



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



ELEKTRICKÝ MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÝ HRNEC SSM 1000 C1

CZ

ELEKTRICKÝ MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÝ HRNEC

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

DE AT

ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

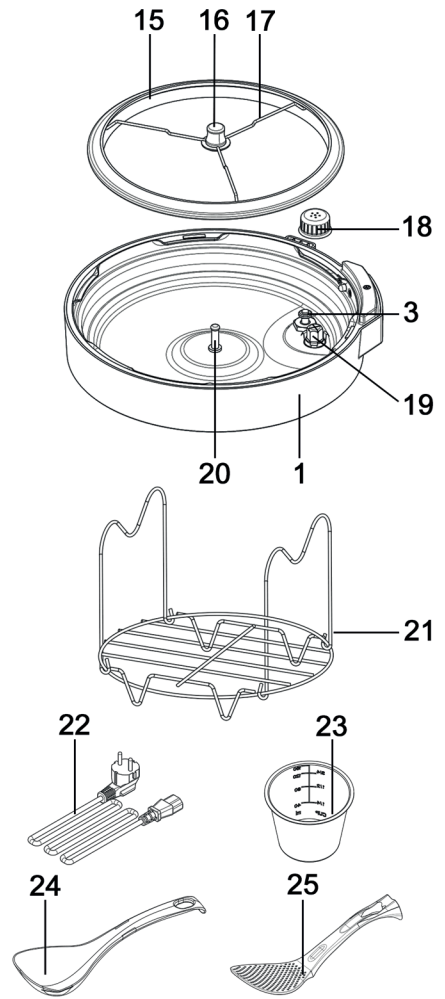
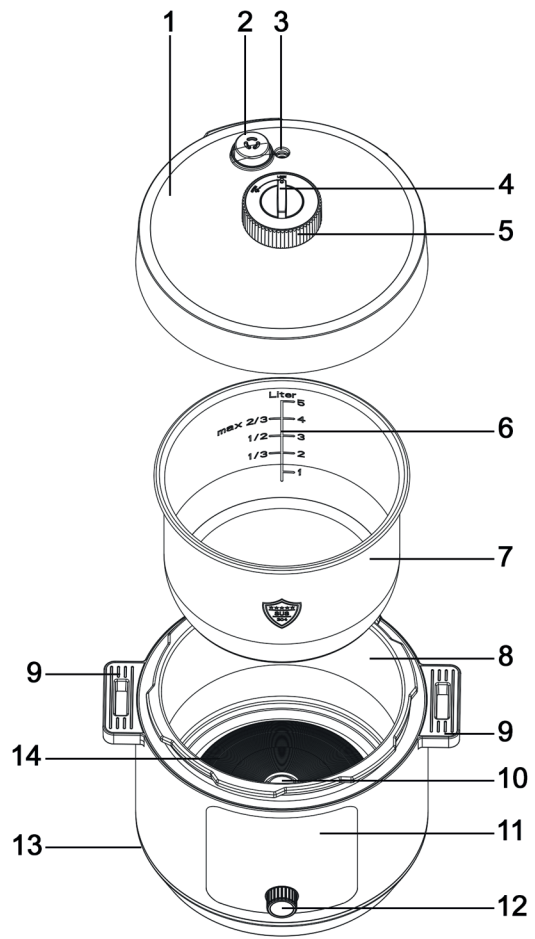
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Stand der Informationen:
03/2025 - Ident.-No.: SSM 1000 C1 032025-1

IAN 482200_2410

05-CZ

IAN 482200_2410

05-CZ



Čeština.....2

Deutsch.....29

Obsah

1. Určené použití	4
2. Obsah balení	4
3. Technické údaje	5
4. Bezpečnostní pokyny	5
5. Prvky na ovládacím panelu [11]	11
6. Přehled funkcí a programů	12
7. Vybalení a základní čištění	12
8. Provoz	13
8.1 Otevření víka [1] [v chladném stavu]	13
8.2 Uzavření víka [1].....	13
8.3 Přemístění víka [1] do odkapávací polohy	14
8.4 Zavírání/otevírání uvolňovacího ventilu tlaku [19].....	14
8.5 Ukazatel tlaku [3]	14
8.6 Bezpečné otevření víka [1] [v horkém stavu]	14
8.7 Úrovň plnění/označení na nádobě [7].....	15
8.8 Nástavec na vaření v páře [21]	15
9. Než začnete	16
10. Začínáme	16
10.1 Zahájení přípravy	16
10.2 Doba přípravy	16
10.3 Výběr, úprava a spuštění programu přípravy	17
10.4 Ukončení přípravy	17
10.5 Udržování teploty pokrmu	17
10.6 Odložení přípravy	18
11. Programy přípravy	19
11.1 Rice	19
11.2 Pork/Ribs.....	19
11.3 Beef	19
11.4 Saute [restování]	19
11.5 Soup	20
11.6 Multigrain	20
11.7 Steam.....	20
11.8 Poultry	20

11.9 Meat	20
11.10 Slow Cook	21
11.11 Porridge	21
11.12 Dessert	21
11.13 Chili/Bean	22
11.14 Vegetables	22
11.15 Risotto	22
11.16 Yogurt	22
12. Čištění	23
12.1 Rozebrání spotřebiče	23
12.2 Příslušenství vhodné do myčky nádobí	23
12.3 Čištění hlavní jednotky [8], víka [1] a napájecího kabelu [22]	23
12.4 Kontrola a čištění ventilů na víku [1]	23
12.4.1 Ukazatel tlaku	23
12.4.2 Uvolňovací ventil tlaku	24
12.5 Sestavení po vyčištění	24
13. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá	24
14. Odstraňování problémů	25
15. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci	26
16. Prohlášení o shodě	27
17. Informace o záruce	27

Blahopřejeme!

Zakoupením tlakového hrnce SSM1000 CI jste si vybrali jakostní výrobek.

Před jeho prvním použitím se seznamte s principem, na němž tlakový hrnec funguje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a tlakový hrnec používejte výhradně v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití.

Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud tlakový hrnec předáte někomu dalšímu, předejte také všechny dokumenty.

1. Určené použití

Tento tlakový hrnec je multifunkční přístroj s různými programy pro časově a energeticky úsporně tlakové (rychlé) vaření, pomalé vaření, vaření v páře, přípravu soté a přípravu jogurtu.

Parametry většiny přednastavených programů pro tlak a dobu vaření lze ručně upravit.

Tlakový hrnec není určen pro firemní nebo komerční použití. Používejte ho pouze v domácnostech k soukromým účelům. Jiné využití je v rozporu s určením. Tento tlakový hrnec splňuje všechny příslušné normy a standardy související s certifikátem shody CE. Případné změny provedené na tlakovém hrnci, které nejsou schváleny výrobcem, mohou znamenat, že shoda s těmito normami již nebude splněna. Výrobce není odpovědný za jakékoli škody nebo závady způsobené těmito úpravami.

Dodržujte předpisy a zákony platné v zemi použití.

2. Obsah balení

Tlakový hrnec a veškeré příslušenství vyndejte z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.

- **Tlakový hrnec (hlavní jednotka) s víkem**
- **Nádoba**
- **Nástavec na vaření v páře**
- **Odměrka**
- **Lžice na rýži**
- **Polévková lžice**
- **Napájecí kabel**
- **Uživatelská příručka**
- **Sešit s recepty**

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na vnitřní straně obálky je vyobrazen tlakový hrnec se všemi očíslovanými ovládacími prvky. Významy čísel jsou následující:

1	Víko	14	Deska pro ohřev
2	Kryt tlakového ventilu	15	Těsnící kroužek
3	Ukazatel tlaku	16	Silikonový držák
4	Regulátor tlaku	17	Držák těsnění
5	Držadlo	18	Ochranný filtr
6	Stupnice	19	Uvolňovací ventil tlaku
7	Nádoba	20	Osa
8	Hlavní jednotka	21	Nástavec na vaření v páře
9	Držadlo	22	Napájecí kabel
10	Bezpečnostní kontakt	23	Odměrka [na odměřování tekutin a potravin, např. rýže]
11	Ovládací panel	24	Polévková lžice
12	Ovladač	25	Lžice na rýži
13	Napájecí konektor [na zadním panelu]		

3. Technické údaje

Výrobce	TARGA GmbH
Název	SilverCrest SSM 1000 CI
Zdroj napájení	220 – 240 V~ [stř.], 50/60 Hz
Příkon	1000-1200 W
Pracovní tlak	30 až 80 kPa
Maximální povolený tlak	125 kPa
Ochranná třída	I
Úroveň plnění	minimálně 250 ml maximálně 4 litry Rýže/bobtnající potraviny: maximum 3 litry

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.



