces voorbereiden

- Bereid de voor het recept benodigde ingrediënten voor en doe ze in de pan [7].
- Plaats de pan [7] in de snelkookpan zelf [8].
- Plaats het deksel [1] zodanig op de snelkookpan zelf [8] dat de pijlmarkering ▼ op het deksel [1] naar het open slot  op de snelkookpan zelf [8] wijst.
- Draai het deksel [1] tegen de wijzers van de klok in totdat de pijlmarkering ▼ op het deksel [1] naar het gesloten slot  op de snelkookpan zelf [8] wijst.
- Stel de drukregeling [4] in op de gewenste bereidingsstand:
 - Koken onder druk: Drukregeling [4] in de stand 'CLOSE'. Het drukontlastingsventiel [19] is gesloten.

- Koken zonder druk: Drukregeling [4] in de stand 'OPEN'. Het drukontlastingsventiel [19] wordt geopend.
- Steek de stekker van de snelkookpan in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en '---' knippert op het-display [27]. De snelkookpan staat nu in de stand-bystand.

10.2 Bereidingstijden

- De bereidingstijden zijn afhankelijk van verschillende factoren, bijv. de hoeveelheid, grootte en kwaliteit van het gebruikte voedsel of persoonlijke voorkeuren [stevig of doorbakken].
- De bereidingstijd onder druk is over het algemeen korter dan in een normale pan.
- Verschillen zijn ook het gevolg van de druk die in de snelkookpan wordt gebruikt: de drukinstelling 'High' [29] resulteert in een kortere bereidingstijd dan de drukinstelling 'Low' [35].

10.3 Een bereidingsprogramma selecteren, aanpassen en starten



De standaardinstellingen en individuele instellingen voor de verschillende bereidingsprogramma's vindt u in het hoofdstuk 'Overzicht van functies en programma's'.

Elke druk op een knop en elke instellingswijziging die u uitvoert met de bedieningsknop [12] wordt bevestigd met een korte pieptoon.

Uitzondering: de programmastart wordt bevestigd met een reeks van 3 pieptonen.

- Selecteer de gewenste bereidingstijd met de bedieningsknop [12]. De led van het gekozen bereidingsprogramma knippert en de vooraf ingestelde bereidingstijd wordt op het display [27] weergegeven. Ook led [31] knippert.
- Als het gekozen programma met druk werkt, verschijnt het vooraf ingestelde drukniveau 'High' [29] of 'Low' [35] onder het display [27]. Gebruik indien nodig de knop 'Pressure Level' [28] om dit te wijzigen, mits dit mogelijk is voor het geselecteerde bereidingsprogramma.
- Verkort of verleng de vooraf ingestelde bereidingstijd volgens uw wensen, op voorwaarde dat dit mogelijk is met het geselecteerde bereidingsprogramma. Druk hiervoor op de bedieningsknop [12]. De led van het geselecteerde programma gaat branden. U kunt aan de bedieningsknop [12] draaien om de vooraf ingestelde bereidingstijd naar wens te verkorten of te verlengen, op voorwaarde dat dit mogelijk is met het geselecteerde bereidingsprogramma. De ingestelde tijd wordt op het display [27] aangegeven.
- Nadat u klaar bent met alle instellingen, drukt u op de knop 'Start' [32] om het bereidingsproces te starten. U hoort drie pieptonen, de geselecteerde programmaam en de led [31] gaan branden. Ook wordt het geselecteerde drukniveau weergegeven. Het display [27] toont ook lopende led-balkjes om aan te geven dat er een bereidingsprogramma wordt uitgevoerd, dat het apparaat opwarmt en dat er druk wordt opgebouwd. De opwarmtijd is afhankelijk van de vulhoeveelheid en het gekozen bereidingsprogramma.
- Als de opwarmfase is voltooid, begint het bereiden automatisch en blijft het display [27] de resterende programmatijd aftellen.



U kunt de gemaakte instellingen of een lopend bereidingsprogramma op elk moment annuleren. Druk hiervoor eenmaal op de knop 'Cancel - Keep Warm' [33].

