



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



**AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE /
ELEKTRISCHE SNELKOOKPAN SSM 1000 C1**

FR BE

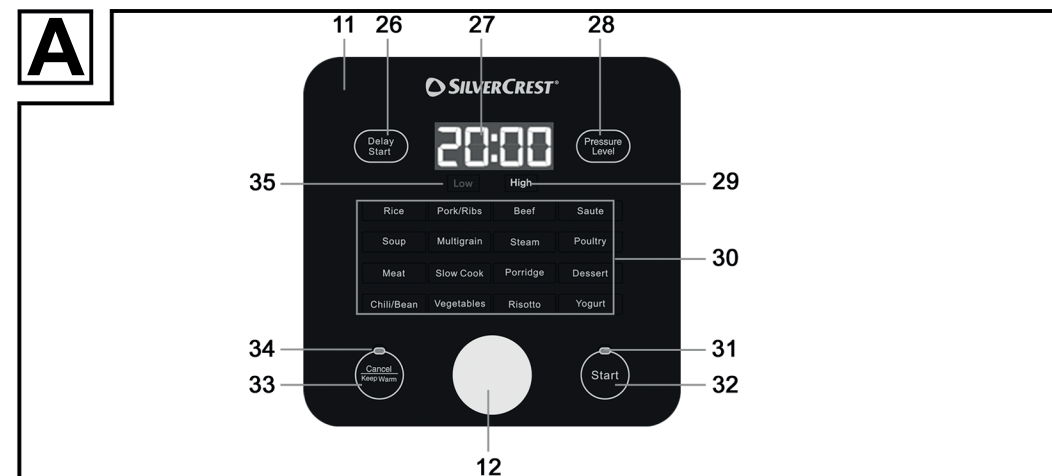
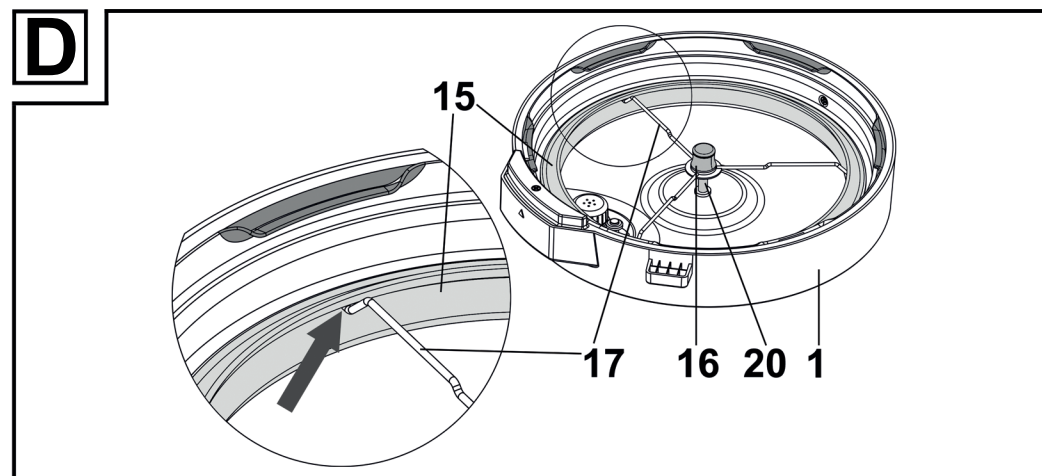
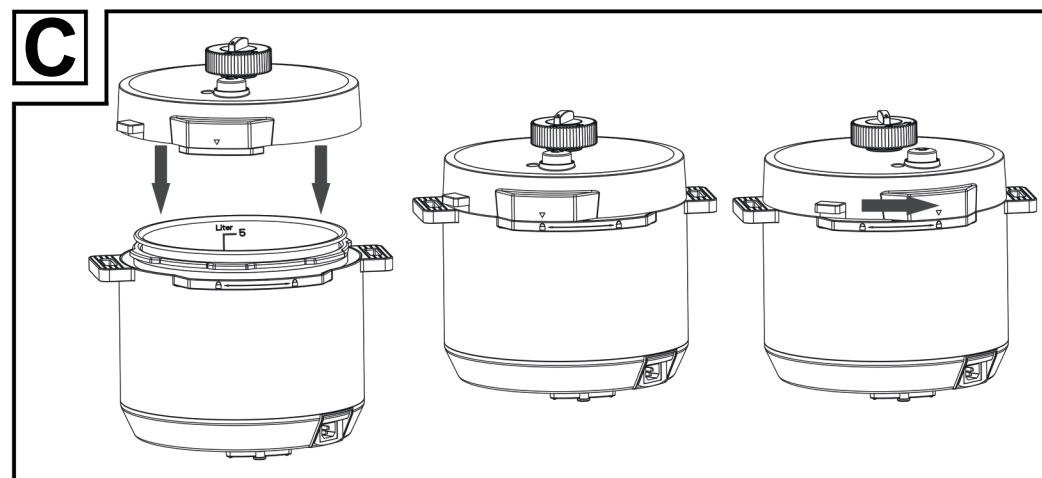
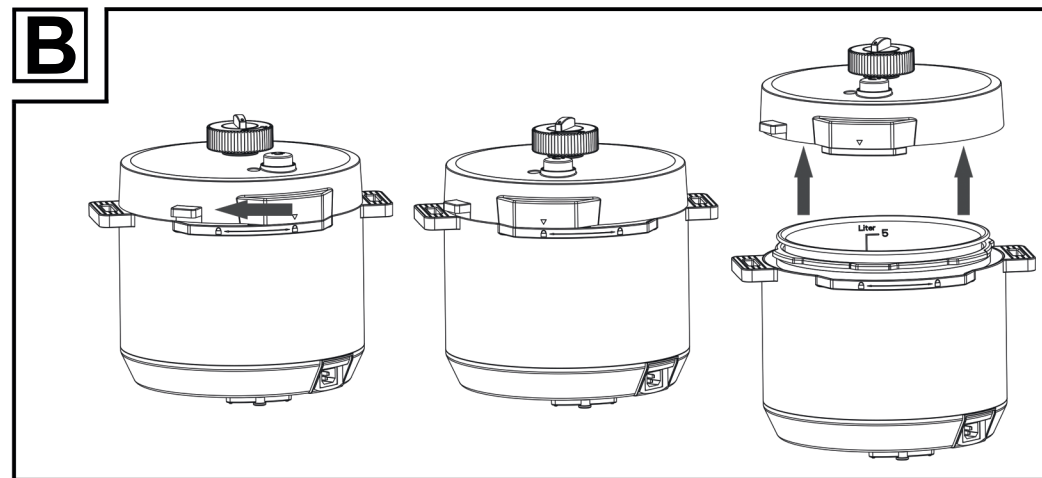
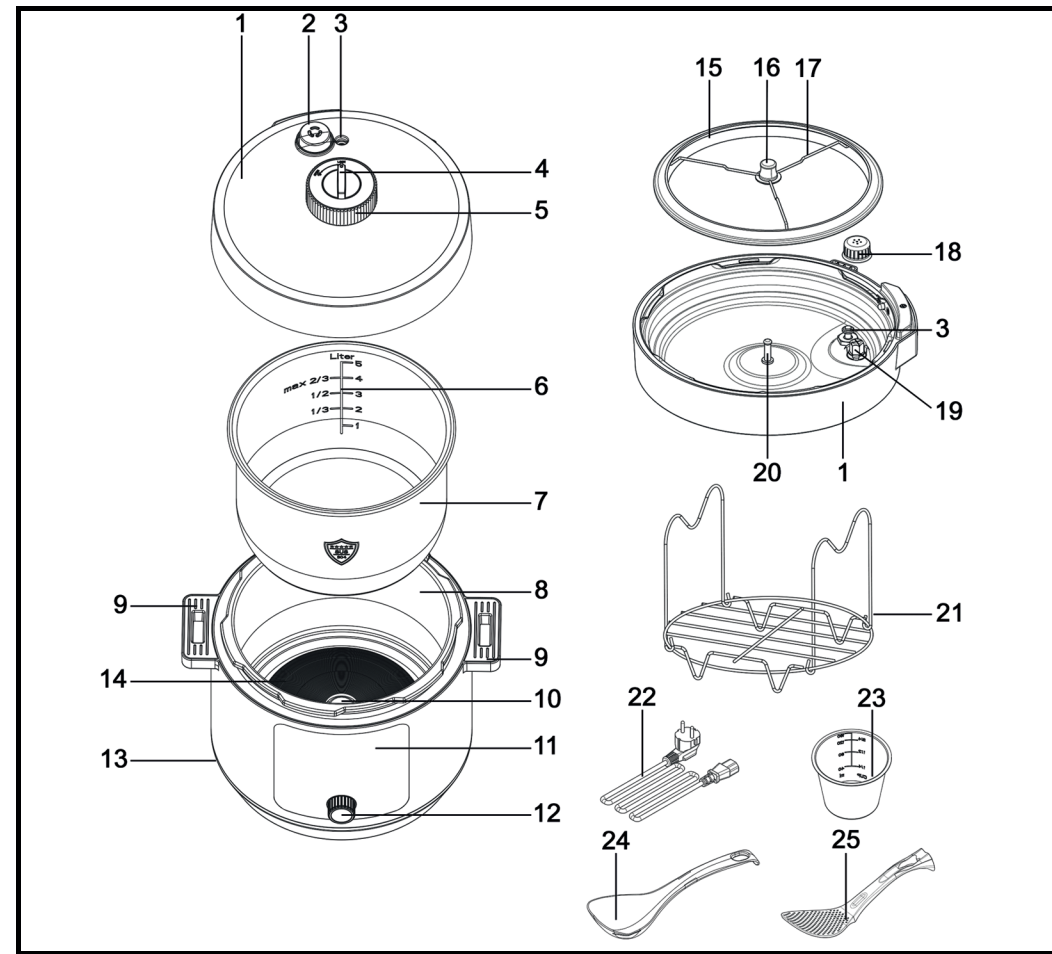
AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE
Mode d'emploi et consignes de sécurité

