



MULTI-POT SCHNELLKOCHTOPF SSM 1000 A2

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen:
05/2022 ID: SSM 1000 A2_22_V1.2

DE AT

MULTI-POT SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungsanleitung

IAN 393286_2201

AT

IAN 393286_2201

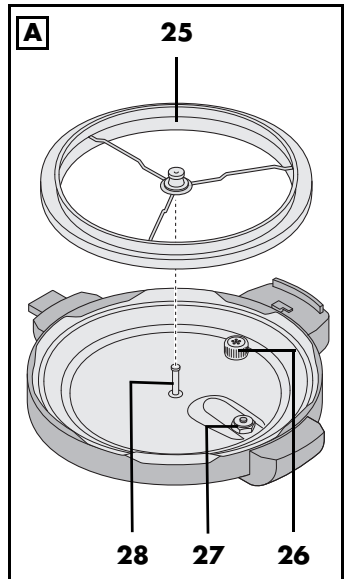
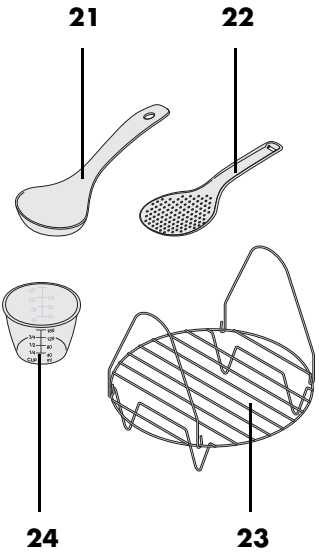
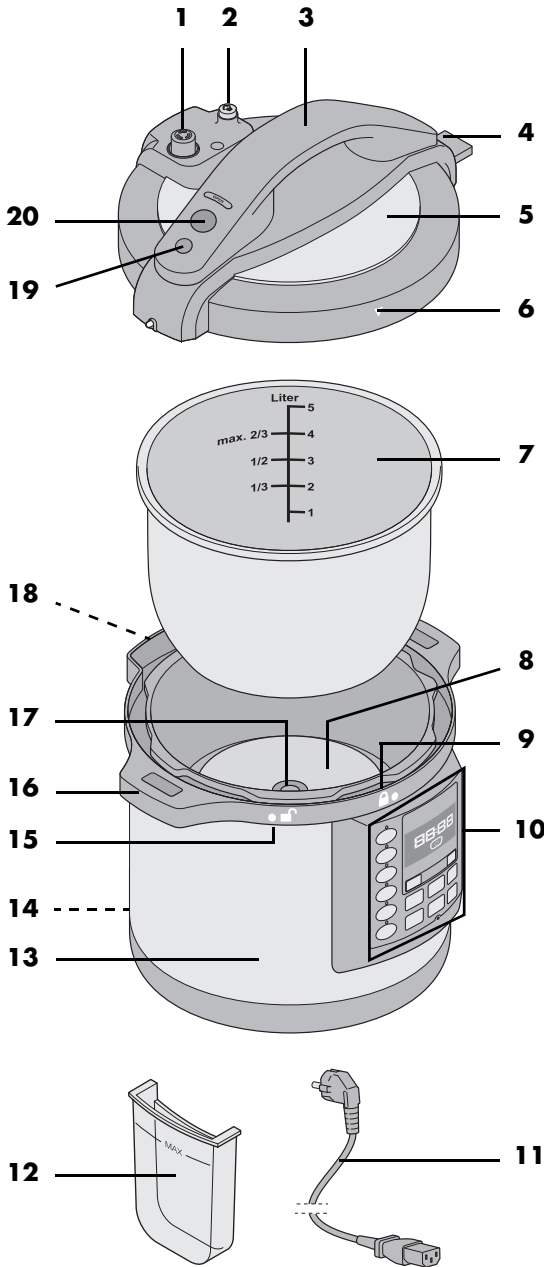
AT