Nastavení výrobku do režimu 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek se na 50 a 60 Hz nastaví automaticky.

4. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto spotřebiče si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte používáním elektronických zařízení a spotřebičů pro domácnosti

zkušenosti. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Při prodeji zařízení nebo jeho postoupení jiné osobě je nezbytné, abyste jí odevzdali i tento návod. Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu.

Popis použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které při nedodržení způsobí smrt nebo těžká zranění.



VAROVÁNÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí se středním rizikem, které může při nedodržení způsobit smrt nebo těžká zranění.



VÝSTRAHA! Tento symbol znázorňuje důležité pokyny týkající se ochrany před poškozením majetku.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje nebezpečí pro lidské zdraví a nebezpečí smrti a/nebo poškození majetku kvůli zásahu elektrickým proudem.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol upozorňuje na nebezpečí popálení.



Hrozí nebezpečí požáru! Tento symbol varuje před požárem, který by mohl vzniknout při zanedbání tohoto varování.



Tento symbol označuje části, které lze vkládat do myčky na nádobí.



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Adresa výrobce

Předvídatelné nesprávné použití

- Tlakový hrnec používejte pouze určeným způsobem. Při nesprávném použití zařízení může dojít k poranění.

- Jestliže otevřete víko [1] a obsah je ještě horký nebo když z něj uniká horká pára, nad hrnec se nesklánějte.
- Dbejte na to, aby se žádná část vašeho těla (např. ruka nebo paže) nenacházela nad uvolňovacím ventilem tlaku [19], když ho otevíráte regulátorem tlaku [4] a uniká pára.
- Tlakový hrnec není fritéza! Pokrmy se nesmí smažit v oleji!

Bezpečná obsluha

- Pokud je napájecí kabel tohoto spotřebiče poškozen, jeho výměnu musí provést výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Tento spotřebič není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládní.
- Dbejte na to, aby se do vidlice ani do napájecího konektoru spotřebiče nedostala voda.
- Mějte prosím na paměti, že deska pro ohřev [14] má po použití stále zbytkové teplo.
- Před každým použitím se ujistěte, že uvolňovací ventil tlaku [19] a ukazatel tlaku [3] nejsou znečištěné nebo zaseknuté.
- V případě viditelného poškození tlakový hrnec nepoužívejte. Zkontrolujte ukazatel tlaku [3]. Počkejte, až se tlak sníží, nebo nechte uvolňovací ventil tlaku [19] otevřený do té doby, než bude unikat jen velmi malé množství páry. K otevření víka nikdy nepoužívejte hrubou sílu [1].
- Tlakový hrnec nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Aby se zabránilo přehřátí nebo nahromadění tepla, tlakový hrnec nesmí být nikdy zakrytý.

Osobní bezpečnost

- Tlakový hrnec nesmí používat děti. Tlakový hrnec a jeho napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ! Obalový materiál není určen ke hraní. Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení. Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

- Tento tlakový hrnec mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností či znalostí, za předpokladu, že budou pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se správného použití spotřebiče a jsou si vědomy souvisejících rizik.
- Tlakový hrnec není určen ke hraní.



VAROVÁNÍ! Nebezpečí popálení

- V případě viditelného poškození tlakový hrnec nepoužívejte. Zkontrolujte ukazatel tlaku [3]!
- Povrch výrobku může být během používání velmi horký. Během provozu tlakového hrnce se dotýkejte pouze jeho ovládacího panelu [11] a rukojetí. [5; 9]. Bezprostředně po použití se nádoby [7] dotýkejte pouze pomocí chňapek nebo kuchyňských rukavic.
- Při vaření pod tlakem se smí tlakový hrnec plnit pouze po maximální úroveň naplnění, viz označení 2/3 na nádobě [7], jinak může vařící voda vystříknout. Při zpracování potravin, které bobtnají, např. rýže nebo sušená zelenina, nesmí být nádoba [7] naplněna více než do poloviny, viz značka 1/2.
- Před přemístěním počkejte, dokud hrnec zcela nevychladne.
- Před čištěním počkejte, až tlakový hrnec a jeho příslušenství zcela vychladnou. Po ohřátí kašovitého jídla tlakovým hrncem opatrně zatřeste, aby jídlo nevystříklo.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí poranění

- Před každým sestavováním, rozebíráním nebo čištěním odpojte tlakový hrnec od sítě. Totéž platí, pokud ponecháte hrnec bez dozoru,

pokud se vyskytne problém, pokud jej nepoužíváte nebo během bouřky. Hrozí nebezpečí poranění!



NEBEZPEČÍ: Nebezpečí zásahu elektrickým proudem

- Pokud je tlakový hrnec nebo jeho napájecí kabel [22] viditelně poškozen nebo pokud došlo k jeho pádu, nesmí se používat.
- Tlakový hrnec připojíte pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zásuvky, jejíž síťové napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Po připojení zařízení musí být síťová zásuvka stále snadno přístupná, abyste mohli v naléhavých případech vidlici napájecího kabelu rychle vytáhnout.
- Tekutiny a potraviny lze vkládat pouze do nádoby [7], nikdy ne do hlavní jednotky.
- Tlakový hrnec chraňte před vlhkostí, kapkami a stříkanci.
- Nikdy ho neobsluhujte mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Ujistěte se, že je plocha pod tlakovým hrncem suchá.
- Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte v blízkosti vany, sprchy nebo plného dřezu.
- Napájecí kabel [22] a jeho vidlice nesmí být nijak poškozeny.
- Kryt tlakového hrnce nikdy neotvírejte. Neobsahuje žádné opravitelné díly. Při otevření krytu riskujete zásah elektrickým proudem.
- Pokud si všimnete kouře, neobvyklých zvuků nebo zvláštního zápachu, vidlici okamžitě odpojte od zásuvky. V tomto případě hrnec dále nepoužívejte a nechte ho zkontrolovat odborníkem. Kouř z možného hořícího spotřebiče nikdy nevdechujte. Pokud se však neúmyslně nadýcháte kouře, vyhledejte lékařskou pomoc. Vdechnutí kouře může být škodlivé pro vaše zdraví, hrozí nebezpečí poranění!
- Ujistěte se, že nemůže dojít k poškození napájecího kabelu [22] ostrými hranami nebo horkými místy. Dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo zmáčknutí napájecího kabelu [22]. Napájecí kabel [22] vždy přidržujte za vidlici, nikdy netahejte za samotný kabel. Napájecí kabel

[22] vždy pokládejte tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout. Hrozí nebezpečí poranění!



Tlakový hrnec nikdy neponořujte do vody a nedovolte, aby tekutina pronikla pod jeho kryt.

- Pokud tekutina pronikne pod kryt hrnce, odpojte vidlici od zásuvky a obraťte se na zákaznický servis. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
- Po každém použití odpojte tlakový hrnec okamžitě od sítě. Přístroj je bez elektrického proudu, pouze pokud je vidlice zcela odpojena. Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ požáru

- Před zapnutím postavte tlakový hrnec na rovnou a tepelně odolnou plochu.
- Bezpečnostní kontakt uprostřed desky pro ohřev [14] musí být vždy čistý a nezablokovaný, aby se zabránilo přehřátí.
- Výrobek sice nevyžaduje během používání neustálý dohled, ale pravidelně jej kontrolujte, zejména při delší přípravě.
- Tlakový hrnec nedávejte do horké trouby.