- Na het aftellen van het programma geeft de snelkookpan 3 pieptonen en schakelt over op de warmhoudmodus. De led [34] gaat branden en de verstreken warmhoudtijd wordt op het display [27] weergegeven. Tijdens de warmhoudfase vermindert de druk in de snelkookpan langzaam.

10.4 Het bereidingsproces beëindigen

- U kunt het lopende bereidingsprogramma op elk moment annuleren of beëindigen. Druk hiervoor eenmaal op de knop 'Cancel - Keep Warm' [33].
- Het apparaat schakelt over naar de stand-bymodus en op het display [27] verschijnt '---'.
- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
- U kunt de druk in de snelkookpan verminderen door deze te laten afkoelen of door de druk te laten ontsnappen. Nadat de druk is afgenomen, kunt u het deksel [1] veilig openen.
- Verwijder de hete pan [7] met het voedsel. Gebruik pannennappen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Laat de snelkookpan afkoelen voordat u deze reinigt.

10.5 Eten warm houden

- Aan het einde van een kookprogramma (met uitzondering van het programma 'Yogurt') schakelt de snelkookpan automatisch over op de warmhoudfunctie. De led [34] gaat branden en de verstreken warmhoudtijd wordt op het display [27] weergegeven.
- U kunt de warmhoudfunctie ook handmatig inschakelen door op de knop 'Cancel - Keep Warm' [33] te drukken om warm voedsel warm te houden.

Ga hiervoor als volgt te werk:

- Doe het warme voedsel in de pan [7] en plaats deze in de snelkookpan zelf [8].
- Plaats het deksel [1] en vergrendel het.
- Draai de drukregeling [4] in de stand 'OPEN' zodat er geen druk kan worden opgebouwd.
- Steek de stekker van de snelkookpan in het stopcontact.
- '---' wordt weergegeven op het display [27].
- Druk op de knop 'Cancel - Keep Warm' [33] om het warmhoudprogramma te starten. De led [34] gaat branden en de verstreken warmhoudtijd wordt op het display [27] weergegeven. Het warmhoudprogramma eindigt automatisch na 12 uur.
- Druk nogmaals op de knop 'Cancel - Keep Warm' [33] om het warmhoudprogramma te beëindigen. Led [34] gaat uit.
- Het apparaat schakelt over naar de stand-bymodus en op het display [27] verschijnt '---'.
- Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.
- Open het deksel [1] en verwijder de hete pan [7] met het voedsel. Gebruik pannennappen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Laat de snelkookpan afkoelen voordat u deze reinigt.

10.6 De bereidingsfunctie uitstellen



Houd er rekening mee dat sommige voedingsmiddelen (bijv. vis) kunnen bederven als ze enkele uren op kamertemperatuur in de pan [7] worden gelaten voordat ze worden bereid.



Het programma 'Yoghurt' kan niet worden gestart met een tijdsvertraging.

Met deze functie kunt u een bereidingsproces voorbereiden en op een ingesteld later tijdstip starten. De startvertraging kan afzonderlijk worden ingesteld in een bereik van 1 minuut tot 24 uur. De procedure is als volgt:

- Bereid het bereidingsproces voor tot de snelkookpan klaar is in de stand-by modus.
- Selecteer de gewenste bereidingstijd met de bedieningsknop [12].
- Druk op de knop 'Delay Start' [26]. De standaard startvertraging '06:00' wordt weergegeven op het display [27].
- Draai aan de bedieningsknop [12] om de uren in te stellen.
- Druk kort op de bedieningsknop [12] en draai vervolgens aan de bedieningsknop [12] om de minuten in te stellen.
- Zodra u klaar bent met het instellen van de startvertragingstijd drukt u op de knop 'Start' [32] om te bevestigen. U hoort drie pieptonen en de led [31] brandt continu.
- De afteltijd tot de startvertraging wordt weergegeven op het display [27].
- Nadat het aftellen van de startvertraging is verstreken, start het eerder geselecteerde bereidingsprogramma.

11. De bereidingsprogramma's

Hieronder vindt u een kort overzicht van de verschillende bereidingsprogramma's. Raadpleeg het meegeleverde receptenboekje voor de bijbehorende recepten.



In de aanbevolen methoden van sommige programma's wordt de meegeleverde maatbeker [23] als hoeveelheidsmaat genoemd.