Deutsch..... 2



Übersicht



Inhalt

1. Übersicht	4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	6
4. Lieferumfang	10
5. Bedienfeld im Überblick	11
6. Funktionen im Überblick	14
7. Vor dem ersten Gebrauch	16
8. Handhabung des Multi-Pots	16
8.1 Deckel öffnen (im kalten Zustand)	16
8.2 Deckel in Abtropfposition abstellen	16
8.3 Deckel schließen	16
8.4 Druckventil öffnen/schließen	17
8.5 Druckanzeiger	17
8.6 Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)	18
8.7 Markierungen im Topf / Füllmengen	19
8.8 Dampfgareinsatz verwenden	20
9. Vorbereitungen vor jedem Gebrauch	20
10. Kochen mit dem Multi-Pot	21
10.1 Kochvorgang vorbereiten	21
10.2 Garzeiten	22
10.3 Kochprogramm einstellen und starten	22
10.4 Kochvorgang unterbrechen	23
10.5 Kochen beenden	23
10.6 Warmhalten (Warmhalten/Abbruch)	23
10.7 Kochen mit Zeitverzögerung	24
11. Einzelne Kochprogramme	25
11.1 Anbraten (Anbraten)	25
11.2 Joghurt herstellen (Joghurt)	26
11.3 Schongaren (Schongaren)	27
11.4 Kuchen backen (Kuchen)	27
11.5 Fisch (Fisch)	28
11.6 Fleisch (Fleisch)	28
11.7 Geflügel (Geflügel)	29
11.8 Gemüse (Dampf/Gemüse)	29
11.9 Bohnen/Chili (Bohnen/Chili)	30
11.10 Eintöpfe/Suppen (Eintopf/Suppe)	30
11.11 Eier (Eier)	30
11.12 Reis (Reis)	31
11.13 Multigrain (Mehrkorn)	31

12. Reinigen und Aufbewahren	32
12.1 Gerät demontieren	32
12.2 Zubehörteile in der Spülmaschine reinigen	32
12.3 Gehäuse und Netzkabel reinigen	32
12.4 Ventile prüfen und reinigen	32
12.5 Zubehör zusammenbauen	33
12.6 Gerät lagern	33
13. Entsorgen	34
14. Zubehörteile bestellen	34
15. Problemlösung	35
16. Technische Daten	36
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	37

1. Übersicht





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

Bild A: Deckel-Unterseite

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

Hintere Ausklappseite: Bilder B - G

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Multi-Pot.

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

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

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

Symbole am Gerät



GEFAHR! **Heiße Oberflächen!**

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



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



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

- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 32).
- ⊙ Beim Garen unter Druck (mit geschlossenem Druckventil): Befüllen Sie das Gerät nur bis zur maximalen Füllhöhe (Markierung im Topf 2/3), da ansonsten kochendes Wasser herausspritzen kann. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Topf höchstens bis zur Hälfte (Markierung im Topf 1/2).
- ⊙ Die Kanäle für die Druckregulierung müssen regelmäßig überprüft werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht verstopft sind (siehe "Ventile prüfen und reinigen" auf Seite 32).

- ⊙ Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind (siehe "Vorbereitungen vor jedem Gebrauch" auf Seite 20).
- ⊙ Öffnen Sie das Gerät nicht, solange es unter Druck steht. Beachten Sie den Druckanzeiger. Warten Sie, bis sich der Druck abgebaut hat oder öffnen Sie das Druckventil so lange, bis nur noch sehr wenig Dampf austritt. Öffnen Sie das Gerät niemals gewaltsam.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit den Handgriffen auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine gleichwertige ersetzt werden. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- ⊙ Das Grundgerät, die Netzanschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau in dem Gerät kommen.
- ⊙ Beugen Sie sich nicht über das Gerät ...
 - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
 - ... wenn aus dem Gerät heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckventil befindet, wenn Sie dieses mit dem Druckventil-Knopf öffnen und Dampf entweicht. Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.

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



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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



BRANDGEFAHR!