NL BE

ELEKTRISCHE SNELKOOKPAN
Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise



Français.....	2
Nederlands.....	26
Deutsch.....	48

Table des matières

1. Utilisation prévue	3
2. Contenu de l'emballage	4
3. Spécifications techniques	5
4. Instructions de sécurité	5
5. Aperçu des fonctions et des programmes	9
6. Déballage et nettoyage de base	10
7. Utilisation	10
7.1 Ouverture du couvercle (1) (lorsqu'il est froid) >>> Fig. B	10
7.2 Fermeture du couvercle (1) >>> Fig. C	10
7.3 Mise en place du couvercle (1) en position d'égouttage	10
7.4 Fermeture/ouverture de la soupape de décompression (19)	11
7.5 Indicateur de pression (3)	11
7.6 Ouverture du couvercle (1) (lorsqu'il est chaud)	11
7.7 Quantités de remplissage/repères dans le contenant (7)	12
7.8 Grille de cuisson vapeur (21)	13
8. Avant de commencer	13
9. Prise en main	13
9.1 Préparation du processus de cuisson	13
9.2 Temps de cuisson	13
9.3 Sélection, réglage et démarrage d'un programme de cuisson	14
9.4 Arrêt du processus de cuisson	14
9.5 Maintien au chaud	14
9.6 Retarder la fonction de cuisson	15
10. Les programmes de cuisson	15
10.1 Riz	15
10.2 Porc/Côtes	16
10.3 Bœuf	16
10.4 Sauté (saisir)	16
10.5 Soupe	16
10.6 Multigrain	16
10.7 Vapeur	17
10.8 Volaille	15
10.9 Viande	17
10.10 Cuisson lente	17
10.11 Porridge	17
10.12 Dessert	18
10.13 Chili/haricots	18

10.14 Légumes	18
10.15 Risotto	19
10.16 Yaourt	19
11. Nettoyage	19
11.1 Démontage de l'appareil.....	19
11.2 Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle	19
11.3 Nettoyage de l'unité principale (8), du couvercle (1) et du cordon d'alimentation (22).....	20
11.4 Inspection et nettoyage des soupapes sur le couvercle (1)	20
11.4.1 Indicateur de pression	20
11.4.2 Soupape de décompression	20
11.5 Assemblage après le nettoyage >>> Fig. D	20
12. Stockage en cas de non-utilisation	20
13. Résolution des problèmes	20
14. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	21
15. Avis de conformité.....	22
16. Informations concernant la garantie.....	23

Félicitations !

En achetant l'autocuiseur SSM 1000 C1, vous avez choisi un produit de qualité.

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

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

1. Utilisation prévue

Cet autocuiseur est un appareil multifonctions doté de différents programmes de cuisson permettant d'économiser du temps et de l'énergie : cuisson sous pression (cuisson rapide), cuisson à basse température, cuisson à la vapeur, préparation de sautés et de yaourts. Les réglages de la plupart des programmes prédéfinis pour la pression et le temps de cuisson peuvent être ajustés manuellement.

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

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

2. Contenu de l'emballage

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

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

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

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

Panneau de commande (11) >>> Fig. B

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

3. Spécifications techniques

Fabricant	TARGA GmbH
Nom	SilverCrest SSM 1000 C1
Alimentation	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Consommation électrique	1 000 W
Consommation électrique lorsque l'appareil est éteint	0,7 W
Pression de fonctionnement	0 à 85 kPa
Pression maximale autorisée	125 kPa
Classe de protection	I
Quantité de remplissage	minimum 250 ml maximum 4 litres Riz/aliments qui gonflent : 3 litres maximum

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



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

4. Instructions de sécurité

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

Explication des symboles utilisés



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



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



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



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



DANGER ! Ce symbole indique un risque de brûlure.