Een volle maatbeker komt overeen met ongeveer 160 ml, een halfvolle maatbeker met ongeveer 80 ml.

11.1 Rice

Aanbevolen methode

Hoeveelheid [min.]	Hoeveelheid [max.]	Bereidingstijd
2 maatbekers	8 maatbekers [1 kg]	12 min.



➤ Langkorrelige rijst is het beste.

➤ Vul rijst en water altijd in een verhouding van 1:1½.

Voorbeelden:

Rijst	water
2 maatbekers	3 maatbekers
8 maatbekers	12 maatbekers

11.2 Pork/Ribs

Aanbevolen methode

Hoeveelheid [min.]	Hoeveelheid [max.]	Bereidingstijd
250 g	1 kg	Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.



➤ Geschikt voor ribben of ander varkensvlees.

11.3 Beef

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
250 g	1 kg	Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.



- Geschikt voor het bereiden van rundvlees.

11.4 Saute [sauteren, dichtschroelen]

Aanbevolen methode

Duur
Afhankelijk van persoonlijke smaak en gewenste grilaroma's.



- Geschikt voor het aanbraden [sauteren] van vlees en/of groenten en voor het roosteren van diverse voedingsmiddelen, zoals pijnboompitten, enz.

11.5 Soup

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
500 ml	4 l	Afhankelijk van de hoeveelheid en het type soep.



- Bij sterk zwellende soepen mag de hoeveelheid niet groter zijn dan de markering '1/2' [gelijk aan 3 liter], anders kan de soep uit het drukontlastingsventiel [19] ontsnappen en het ventiel blokkeren.

11.6 Multigrain

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
1 maatbeker	1 kg	40 min, daarna 10 min laten trekken.



- Geschikt voor meergranenmengsels.
- Voeg 2 maatbekers water toe per maatbeker meergranenmengsel.

11.7 Steam

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
250 ml	500 ml	30 min voor de bereiding van cakes



- Bak de cake in een springvorm van 20 cm [niet meegeleverd] met minstens 250 ml water.

11.8 Poultry

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
250 g	1 kg	Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.



- Braad de kipfilet eerst aan en bereid deze daarna met 250 ml bouillon en kruiden.

11.9 Meat

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
250 g	1 kg	Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.



- Bak eerst de Tafelspitz (gekookt rundvlees) [1 kg] aan, voeg dan 250 ml water toe en laat 60 minuten koken.

11.10 Slow Cook

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
250 g	1 kg	Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.



- Bij gebruik van dit programma wordt het voedsel langzaam en zachtjes gekookt op een lage temperatuur.

11.11 Porridge

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
1 maatbeker havermout plus 3 maatbekers water	---	Maximaal 5 min.
---	3 maatbekers havermout plus 9 maatbekers water	10 min.
Overige hoeveelheden		Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.



- Als de maximale hoeveelheid wordt overschreden, kan er pap uit het drukontlastingsventiel [19] ontsnappen en het ventiel blokkeren.
- Het gebruik van water wordt aanbevolen. Bij gebruik van melk is er een groter risico dat het voedsel aanbrandt.
- Laat het voedsel 5 minuten rusten voordat u de druk laat ontsnappen.

11.12 Dessert

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
500 g	1 kg	Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.



- Geschikt voor het maken van cake zonder een extra springvorm te gebruiken, bijv. boterkoek

Ingrediënten	Hoeveelheid
Boter	250 g
Suiker	230 g
Eieren	4 stuks
Vanille-essence	1 theelepel
Bloem	240 g
Bakpoeder	10 g
Melk	4 el.

- Roer alle ingrediënten door elkaar en giet ze dan direct in de pan [7].
 ➤ Stel de looptijd van het programma in op 48 minuten.

11.13 Chili/Bean

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
1 maatbeker plus 3 maatbekers water	500 g plus water volgens de bereidingsinstructies op de verpakking	<u>Afhankelijk van het voedsel:</u> • Kikkererwten - 2 uur • Linzen - 20 minuten • Witte/zwarte bonen [zonder weken] - 25 minuten



- Wij raden een hoeveelheid van 500 g aan.
 ➤ Laat het voedsel na het koken 15 minuten rusten om het schuim te laten wegtrekken.