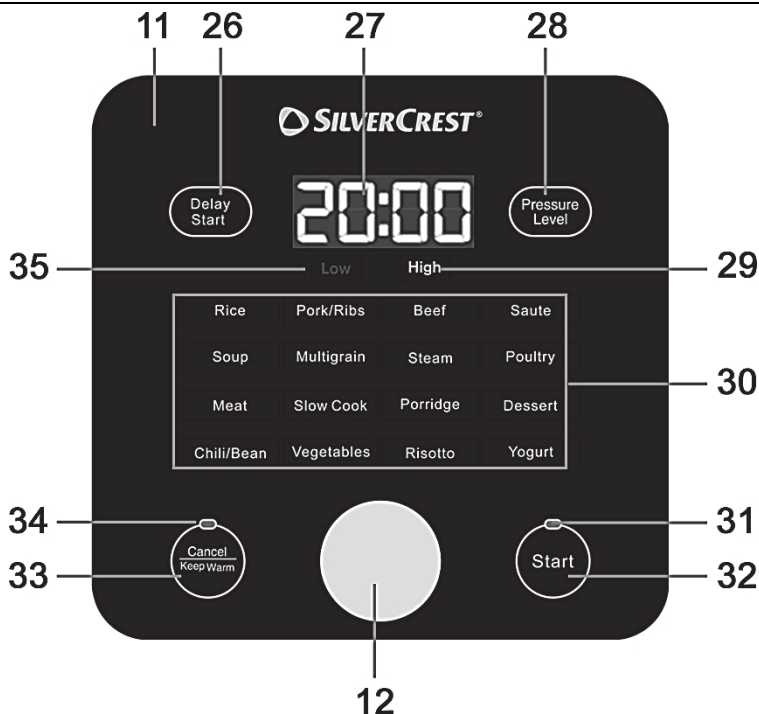


VÝSTRAHA! Hrozí nebezpečí poškození majetku

- Aby se zabránilo přehřátí, tlakový hrnec se nesmí používat prázdný nebo bez nádoby [7].
- Dodržujte minimální a maximální úrovně plnění.
- Tlakový hrnec nepoužívejte pod nástěnnými skříňkami. Unikající pára by je mohla poškodit.
- Tlakový hrnec nikdy nepokládejte na horkou plochu (např. na varnou desku), do blízkosti zdrojů tepla nebo otevřeného ohně.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Pamatujte si, že prostředky pro ošetřování povrchu nábytku mohou obsahovat látky, které mohou poškodit gumové nožičky tlakového

hrnce. Proto buďte při používání výrobků tohoto typu opatrní. V případě potřeby umístěte pod spotřebič protiskluzový povrch.

5. Prvky na ovládacím panelu [11]



26	Tlačítko „Delay Start“
27	Displej
28	Tlačítko „Pressure Level“
29	Indikátor vysokého tlaku „High“
30	Plocha pro výběr programu
31	LED indikátor
32	Tlačítko „Start“
33	Tlačítko „Cancel - Keep Warm“
34	LED indikátor
35	Indikátor nízkého tlaku „Low“

6. Přehled funkcí a programů

Tlakový hrnc má 16 programů. V těchto programech jsou předem nastaveny úrovně tlaku, teploty a doby přípravy.

- Některé programy probíhají bez tlaku. U nich nelze nastavit tlak ručně.
- U ostatních programů lze vybrat mezi vysokým a nízkým tlakem. K výběru slouží tlačítko „Pressure Level“ [28].
- Přednastavené teploty nelze změnit.
- Doby přípravy lze zkrátit nebo prodloužit v určeném rozsahu.

Následující tabulka obsahuje přehled přednastavených a nastavitelných hodnot.

Program / Funkce	Doba přípravy			Přednastavená úroveň tlaku
	Minimální doba přípravy	Přednastavená hodnota	Maximální doba přípravy	
Rice [Rýže]	8 min.	12 min.	20 min.	Nízká
Pork/Ribs [Vepřové/žebra]	1 min.	15 min.	4 hodiny	Vysoká
Beef [Hovězí]	1 min.	40 minut	4 hodiny	Vysoká
Saute [Příprava soté]	1 min.	30 minut	59 minut	Bez tlaku
Soup [Polévka]	1 min.	30 minut	4 hodiny	Vysoká
Multigrain [Vícezrné pokrmy]	20 min.	40 min.	90 min.	Vysoká
Steam [Vaření v páře]	1 min.	10 min.	60 min.	Nízká
Poultry [Drůbež]	1 min.	15 min.	4 hodiny	Vysoká
Meat [Maso]	1 min.	35 minut	4 hodiny	Vysoká
Slow cook [Pomalá příprava]	30 min.	4 hodiny	20 hodin	Nízká
Porridge [Ovesná kaše]	1 min.	10 min.	10 min.	Nízká
Dessert [Dezert]	10 min.	45 min.	60 min.	Bez tlaku
Chilli/Bean [Chilli/fazole]	1 min.	30 min.	4 hodiny	Vysoká
Vegetables [Zelenina]	1 min.	10 min.	4 hodiny	Nízká
Risotto [Rizoto]	1 min.	20 min.	4 hodiny	Vysoká
Yogurt [Jogurt]	30 min.	8 hodiny	24 hodiny	Bez tlaku

7. Vybalení a základní čištění

Tlakový hrnc a veškeré příslušenství vybalte a ověřte si, že je obsah dodávky kompletní. Odstraňte všechny ochranné fólie. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.


Před prvním použitím pečlivě vyčistěte tlakový hrnc a všechny plochy, které přijdou do styku s pokrmy, podle pokynů v kapitole „Čištění“.

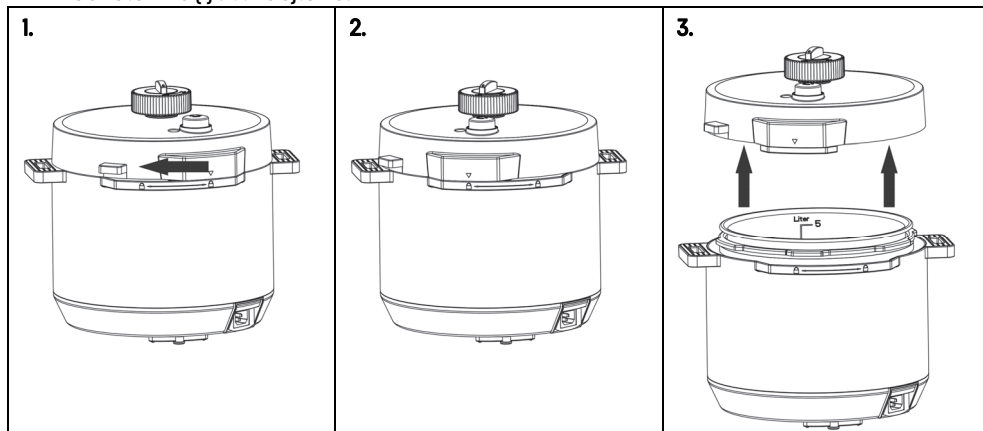


Při první použití spotřebiče mohou pozůstatky z výroby způsobit lehký zápach. Tento stav je zcela bezpečný a rychle pomine. Zajistěte však dostatečné odvětrání.



8. Provoz

8.1 Otevření víka [1] (v chladném stavu)

- Víko [1] otočte ve směru hod. ručiček, dokud nebude značka šipky ▼ na víku [1] mířit na symbol odemknutého zámku  na hlavní jednotce [8].
- Zvedněte víko [1] a sundejte ho.

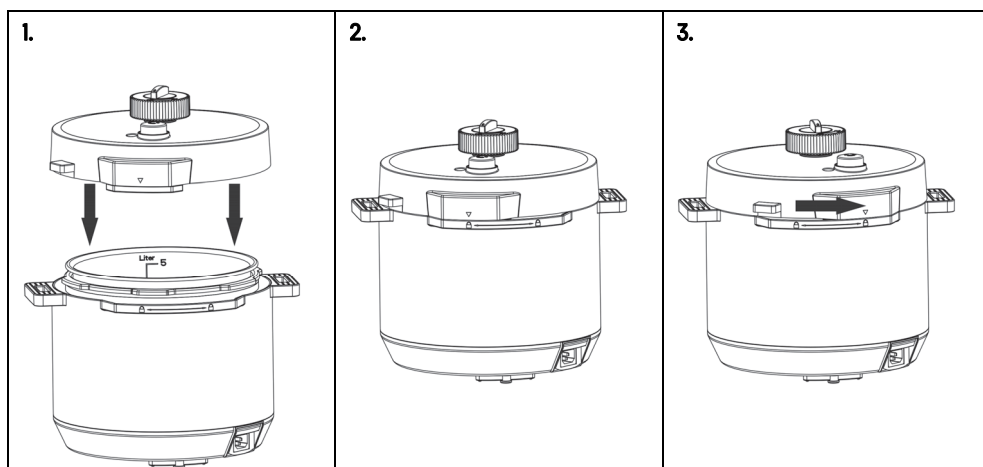


8.2 Uzavření víka [1]

- Víko [1] umístěte na hlavní jednotku [8] tak, aby značka šipky ▼ na víku [1] směřovala na symbol odemknutého zámku  na hlavní jednotce [8].
- Víko [1] otočte proti směru hod. ručiček co nejdále, aby značka šipky ▼ na víku [1] směřovala na symbol uzamčeného zámku  na hlavní jednotce [8].

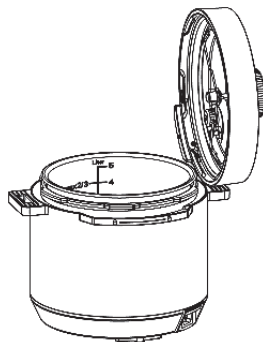


Když tlak v tlakovém hrnci překročí určitou hodnotu, víko [1] se automaticky zajistí.