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



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



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



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



Adresse du fabricant

Mauvaise utilisation prévisible

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

Utilisation en toute sécurité

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne soit renversé sur l'entrée d'alimentation de l'appareil.
- Sachez que la surface de la plaque chauffante (14) reste encore chaude un certain temps après son utilisation.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la soupape de décompression (19) et l'indicateur de pression (3) ne sont pas encrassés ou bloqués.
- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il présente des dommages visibles. Vérifiez l'indicateur de pression (3). Attendez que la pression diminue ou ouvrez la soupape de décompression (19) jusqu'à ce qu'un tout petit peu de vapeur s'échappe. Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle (1).
- Ne plongez jamais l'autocuiseur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Pour éviter toute surchauffe ou accumulation de chaleur, l'autocuiseur ne doit jamais être couvert.

Sécurité des personnes

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



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

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



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure

- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il présente des dommages visibles. Vérifiez l'indicateur de pression (3).
- Les surfaces du produit peuvent devenir très chaudes lors de son utilisation. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur, ne touchez que le panneau de commande (11) et les poignées (5, 9). Immédiatement après l'utilisation, utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler le contenant (7).
- Lors de la cuisson sous pression, l'autocuiseur ne doit être rempli que jusqu'au niveau de remplissage maximum (voir le repère 2/3 du contenant (7)), sinon de l'eau bouillante risque d'éclabousser hors de l'autocuiseur. Lorsque vous préparez des aliments qui gonflent, par exemple, du riz ou des légumes secs, le contenant (7) ne doit pas être rempli à plus de la moitié (voir le repère 1/2 du contenant (7)).
- Attendez que l'autocuiseur ait complètement refroidi avant de le déplacer.
- Attendez que l'autocuiseur et ses accessoires refroidissent complètement avant de les nettoyer. Secouez prudemment l'autocuiseur après avoir réchauffé des aliments ramollis pour éviter qu'ils n'éclaboussent hors de celui-ci.



DANGER ! Risque de blessure

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



DANGER : Risque d'électrocution

- L'autocuiseur ne doit pas être utilisé s'il est lui-même ou le cordon d'alimentation (22) visiblement endommagé ou si l'autocuiseur est tombé.

- Ne branchez l'autocuiseur que sur une prise de courant correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une fois l'appareil branché, la prise de courant doit être facilement accessible afin que vous puissiez le débrancher rapidement en cas d'urgence.
- Les liquides et les aliments ne doivent être placés que dans le contenant (7), jamais dans l'unité principale.
- Protégez l'autocuiseur de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez que la surface sous l'autocuiseur est sèche.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur à proximité d'une baignoire, d'une douche ou d'un évier rempli d'eau.
- Le cordon d'alimentation (22) et la fiche d'alimentation ne doivent pas être endommagés.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'autocuiseur. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. L'ouverture du boîtier peut vous exposer à un risque d'électrocution.
- En présence de fumée, d'odeur ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise. Si cela se produit, cessez d'utiliser l'autocuiseur et faites-le vérifier par un expert. Ne respirez jamais la fumée provenant d'un appareil probablement en feu. Si vous avez accidentellement respiré de la fumée, consultez immédiatement un médecin. L'inhalation de fumée peut être nocive pour votre santé et constitue un risque de blessure !
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation (22) ne puisse pas être endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds. Veillez à ne pas pincer ni écraser le cordon d'alimentation (22). Tenez toujours le cordon d'alimentation (22) par sa fiche et ne tirez jamais sur le cordon lui-même. Placez systématiquement le cordon d'alimentation (22) de sorte que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Vous pourriez vous blesser !



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

- Si toutefois un liquide pénètre dans le boîtier de l'autocuiseur, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et contactez un centre d'assistance clientèle. Vous pourriez vous électrocuter !
- Débranchez l'autocuiseur de la prise de courant juste après l'utilisation. L'appareil n'est plus alimenté uniquement si la fiche d'alimentation est débranchée. Vous pourriez vous électrocuter !



RISQUE d'incendie

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

- Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.



ATTENTION ! Risque de dommages matériels

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

5. Aperçu des fonctions et des programmes

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

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

Le tableau suivant présente les valeurs prédéfinies et réglables.

Programme/Fonction	Temps de cuisson			Niveau de pression prédéfini
	Temps de cuisson minimum	Valeur prédéfinie	Temps de cuisson maximum	
Riz	8 min.	12 min.	20 min.	Basse
Porc/Ribs	1 min.	15 min.	4 heures	Haute
Bœuf	1 min.	40 min.	4 heures	Haute
Sauté	1 min.	30 min.	59 minutes	Sans pression
Soupe	1 min.	30 min.	4 heures	Haute
Multigrain	20 min.	40 min.	90 min.	Haute
Vapeur	1 min.	10 min.	60 min.	Basse
Volaille	1 min.	15 min.	4 heures	Haute
Viande	1 min.	35 minutes	4 heures	Haute
Cuisson à basse température	30 min.	4 heures	20 heures	Basse
Porridge	1 min.	10 min.	10 min.	Basse

Dessert	1 min.	5 min.	60 min.	Basse
Chili/haricots	1 min.	30 min.	4 heures	Haute
Légumes	1 min.	10 min.	4 heures	Basse
Risotto	1 min.	20 min.	4 heures	Haute
Yaourt	30 min.	8 heures	24 heures	Sans pression

6. Déballage et nettoyage de base

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


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





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

7. Utilisation

7.1 Ouverture du couvercle (1) (lorsqu'il est froid) >>> Fig. B

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

7.2 Fermeture du couvercle (1) >>> Fig. C

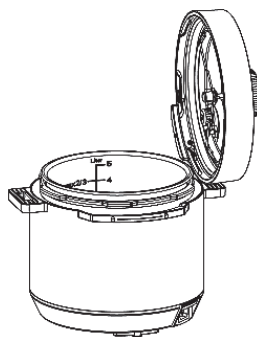
- Placez le couvercle (1) sur l'unité principale (8) de sorte que la flèche ▼ sur le couvercle (1) pointe vers le cadenas ouvert  sur l'unité principale (8).
- Pivotez le couvercle (1) vers la gauche jusqu'à ce que la flèche ▼ sur le couvercle (1) pointe vers le cadenas fermé  sur l'unité principale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



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

7.3 Mise en place du couvercle (1) en position d'égouttage

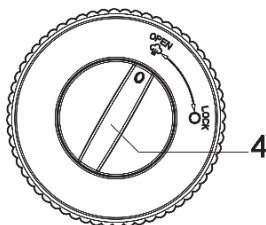
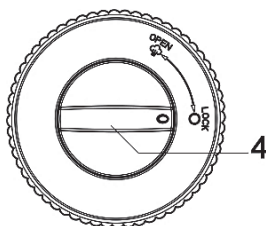
- Vous pouvez placer le couvercle (1) en position verticale pour l'égouttage ou le stockage. Pour ce faire, insérez-le avec la barre par le haut dans l'encoche de l'une des poignées (9).



7.4 Fermeture/ouverture de la soupape de décompression (19)

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

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



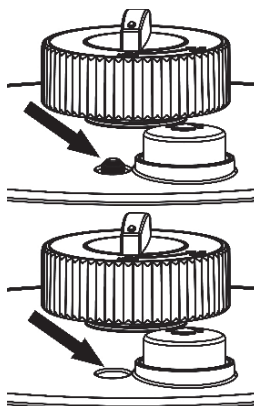
7.5 Indicateur de pression (3)



Risques de brûlure ! Avant chaque utilisation, vérifiez que la partie inférieure de l'indicateur de pression (3) est propre et bien mobile.