11.14 Vegetables

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Bereidingstijd
Groenten plus minstens 250 ml water.	Groenten plus water >>> Let op de 'max 2/3'-markering in de pan [7].	<u>Afhankelijk van het voedsel:</u> • Zachte groenten [bijv. broccoli] ongeveer 5 minuten • Harde groenten [bijv. wortelen] ongeveer 10 minuten • Bladgroenten ongeveer 1-3 minuten • Bloeiende groenten ongeveer 3-5 minuten • Vruchtgroenten ongeveer 3-6 minuten

		• Knollen/wortelgroenten ongeveer 5-15 minuten Pas de bereidingstijd altijd aan uw persoonlijke voorkeur aan.
--	--	--



- Hoe kleiner de groenten worden gesneden, hoe korter de bereidingstijd.
- Laat de druk altijd onmiddellijk ontsnappen zodat de groenten niet te zacht worden.

11.15 Risotto

Aanbevolen methode

Hoeveelheid [min.]	Hoeveelheid [max.]	Bereidingstijd
1 maatbeker (ca. 125 g) plus water volgens de bereidingsinstructies op de verpakking	3 maatbekers (ca. 375 g) plus water volgens de bereidingsinstructies op de verpakking	10-20 min., daarna 5 min. laten trekken.



- Volg voor de hoeveelheid water altijd de aanwijzingen op de verpakking.

11.16 Yogurt

Aanbevolen methode

Hoeveelheid [min.]	Hoeveelheid [max.]	Bereidingstijd
1150 ml	3450 ml	12 - 14 uur



- Voeg een eetlepel naturel yoghurt toe aan elke 1 liter melk (3,5% vet) en roer goed door met een garde.
- Start het programma met het drukontlastingsventiel [19] open.

12. Reinigen



Reinig de snelkookpan en accessoires voor het eerste gebruik.

Reinig de snelkookpan na elk gebruik en verwijder alle etensresten.



Risico op elektrische schok! De snelkookpan, het netsnoer [22] en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen! Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen (bijv. metaalsponsjes). Dit kan schade veroorzaken aan de snelkookpan.

12.1 Het apparaat demonteren

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat de snelkookpan met alle accessoires volledig afkoelen. Trek de stekker [22] uit de netstekker aansluiting [13] op de snelkookpan.
- Verwijder het deksel [1] en maak de pakkinghouder [17] los van het deksel [1] door deze bij de siliconenhouder [16] vast te pakken en van de as [20] in het deksel [1] te trekken. Maak de afdichtring [15] los van de pakkinghouder [17].
- Verwijder de pan [7].

12.2 Vaatwasmachinebestendige accessoires

Als alternatief voor handmatige reiniging zijn de volgende accessoires geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine:

- Pan [7]
- Afdichtring [15]
- Pakkinghouder [17] met siliconenhouder [16]
- Stoomrooster [21]
- Maatbeker [23]
- Rijstlepel [25]
- Soeplepel [24]

12.3 De snelkookpan zelf [8], het deksel [1] en het netsnoer [22] reinigen

- U kunt de snelkookpan zelf [8], het deksel [1] en het netsnoer [22] met een licht vochtige doek schoonmaken en daarna voorzichtig afdrogen. Gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel. Reinigen in afwaswater kan onherstelbare schade veroorzaken!
- Let bij het reinigen vooral op de uitsparingen aan de buitenrand van de snelkookpan zelf [8] en de binnenkant van het deksel [1].

12.4 De ventielen op het deksel [1] inspecteren en reinigen



Controleer tijdens elk reinigingsproces het drukontlastingsventiel [19] en de drukindicator [3] in het deksel [1]. Ze moeten altijd schoon en gemakkelijk te bewegen zijn.

12.4.1 Drukindicator

- Controleer het onderste gedeelte van de drukindicator [3] onder het deksel [1]. De drukindicator [3] moet vrij kunnen bewegen en mag niet vervuild zijn (bijv. door etensresten).