8.3 Přemístění víka [1] do odkapávací polohy

- Kvůli uložení nebo odkapání lze víko [1] umístit ve svislé poloze. Chcete-li to provést, vedte jej lištou shora do prohlubně na jedné z rukojetí [9].



8.4 Zavírání/otevírání uvolňovacího ventilu tlaku [19]

Tlakový ventil [19] lze otevírat a zavírat pomocí červeného regulátoru tlaku [4] uprostřed rukojeti [5].

- Chcete-li uvolňovací ventil tlaku [19] uzavřít, otočte regulátor tlaku [4] do polohy „LOCK“. Tlak v uzavřeném tlakovém hrnci lze zvýšit pouze v této poloze.
- Chcete-li tlak trochu uvolnit, zatlačte regulátor tlaku [4] dolů.
- Otočením regulátoru tlaku [4] do polohy „OPEN“ trvale otevřete uvolňovací ventil tlaku [19] a uvolníte tlak z tlakového hrnce. Víko [1] lze sejmut až po dostatečném snížení tlaku.

8.5 Ukazatel tlaku [3]



Hrozí nebezpečí popálení! Před každým použitím se ujistěte, že je spodní část ukazatele tlaku [3] čistá a lze si volně pohybovat.

Ujistěte se, že se žádná část vašeho těla (např. ruka nebo paže) nenachází nad ukazatelem tlaku [3], když z něho uniká pára.

- Ukazatel tlaku [3] je umístěn v prohlubni víka [1].
- Při narůstání tlaku v tlakovém hrnci může unikat horká pára. Ukazatel tlaku [3] poté stoupne a víko [1] již není možné otevřít.
- Po otevření tlakového ventilu [19] a uvolnění tlaku ukazatel [3] klesne a víko [1] lze opět otevřít.

8.6 Bezpečné otevření víka [1] (v horkém stavu)



Hrozí nebezpečí popálení!

Pokud je víko [1] pod tlakem, nikdy se ho nepokoušejte otevřít hrubou silou!

Zkontrolujte ukazatel tlaku [3]!

Regulátorem tlaku [4] otočte do polohy „OPEN“, aby se tlak uvolnil a vyčkejte, než bude unikat jen velmi malé množství páry.



Při použití programu, který pracuje bez tlaku, není třeba tlak uvolňovat. Při otevření víka [1] dávejte pozor na horké potraviny a horké povrchy, abyste se nepopálili.



Pokud ukazatel tlaku [3] neklesne ani po uvolnění tlaku a žádná pára již neuniká, ukazatel tlaku může být znečištěný a zaseknutý. V tomto případě zkuste ukazatel tlaku [3] mírně stlačit špendlíkem nebo podobným předmětem, aby se opět pohнул.


- Pokud je tlakový hrnec pod tlakem, před jeho bezpečným otevřením je nutno tlak nejprve uvolnit. Dokud je ukazatel tlaku [3] zvednutý, bezpečnostní mechanismus brání otevření víka [1].

K uvolnění tlaku z tlakového hrnce lze použít následující metody:

Rychlé uvolnění tlaku




Tato metoda je ideální pro pokrmy s krátkou dobou přípravy, které se uvaří rychle.

- Po dokončení přípravy odpojte síťovou vidlici.
- Chcete-li rychle uvolnit tlak pomocí uvolňovacího ventilu [19], otočte regulátor tlaku [4] do polohy „OPEN“.
- Ujistěte se, že ukazatel tlaku [3] klesl.
- Víko [1] otočte ve směru hod. ručiček, dokud nebude značka šipky ▼ na víku [1] mířit na symbol odemknutého zámku  na hlavní jednotce [8].
- Opatrně zvedněte víko [1] a sundejte ho.

Pomalé ochlazování



Tato metoda je ideální při přípravě velkého množství tekutých pokrmů [např. polévek] s krátkou dobou přípravy. Lze ji použít i pro pokrmy s vysokým obsahem škrobu [např. kaše]. Vzhledem k jejich konzistenci může malé množství těchto potravin vystříknout spolu s párou a kontaminovat tlakový ventil [19] nebo ho dokonce ucpat.

- Tlakový hrnec nechte v pohotovostním režimu přirozeně vychladnout [na displeji se zobrazí „----“] nebo v případě potřeby použijte funkci udržování teploty.
- S klesající teplotou se tlak pomalu sníží. Doba vychlazení závisí na množství pokrmu.
- Ujistěte se, že ukazatel tlaku [3] klesl.
- Víko [1] otočte ve směru hod. ručiček, dokud nebude značka šipky ▼ na víku [1] mířit na symbol odemknutého zámku  na hlavní jednotce [8].
- Opatrně zvedněte víko [1] a sundejte ho.

8.7 Úrovně plnění/označení na nádobě [7]



VÝSTRAHA! Aby se zabránilo přehřátí, tlakový hrnec se nesmí používat prázdný.



Hrozí nebezpečí popálení!

Dodržujte následující maximální a minimální úrovně plnění, aby nedošlo k poranění nebo škodám na majetku.

- Při přípravě pod tlakem [s uzavřeným tlakovým ventilem] naplňte nádobu [7] pouze k označení „max. 2/3“, jinak může tekutina vystříknout.
- Pokud připravujete potraviny, které během přípravy nabobtnají [např. ryži nebo sušenou zeleninu], naplňte nádobu [7] maximálně po značku „1/2“.
- Do nádoby [7] vždy přidejte alespoň 250 ml tekutiny.

8.8 Nástavec na vaření v páře [21]



Hrozí nebezpečí popálení!

Během používání je nástavec na vaření v páře velmi horký [21]. Před vyjmutím nechte nástavec [21] vždy zcela vychladnout nebo k jeho vyjmutí použijte kuchyňské rukavice.

- Před přípravou pokrmů v páře vložte nástavec [21] do nádoby [7]. Nádobu [7] naplňte jenom takovým množstvím vody, aby mřížka byla stále nad hladinou. Pokrm položte na mřížku. Není v kontaktu s vodou.

- Rukojeti lze kvůli snadnějšímu vkládání a vyjímání odklopit nahoru. Rukojeti lze sklopit dolů a ušetřit tak místo při skladování.

9. Než začnete

Před každým použitím zkontrolujte následující:

- Správné nasazení těsnícího kroužku [15] víka [1].
- Stav uvolňovacího ventilu tlaku [19] a indikátoru tlaku [3], zda jsou čisté a mohou se snadno pohybovat.
- Vnitřek hlavní jednotky [8], desku pro ohřev [14] a bezpečnostní kontakt [10]: musí být suché a bez nečistot.



Po přípravě pod tlakem může být sejmutí víka [1] z hlavní jednotky [8] obtížné. Tomu zabráníte namáznutím těsnícího kroužku [15] před zahájením přípravy kapkou oleje.

10. Začínáme





Hrozí nebezpečí poranění!

Aby při provozu tlakového hrnce nedošlo ke zranění osob a poškození majetku, je nezbytné dodržovat „Bezpečnostní pokyny“ v kapitole na začátku této příručky.

Tato kapitola popisuje základní postupy při obsluze tlakového hrnce. Odchytky specifické pro jednotlivé programy naleznete v popisech příslušných programů přípravy.

10.1 Zahájení přípravy

- Připravte si ingredience potřebné pro recepturu a vložte je do nádoby [7].
- Nádobu [7] zasuňte do hlavní jednotky [8].
- Víko [1] umístěte na hlavní jednotku [8] tak, aby značka šipky ▼ na víku [1] směřovala na symbol odemknutého zámku  na hlavní jednotce [8].
- Víko [1] otočte proti směru hod. ručiček co nejdále, aby značka šipky ▼ na víku [1] směřovala na symbol uzamčeného zámku  na hlavní jednotce [8].
- Regulátor tlaku [4] nastavte na požadovaný režim přípravy:
 - Vaření pod tlakem: Regulátor tlaku [4] v poloze „CLOSE“. Uvolňovací ventil tlaku [19] je uzavřen.
 - Vaření bez tlaku: Regulátor tlaku [4] v poloze „OPEN“. Uvolňovací ventil tlaku [19] je otevřen.
- Tlakový hrnce připojte k síti. Ozve se zvukový signál a na displeji [27] začne blikat údaj „- - - -“. Tlakový hrnce je nyní v pohotovostním režimu.