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

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



7.6 Ouverture du couvercle (1) (lorsqu'il est chaud)



Risques de brûlure !

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

Vérifiez l'indicateur de pression (3).

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



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



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


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

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

Libération rapide de la pression




Cette méthode est idéale pour les plats qui cuisent rapidement.

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

Refroidissement lent



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

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

7.7 Quantités de remplissage/repères dans le contenant (7)



ATTENTION ! Pour éviter toute surchauffe, l'autocuiseur ne doit pas être utilisé vide.



Risques de brûlure !

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

- Lorsque vous utilisez l'autocuiseur sous pression (avec la soupape de décompression fermée), ne remplissez pas le contenant (7) au-delà du repère « max 2/3 », sinon le liquide risquerait d'éclabousser.
- Si vous préparez des aliments qui gonflent pendant la cuisson, par exemple, du riz ou des légumes secs, remplissez le contenant (7) au maximum jusqu'au repère « 1/2 ».
- Ajoutez toujours au moins 250 ml de liquide dans le contenant (7).

7.8 Grille de cuisson vapeur (21)



Risques de brûlure !

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

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

8. Avant de commencer

Avant toute utilisation, vérifiez les points suivants :

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



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

9. Prise en main





Risque de blessure !

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

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

9.1 Préparation du processus de cuisson

- Préparez les ingrédients nécessaires pour la recette et placez-les dans le contenant (7).
- Placez le contenant (7) sur l'unité principale (8).
- Placez le couvercle (1) sur l'unité principale (8) de sorte que la flèche ▼ sur le couvercle (1) pointe vers le cadenas ouvert  sur l'unité principale (8).
- Pivotez le couvercle (1) vers la gauche jusqu'à ce que la flèche ▼ sur le couvercle (1) pointe vers le cadenas fermé  sur l'unité principale (8).
- Réglez le régulateur de pression (4) sur le mode de cuisson souhaité :
 - Cuisson sous pression : Régulateur de pression (4) sur la position « CLOSE » (FERMÉ). La soupape de décompression (19) est fermée.
 - Cuisson sans pression : Régulateur de pression (4) sur la position « OPEN » (OUVERT). La soupape de décompression (19) est ouverte.
- Branchez l'autocuiseur à la prise de courant. Un bip retentit et « - - - » clignote sur l'écran d'affichage (27). L'autocuiseur est désormais en mode veille.

9.2 Temps de cuisson

- Les temps de cuisson dépendent de différents facteurs, tels que la quantité, la taille et la qualité des aliments utilisés ou les préférences personnelles (al dente ou bien cuit).
- Le temps de cuisson sous pression est généralement plus court que dans un contenant de cuisson habituel.

- Les niveaux de pression utilisés dans l'autocuiseur peuvent également produire des résultats différents : Le réglage de pression « Élevé » (29) permet d'obtenir un temps de cuisson plus court que le réglage de pression « Faible » (35).

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



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

Un bref signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton ou que vous modifiez un réglage à l'aide de la molette rotative (12).

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

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



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

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

9.4 Arrêt du processus de cuisson

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

9.5 Maintien au chaud

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

Procédez comme suit :

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

9.6 Retarder la fonction de cuisson



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



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

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

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

10. Les programmes de cuisson

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



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

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

10.1 Riz

Méthode recommandée

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



- Le riz long grain est le meilleur.
 - Le riz et l'eau doivent toujours être mélangés dans un rapport de 1:1.
 - Veuillez noter que le rapport entre la quantité de riz et d'eau peut varier en fonction du type de riz.
 - Ne laissez pas le riz trop longtemps dans l'appareil après la cuisson, car il pourrait coller au fond du récipient.
- Exemples :

Riz	Eau
2 gobelets gradués	2 gobelets gradués
8 gobelets gradués	8 gobelets gradués

10.2 Porc/Côtes

Méthode recommandée

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



- Convient pour des côtes ou autres pièces de porc.
- Remarque : Coupez en deux les morceaux de viande de plus de 500 g avant la cuisson pour garantir une cuisson homogène et tendre.

10.3 Bœuf

Méthode recommandée

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



- Convient pour la cuisson du bœuf.
- Remarque : Coupez en deux les morceaux de viande de plus de 500 g avant la cuisson pour garantir une cuisson homogène et tendre.

10.4 Sauté (saisir)

Méthode recommandée

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



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

10.5 Soupe

Méthode recommandée

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



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

10.6 Multigrain

Méthode recommandée

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



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

10.7 Vapeur

Méthode recommandée

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



- Cuissez les gâteaux uniquement dans un moule à charnière standard de 20 cm de diamètre (non fourni) et avec au moins 250 ml d'eau. **Remarque** : l'utilisation d'autres moules ou récipients peut empêcher le gâteau de cuire complètement.

10.8 Volaille

Méthode recommandée

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



- Faites d'abord revenir le blanc de poulet, puis faites-le cuire avec 250 ml de bouillon et des épices.
- Remarque : Coupez en deux les morceaux de viande de plus de 500 g avant la cuisson pour garantir une cuisson homogène et tendre.

10.9 Viande

Méthode recommandée

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



- Convient pour la cuisson de différents types de viande. La viande se cuit tendrement et uniformément sous haute pression.
- Faites d'abord revenir le bœuf bouilli (1 kg), puis ajoutez 250 ml d'eau et laissez cuire pendant 60 minutes.
- Remarque : Coupez en deux les morceaux de viande de plus de 500 g avant la cuisson pour garantir une cuisson homogène et tendre.

10.10 Cuisson lente

Méthode recommandée

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



- Avec ce programme, les aliments sont cuits lentement et doucement à basse température.
- Faites d'abord revenir le bœuf bouilli (1 kg), puis ajoutez 250 ml d'eau et laissez cuire pendant 6 à 8 heures.

10.11 Porridge

Méthode recommandée

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



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

10.12 Dessert

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
500 g	2,5 kg	Selon la quantité d'aliments à cuire



- Convient pour la préparation de compote de pommes :

Ingrédients	Quantité
Pommes (par exemple Elstar, Boskop ou Jonagold)	2,5 kg
Eau	250 ml
Sucre (selon le goût et la variété de pommes)	100 - 150 g
Jus de citron	2 à 3 cc
En option, vous pouvez ajouter 2 cuillères à café de cannelle ou 1 sachet de sucre vanillé.	

- Mélangez tous les ingrédients et versez-les directement dans le contenant (7).
- Utilisez le temps de cuisson prédéfini de 5 minutes.