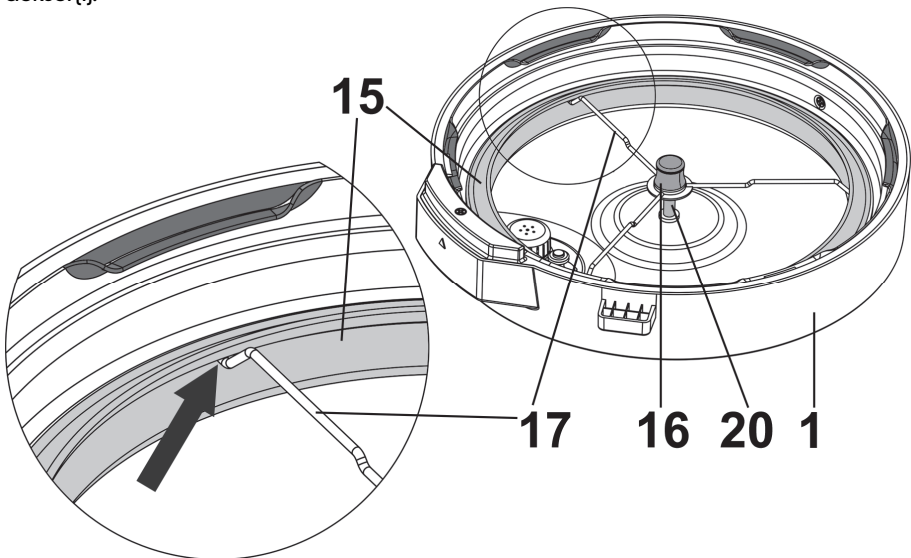
- Als de drukindicator [3] hardnekkig vuil bevat, reinigt u deze onder stromend water met een klein borsteltje om de beweeglijkheid te herstellen. Gebruik een beetje afwasmiddel voor een hygiënische reiniging.

12.4.2 Drukontlastingsventiel

- Verwijder eerst de dop van het drukontlastingsventiel [2] aan de bovenkant en het beschermfilter [18] aan de onderkant van het drukontlastingsventiel [19].
- Reinig de dop van het drukontlastingsventiel [2], het beschermfilter [18] en het drukontlastingsventiel [19] onder stromend water om vuil te verwijderen. Gebruik indien nodig een borsteltje. Gebruik een beetje afwasmiddel voor een hygiënische reiniging.
- Plaats de dop van het drukontlastingsventiel [2] en het beschermfilter [18] op drukontlastingsventiel [19] terug.

12.5 Monteren na reinigen

- Laat alle onderdelen vóór het monteren goed drogen.
- Plaats de pan [7] in de snelkookpan zelf [8].
- Plaats de dop van het drukontlastingsventiel [2] en het beschermfilter [18] op het drukontlastingsventiel [19] terug.
- Plaats de afdichtring [15] weer om de pakkinghouder [17].
- Pak de pakkinghouder [17] vast op de siliconenhouder [16] en druk deze terug op de as [20] in het deksel [1].



13. Opslag indien niet in gebruik

Als u de snelkookpan langere tijd niet gebruikt, reinigt u deze zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'. Bewaar deze op een droge en schone plaats buiten het bereik van kinderen.

14. Problemen oplossen

Als uw snelkookpan niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze klantenservice.

Werkt niet.

- De stekker zit niet in het stopcontact. Steek de netstekker in een stopcontact en steek het andere uiteinde van het netsnoer [22] in de aansluiting voor het netsnoer [13] op de snelkookpan.
- Het stopcontact is defect. Test het apparaat op een ander stopcontact waarvan u zeker weet dat het werkt.

Er lekt stoom uit het drukontlastingsventiel [19].

- Is het drukontlastingsventiel [19] geopend? Zet de drukregeling [4] op 'CLOSE'.
- Is het drukontlastingsventiel [19] vuil? Reinig het drukontlastingsventiel [19] nadat het is afgekoeld.

Er lekt stoom uit de drukindicator [3].

- Het is normaal dat er een beetje stoom ontsnapt tijdens de opwarmfase.
- Als er nog stoom ontsnapt nadat het programma is gestart, schakelt u het apparaat uit, laat u het afkoelen en controleert u vervolgens de drukindicator [3].

De drukindicator [3] gaat niet omhoog.

- Controleer of de drukindicator [3] vuil is. Reinig deze.

Er komt stoom uit de zijkant van het deksel [1].