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

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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



GEFAHR von Verletzung durch heiße Lebensmittel!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

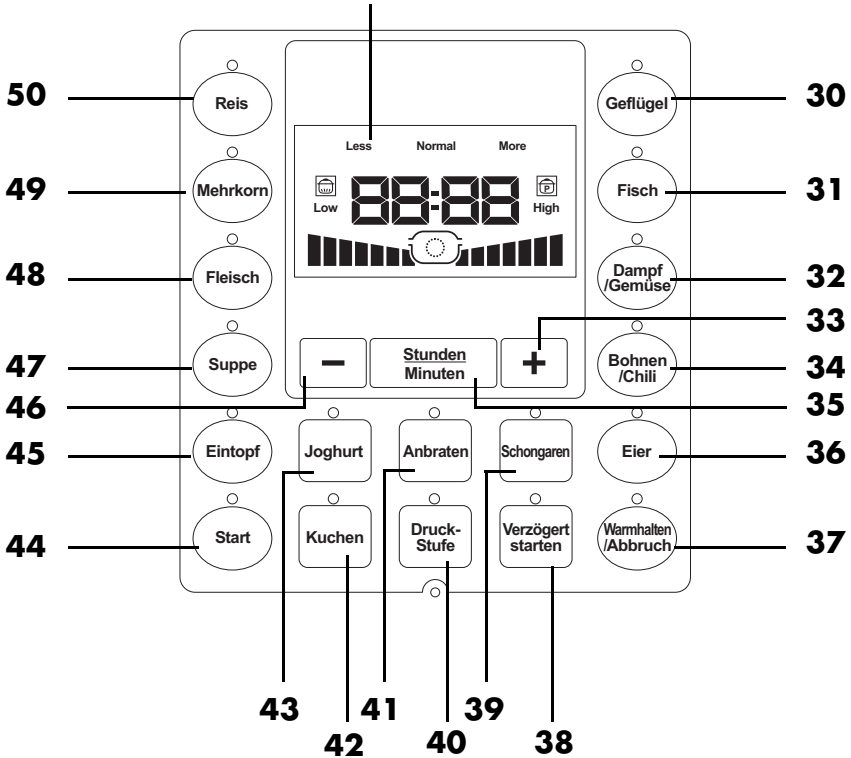
- 1 Grundgerät **13**
- 1 Topf **7**
- 1 Deckel **5**
- 1 Kondenswasserbehälter **12**
- 1 Dampfgareinsatz **23**
- 1 Messbecher **24**
- 1 Reislöffel **22**
- 1 Suppenlöffel **21**
- 1 Netzanschlussleitung **11**
- 1 Bedienungsanleitung

Auspacken

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

5. Bedienfeld im Überblick

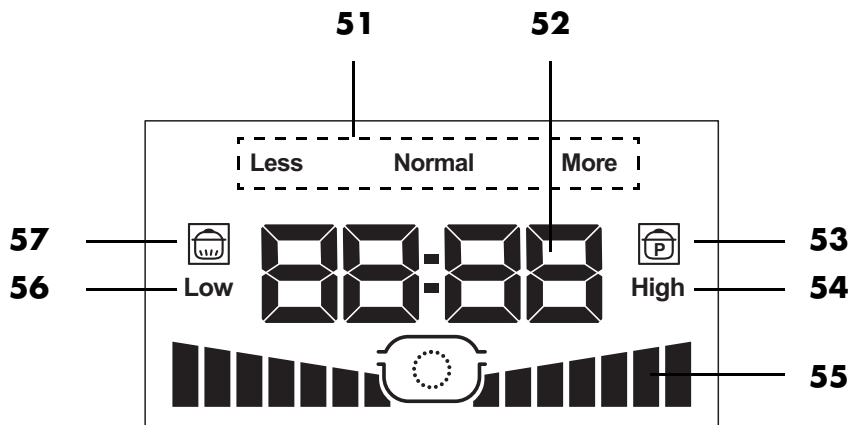
29





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

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

Anzeigen im Display



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

6. Funktionen im Überblick

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

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

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

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

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

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

7. Vor dem ersten Gebrauch

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

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

8. Handhabung des Multi-Pots

8.1 Deckel öffnen (im kalten Zustand)

Bild B:

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

8.2 Deckel in Abtropfposition abstellen

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

8.3 Deckel schließen

Bild D:

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

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

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

8.4 Druckventil öffnen/schließen

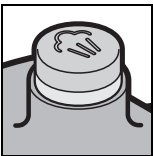


GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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

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

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



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

8.5 Druckanzeiger



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Vor jedem Gebrauch muss überprüft werden, dass die Unterseite des Druckanzeigers **27** sauber und frei beweglich ist (siehe „Vorbereitungen vor jedem Gebrauch“ auf Seite 20).
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckanzeiger **19** befindet, wenn aus diesem Dampf entweicht.


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

kein Druck	unter Druck
Öffnen ist möglich.	Nicht öffnen!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

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



GEFAHR von Verletzung durch heiße Lebensmittel!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

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



Zum Ablassen des Druckes haben Sie zwei Möglichkeiten:

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

HINWEISE:

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

Schnelles Abdampfen


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

Langsames Abkühlen

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

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

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

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

8.7 Markierungen im Topf / Füllmengen



GEFAHR!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

8.8 Dampfgareinsatz verwenden



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

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

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

9. Vorbereitungen vor jedem Gebrauch



GEFAHR!

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

Prüfen Sie folgende Punkte:

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

Aufstellen



BRANDGEFAHR!

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

Kondenswasserbehälter befestigen

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

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

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

Dichtungsring

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

10. Kochen mit dem Multi-Pot



GEFAHR!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil (z. B. Hand oder Arm) über dem Druckanzeiger **19** befindet, wenn aus diesem Dampf entweicht.
- ⊙ Öffnen Sie den Multi-Pot nicht, solange er unter Druck steht. Beachten Sie das Kapitel "Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)" auf Seite 18.





GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

HINWEISE:

- Machen Sie sich mit der Handhabung des Multi-Pots vertraut, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
 - Im Folgenden wird das grundlegende Vorgehen beschrieben. Für manche Programme gibt es Abweichungen, die Sie der Tabelle in Kapitel "Funktionen im Überblick" auf Seite 14 und der Beschreibung der einzelnen Kochprogramme entnehmen können (siehe "Einzelne Kochprogramme" auf Seite 25).
-

10.1 Kochvorgang vorbereiten

1. Bereiten Sie die Lebensmittel entsprechend dem Rezept vor und geben diese in den Topf **7**.
Beachten Sie das Kapitel "Markierungen im Topf / Füllmengen" auf Seite 19 und die Angaben im Kapitel "Einzelne Kochprogramme" auf Seite 25.
2. Wischen Sie den Topf **7** ggf. von außen ab. Er muss sauber und trocken sein.
3. Setzen Sie den Topf **7** in das Grundgerät **13** ein.
4. Setzen Sie den Deckel **5** auf und verriegeln ihn, sodass der Markierungspfeil **6** auf die Markierung  **9** weist. Der Verriegelungsmechanismus klickt hörbar.
5. Druckventil **1** mit dem Druckventil-Knopf  **2** schließen/öffnen.
 - Für Garen unter Druck muss das Druckventil **1** geschlossen sein.
 - Für Garen ohne Druck muss das Druckventil **1** geöffnet sein.
6. Stecken Sie zuerst die Netzanschlussleitung **11** in die Buchse **14** am Grundgerät **13**. Stecken Sie anschließend den Netzstecker in eine geeignete Schutzkontakt-Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
7. Sobald das Gerät an den Strom angeschlossen ist, erscheint im Display **29** die Anzeige *OFF*. Das Gerät befindet sich im Stand-by.

10.2 Garzeiten

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

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

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

Beispiel:

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

1/2 von 90 Min. = 45 Minuten.

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

Beispiel:

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

2/3 von 90 Min. = 60 Minuten.