10.13 Chili/haricots

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
1 gobelet gradué plus 3 gobelets gradués d'eau	500 g d'eau en plus, selon les instructions de préparation figurant sur l'emballage	<u>Selon les aliments :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Pois chiches - 2 heures • Lentilles - 20 minutes • Haricots blancs/noirs (sans trempage) - 25 minutes



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

10.14 Légumes

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
Légumes et au moins 250 ml d'eau.	Légumes plus eau >>> Notez le repère « max 2/3 » dans le contenant (7).	<u>Selon les aliments :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Légumes tendres (par ex., brocoli), environ 5 minutes • Légumes durs (par ex., carottes), environ 10 minutes • Légumes-feuilles, environ 1 à 3 minutes • Légumes-fleurs, environ 3 à 5 minutes • Légumes-fruits, environ 3 à 6 minutes • Tubercules / légumes-racines, environ 5 à 15 minutes Réglez systématiquement le temps de cuisson selon vos préférences personnelles.



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

10.15 Risotto

Méthode recommandée

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



- Suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage concernant la quantité d'eau à utiliser.

10.16 Yaourt

Méthode recommandée

Quantité (min.)	Quantité (max.)	Temps de cuisson
1 150 ml	3450 ml	12 - 14 heures



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

11. Nettoyage



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



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



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

11.1 Démontage de l'appareil

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

11.2 Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle :

- Contenant (7)
- Bague d'étanchéité (15)
- Support de joint d'étanchéité (17) avec support en silicone (16)
- Grille de cuisson vapeur (21)
- Gobelet gradué (23)

- Cuillère à riz (25)
- Cuillère à soupe (24)

11.3 Nettoyage de l'unité principale (8), du couvercle (1) et du cordon d'alimentation (22)

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

11.4 Inspection et nettoyage des soupapes sur le couvercle (1)



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

11.4.1 Indicateur de pression

- Inspectez la partie inférieure de l'indicateur de pression (3) sous le couvercle (1). L'indicateur de pression (3) doit être parfaitement mobile et ne doit pas être sale (par ex., résidus alimentaires).
- Si l'indicateur de pression (3) est très sale, nettoyez-le à l'eau courante avec une petite brosse pour lui rendre sa mobilité. Utilisez un peu de liquide vaisselle pour un nettoyage hygiénique.

11.4.2 Soupape de décompression

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

11.5 Assemblage après le nettoyage >>> Fig. D

- Assurez-vous que tous les éléments sont parfaitement secs avant de les assembler.
- Placez le contenant (7) sur l'unité principale (8).
- Remplacez le cache de la soupape de pression (2) et le filtre protecteur (18) sur la soupape de décompression (19).
- Placez soigneusement la bague d'étanchéité (15) autour du support de joint d'étanchéité (17).
- Saisissez le support de joint d'étanchéité (17) sur le support en silicone (16) et remplacez-le sur l'axe (20) du couvercle (1). La bague d'étanchéité (15) doit alors être correctement positionnée tout autour du bord du couvercle (1).

12. Stockage en cas de non-utilisation

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

13. Résolution des problèmes

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

De la vapeur s'échappe de la soupape de décompression (19).

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

De la vapeur s'échappe de l'indicateur de pression (3).

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

L'indicateur de pression (3) ne se soulève pas.

- Regardez si l'indicateur de pression (3) est sale. Nettoyez-le.

De la vapeur s'échappe par le côté du couvercle (1).

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

Le couvercle (1) ne s'ouvre pas.

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

14. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

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

Valable uniquement pour la France :

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






« Trier plus facilement »

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

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :

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



	Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante : 1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.	
		
Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Carton ondulé	Emballage de vente
	Autre carton	Boîte intérieure ; protection pour le transport
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique

15. Avis de conformité



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



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

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

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/516643_2510.pdf

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

16. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH

FR

Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 516643_2510



Fabricant

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

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

Conditions de garantie

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

Période de garantie et droits résultant de vices

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

Prestations incluses dans la garantie

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

Processus d'application de la garantie

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

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



Service

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

CH Téléphone : 0800 56 44 33
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 516643_2510



Fabricant

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

TARGA GmbH, Coesterweg 45
59494 Soest, ALLEMAGNE

Inhoud

1. Beoogd gebruik	27
2. Inhoud van de verpakking	28
3. Technische specificaties	29
4. Veiligheidsinstructies	29
5. Overzicht van functies en programma's	33
6. Uitpakken en basisreiniging	34
7. Bediening	34
7.1 Het deksel openen (1) (wanneer koud) >>> afb. B.....	34
7.2 Het deksel (1) sluiten >>> afb. C	34
7.3 Het deksel (1) in de uitlekstand zetten.....	34
7.4 Het drukontlastingsventiel (19) sluiten/openen	35
7.5 Drukindicator (3).....	35
7.6 Het deksel (1) veilig openen (wanneer heet).....	35
7.7 Vulhoeveelheden/markerings in de pan (7).....	36
7.8 Stoomrooster (21)	36
8. Voordat u begint	37
9. Aan de slag	37
9.1 Het bereidingsproces voorbereiden	37
9.2 Bereidingstijden	37
9.3 Een bereidingsprogramma selecteren, aanpassen en starten	37
9.4 Het bereidingsproces beëindigen	38
9.5 Eten warm houden	38
9.6 De bereidingsfunctie uitstellen.....	39
10. De bereidingsprogramma's	39
10.1 Rice (Rijst).....	39
10.2 Pork/Ribs (Varkensvlees/-ribben).....	40
10.3 Beef (Biefstuk)	40
10.4 Saute (sauteren, dichtschroeien)	40
10.5 Soup (Soep)	40
10.6 Multigrain (Multigranen)	40
10.7 Steam (Stomen)	40
10.8 Poultry (Gevogelte).....	41
10.9 Meet (Vlees)	41
10.10 Slow cook (Slowcooking)	41
10.11 Porridge (Pap).....	41
10.12 Dessert	41

10.13 Chilli/Bean (Chili/bonen).....	42
10.14 Vegetables (Groenten).....	42
10.15 Risotto.....	42
10.16 Yoghurt.....	42
11. Reinigen	43
11.1 Het apparaat demonteren	43
11.2 Vaatwasmachinebestendige accessoires.....	43
11.3 De snelkookpan zelf (8), het deksel (1) en het netsnoer (22) reinigen.....	43
11.4 De ventielen op het deksel (1) inspecteren en reinigen.....	43
11.4.1 Drukindicator.....	43
11.4.2 Drukontlastingsventiel.....	43
11.5 Monteren na reinigen >>> afb. D.....	43
12. Opslag indien niet in gebruik	44
13. Problemen oplossen	44
14. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	45
15. Conformiteit	46
16. Garantie.....	46

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SSM 1000 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 bereidingsprogramma'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)		

Bedieningspaneel (11) >>> afb. B

26	Knop Delay Start (Start vertragen)	31	Led
27	Display	32	Knop Start
28	Knop Pressure Level (Drukniveau)	33	Knop Cancel/Keep Warm (Annuleren/Warmhouden)
29	Druk niveauleid High (Hoog)	34	Led
30	Programmaselectiedisplay	35	Druk niveauleid Low (Laag)

3. Technische specificaties

Fabrikant	TARGA GmbH
Naam	SilverCrest SSM 1000 C1
Stroomvoorziening	220 - 240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Stroomverbruik	1000 W
Stroomverbruik als de apparaat is uitgeschakeld	0,7 W
Werkdruk	0 tot 85 kPa
Maximaal toegestane druk	125 kPa
Beschermingsklasse	I
Vulhoeveelheid	minimaal 250 ml maximaal 4 liter Rijst/zwellend 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



GEVAAR! 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.