- Het kan zijn dat het deksel [1] niet goed is gesloten of dat de afdichtring [15] vuil is of niet goed is gemonteerd. Laat de snelkookpan afkoelen en controleer het deksel [1] en de afdichtring [15] op vervuiling en correcte montage.

Het deksel [1] gaat niet open.

- De snelkookpan staat mogelijk nog onder druk. Laat de druk indien nodig ontsnappen.

15. Milieuregeling en informatie over afvalverwerking

	Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
  ES/PT	Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.

Alleen relevant voor Frankrijk:



'Eenvoudig scheiden'

Het product, de accessoires, het drukwerk en de verpakking zijn recyclebaar. Ze vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden apart gesorteerd en ingezameld.

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en voer het af in de daarvoor bestemde verzamelcontainers in overeenstemming met de symbolen op de verpakking:



 	Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen [a] en [b] met de volgende betekenis: 1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.
--	--

Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Golfkarton	Verpakking, binnendoos
	Overig karton	Binnendoos; Transportbeveiliging
	Low-density polyethyleen	Kunststof zak

16. Conformiteit



Het product voldoet aan de vereisten van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.



Het product voldoet aan de vereisten van de toepasselijke nationale richtlijnen van de Republiek Servië.

De volledige EU-conformiteitsverklaring en alle andere conformiteitsverklaringen (indien van toepassing) kunt u downloaden via deze link:

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

Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

17. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goedgevonden – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de

servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: 8002 5142
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 482200_2410



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	34
2. Lieferumfang	34
3. Technische Daten.....	35
4. Sicherheitshinweise	36
5. Das Bedienfeld [11] im Überblick.....	42
6. Funktionen und Programme im Überblick.....	43
7. Auspacken und Grundreinigung	43
8. Handhabung.....	44
8.1 Deckel [1] öffnen (im kalten Zustand)	44
8.2 Deckel [1] schließen	44
8.3 Deckel [1] in Abtropfposition bringen	45
8.4 Druckventil [19] schließen/öffnen.....	45
8.5 Druckanzeiger [3]	45
8.6 Deckel [1] sicher öffnen (im heißen Zustand)	45
8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf [7].....	46
8.8 Dampfgareinsatz [21].....	47
9. Vor der Inbetriebnahme	47
10. Inbetriebnahme	47
10.1 Kochvorgang vorbereiten	47
10.2 Garzeiten	48
10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten	48
10.4 Kochvorgang beenden.....	49
10.5 Warmhalten.....	49
10.6 Zeitverzögertes Kochen	49
11. Die Kochprogramme	50
11.1 Reis.....	50
11.2 Pork/Ribs.....	50
11.3 Rindfleisch	51
11.4 Sautieren (scharfes Anbraten)	51
11.5 Suppe	51
11.6 Mehrkorn	51
11.7 Dampfgaren.....	51
11.8 Geflügel	52

11.9 Fleisch.....	52
11.10 Slow Cook	52
11.11 Porridge	52
11.12 Dessert.....	53
11.13 Chili/Bohnen.....	53
11.14 Gemüse	53
11.15 Risotto.....	54
11.16 Joghurt.....	54
12. Reinigung.....	55
12.1 Gerät demontieren.....	55
12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörteile	55
12.3 Grundgerät [8], Deckel [1] und Netzkabel [22] reinigen.....	55
12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen.....	55
12.4.1 Druckanzeiger.....	55
12.4.2 Druckventil.....	56
12.5 Zusammenbau nach der Reinigung.....	56
13. Lagerung bei Nichtbenutzung.....	56
14. Problemlösung.....	57
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	58
16. Konformitätsvermerke.....	59
17. Garantiehinweise.....	60