10.2 Doba přípravy

- Doba přípravy závisí na různých faktorech, např. na množství, velikosti a kvalitě použitých potravin nebo na osobních preferencích [pevné na skus nebo propečené].
- Příprava pod tlakem je obecně kratší než v běžném hrnci.
- Rozdíly vyplývají také z úrovně tlaku použitého v tlakovém hrnci: Při nastavení úrovně tlaku „High“ [29] bude doba přípravy kratší než při nastavení úrovně tlaku „Low“ [35].

10.3 Výběr, úprava a spuštění programu přípravy



Výchozí nastavení a jednotlivá nastavení různých programů přípravy naleznete v kapitole „Přehled funkcí a programů“.

Každé stisknutí tlačítka a každá změna nastavení provedená ovladačem [12] bude potvrzena krátkým zvukovým signálem.

Výjimka: Spuštění programu je potvrzeno sekvencí 3 zvukových signálů.

- Ovladačem [12] nastavte požadovaný program. LED indikátor zvoleného programu začne blikat a na displeji se zobrazí přednastavená doba přípravy [27]. Kromě toho bude blikat i LED indikátor [31].
- Pokud vybraný program pracuje s tlakem, pod displejem [27] se zobrazí přednastavená úroveň tlaku „High“ [29] nebo „Low“ [35]. V případě potřeby lze úroveň tlaku pomocí tlačítka „Pressure Level“ [28] změnit (pokud to zvolený program přípravy umožňuje).
- Dobu přípravy lze podle vašeho přání zkrátit nebo prodloužit (pokud to zvolený program přípravy umožňuje). K tomu použijte ovladač [12]. Rozsvítí se LED indikátor přiřazený zvolenému programu. Ovladačem [12] lze přednastavenou dobu přípravy podle vašeho přání zkrátit nebo prodloužit (pokud to zvolený program přípravy umožňuje). Nastavená doba se zobrazuje na displeji [27].
- Po dokončení úpravy všech nastavení spusťte proces přípravy tlačítkem „Start“ [32]. Ozvou se tři zvukové signály a rozsvítí se název vybraného programu a LED indikátor [31]. Navíc se zobrazí vybraná úroveň tlaku. Na displeji [27] se také zobrazí běžící LED proužky, které signalizují, že program probíhá, spotřebič se zahřívá a roste tlak. Doba ohřevu závisí na množství náplně a zvoleném programu přípravy.
- Po dokončení fáze ohřevu se příprava spustí automaticky a na displeji [27] bude pokračovat odpočet zbývajících času.



Provedené nastavení nebo probíhající program lze kdykoli zrušit. Stačí jednou stisknout tlačítko „Cancel - Keep Warm“ [33].

- Po uplynutí odpočítávání programu se třikrát ozve zvukový signál a tlakový hrnec se přepne do režimu udržování teploty. Rozsvítí se LED indikátor [34] a na displeji [27] se zobrazí uplynulá doba udržování teploty. Během fáze udržování teploty se tlak v tlakovém hrnci pomalu snižuje.

10.4 Ukončení přípravy

- Probíhající program přípravy lze kdykoli zrušit nebo ukončit. Stačí jednou stisknout tlačítko „Cancel - Keep Warm“ [33].
- Spotřebič se přepne do pohotovostního režimu a na displeji [27] se zobrazí „- - -“.
- Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
- Tlak v tlakovém hrnci lze snížit buď tak, že ho necháte vychladnout nebo ho uvolníte. Po snížení tlaku lze víko [1] bezpečně otevřít.
- Vyjměte nádobu [7] s pokrmem. Použijte chňapky nebo rukavice, abyste se nespálili.
- Před čištěním nechte tlakový hrnec vychladnout.

10.5 Udržování teploty pokrmu

- Na konci programu (kromě programu „Yogurt“) se tlakový hrnec automaticky přepne na funkci udržování teploty. Rozsvítí se LED indikátor [34] a na displeji [27] se zobrazí uplynulá doba udržování teploty.

- Funkci udržování teploty lze také zapnout ručně tlačítkem „Cancel - Keep Warm“ [33], aby horký pokrm nevystydl.

Postupujte následujícím způsobem:

- Horký pokrm vložte do nádoby [7] a tu vložte do základní jednotky [8].
- Nasadte víko [1] a zajistěte ho.
- Regulátor tlaku [4] otočte do polohy „OPEN“, aby nemohlo dojít k nárůstu tlaku.
- Tlakový hrnec připojte k síti.
- Na displeji [27] se zobrazí „- - -“.
- Chcete-li spustit program udržování teploty, stiskněte tlačítko „Cancel - Keep Warm“ [33]. Rozsvítí se LED indikátor [34] a na displeji [27] se zobrazí uplynulá doba udržování teploty. Program udržování teploty se automaticky ukončí po 12 hodinách.
- Chcete-li program udržování teploty zastavit, stiskněte znovu tlačítko „Cancel - Keep Warm“ [33]. LED indikátor [34] zhasne.
- Spotřebič se přepne do pohotovostního režimu a na displeji [27] se zobrazí „- - -“.
- Vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
- Otevřete víko [1] a vyjměte horkou nádobu [7] s pokrmem. Použijte chňapky nebo rukavice, abyste se nespálili.
- Před čištěním nechte tlakový hrnec vychladnout.

10.6 Odložení přípravy



Upozorňujeme, že pokud některé potraviny (např. ryby) necháte v nádobě [7] před přípravou několik hodin při pokojové teplotě, mohou se zkazit.



U programu „Yogurt“ nelze přípravu odložit.

Tato funkce umožňuje proces přípravy nachystat a poté jej spustit později. Odložení lze nastavit individuálně v rozsahu od 1 minuty do 24 hodin. Postup je následující:

- Nachystejte proces přípravy, dokud nebude tlakový hrnec v pohotovostním režimu.
- Ovladačem [12] nastavte požadovaný program.
- Stiskněte tlačítko „Delay Start“. Na displeji [27] se zobrazí výchozí doba odložení „06:00“.
- Ovladačem [12] nastavte hodiny.
- Krátce stiskněte ovladač [12] a poté jeho otáčením nastavte minuty.
- Po dokončení nastavení potvrďte dobu odložení tlačítkem „Start“ [32]. Ozvou se tři zvukové signály a trvale se rozsvítí LED indikátor [31].
- Odpočet doby odložení se zobrazí na displeji [27].
- Po uplynutí doby odložení se spustí dříve zvolený program přípravy.

11. Programy přípravy

Níže najdete stručný přehled různých programů na přípravu pokrmů. Příslušné recepty naleznete v přiložené brožuře.



V doporučených postupech je u některých programů jako míra množství uvedena dodávaná odměrka [23].

Plná odměrka odpovídá přibližně 160 ml, poloviční odměrka přibližně 80 ml.

11.1 Rice

Doporučená metoda

Množství [min.]	Množství [max.]	Doba přípravy
2 odměrky	8 odměrek (1 kg)	12 min



➤ Nejlepší je dlouhozrná rýže.

➤ Rýži a vodu vždy připravujte v poměru 1:1½.

Příklady:

Rýže	Voda
2 odměrky	3 odměrky
8 odměrek	12 odměrek

11.2 Pork/Ribs

Doporučená metoda

Množství [min.]	Množství [max.]	Doba přípravy
250 g	1 kg	Podle množství připravovaného pokrmu



➤ Vhodné pro přípravu žeber nebo jiného vepřového masa.

11.3 Beef

Doporučená metoda

Množství [min.]	Množství [max.]	Doba přípravy
250 g	1 kg	Podle množství připravovaného pokrmu



➤ Vhodné pro přípravu hovězího masa.

11.4 Saute (restování)

Doporučená metoda

Trvání
Podle osobního vkusu a požadované chuti pečeně.



➤ Hodí se k přípravě masového soté a/nebo zeleniny a k restování různých potravin, např. piniových oříšků apod.

11.5 Soup

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
500 ml	4 l	Podle množství a druhu polévky



- U silně bobtnajících polévek by množství nemělo přesáhnout značku „1/2“ [odpovídá 3 litrům], jinak by polévka mohla uniknout z tlakového ventilu [19] a ucpat ho.

11.6 Multigrain

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
1 odměrka	1 kg	40 minut, poté nechte 10 minut louhovat



- Vhodné pro směsi vícezrnných obilovin.
- Na každou odměrku směsi vícezrnných obilovin přidejte 2 odměrky vody.

11.7 Steam

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
250 ml	500 ml	30 minut na přípravu dortu



- Piškotový dort pečte ve 20cm pružinové formě (není součástí balení), nejméně s 250 ml vody.

11.8 Poultry

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
250 g	1 kg	Podle množství připravovaného pokrmu



- Kuřecí prsa nejprve osmahněte a poté je uvařte s 250 ml vývaru a kořením.