GEVAAR! 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.



GEVAAR! 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. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om de pan vast te pakken (7).
- 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 antislippoppervlak onder het apparaat.

5. 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 Drukkniveau (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	Kooktijd			Vooraf ingesteld drukniveau
	Minimale bereidingstijd	Vooraf ingestelde waarde	Maximale bereidingstijd	
Rice	8 min.	12 min.	20 min.	Low
Pork/Ribs	1 min.	15 min.	4 uur	High
Beef	1 min.	40 min.	4 uur	High
Saute	1 min.	30 min.	59 minuten	Zonder druk
Soup	1 min.	30 min.	4 uur	High
Multigrain	20 min.	40 min.	90 min.	High
Steam	1 min.	10 min.	60 min.	Low
Poultry	1 min.	15 min.	4 uur	High
Meat	1 min.	35 minuten	4 uur	High

Slow Cook	30 min.	4 uur	20 uur	Low
Porridge	1 min.	10 min.	10 min.	Low
Dessert	1 min.	5 min.	60 min.	Low
Chili/Bean	1 min.	30 min.	4 uur	High
Vegetables	1 min.	10 min.	4 uur	Low
Risotto	1 min.	20 min.	4 uur	High
Yoghurt	30 min.	8 uur	24 uur	Zonder druk

6. 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.

7. Bediening

7.1 Het deksel openen (1) (wanneer koud) >>> afb. B

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

7.2 Het deksel (1) sluiten >>> afb. C

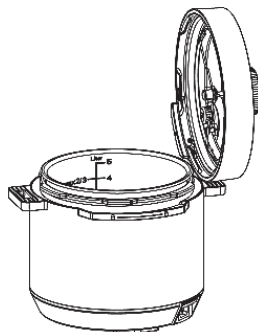
- Plaats het deksel (1) zodanig op de snelkookpan zelf (8) dat de pijlmarkering ▼ op het deksel (1) naar het open slot  op de snelkookpan zelf (8) wijst.
- Draai het deksel (1) tegen de wijzers van de klok in totdat de pijlmarkering ▼ op het deksel (1) naar het gesloten slot  op de snelkookpan zelf (8)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



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

7.3 Het deksel (1) in de uitlekstand zetten

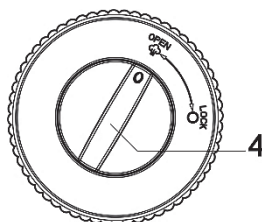
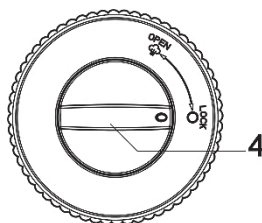
- U kunt het deksel (1) in een verticale positie plaatsen om het te laten uitlekken of op te bergen. Leid het hiervoor met de staaf van bovenaf in de uitsparing op een van de handgrepen (9).



7.4 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 'LOCK' 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.



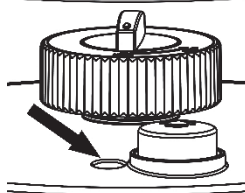
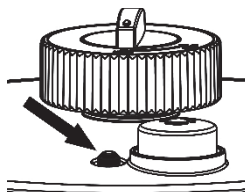
7.5 Drukindicator (3)



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). De steekt uit de uitsparing wanneer het apparaat onder druk staat.
- 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.



7.6 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 spel 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  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  op de snelkookpan zelf (8) wijst.
- Til het deksel (1) voorzichtig op om het te verwijderen.

7.7 Vulhoeveelheden/markeringen in de pan (7)



VOORZICHTIG! Gebruik de snelkookpan niet leeg 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.

7.8 Stoomrooster (21)



Kans op brandwonden!

Het stoomrooster (21) wordt tijdens gebruik zeer heet. Laat het stoomrooster (21) altijd volledig afkoelen voordat u het verwijdert 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.

8. 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.

9. 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.

9.1 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 '- - -' verschijnt op het-display (27). De snelkookpan staat nu in de stand-bystand.

9.2 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.
- De druk in de snelkookpan kan ook verschillende resultaten opleveren: de drukinstelling 'High' (29) resulteert in een kortere bereidingstijd dan de drukinstelling 'Low' (35).

9.3 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'.



Telkens wanneer u op een knop drukt of een instelling wijzigt met de bedieningsknop (12), hoort u een korte piepton. 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. De led (31) knippert ook.
- 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. Het momenteel geselecteerde drukniveau wordt weergegeven op het scherm. 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.

9.4 Het bereidingsproces beëindigen

- U kunt het lopende bereidingsprogramma op elk moment annuleren of beëindigen. Druk hiervoor eenmaal op de knop 'Annuleren - Warmhouden' (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 pannenlappen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Laat de snelkookpan afkoelen voordat u deze reinigt.

9.5 Eten warm houden

- Aan het einde van een bereidingsprogramma (met uitzondering van het programma 'Yoghurt') 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. De 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 pannenlappen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Laat de snelkookpan afkoelen voordat u deze reinigt.

9.6 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.

10. 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 halvolle maatbeker met ongeveer 80 ml.

10.1 Rice (Rijst)

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
2 maatbekers	8 maatbekers (1 kg)	12 min.



- Langkorrelige rijst is het beste.
- Vul rijst en water altijd in een verhouding van 1:1.
- Houd er rekening mee dat de verhouding tussen rijst en water kan variëren, afhankelijk van het soort rijst.
- Laat de rijst na het koken niet te lang in het apparaat staan, anders kan deze aan de bodem van de pan blijven kleven.

Voorbeelden:

Rice	water
2 maatbekers	2 maatbekers
8 maatbekers	8 maatbekers

10.2 Pork/Ribs (Varkensvlees/-ribben)

Aanbevolen methode

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



- Geschikt voor ribben of ander varkensvlees.
- Opmerking: Halveer stukken vlees van meer dan 500 g voor het koken om een gelijkmatige en malse garing te garanderen.

10.3 Beef (Biefstuk)

Aanbevolen methode

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



- Geschikt voor het bereiden van rundvlees.
- Opmerking: Halveer stukken vlees van meer dan 500 g voor het koken om een gelijkmatige en malse garing te garanderen.

10.4 Saute (sauteren, dichtschroeien)

Aanbevolen methode

Duur
Afhankelijk van persoonlijke smaak en gewenste aroma's.



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

10.5 Soup (Soep)

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
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.

10.6 Multigrain (Multigranen)

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
1 maatbekers	1 kg	40 min, daarna 10 min laten trekken.



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

10.7 Steam (Stomen)

Aanbevolen methode

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



- Bak roergebak uitsluitend in een in de handel verkrijgbare springvorm met een diameter van 20 cm (niet bij de levering inbegrepen) en met minimaal 250 ml water. **Opmerking:** het gebruik van andere bakvormen of pannen kan ertoe leiden dat de cake niet volledig gaar wordt.