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

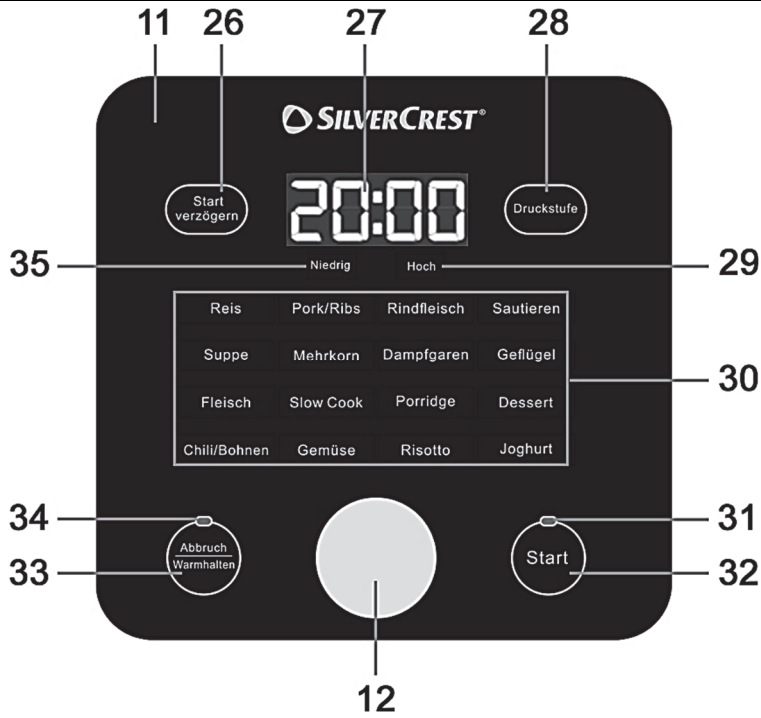
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf vor dem Einschalten auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.
- Der Sicherheitskontakt in der Mitte der Heizplatte [14] muss immer sauber und frei beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine durchgehende Beaufsichtigung während 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 Zubehöreile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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

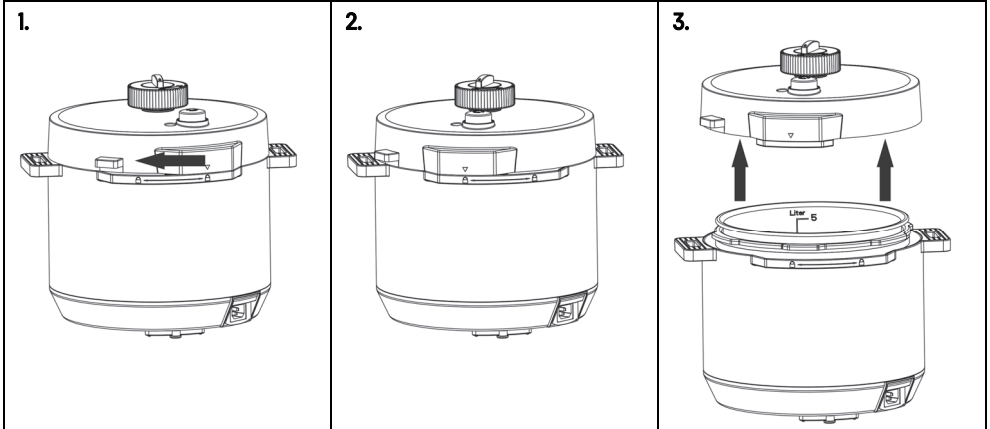


Fertigungsbedingt kann es beim ersten Aufheizen zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Dieses ist unbedenklich und verliert sich nach kurzer Zeit. Achten Sie währenddessen auf ausreichende Belüftung.

8. Handhabung

8.1 Deckel [1] öffnen (im kalten Zustand)

- Drehen Sie den Deckel [1] im Uhrzeigersinn, bis die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geöffnete Schloss 6 am Grundgerät [8] weist.
- Heben Sie den Deckel [1] nach oben ab.

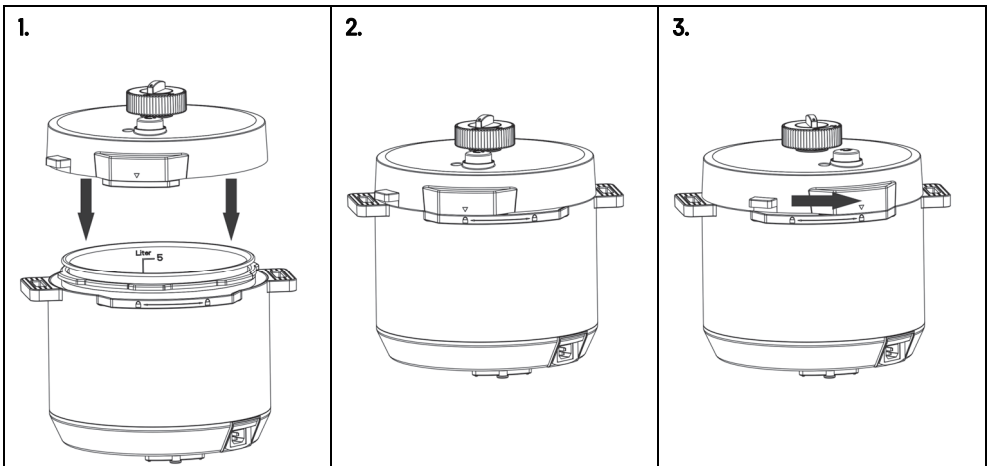


8.2 Deckel [1] schließen

- Setzen Sie den Deckel [1] so auf das Grundgerät [8], dass die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel [1] auf das geöffnete Schloss 6 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 6 am Grundgerät [8] weist.

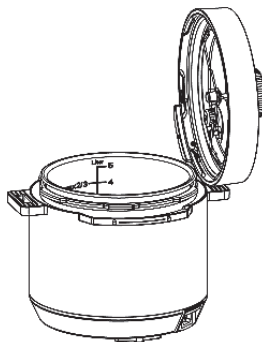


Der Deckel [1] wird automatisch verriegelt, wenn der Druck im Schnellkochtopf einen bestimmten Wert übersteigt.



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 Signaltönen 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 abubrechen, 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 Zubehörtelle

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

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

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

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

12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen



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

12.4.1 Druckanzeiger

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

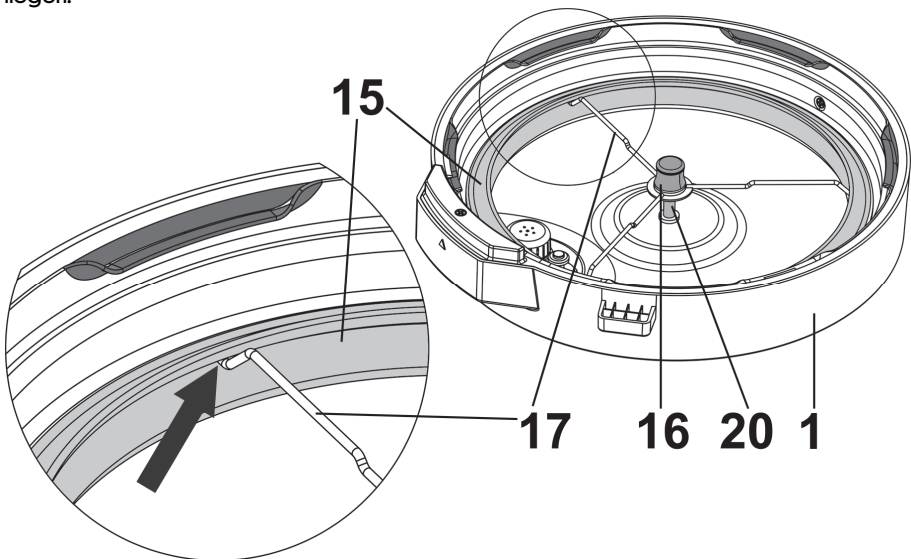
- Sollte der Druckanzeiger [3] hartnäckig verschmutzt sein, reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser mit einer kleinen Bürste und stellen Sie damit die Beweglichkeit wieder her. Verwenden Sie für eine hygienische Reinigung etwas Spülmittel.

12.4.2 Druckventil

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

12.5 Zusammenbau nach der Reinigung

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



13. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

14. Problemlösung

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

Keine Funktion

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

Am Druckventil [19] tritt Dampf aus

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

Am Druckanzeiger [3] tritt Dampf aus

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

Druckanzeiger [3] hebt sich nicht

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

Seitlich am Deckel [1] austretender Dampf

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

Deckel [1] lässt sich nicht öffnen

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den 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.
	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.
 ES/PT	

Nur relevant für Frankreich:

FR

ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

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:

ES/PT

AMARILLO
AMARELO

ES/PT

AZUL

ES/PT

VERDE

58 - Deutsch

	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