11.9 Meat

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
250 g	1 kg	Podle množství připravovaného pokrmu



- Nejprve osmahněte předvařené hovězí maso (1 kg), poté přidejte 250 ml vody a vařte 60 minut.

11.10 Slow Cook

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
250 g	1 kg	Podle množství připravovaného pokrmu



➤ Při použití tohoto programu se pokrm připravuje pomalu a šetrně při nízké teplotě.

11.11 Porridge

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
1 odměrka ovesných vloček a 3 odměrky vody	---	Maximálně 5 minut
---	3 odměrky ovesných vloček a 9 odměrek vody	10 min
Jiná množství		Podle množství připravovaného pokrmu



➤ Při překročení maximálního množství může kaše uniknout z tlakového ventilu [19] a ucpat ho.

➤ Doporučujeme použít vodu. Při použití mléka hrozí vyšší riziko připálení pokrmu.

➤ Před uvolněním tlaku nechte pokrm 5 minut odpočívat.

11.12 Dessert

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
500 g	1 kg	Podle množství připravovaného pokrmu



➤ Vhodné k přípravě dortů bez použití další pružinové formy, např. máslového dortu

Složky	Množství
Máslo	250 g
Cukr	230 g
Vejce	4 kusy
Vanilková esence	1 lžička
Mouka	240 g
Prášek do pečiva	10 g
Mléko	4 polévkové lžíce

➤ Všechny ingredience promíchejte a poté je nalijte přímo do nádoby [7].

➤ Nastavte dobu programu na 48 minut.

11.13 Chili/Bean

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
1 odměrka a 3 odměrky vody	500 g a voda podle pokynů k přípravě na obalu	<u>Podle pokrmu:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cizrna + 2 hodiny • Čočka - 20 minut • Bílé/černé fazole (bez namáčení) - 25 minut



- Doporučujeme množství 500 g.
- Po uvaření nechte pokrm 15 minut odpočívat, aby se usadila pěna.

11.14 Vegetables

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
Zelenina a nejméně 250 ml vody.	Zelenina a voda >>> Všimněte si značky „max 2/3“ v nádobě [7].	<u>Podle pokrmu:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Měkká zelenina [např. brokolice] cca. 5 minut • Tvrdá zelenina [např. mrkev] cca. 10 minut • Listová zelenina cca. 1-3 minuty • Kvetoucí zelenina asi 3 - 5 minut • Plodová zelenina cca. 3-6 minut • Hlízy/ kořenová zelenina cca. 5-15 minut Dobu přípravy vždy přizpůsobte svým osobním preferencím.



- Čím menší je nakrájená zelenina, tím kratší je doba vaření.
- Tlak pokaždé ihned uvolněte, aby zelenina příliš nezměkla.

11.15 Risotto

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
1 odměrka [cca 125 g] a voda podle pokynů k přípravě na obalu	3 odměrky [cca 375 g] a voda podle pokynů k přípravě na obalu	10-20 minut, poté nechte 5 minut louhovat.



- Co se týče množství vody, vždy dodržujte pokyny na obalu.

11.16 Yogurt

Doporučená metoda

Množství (min.)	Množství (max.)	Doba přípravy
1150 ml	3450 ml	12-14 hodin



- Na 1 litr mléka [3,5 % tuku] přidejte jeden přírodní jogurt a dobře prošehejte metličkou.
- Spusťte program s otevřeným uvolňovacím ventilem [19].

12. Čištění



Před prvním použitím tlakový hrnec a jeho příslušenství vyčistěte.

Tlakový hrnec čistěte po každém použití a odstraňte z něj zbytky potravin.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Tlakový hrnec, napájecí kabel [22] a jeho vidlice se nesmí ponořovat do vody ani do jiných tekutin.



Varování týkající se poškození majetku! Nepoužívejte obrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch (např. kovovou houbu). Mohou způsobit poškození tlakového hrnce.

12.1 Rozebrání spotřebiče

- Vidlici napájecího kabelu vytáhněte ze síťové zásuvky a tlakový hrnec nechte vychladnout. Z konektoru [13] na tlakovém hrnci odpojte napájecí kabel [22].
- Sundejte víko [1] a oddělte od něj držák těsnění [17] tak, že jej uchopíte za silikonový držák [16] a vytáhnete z osy [20] ve víku [1]. Od držáku těsnění [17] oddělte těsnicí kroužek [15]
- Odeberte nádobu [7].

12.2 Příslušenství vhodné do myčky nádobí

Pro čištění v myčce na nádobí je jako alternativa k ručnímu čištění vhodné následující příslušenství:

- Nádoba [7]
- Těsnicí kroužek [15]
- Držák těsnění [17] a silikonový držák [16]
- Nástavec na vaření v páře [21]
- Odměrka [23]
- Lžice na rýži [25]
- Polévková lžice [24]

12.3 Čištění hlavní jednotky [8], víka [1] a napájecího kabelu [22]

- Hlavní jednotku [8], víko [1] a napájecí kabel [22] vyčistěte lehce navlhčenou tkaninou a poté je pečlivě osušte. V případě nutnosti použijte trochu čistícího prostředku. Mytí v saponátovém roztoku by způsobilo nenapravitelné škody!
- Při čištění věnujte zvláštní pozornost prohlubním na vnějším okraji hlavní jednotky [8] a vnitřní části víka [1].

12.4 Kontrola a čištění ventilů na víku [1]



Během každého čištění zkontrolujte uvolňovací ventil tlaku [19] a ukazatel tlaku [3] ve víku [1]. Musí být vždy čisté a volně pohyblivé.

12.4.1 Ukazatel tlaku

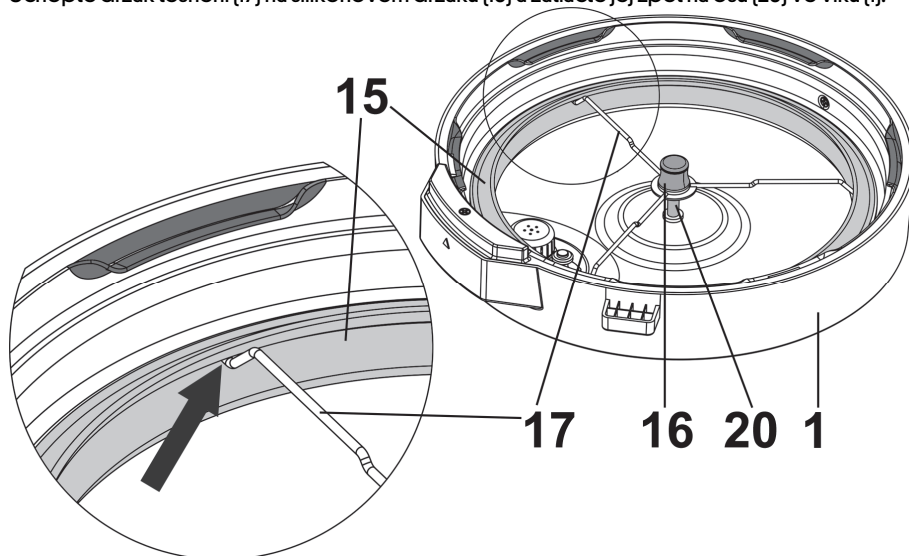
- Zkontrolujte spodní část ukazatele tlaku [3] pod víkem [1]. Ukazatel tlaku [3] se musí volně pohybovat a nesmí být znečištěn (např. zbytky potravin).
- Pokud je ukazatel tlaku [3] silně znečištěný, očistěte jej malým kartáčkem pod tekoucí vodou, aby se obnovila jeho pohyblivost. Pro hygienické čištění použijte trochu mycího prostředku.

12.4.2 Uvolňovací ventil tlaku

- Nejprve odstraňte kryt tlakového ventilu [2] na horní straně a ochranný filtr [18] na spodní straně uvolňovacího ventilu tlaku [19].
- Kryt tlakového ventilu [2], ochranný filtr [18] a uvolňovací ventil tlaku [19] vyčistěte pod tekoucí vodou, abyste odstranili veškeré nečistoty. V případě potřeby použijte malý kartáč. Pro hygienické čištění použijte trochu mycího prostředku.
- Na uvolňovací ventil tlaku [19] nasadte kryt tlakového ventilu [2] a ochranný filtr [18].

12.5 Sestavení po vyčištění

- Před sestavením nechte všechny díly důkladně vyschnout.
- Nádobu [7] zasuňte do hlavní jednotky [8].
- Na uvolňovací ventil tlaku [19] nasadte kryt tlakového ventilu [2] a ochranný filtr [18].
- Kolem držáku těsnění [17] pečlivě umístěte těsnicí kroužek [15].
- Uchopte držák těsnění [17] na silikonovém držáku [16] a zatlačte jej zpět na osu [20] ve víku [1].



13. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá

Pokud nebudete tlakový hrnc delší dobu používat, vyčistěte jej podle pokynů v odstavci „Čištění“. Uložte jej na suché a čisté místo mimo dosah dětí.

14. Odstraňování problémů

Pokud váš tlakový hrnec nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se podle níže uvedených pokynů nepodaří závadu odstranit, kontaktujte náš zákaznický servis.

Nefunguje.

- Síťová vidlice není zapojena. Síťovou vidlici zapojte do zásuvky a druhý konec napájecího kabelu [22] do konektoru [13] na tlakovém hrnci.
- Zásuvka je vadná. Spotřebič vyzkoušejte v jiné zásuvce, u níž jste si jisti, že funguje.

Z uvolňovacího ventilu tlaku [19] uniká pára.

- Není uvolňovací ventil tlaku [19] otevřený? Regulátor tlaku [4] nastavte do polohy „CLOSE“.
- Není uvolňovací ventil tlaku [19] znečištěný? Uvolňovací ventil tlaku [19] čistěte až po úplném vychladnutí.

Z ukazatele tlaku [3] uniká pára.

- Malý únik páry během fáze zahřívání je běžný.
- Pokud pára uniká i po spuštění programu, vypněte spotřebič, nechte jej vychladnout a poté zkontrolujte ukazatel tlaku [3].

Ukazatel tlaku [3] se nezvedá.

- Zkontrolujte, zda není ukazatel tlaku [3] znečištěný. Vyčistěte ho.















Z boku víka uniká pára [1].




- Víko [1] nemusí být správně uzavřeno nebo je těsnicí kroužek [15] znečištěný či nesprávně nasazený. Nechte tlakový hrnec vychladnout a zkontrolujte víko [1] a těsnicí kroužek [15], zdali nejsou znečištěné a zdali jsou správně nasazené.

Víko [1] nelze otevřít.

- Tlakový hrnec může být stále pod tlakem. V případě potřeby tlak uvolněte.

15. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	<p>Spotřebiče označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické spotřebiče musí být likvidovány odděleně od domovního odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací spotřebiče. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste spotřebič zakoupili.</p>
	<p>Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.</p>
 <p>ES/PT</p>	
<p>Platí pouze pro Francii:</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>FR</p> <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p>  </div> <div style="text-align: center;">  <p>FR</p>  </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <p>FR</p> <p>Cet appareil et ses accessoires se recyclent</p> <p>À DÉPOSER EN MAGASIN  OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p><small>Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small></p> </div>	
<p>„Třídění je jednoduché.“</p>	
<p>Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.</p>	
<p>Platí pouze pro Španělsko a Portugalsko:</p> <p>Obalový materiál oddělte a podle symbolů na obalu vložte do příslušných sběrných nádob:</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>Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami [a] a číslicemi [b] s následujícími významy:</p>
	<p>1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.</p>

Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Vlnitá lepenka	Obalový materiál
	Ostatní lepenka	Vnitřní box, Ochrana při přepravě
	Polyetylen s nízkou hustotou	Plastový sáček

16. Prohlášení o shodě



Výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.



Výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Republiky Srbské.

Úplné znění Prohlášení o shodě pro EU a případná další prohlášení o shodě jsou k dispozici ke stažení na této adrese:

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

Kontaktní adresa podle nařízení 2023/988 o bezpečnosti výrobků: ce@targa.de

17. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo

udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.
- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



Servis

CZ

Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 482200_2410



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH; Coesterweg 45

59494 Soest; NĚMECKO

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	31
2. Lieferumfang	31
3. Technische Daten	32
4. Sicherheitshinweise	33
5. Das Bedienfeld (11) im Überblick	39
6. Funktionen und Programme im Überblick	40
7. Auspacken und Grundreinigung	40
8. Handhabung	41
8.1 Deckel (1) öffnen [im kalten Zustand]	41
8.2 Deckel (1) schließen	41
8.3 Deckel (1) in Abtropfposition bringen	42
8.4 Druckventil (19) schließen/öffnen	42
8.5 Druckanzeiger (3)	42
8.6 Deckel (1) sicher öffnen [im heißen Zustand]	42
8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf (7)	43
8.8 Dampfgareinsatz (21)	44
9. Vor der Inbetriebnahme	44
10. Inbetriebnahme	44
10.1 Kochvorgang vorbereiten	44
10.2 Garzeiten	45
10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten	45
10.4 Kochvorgang beenden	46
10.5 Warmhalten	46
10.6 Zeitverzögertes Kochen	46
11. Die Kochprogramme	47
11.1 Reis	47
11.2 Pork/Ribs	47
11.3 Rindfleisch	48
11.4 Sautieren [scharfes Anbraten]	48
11.5 Suppe	48
11.6 Mehrkorn	48
11.7 Dampfgaren	48
11.8 Geflügel	49

11.9 Fleisch	49
11.10 Slow Cook	49
11.11 Porridge	49
11.12 Dessert	50
11.13 Chili/Bohnen	50
11.14 Gemüse	50
11.15 Risotto	51
11.16 Joghurt	51
12. Reinigung	52
12.1 Gerät demontieren	52
12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörteile	52
12.3 Grundgerät [8], Deckel [1] und Netzkabel [22] reinigen	52
12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen	52
12.4.1 Druckanzeiger	52
12.4.2 Druckventil	53
12.5 Zusammenbau nach der Reinigung	53
13. Lagerung bei Nichtbenutzung	53
14. Problemlösung	54
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	55
16. Konformitätsvermerke	56
17. Garantiehinweise	57

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

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

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

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

3. Technische Daten

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

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



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

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

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

Sicherer Betrieb

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

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

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

Personensicherheit

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



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

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



WARNUNG! Verbrennungsgefahr

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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

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



GEFAHR durch elektrischen Schlag

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

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



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

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



GEFAHR von Brand

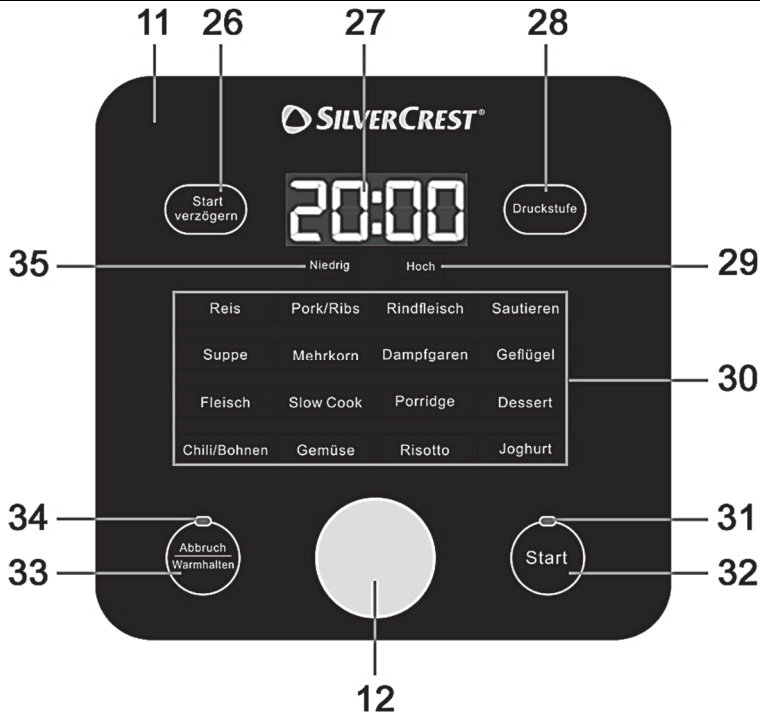
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf vor dem Einschalten auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.
- Der Sicherheitskontakt in der Mitte der Heizplatte [14] muss immer sauber und frei beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine durchgehende Beaufsichtigung während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



ACHTUNG! Gefahr von Sachschäden

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

5. Das Bedienfeld (II) im Überblick



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

6. Funktionen und Programme im Überblick

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

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

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

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

7. Auspacken und Grundreinigung

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

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

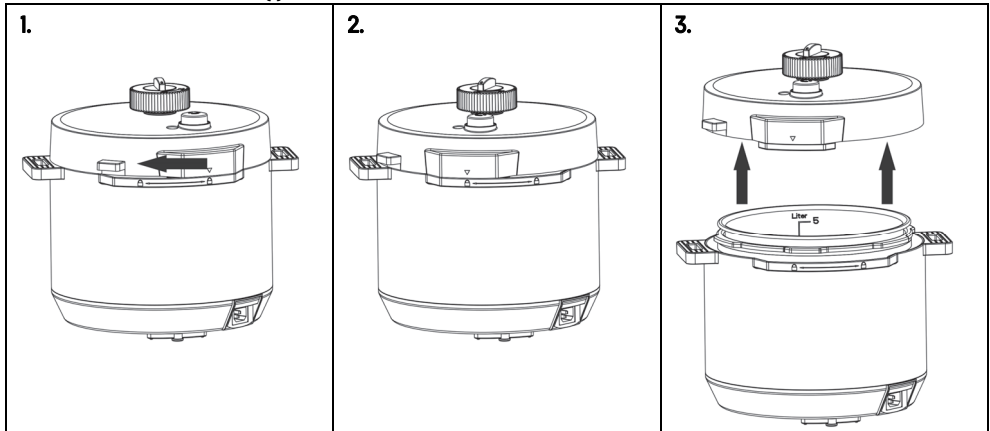


Fertigungsbedingt kann es beim ersten Aufheizen zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Dieses ist unbedenklich und verliert sich nach kurzer Zeit. Achten Sie währenddessen auf ausreichende Belüftung.