10.8 Poultry (Gevogelte)

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
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.
- Opmerking: Halveer stukken vlees van meer dan 500 g voor het koken om een gelijkmatige en malse garing te garanderen.

10.9 Meet (Vlees)

Aanbevolen methode

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



- Geschikt voor het bereiden van verschillende soorten vlees. Het vlees wordt onder hoge druk mals en gelijkmatig gaar.
- Bak eerst de bovenbil (1 kg) aan, voeg dan 250 ml water toe en laat 60 minuten koken.
- Opmerking: Halveer stukken vlees van meer dan 500 g voor het koken om een gelijkmatige en malse garing te garanderen.

10.10 Slow cook (Slowcooking)

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
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.
- Bak eerst de bovenbil (1 kg) aan, voeg dan 250 ml water toe en laat 6 tot 8 uur koken.

10.11 Porridge (Pap)

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
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.

10.12 Dessert

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
500 g	2,5 kg	Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden.



- Geschikt voor het maken van appelcompote:

Ingrediënten	Hoeveelheid
Appels (bijv. Elstar, Boskop of Jonagold)	2,5 kg
water	250 ml
Suiker (afhankelijk van smaak en appelsoort)	100 - 150 g

Citroensap	2 - 3 tl.
Optioneel kunt u 2 theelepels kaneel of 1 zakje vanillesuiker toevoegen.	

- Roer alle ingrediënten door elkaar en giet ze dan direct in de pan (7).
- Gebruik de vooraf ingestelde kooktijd van 5 minuten.

10.13 Chilli/Bean (Chili/bonen)

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
1 maatbeker plus 3 maatbekers water	500 g plus water volgens de bereidingsinstructies op de verpakking	<u>Afhankelijk van het voedsel:</u> <ul style="list-style-type: none"> • 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 minstens 15 minuten rusten om het schuim te laten wegtrekken.

10.14 Vegetables (Groenten)

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
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> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

10.15 Risotto

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
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 altijd de aanwijzingen op de verpakking voor de hoeveelheid water.

10.16 Yoghurt

Aanbevolen methode

Hoeveelheid (min.)	Hoeveelheid (max.)	Kooktijd
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.

11. 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.

11.1 Het apparaat demonteren

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat de snelkookpan met alle accessoires volledig afkoelen. Trek de stekker (22) uit de netstekeraansluiting (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).

11.2 Vaatwasmachinebestendige accessoires

De volgende accessoires kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd:

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

11.3 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. Onderdompeling 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).

11.4 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.

11.4.1 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.

11.4.2 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 het drukontlastingsventiel (19) terug.

11.5 Monteren na reinigen >>> afb. D

- Zorg er vervolgens voor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- 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). De afdichtring (15) moet vervolgens goed rondom de rand van het deksel (1) passen.

12. 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.

13. 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 'SLUITEN'.
- 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.

14. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking

	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

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.

Symbool	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Golfkarton	Verkoopverpakking
	Ander karton	Binnenste doos; transportbescherming
	Polyethyleen met een lage dichtheid	Kunststof zak

15. 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/516643_2510.pdf

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

16. 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 goeddunken - 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.

**Service****NL**

Telefoon: 0800 0249630

E-Mail: targa@lidl.nl**BE**

Telefoon: 0800 12089

E-Mail: targa@lidl.be**IAN: 516643_2510****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	49
2. Lieferumfang	50
3. Technische Daten	51
4. Sicherheitshinweise	51
5. Funktionen und Programme im Überblick	56
6. Auspacken und Grundreinigung	56
7. Handhabung	57
7.1 Deckel (1) öffnen (im kalten Zustand)>>>Abbildung B.....	57
7.2 Deckel (1) schließen >>>Abbildung C.....	57
7.3 Deckel (1) in Abtropfposition bringen.....	57
7.4 Druckventil (19) schließen/öffnen.....	57
7.5 Druckanzeiger (3).....	58
7.6 Deckel (1) sicher öffnen (im heißen Zustand).....	58
7.7 Füllmengen/Markierungen im Topf (7).....	59
7.8 Dampfgareinsatz (21).....	59
8. Vor der Inbetriebnahme	59
9. Inbetriebnahme	60
9.1 Kochvorgang vorbereiten.....	60
9.2 Garzeiten.....	60
9.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten.....	60
9.4 Kochvorgang beenden.....	61
9.5 Warmhalten.....	61
9.6 Zeitverzögertes Kochen.....	61
10. Die Kochprogramme	62
10.1 Reis.....	62
10.2 Pork/Ribs.....	62
10.3 Rindfleisch.....	62
10.4 Sautieren (scharfes Anbraten).....	63
10.5 Suppe.....	63
10.6 Mehrkorn.....	63
10.7 Dampfgaren.....	63
10.8 Geflügel.....	63
10.9 Fleisch.....	63
10.10 Slow Cook.....	64
10.11 Porridge.....	64
10.12 Dessert.....	64

10.13 Chili/Bohnen	64
10.14 Gemüse	65
10.15 Risotto	65
10.16 Joghurt	65
11. Reinigung	66
11.1 Gerät demontieren	66
11.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörteile.....	66
11.3 Grundgerät (8), Deckel (1) und Netzkabel (22) reinigen	66
11.4 Ventile im Deckel (1) prüfen/reinigen	66
11.4.1 Druckanzeiger.....	66
11.4.2 Druckventil.....	66
11.5 Zusammenbau nach der Reinigung>>>Abbildung D	66
12. Lagerung bei Nichtbenutzung	67
13. Problemlösung.....	67
14. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	68
15. Konformitätsvermerke	69
16. Garantiehinweise	69

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf dieses Schnellkochtopfes SSM 1000 C1 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)		

Bedienfeld (11) >>>Abbildung B

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

3. Technische Daten

Hersteller	TARGA GmbH
Bezeichnung	SilverCrest SSM 1000 C1
Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ (Wechselspannung), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Leistungsaufnahme im AUS-Zustand	0,7 W
Arbeitsdruck	0 - 85 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 Fernwirkssystem 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 herauspritzen 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. 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
Dampfzaren	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	1 Min.	5 Min.	60 Min.	Niedrig
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

6. Auspacken und Grundreinigung

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

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



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

7. Handhabung

7.1 Deckel (1) öffnen (im kalten Zustand)>>>Abbildung B

- 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.

7.2 Deckel (1) schließen >>>Abbildung C

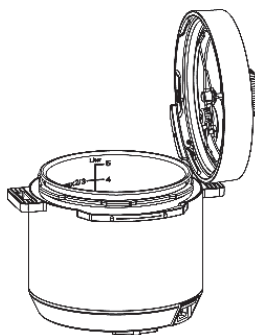
- Setzen Sie den Deckel (1) so auf das Grundgerät (8), dass die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel (1) auf das geöffnete Schloss 6 am Grundgerät (8) weist.
- Drehen Sie den Deckel (1) bis zum Anschlag entgegen dem Uhrzeigersinn, bis die Pfeil-Markierung ▼ am Deckel (1) auf das geschlossene Schloss 6 am Grundgerät (8) weist.



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

7.3 Deckel (1) in Abtropfposition bringen

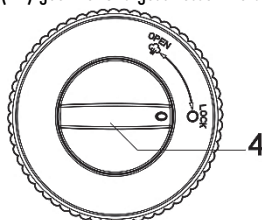
- Zum Abstellen oder zum Abtropfen können Sie den Deckel (1) in eine senkrechte Position bringen. Führen Sie ihn dazu mit dem Steg von oben in die Aussparung an einem der Griffe (9).



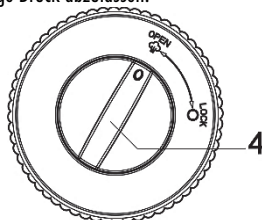
7.4 Druckventil (19) schließen/öffnen

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.



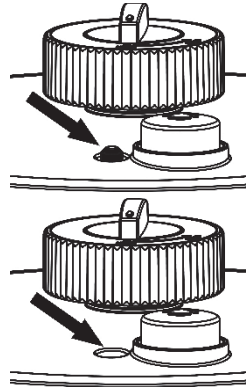
7.5 Druckanzeiger (3)



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). Er ragt aus der Vertiefung heraus, wenn das Gerät unter Druck steht.
- 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.



7.6 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.

7.7 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).

7.8 Dampfgezeinsatz (21)



Verbrennungsgefahr!

Der Dampfgezeinsatz (21) wird bei der Verwendung sehr heiß. Verwenden Sie zum Heraus-nehmen Ofenhandschuhe oder lassen Sie den Dampfgezeinsatz (21) vorher abkühlen.

- Um Lebensmittel im Dampf zu garen, können Sie den Dampfgezeinsatz (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.

8. 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.

9. 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.

9.1 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.

9.2 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).

9.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten



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

Jeder Tastendruck und jede Einstellungsänderung mit dem Drehregler (12) werden mit einem Signalton quittiert.

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

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

- Nach Beendigung der Aufheizphase startet automatisch der Kochvorgang und im Display (27) läuft die eingestellte Programmlaufzeit abwärts.



Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die vorgenommenen Einstellungen oder ein laufendes Kochprogramm abzubrechen, indem Sie die Taste „Abbruch - Warmhalten“ (33) einmal drücken.

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

9.4 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.

9.5 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.

9.6 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.

10. 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.

10.1 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 im Verhältnis 1:1.
- Bitte beachten Sie, dass das Mengenverhältnis von Reis und Wasser je nach Reissorte variieren kann.
- Lassen Sie den Reis nach dem Garvorgang nicht zu lange im Gerät, da er sonst am Gefäßboden anhaften kann.

Beispiele:

Reis	Wasser
2 Messbecher	2 Messbecher
8 Messbecher	8 Messbecher

10.2 Pork/Ribs

Verarbeitungsempfehlung

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



- Geeignet für Rippchen oder anderes Schweinefleisch.
- Hinweis: Fleischstücke über 500 g vor dem Garen halbieren, um eine gleichmäßige und zarte Garung zu erreichen.

10.3 Rindfleisch

Verarbeitungsempfehlung

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



- Geeignet für die Zubereitung von Rindfleisch.
- Hinweis: Fleischstücke über 500 g vor dem Garen halbieren, um eine gleichmäßige und zarte Garung zu erreichen.

10.4 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.

10.5 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.

10.6 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.

10.7 Dampfgaren

Verarbeitungsempfehlung

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



- Garen Sie Rührkuchen ausschließlich in einer handelsüblichen Springform mit 20 cm Durchmesser (nicht im Lieferumfang enthalten) und mit mindestens 250 ml Wasser.
- Hinweis:** Die Verwendung anderer Backformen oder Gefäße kann dazu führen, dass der Kuchen nicht vollständig gart.

10.8 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.
- Hinweis: Fleischstücke über 500 g vor dem Garen halbieren, um eine gleichmäßige und zarte Garung zu erreichen.

10.9 Fleisch

Verarbeitungsempfehlung

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



- Geeignet für die Zubereitung unterschiedlicher Fleischsorten. Unter hohem Druck wird das Fleisch zart und gleichmäßig gegart.
- Tafelspitz (1kg) zuerst sautieren, dann unter Zugabe von 250 ml Wasser für 60 Minuten garen.
- Hinweis: Fleischstücke über 500 g vor dem Garen halbieren, um eine gleichmäßige und zarte Garung zu erreichen.

10.10 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.
- Tafelspitz (1kg) zuerst sautieren, dann unter Zugabe von 250 ml Wasser für 6 bis 8 Stunden garen.

10.11 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.

10.12 Dessert

Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
500 g	2,5 kg	Abhängig von der Menge des Gargutes



- Geeignet zur Herstellung von Apfelkompott:

Zutaten	Menge
Äpfel (z. B. Elstar, Boskop oder Jonagold)	2,5 kg
Wasser	250 ml
Zucker (je nach Geschmack und Apfelsorte)	100 - 150 g
Zitronensaft	2 - 3 TL
Optional können Sie 2 Teelöffel Zimt oder 1 Päckchen Vanillezucker hinzugeben.	

- Verühren Sie alle Zutaten und geben Sie diese anschließend direkt in den Topf (7).
- Nutzen Sie die voreingestellte Garzeit von 5 Minuten.

10.13 Chili/Bohnen

Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
1 Messbecher plus ca. 3 Messbecher Wasser	500g plus Wasser gemäß Zubereitungshinweisen auf der Verpackung	Abhängig vom Gargut: <ul style="list-style-type: none"> • 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.

10.14 Gemüse

Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
Gemüse plus mindestens 250 ml Wasser.	Gemüse plus Wasser >>> Markierung „max 2/3“ im Topf (7) beachten.	Abhängig vom Gargut: <ul style="list-style-type: none"> • 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.

10.15 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.

10.16 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).

11. 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.

11.1 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).

11.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörteile

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

- Topf (7)
- Dichtungsring (15)
- Dichtungshalterung (17) mit Silikonhalter (16)
- Dampfagareinsatz (21)
- Messbecher (23)
- Reislöffel (25)
- Suppenlöffel (24)

11.3 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).

11.4 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.

11.4.1 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.

11.4.2 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).

11.5 Zusammenbau nach der Reinigung>>>Abbildung D

- 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.

12. 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.

13. 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.

14. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.</p> <p>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.</p>	
	<p>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.</p>	
<p>Nur relevant für Frankreich:</p>		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">   </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  <p>Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p>  </div> </div> <p>ou</p> </div> <p style="font-size: small; text-align: center;">Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p> <p>„Sortieren einfacher gemacht“</p> <p>Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.</p>		
<p>Nur relevant für Spanien und Portugal:</p> <p>Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>AMARILLO AMARELO</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>AZUL</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ES/PT</p>  <p>VERDE</p> </div> </div>
	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p>	
	<p>1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.</p>	
<p>Symbol</p>	<p>Werkstoff</p>	<p>Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes</p>
	<p>Wellpappe</p>	<p>Verkaufsverpackung</p>

	Sonstige Pappe	Innenkarton; Transportschutz
	Polyethylen niedriger Dichte	Plastiktüte

15. 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/516643_2510.pdf

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

16. 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 beigefügte 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.



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: 516643_2510



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