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

HINWEISE:

- Weitere Hinweise zu den Garzeiten finden Sie im Kapitel "Einzelne Kochprogramme" auf Seite 25.
- Wenn Sie größere Mengen verwenden als in den Garzeiten-Tabellen angegeben, verlängern sich ggf. die Garzeiten. Haushaltsübliche Portionen können in der Regel ohne Verlängerung der Garzeiten gegart werden.

10.3 Kochprogramm einstellen und starten

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

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

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

HINWEIS: Die voreingestellten Werte und die einstellbaren Bereiche entnehmen Sie der Tabelle in Kapitel "Funktionen im Überblick" auf Seite 14.

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

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



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

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



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

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

10.4 Kochvorgang unterbrechen

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

10.5 Kochen beenden

1. Beenden Sie das Kochprogramm oder das Warmhalte-Programm durch Drücken der Abbrechen-Taste **Warmhalten/Abbruch 37**. Im Display **29** erscheint **OFF**. Das Gerät befindet sich in Stand-by.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose.
3. Wählen Sie ein geeignetes Verfahren, um den Druck im Topf zu reduzieren und den Deckel **5** sicher zu öffnen (siehe "Deckel sicher öffnen (im heißen Zustand)" auf Seite 18).
4. Entnehmen Sie den heißen Topf **7** mit Topflappen oder Küchenhandschuhen.
5. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

10.6 Warmhalten (Warmhalten/Abbruch)



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

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

HINWEISE:

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

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

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

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

10.7 Kochen mit Zeitverzögerung

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

HINWEISE:

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

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

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

HINWEISE:

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

11. Einzelne Kochprogramme

11.1 Anbraten (Anbraten)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

So gehen Sie vor

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

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

11.2 Joghurt herstellen (Joghurt)

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

Rohmilch muss im ersten Schritt pasteurisiert werden.


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

HINWEISE:

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

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

Milch pasteurisieren (bei Rohmilch)

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


Joghurt im Topf herstellen

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

11.3 Schongaren (Schongaren)

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

Besonderheiten bei diesem Programm


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

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

11.4 Kuchen backen (Kuchen)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

So gehen Sie vor

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

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

11.5 Fisch (Fisch)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

Beispiele für Garzeiten:

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

11.6 Fleisch (Fleisch)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

Beispiele für Garzeiten:

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

11.7 Geflügel (Geflügel)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

Beispiele für Garzeiten:

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

11.8 Gemüse (Dampf/Gemüse)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

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

Beispiele für Garzeiten:

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

11.9 Bohnen/Chili (Bohnen/Chili)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

Beispiele für Garzeiten:

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

11.10 Eintöpfe/Suppen (Eintopf/Suppe)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

11.11 Eier (Eier)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

11.12 Reis (Reis)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

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

Beispiele für Flüssigkeitsmengen und Garzeiten:

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

11.13 Multigrain (Mehrkorn)

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

Besonderheiten bei diesem Programm

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

Beispiele für Flüssigkeitsmengen und Garzeiten:

Getreide-sorte	Menge für 2 Portionen		Garzeit
	Ge-treide	Flüssig-keit	
Naturreis	120 g	300 ml	ca. 15 Minuten + 10 Minuten Warmhaltezeit
Wildreis	125 g	500 ml	ca. 25 Minuten, abgießen, 10 Minuten Warmhaltezeit
Dinkel	125 g	500 ml	ca. 20 Minuten

12. Reinigen und Aufbewahren

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

12.1 Gerät demontieren

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

12.2 Zubehörteile in der Spülmaschine reinigen

Folgende Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden:

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

12.3 Gehäuse und Netzkabel reinigen

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

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

12.4 Ventile prüfen und reinigen

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

Druckanzeiger 19

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

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

Druckventil 1

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

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

12.5 Zubehör zusammenbauen

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

12.6 Gerät lagern



GEFAHR für Kinder!

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

13. Entsorgen

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



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



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

Verpackung

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

14. Zubehörteile bestellen

Zubehörteile für den Schnellkochtopf SSM 1000 A2 können Sie nachbestellen.

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



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

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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

16. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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



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



Service-Center

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

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

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

IAN: 393286_2201



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