8. Handhabung

8.1 Deckel [1] öffnen (im kalten Zustand)

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

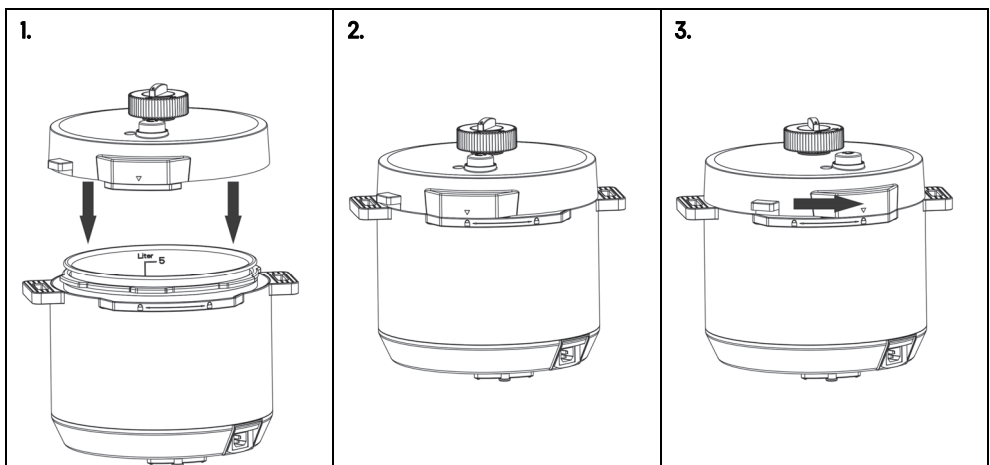


8.2 Deckel [1] schließen

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

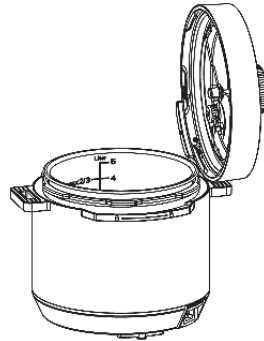


Der Deckel [1] wird automatisch verriegelt, wenn der Druck im Schnellkochtopf einen bestimmten Wert übersteigt.



8.3 Deckel [1] in Abtropfposition bringen

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



8.4 Druckventil [19] schließen/öffnen

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

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

8.5 Druckanzeiger [3]



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

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

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

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



Verbrennungsgefahr!

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

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



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



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


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

Sie haben folgende Möglichkeiten, den Druck im Schnellkochtopf abzulassen:

Schnelles Abdampfen




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

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

Langsames Abkühlen



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

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

8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf [7]



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



Verbrennungsgefahr!

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

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

8.8 Dampfgareinsatz [21]



Verbrennungsgefahr

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

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

9. Vor der Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

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



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

10. Inbetriebnahme





Verletzungsgefahr!

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

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

10.1 Kochvorgang vorbereiten

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

10.2 Garzeiten

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

10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten



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



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

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

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



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

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

10.4 Kochvorgang beenden

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

10.5 Warmhalten

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

Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

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

10.6 Zeitverzögertes Kochen



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



Das Programm „Joghurt“ kann nicht zeitverzögert gestartet werden.

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

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

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

11. Die Kochprogramme

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



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

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

11.1 Reis

Verarbeitungsempfehlung

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



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

Beispiele:

Reis	Wasser
2 Messbecher	3 Messbecher
8 Messbecher	12 Messbecher

11.2 Pork/Ribs

Verarbeitungsempfehlung

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



- Geeignet für Rippchen oder anderes Schweinefleisch.

11.3 Rindfleisch

Verarbeitungsempfehlung

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



- Geeignet für die Zubereitung von Rindfleisch.

11.4 Sautieren (scharfes Anbraten)

Verarbeitungsempfehlung

Dauer
Abhängig von persönlichem Geschmack und gewünschten Röstaromen.



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

11.5 Suppe

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.6 Mehrkorn

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.7 Dampfgaren

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.8 Geflügel

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.9 Fleisch

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.10 Slow Cook

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.11 Porridge

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.12 Dessert

Verarbeitungsempfehlung

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



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

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

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

11.13 Chili/Bohnen

Verarbeitungsempfehlung

Menge (min.)	Menge (max.)	Garzeit
1 Messbecher plus ca. 3 Messbecher Wasser	500g plus Wasser gemäß Zubereitungshinweisen auf der Verpackung	<u>Abhängig vom Gargut:</u> <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.

11.14 Gemüse

Verarbeitungsempfehlung

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

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



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

11.15 Risotto

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.16 Joghurt

Verarbeitungsempfehlung

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



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

12. Reinigung



Reinigen Sie Schnellkochtopf und Zubehör vor der ersten Verwendung.

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



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



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

12.1 Gerät demontieren

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

12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehöerteile

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

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

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

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

12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen



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

12.4.1 Druckanzeiger

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

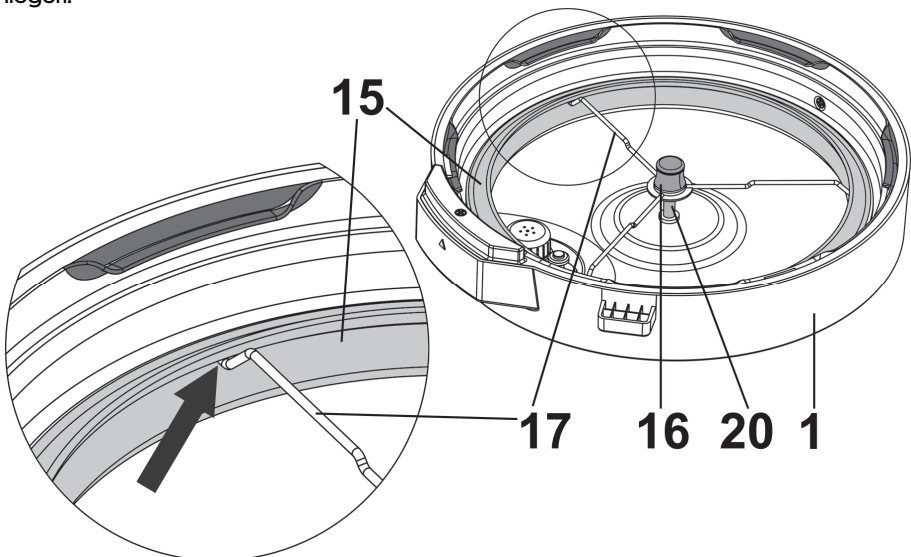
- Sollte der Druckanzeiger [3] hartnäckig verschmutzt sein, reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser mit einer kleinen Bürste und stellen Sie damit die Beweglichkeit wieder her. Verwenden Sie für eine hygienische Reinigung etwas Spülmittel.

12.4.2 Druckventil

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

12.5 Zusammenbau nach der Reinigung

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



13. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

14. Problemlösung

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

Keine Funktion

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

Am Druckventil [19] tritt Dampf aus

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

Am Druckanzeiger [3] tritt Dampf aus

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

Druckanzeiger [3] hebt sich nicht

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

Seitlich am Deckel [1] austretender Dampf

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

Deckel [1] lässt sich nicht öffnen

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



ES/PT

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

Nur relevant für Frankreich:



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






„Sortieren einfacher gemacht“

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



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

16. Konformitätsvermerke



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



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

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

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

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

17. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at

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

IAN: 482200_2410



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND