



ELEKTRICKÝ RÝCHLOVARNÝ HRNIEC SSM 1000 C1

(SK)

ELEKTRICKÝ RÝCHLOVARNÝ HRNIEC

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

(DE)

(AT)

ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF

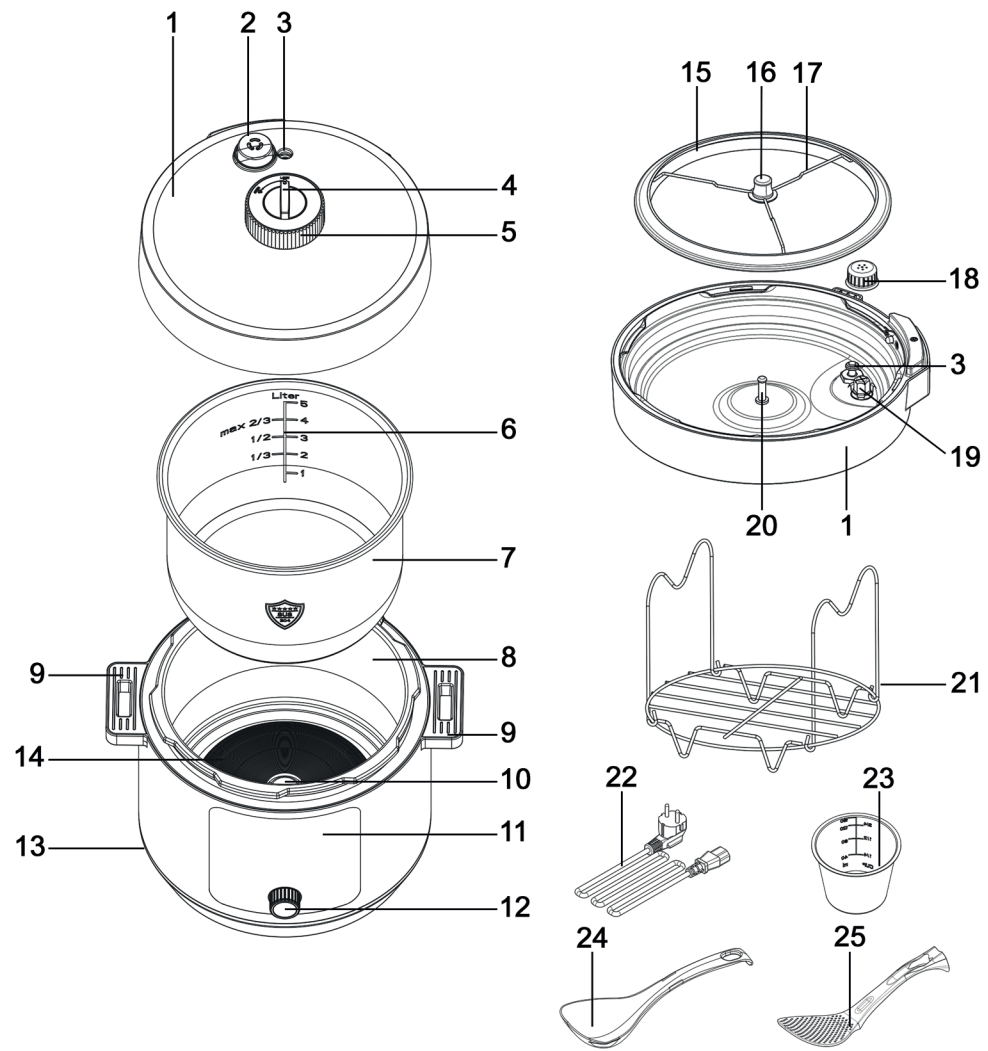
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Aktualizácia na základe najnovších informácií
Stand der Informationen:
03/2025 - Ident.-No.: SSM 1000 C1 032025-1

IAN 482200_2410

IAN 482200_2410



Slovensky.....2

Deutsch.....30

Obsah

1. Určené použitie.....	4
2. Obsah balenia	4
3. Technické parametre.....	5
4. Bezpečnostné pokyny.....	5
5. Prehľad ovládacieho panela [11]	11
6. Prehľad funkcií a programov	12
7. Vybalenie a základné čistenie.....	12
8. Činnosť.....	13
8.1 Otvorenie veka [1] [za studena].....	13
8.2 Zatvorenie veka [1]	13
8.3 Presunutie veka [1] do polohy na vyprázdenie	14
8.4 Zatváranie/otváranie uvoľňovacieho ventilu [19]	14
8.5 Tlakový indikátor [3]	14
8.6 Bezpečné otváranie veka [1] [keď je horúce]	14
8.7 Množstvo náplne/značky v hrnci [7]	15
8.8 Naparovač [21]	15
9. Než začnete.....	16
10. Začíname	16
10.1 Príprava varenia.....	16
10.2 Doby varenia.....	16
10.3 Výber, nastavenie a spustenie programu varenia.....	17
10.4 Ukončenie varenia.....	17
10.5 Udržiavanie teplého jedla.....	18
10.6 Funkcia oneskorenia spustenia varenia.....	18
11. Programy varenia.....	19
11.1 Rice	19
11.2 Pork/Ribs.....	19
11.3 Beef	19
11.4 Saute [opečenie]	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. Čistenie	23
12.1 Rozobratie zariadenia	23
12.2 Príslušenstvo vhodné do umývačky riadu	23
12.3 Čistenie hlavnej jednotky [8], veka [1] a napájacieho kábla [22]	23
12.4 Kontrola a čistenie ventilov na veku [1]	23
<i>12.4.1 Tlakový indikátor</i>	<i>23</i>
<i>12.4.2 Uvoľňovací ventil</i>	<i>24</i>
12.5 Zostavenie po čistení	24
13. Skladovanie pri nepoužívaní	24
14. Odstraňovanie problémov	25
15. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	26
16. Informácie o zhode	27
17. Informácie o záruke	28

Gratulujeme!

Kúpou tlakového hrnca SSM 1000 C1 ste si vybrali kvalitný produkt.

Pred prvým použitím sa oboznámte s používaním tlakového hrnca a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte tlakový hrniec len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie.

Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Pri odovzdávaní tlakového hrnca tretím stranám odovzdajte aj všetky dokumenty.

1. Určené použitie

Tento tlakový hrniec je multifunkčný spotrebič s rôznymi programami na varenie, ktoré šetria čas a energiu pri tlakovom varení [rýchle varenie], pomalom varení, varení v pare, dusení a príprave jogurtu.

Nastavenia väčšiny prednastavených programov pre tlak a čas varenia možno upraviť manuálne.

Tlakový hrniec nebol navrhnutý na firemné alebo komerčné použitie. Tlakový hrniec používajte len v domácom prostredí na súkromné účely. Akékoľvek iné použitie nezodpovedá určenému použitiu.

Tento tlakový hrniec spĺňa normy a predpisy potrebné pre Vyhlásenie o zhode s európskou certifikáciou. V prípade akejkoľvek úpravy tlakového hrnca, ktorá nebola schválená výrobcom, nie je súlad s týmito normami viac zaručený. Výrobca nie je zodpovedný za žiadnu škodu alebo poruchy vyplývajúce z takýchto zmien.

Dodržujte predpisy a zákony platné v krajine použitia.

2. Obsah balenia

Vyberte tlakový hrniec a všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.

- **Tlakový hrniec (hlavná jednotka) s vekom**
- **Hrnec**
- **Naparovač**
- **Odmerka**
- **Naberačka na ryžu**
- **Naberačka na polievku**
- **Napájací kábel**
- **Používateľská príručka**
- **Kniha receptov**

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Vo vnútri obalu je zobrazená schéma tlakového hrnca s očíslovanými všetkými ovládacími prvkami. Význam čísel je nasledovný:

1	Veko	14	Výhrevná platňa
2	Kryt tlakového ventilu	15	Tesniaci krúžok
3	Tlakový indikátor	16	Silikónový držiak
4	Regulátor tlaku	17	Držiak tesnenia
5	Rukoväť	18	Ochranný filter
6	Stupnica	19	Uvoľňovací ventil
7	Hrniec	20	Os
8	Hlavná jednotka	21	Naparovač
9	Rukoväť	22	Napájací kábel
10	Bezpečnostný kontakt	23	Odmerka [na odmeriavanie tekutín a potravín, napr. ryže]
11	Ovládací panel	24	Naberačka na polievku
12	Ovládač	25	Naberačka na ryžu
13	Zásuvka na napájací kábel [na zadnej strane]		

3. Technické parametre

Výrobca	TARGA GmbH
Názov	SilverCrest SSM 1000 C1
Zdroj napájania	220 až 240 V~ [AC], 50/60 Hz
Spotreba el. energie	1000 – 1200 W
Pracovný tlak	30 až 80 kPa
Maximálny povolený tlak	125 kPa
Trieda ochrany	I
Množstvo náplne	minimálne 250 ml maximálne 4 litre Ryža/plávajúce potraviny: maximálne 3 litre

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.



Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.

4. Bezpečnostné pokyny

Ak spotrebič používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny v tomto návode a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili

s používaním rôznych elektronických zariadení a domácich spotrebičov. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak zariadenie predáte alebo dáte inej osobe, odovzdajte jej aj túto príručku. Tvorí súčasť spotrebiča.

Vysvetlenie použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s vysokým rizikom, ktoré, ak sa mu nepredíde, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



VAROVANIE! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s priemerným rizikom, ktoré, ak sa mu nepredíde, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



UPOZORNENIE! Tento symbol naznačuje dôležité pokyny na ochranu proti poškodeniu majetku.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pre ľudské zdravie a riziko smrteľného úrazu el. prúdom alebo poškodenia zariadenia.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo popálenia.



Nebezpečenstvo požiaru! Tento symbol upozorňuje na to, že pri ignorovaní tohto varovania môže dôjsť k požiaru.



Tento symbol označuje časti, ktoré je možné umývať v umývačke riadu.



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Adresa výrobcu

Predvídateľné nesprávne použitie

- Tlakový hrniec používajte len v súlade s jeho určením. Nesprávne používanie zariadenia môže spôsobiť zranenia.
- Nenakláňajte sa nad tlakový hrniec, keď otvoríte veko [1] a obsah je ešte horúci alebo keď uniká horúca para.
- Uistite sa, že žiadna časť vášho tela [napr. ruka alebo rameno] nie je nad uvoľňovacím ventilom [19], keď ho otvárate pomocou regulátora tlaku [4] a uniká para.
- Tlakový hrniec nie je fritéza! Jedlo sa nesmie smažiť na oleji!

Bezpečné používanie

- Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič nie je určený na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.
- Nedovoľte, aby sa tekutina rozliala na zásuvku a zástrčku spotrebiča.
- Upozorňujeme, že povrch výhrevnej platne [14] má aj po použití zvyškové teplo.
- Pred každým použitím sa uistite, že uvoľňovací ventil [19] a tlakový indikátor [3] nie sú znečistené alebo zaseknuté.
- Tlakový hrniec nepoužívajte, ak je viditeľne poškodený. Skontrolujte tlakový indikátor [3]. Počkajte, kým sa tlak nezníži, alebo otvorte uvoľňovací ventil [19], kým neuniká veľmi málo pary. Na otvorenie veka [1] nikdy nepoužívajte hrubú silu.
- Nikdy neponárajte tlakový hrniec do vody alebo iných kvapalín.
- Aby sa zabránilo prehriatiu alebo nahromadeniu tepla, tlakový hrniec nesmie byť nikdy zakrytý.

Osobná bezpečnosť

- Tlakový hrniec nesmú používať deti. Tlakový hrniec a jeho napájací kábel sa musia držať z dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO! Baliaci materiál nie je hračka. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s plastovými obalmi. Je tu riziko udusenía. Držte spotrebič mimo dosahu detí.

- Tento tlakový hrniec môžu používať ľudia so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ľudia s nedostatkom vedomostí a skúseností s ich používaním, pokiaľ sú pod dozorom alebo majú pokyny o tom, ako správne používať spotrebič a rozumejú spojeným rizikám.
- Tlakový hrniec nie je hračka.



VAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenín

- Tlakový hrniec nepoužívajte, ak je viditeľne poškodený. Skontrolujte tlakový indikátor [3]!
- Povrchy výrobku sa môžu stať pri jeho používaní veľmi horúce. Počas prevádzky tlakového hrnca sa dotýkajte len ovládacieho panela [11] a rukoväti [5; 9]. Bezprostredne po použití sa hrnca [7] dotýkajte len pomocou chňapiek alebo kuchynských rukavíc.
- Pri varení pod tlakom sa tlakový hrniec môže plniť len po maximálnu úroveň naplnenia, pozrite si značku 2/3 v hrnci [7], pretože inak môže dôjsť k vystreknutiu vriacej vody. Pri spracovaní potravín, ktoré napučiavajú, napr. ryže alebo sušenej zeleniny, nesmie byť hrniec [7] naplnený viac ako do polovice, pozrite si značku 1/2 v hrnci [7].
- Pred prepravou počkajte, kým tlakový hrniec úplne vychladne.
- Pred čistením počkajte, kým tlakový hrniec a jeho príslušenstvo úplne vychladnú. Po zohriatí kašovitých potravín tlakovým hrncom opatrne zatraste, aby jedlo nevystreklo.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zranenia

- Odpojte tlakový hrniec zo sieťovej zásuvky pred zmontovaním, demontovaním alebo čistením. To isté platí, ak je ponechaný bez

dozoru, ak sa vyskytne problém so spotrebičom, ak ho nepoužívate alebo počas búrky. Môže dôjsť k zraneniu!



NEBEZPEČENSTVO: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Tlakový hrniec sa nesmie používať, ak je viditeľne poškodený, spadol alebo ak je poškodený napájací kábel [22].
- Tlakový hrniec pripojte len k správne nainštalovanej a ľahko dostupnej sieťovej zásuvke, ktorej napätie zodpovedá napätiu na výkonnostnom štítku. Po pripojení spotrebiča musí byť sieťová zásuvka stále ľahko prístupná, aby bolo možné v núdzovom prípade rýchlo vytiahnuť napájací kábel.
- Tekutiny a potraviny sa môžu umiestňovať len do hrnca [7], nikdy nie do hlavnej jednotky.
- Tlakový hrniec chráňte pred vlhkosťou, kvapkami a striekajúcou vodou.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte s mokrými alebo vlhkými rukami.
- Uistite sa, že povrch pod tlakovým hrncom je suchý.
- Nepoužívajte tlakový hrniec v blízkosti vane, sprchy alebo drezu s vodou.
- Napájací kábel [22] a zástrčka sa nesmú poškodiť.
- Nikdy neotvárajte kryt tlakového hrnca. Neobsahuje žiadne vymeniteľné súčasti. Otvorením krytu sa vystavujete riziku zásahu elektrickým prúdom.
- Pokiaľ si všimnete dym, nezvyčajné zvuky alebo zvláštny zápach, okamžite odpojte zástrčku kábla zo zásuvky. Ak dôjde k takejto situácii, nepoužívajte už tlakový hrniec a nechajte ho skontrolovať odborníkom. Ak vznikne na spotrebiči požiar, nikdy nedýchajte dym. Ak sa neúmyselne nadýchnete dymu, vyhľadajte lekársku pomoc. Vdychovanie dymu môže byť škodlivé pre vaše zdravie, hrozí riziko poranenia!

- Napájací kábel [22] sa nesmie poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Napájací kábel [22] nestláčajte ani nemačkajte. Ak vyťahujete napájací kábel [22] zo zásuvky, uchopte ho za zástrčku. Napájací kábel [22] vždy položte tak, aby nepredstavoval nebezpečenstvo zakopnutia. Môže dôjsť k zraneniu!



Tlakový hrniec nikdy neponárajte do vody a nedovoľte, aby tekutina prenikla do krytu tlakového hrnca.

- Ak kvapalina prenikne do krytu tlakového hrnca, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a kontaktujte zákaznícky servis. Je tu riziko úrazu elektrickým prúdom!
- Po použití okamžite odpojte tlakový hrniec zo zásuvky. Zariadenie nie je napájané el. energiou len vtedy, keď je zástrčka odpojená zo zásuvky. Je tu riziko úrazu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO požiaru

- Pred zapnutím položte tlakový hrniec na rovný, žiaruvzdorný povrch.
- Bezpečnostný kontakt v strede výhrevnej platne [14] musí byť vždy čistý a nezablokovaný, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Výrobok si pri používaní nevyžaduje neustály dohľad, ale pravidelne ho kontrolujte, najmä pri dlhom varení.
- Tlakový hrniec nevkladajte do horúcej rúry.

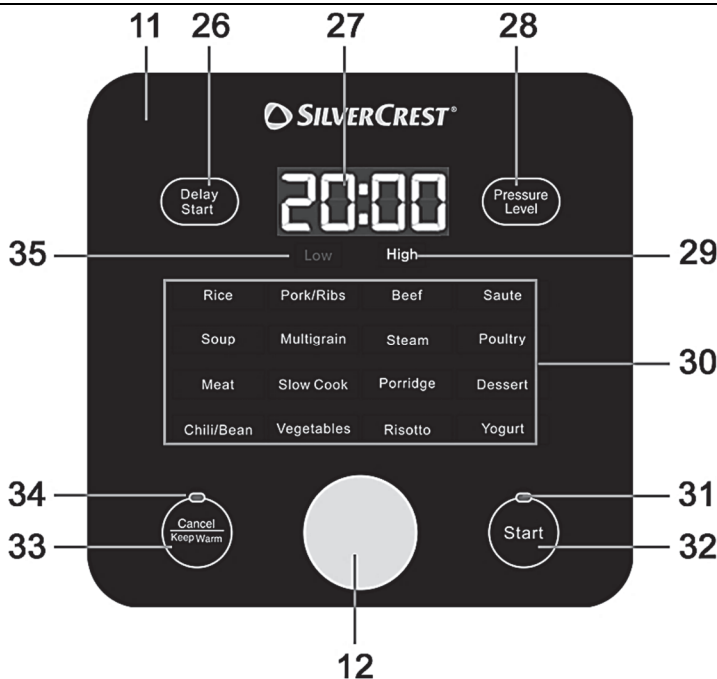


UPOZORNENIE! Riziko poškodenia majetku

- Aby sa zabránilo prehriatiu, tlakový hrniec sa nesmie používať prázdny alebo bez hrnca [7].
- Upozorňujeme na minimálne a maximálne plniace množstvá.
- Tlakový hrniec nepoužívajte pod nástennými skrinkami. Unikajúca para by ich mohla poškodiť.
- Nikdy tlakový hrniec nepoložte na horúci povrch (napr. varnú dosku) alebo do blízkosti vykurovacích zdrojov, príp. otvorených ohňov.
- Používajte len originálne príslušenstvo.

- Upozorňujeme, že výrobky starostlivosti o povrchy nábytkov obsahujú látky, ktoré môžu poškodiť gumené nôžky tlakového hrnca, preto buďte opatrní pri používaní takýchto výrobkov. V prípade potreby umiestnite pod spotrebič protišmykový povrch.

5. Prehľad ovládacieho panela [II]



26	Tlačidlo „Delay Start“
27	Displej
28	Tlačidlo „Pressure Level“
29	Indikácia úrovne tlaku „High“
30	Zobrazenie výberu programu
31	LED
32	Tlačidlo „Start“
33	Tlačidlo „Cancel - Keep Warm“
34	LED
35	Indikácia úrovne tlaku „Low“

6. Prehľad funkcií a programov

Tlakový hrniec má 16 programov na varenie. V týchto programoch je vopred nastavená úroveň tlaku, teplota a čas varenia.

- Niektoré programy prebiehajú bez tlaku. V týchto prípadoch nie je možné nastaviť tlak manuálne.
- Pri ostatných programoch si môžete vybrať medzi vysokým a nízkym tlakom. Výber môžete vykonať pomocou tlačidla „Pressure Level“ [28].
- Prednastavené teploty nie je možné meniť.
- Čas varenia možno skrátiť alebo predĺžiť v rámci stanoveného rozsahu.

Nasledujúca tabuľka obsahuje prehľad prednastavených a nastaviteľných hodnôt.

Program/Funkcia	Doba varenia			Prednastavená úroveň tlaku
	Minimálna doba varenia	Prednastavená hodnota	Maximálna doba varenia	
Rice	8 min	12 min	20 min	Nízka
Pork/Ribs	1 min	15 min	4 hod.	Vysoká
Beef	1 min	40 min	4 hod.	Vysoká
Saute	1 min	30 min	59 min	Bez tlaku
Soup	1 min	30 min	4 hod.	Vysoká
Multigrain	20 min	40 min	90 min	Vysoká
Steam	1 min	10 min	60 min	Nízka
Poultry	1 min	15 min	4 hod.	Vysoká
Meat	1 min	35 minút	4 hod.	Vysoká
Slow Cook	30 min	4 hod.	20 hod.	Nízka
Porridge	1 min	10 min	10 min	Nízka
Dessert	10 min	45 min	60 min	Bez tlaku
Chili/Bean	1 min	30 min	4 hod.	Vysoká
Vegetables	1 min	10 min	4 hod.	Nízka
Risotto	1 min	20 min	4 hod.	Vysoká
Yogurt	30 min	8 hod.	24 hod.	Bez tlaku

7. Vybalenie a základné čistenie

Vyberte tlakový hrniec a všetko príslušenstvo z balenia a skontrolujte, či je obsah balenia úplný. Odstráňte všetky ochranné fólie. Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

Pred prvým použitím tlakový hrniec a všetky povrchy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, dôkladne vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

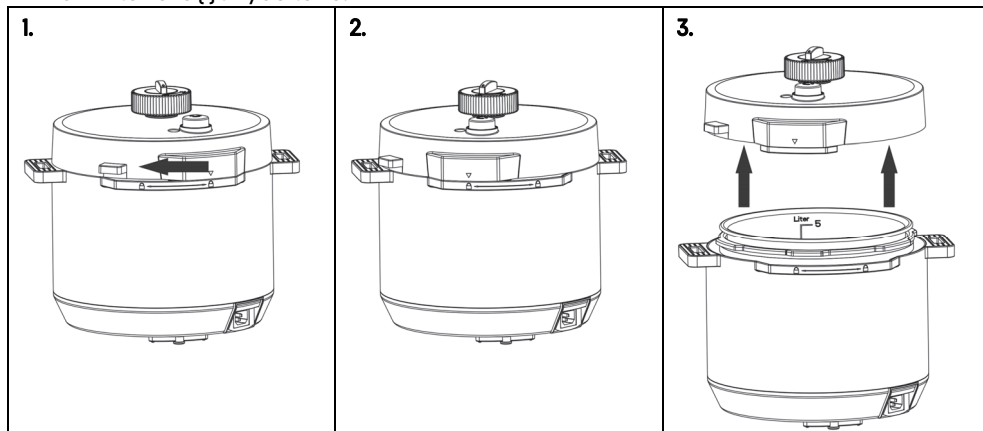


Pri prvom použití spotrebiča môžu zvyšky súvisiace s výrobou spôsobiť mierny zápach. Je to úplne bezpečné a rýchlo to prejde. Uistite sa však, že je v priestore dostatočné vetranie.

8. Činnosť

8.1 Otvorenie veka [1] (za studena)

- Otáčajte vekom [1] v smere hodinových ručičiek, kým šípka s označením ▼ na veku [1] nebude smerovať k otvorenému zámku  na hlavnej jednotke [8].
- Zdvihnite veko [1] a vyberte ho.

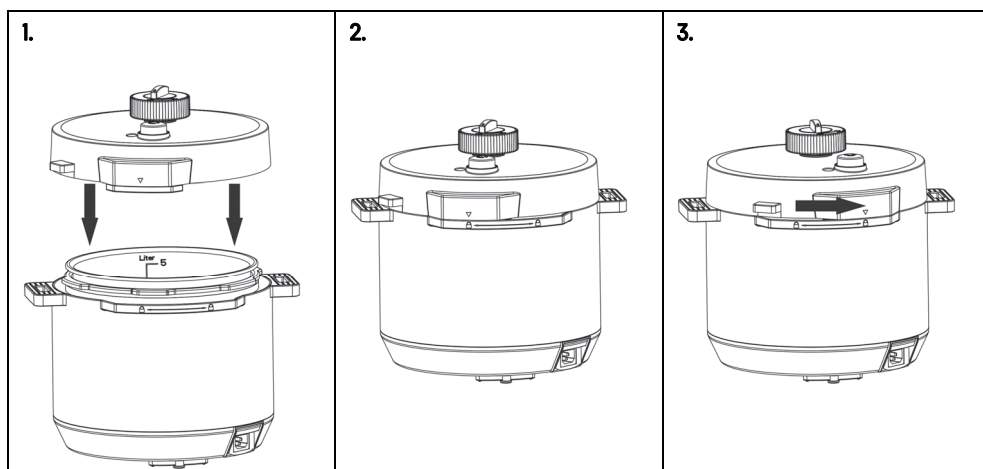


8.2 Zatvorenie veka [1]

- Veko [1] nasadíte na hlavnú jednotku [8] tak, aby šípka s označením ▼ na veku [1] smerovala k otvorenému zámku  na hlavnej jednotke [8].
- Otočte veko [1] proti smeru hodinových ručičiek tak, aby šípka s označením ▼ na veku [1] smerovala k zatvorenému zámku  na hlavnej jednotke [8].

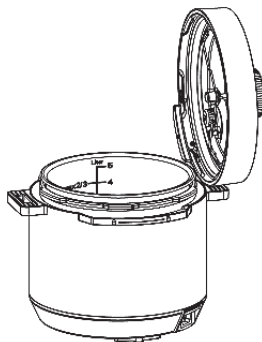


Veko [1] sa automaticky zablokuje, keď tlak v tlakovom hrnci prekročí určitú hodnotu.



8.3 Presunutie veka [1] do polohy na vyprázdenie

- Na uskladnenie alebo vyprázdenie veka [1] ho môžete umiestniť vertikálne. Na tento účel ho nasmerujte tyčou zhora do priehlbiny na jednej z rúkovieí [9].



8.4 Zatváranie/otváranie uvoľňovacieho ventilu [19]

Tlakový ventil [19] možno otvárať a zatvárať pomocou červeného regulátora tlaku [4] v strede rúkovieí [5].

- Otočte regulátor tlaku [4] do polohy „LOCK“, aby ste uzavreli uvoľňovací ventil [19]. Tlak v uzavretom tlakovom hrnci sa môže zvýšiť len v tejto polohe.
- Stlačte regulátor tlaku [4] nadol, aby sa uvoľnil malý tlak.
- Otočením regulátora tlaku [4] do polohy „OPEN“ natrvalo otvorte uvoľňovací ventil [19] a uvoľnite tlak z tlakového hrnca. Veko [1] možno odstrániť až po dostatočnom znížení tlaku.

8.5 Tlakový indikátor [3]



Riziko popálenia! Pred každým použitím sa uistite, že spodná časť tlakového indikátora [3] je čistá a môže sa voľne pohybovať.

Uistite sa, že žiadna časť vášho tela (napr. ruka alebo rameno) nie je nad tlakovým indikátorom [3], keď z neho uniká para.

- Tlakový indikátor [3] sa nachádza v priehlbine veka [1].
- Keď sa v tlakovom hrnci zvýši tlak, môže uniknúť trochu horúcej pary. Tlakový indikátor [3] potom stúpne a veko [1] už nie je možné otvoriť.
- Po otvorení tlakového ventilu [19] a uvoľnení tlaku sa tlakový indikátor [3] spustí a veko [1] sa môže opäť otvoriť.

8.6 Bezpečné otváranie veka [1] (keď je horúce)



Riziko popálenia!

Nikdy sa nepokúšajte otvoriť veko [1] hrubou silou, ak je pod tlakom!

Skontrolujte tlakový indikátor [3]!

Otočte regulátor tlaku [4] do polohy „OPEN“, aby sa uvoľnil tlak, a počkajte, kým neunikne veľmi málo pary.



Pri použití programu, ktorý pracuje bez tlaku, nie je potrebné tlak uvoľňovať. Pri otváraní veka [1] dávajte pozor na horúce jedlo a horúce povrchy, aby ste sa nepopáliili.



Ak sa tlakový indikátor [3] nezníži, aj keď ste uvoľnili tlak a zdá sa, že už neuniká para, indikátor tlaku môže byť znečistený a zaseknutý. V takom prípade skúste mierne zatlačiť na tlakový indikátor [3] špendlíkom alebo podobným predmetom, aby sa opäť pohol.

- Ak je tlakový hrniec pod tlakom, pred bezpečným otvorením sa musí tlak najprv uvoľniť. Pokiaľ je tlakový indikátor [3] zdvihnutý, bezpečnostný mechanizmus zabráni otvoreniu veka [1].

Na uvoľnenie tlaku z tlakového hrnca môžete použiť nasledujúce metódy:

Rýchle uvoľnenie tlaku



Táto metóda je ideálna pre jedlá s krátkym časom varenia, ktoré sa rýchlo uvaria.

- Po skončení varenia odpojte sieťovú zástrčku.
- Otočte regulátor tlaku [4] do polohy „OPEN“, aby ste rýchlo uvoľnili tlak cez uvoľňovací ventil [19].
- Uistite sa, že tlakový indikátor [3] klesol.
- Otáčajte vekom [1] v smere hodinových ručičiek, kým šípka s označením ▼ na veku [1] nebude smerovať k otvorenému zámku  na hlavnej jednotke [8].
- Opatrne zdvihnite veko [1] a vyberte ho.

Pomalé chladenie



Táto metóda je ideálna pre veľké množstvá tekutých pokrmov (napr. polievok) s krátkym časom varenia. Môže sa použiť aj na prípravu veľmi škrobnatých potravín (napr. kaše). Vzhľadom na ich konzistenciu môže malé množstvo týchto potravín vystreknúť s parou a znečistiť alebo dokonca zablokovať tlakový ventil [19].

- Keď je tlakový hrniec v pohotovostnom režime (na displeji sa zobrazí „- - - -“), nechajte ho vychladnúť samovoľne alebo v prípade potreby použite funkciu udržiavania teploty.
- S klesajúcou teplotou sa tlak pomaly znižuje. Čas chladenia závisí od množstva potravín.
- Uistite sa, že tlakový indikátor [3] klesol.
- Otáčajte vekom [1] v smere hodinových ručičiek, kým šípka s označením ▼ na veku [1] nebude smerovať k otvorenému zámku  na hlavnej jednotke [8].
- Opatrne zdvihnite veko [1] a vyberte ho.

8.7 Množstvo náplne/značky v hrnci [7]



UPOZORNENIE! Tlakový hrniec sa nesmie používať prázdny, aby sa zabránilo prehriatiu.



Riziko popálení

Dodržiavajte nasledujúce maximálne a minimálne množstvá náplne, aby ste zabránili zraneniu osôb a poškodeniu majetku.

- Pri varení pod tlakom (so zatvoreným tlakovým ventilom) nenapĺňajte hrniec [7] vyššie ako je značka „max. 2/3“, inak môže tekutina vystreknúť.
- Ak pripravujete potraviny, ktoré počas varenia napučievajú (napr. ryžu alebo sušenú zeleninu), naplňte hrniec [7] maximálne po značku „1/2“.
- Do hrnca vždy pridajte aspoň 250 ml tekutiny [7].

8.8 Naparovač [21]



Riziko popálení

Naparovač [21] sa pri používaní veľmi zahrieva. Pred vybratím naparovača [21] ho vždy nechajte úplne vychladnúť alebo na jeho vybratie použite kuchynské rukavice.

- Na varenie potravín v pare vložte do hrnca [7] naparovač [21]. Naplňte hrniec [7] takým množstvom vody, aby mriežka bola stále nad hladinou vody. Pokrm položte na mriežku. Nie sú v kontakte s vodou.

- Rukoväte sa dajú sklopiť nahor, aby sa ľahšie vkladali a vyberali. Rukoväte sa dajú sklopiť, aby sa ušetrilo miesto pri skladovaní.

9. Než začnete

Pred každým použitím skontrolujte nasledovné:

- Tesniaci krúžok [15] veka [1] je správne nasadený.
- Uvoľňovací ventil [19] a tlakový indikátor [3] sú čisté a dajú sa ľahko premiestňovať.
- Vnútro hlavnej jednotky [8], výhrevná platňa [14] a bezpečnostný kontakt [10] musia byť čisté a suché.



Po varení pod tlakom môže byť ťažké odstrániť veko [1] z hlavnej jednotky [8]. Aby ste tomu predišli, môžete tesniaci krúžok [15] pred varením namazať kvapkou kuchynského oleja pomocou handričky.

10. Začíname



Nebezpečenstvo zranenia!

Aby ste pri prevádzke tlakového hrnca predišli zraneniu osôb a poškodeniu majetku, je nevyhnutné dodržiavať pokyny z kapitoly „Bezpečnostné pokyny“ na začiatku tohto návodu na obsluhu.

V tejto kapitole je opísaná základná obsluha tlakového hrnca. Odchýlky špecifické pre jednotlivé programy nájdete v popisoch príslušných programov varenia.

10.1 Príprava varenia

- Pripravte si ingrediencie potrebné na prípravu receptu a vložte ich do hrnca [7].
- Vložte hrniec [7] do hlavnej jednotky [8].
- Veko [1] nasadte na hlavnú jednotku [8] tak, aby šípka s označením ▼ na veku [1] smerovala k otvorenému zámku  na hlavnej jednotke [8].
- Otočte veko [1] proti smeru hodinových ručičiek tak, aby šípka s označením ▼ na veku [1] smerovala k zatvorenému zámku  na hlavnej jednotke [8].
- Nastavte regulátor tlaku [4] na požadovaný režim varenia:
 - Varenie pod tlakom: Regulátor tlaku [4] v polohe „CLOSE“. Uvoľňovací ventil [19] je zatvorený.
 - Varenie bez tlaku: Regulátor tlaku [4] v polohe „OPEN“. Uvoľňovací ventil [19] sa otvorí.
- Tlakový hrniec pripojte k elektrickej sieti. Ozve sa pípnutie a na displeji [27] blíkajú „- - -“. Tlakový hrniec je teraz v pohotovostnom režime.

10.2 Doba varenia

- Doba varenia závisí od rôznych faktorov, napr. od množstva, veľkosti a kvality použitých potravín alebo od osobných preferencií [pevné na skus alebo prepečené].
- Doba varenia pod tlakom je vo všeobecnosti kratšia ako v bežnom hrnci.
- Rozdiely vyplývajú aj z úrovne tlaku použitého v tlakovom hrnci: Pri nastavení tlaku „High“ [29] je doba varenia kratšia ako pri nastavení tlaku „Low“ [35].

10.3 Výber, nastavenie a spustenie programu varenia



Predvolené nastavenia a individuálne nastavenia pre rôzne programy varenia nájdete v kapitole „Prehľad funkcií a programov“.



Každé stlačenie tlačidla a každá zmena nastavenia, ktorú vykonáte pomocou ovládača [12], sa potvrdí krátkym pípnutím.

Výnimka: Spustenie programu sa potvrdí sekvenciou 3 pípnutí.

- Pomocou ovládača [12] vyberte požadovaný program varenia. LED indikátor zvoleného programu varenia bliká a na displeji [27] sa zobrazí nastavený čas varenia. Okrem toho bliká aj kontrolka LED [31].
- Ak zvolený program pracuje s tlakom, pod displejom [27] sa zobrazí prednastavená úroveň tlaku „High“ [29] alebo „Low“ [35]. Ak je to potrebné, použite tlačidlo „Pressure level“ [28] na jej zmenu, ak je to pre zvolený program varenia možné.
- Skráťte alebo predĺžte prednastavený čas varenia podľa vašich želaní, ak je to možné pri zvolenom programe varenia. Ak to chcete urobiť, stlačte ovládač [12]. Rozsvieti sa kontrolka LED spojená so zvoleným programom. Otáčaním ovládača [12] môžete prednastavený čas varenia skrátiť alebo predĺžiť podľa svojich predstáv, ak je to pri zvolenom programe varenia možné. Nastavený čas sa zobrazí na displeji [27].
- Po dokončení všetkých nastavení stlačte tlačidlo „Start“ [32], čím spustíte proces varenia. Ozvú sa tri pípnutia, rozsvieti sa názov zvoleného programu a kontrolka LED [31]. Okrem toho sa zobrazuje vybraná úroveň tlaku. Na displeji [27] sa zobrazujú aj bežiace LED pásy, ktoré signalizujú, že sa vykonáva program varenia, spotrebič sa zahrieva a tlak sa zvyšuje. Čas ohrevu závisí od množstva náplne a zvoleného programu varenia.
- Po skončení fázy ohrevu sa varenie začne automaticky a na displeji [27] sa naďalej odpočítava zostávajúci čas programu.



Vykonané nastavenia alebo prebiehajúci program varenia môžete kedykoľvek zrušiť. Ak to chcete urobiť, stlačte raz tlačidlo „Cancel - Keep Warm“ [33].

- Po uplynutí odpočítavania programu tlakový hrniec trikrát pípne a prepne sa do režimu udržiavania teploty. Kontrolka LED [34] sa rozsvieti a na displeji [27] sa zobrazí uplynulý čas udržiavania tepla. Počas fázy udržiavania teploty sa tlak v tlakovom hrnci pomaly znižuje.

10.4 Ukončenie varenia

- Spustený program varenia môžete kedykoľvek zrušiť alebo ukončiť. Ak to chcete urobiť, stlačte raz tlačidlo „Cancel - Keep Warm“ [33].
- Spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji [27] sa zobrazí „- - - -“.
- Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Tlak v tlakovom hrnci môžete znížiť tak, že ho necháte vychladnúť alebo ho uvoľníte. Po znížení tlaku môžete veko [1] bezpečne otvoriť.
- Vyberte horúci hrniec [7] s jedlom. Aby ste predišli popáleninám, musíte používať chňapky alebo rukavice do rúry.
- Pred čistením nechajte tlakový hrniec vychladnúť.

10.5 Udržiavanie teplého jedla

- Na konci programu varenia [s výnimkou programu „Yogurt“] sa tlakový hrniec automaticky prepne na funkciu udržiavania tepla. Kontrolka LED [34] sa rozsvieti a na displeji [27] sa zobrazí uplynulý čas udržiavania tepla.
- Funkciu udržiavania tepla môžete zapnúť aj manuálne stlačením tlačidla „Cancel - Keep Warm“ [33], aby sa horúce jedlo udržalo teplé.

Postupujte nasledovne:

- Vložte horúce jedlo do hrnca [7] a vložte ho do základnej jednotky [8].
- Nasadte veko [1] a zaistite ho.
- Otočte regulátor tlaku [4] do polohy „OPEN“, aby nemohol vzniknúť tlak.
- Tlakový hrniec pripojte k elektrickej sieti.
- Na displeji [27] sa zobrazí „- - -“.
- Ak chcete spustiť program udržiavania tepla, stlačte tlačidlo „Cancel - Keep Warm“ [33]. Kontrolka LED [34] sa rozsvieti a na displeji [27] sa zobrazí uplynulý čas udržiavania tepla. Program udržiavania tepla sa automaticky ukončí po 12 hodinách.
- Ak chcete program udržiavania tepla zastaviť, stlačte znova tlačidlo „Cancel - Keep Warm“ [33]. Kontrolka LED [34] zhasne.
- Spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji [27] sa zobrazí „- - -“.
- Odpojte zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.
- Otvorte veko [1] a vyberte horúci hrniec [7] s jedlom. Aby ste predišli popáleninám, musíte používať chňapky alebo rukavice do rúry.
- Pred čistením nechajte tlakový hrniec vychladnúť.

10.6 Funkcia oneskorenia spustenia varenia



Upozorňujeme, že niektoré potraviny (napr. ryby) sa môžu pokaziť, ak ich necháte v hrnci [7] pri izbovej teplote niekoľko hodín pred varením.



Program „Yogurt“ nie je možné spustiť s časovým oneskorením.

Táto funkcia umožňuje pripraviť proces varenia a potom ho spustiť v nastavenom neskoršom čase. Oneskorenie spustenia je možné nastaviť individuálne v rozsahu od 1 minúty do 24 hodín. Postup je nasledovný:

- Pripravte proces varenia, kým nebude tlakový hrniec v pohotovostnom režime.
- Pomocou ovládača [12] vyberte požadovaný program varenia.
- Stlačte tlačidlo „Delay Start“ [26]. Na displeji [27] sa zobrazí predvolené oneskorenie spustenia „06:00“.
- Otáčaním ovládača [12] nastavte hodiny.
- Krátko stlačte ovládač [12] a potom otáčaním ovládača [27] nastavte minúty.
- Po dokončení nastavenia času oneskorenia spustenia stlačte tlačidlo „Start“ [32] na potvrdenie. Ozvú sa tri pípnutia a kontrolka LED [31] sa nepretržite rozsvieti.
- Na displeji [27] sa zobrazí odpočítavanie nastaveného oneskorenia spustenia.
- Po uplynutí odpočítavania oneskorenia spustenia sa spustí predtým zvolený program varenia.

11. Programy varenia

Nižšie nájdete stručný prehľad rôznych programov varenia. Príslušné recepty nájdete v priloženej brožúre s receptami.



V odporúčaných postupoch niektorých programov sa ako miera množstva uvádza dodaná odmerka [23].

Plná odmerka zodpovedá približne 160 ml, poloplná odmerka približne 80 ml.

11.1 Rice

Odporúčaný spôsob

Množstvo [min.]	Množstvo [max.]	Doba varenia
2 odmerky	8 odmeriek (1 kg)	12 min



➤ Najlepšia je dlhozrnná ryža.

➤ Ryžu a vodu vždy plňte v pomere 1:1½.

Príklady:

Ryža	Voda
2 odmerky	3 odmerky
8 odmeriek	12 odmeriek

11.2 Pork/Ribs

Odporúčaný spôsob

Množstvo [min.]	Množstvo [max.]	Doba varenia
250 g	1 kg	V závislosti od množstva pripravovaných potravín



➤ Vhodné na rebrá alebo iné bravčové mäso.

11.3 Beef

Odporúčaný spôsob

Množstvo [min.]	Množstvo [max.]	Doba varenia
250 g	1 kg	V závislosti od množstva pripravovaných potravín



➤ Vhodné na varenie hovädzieho mäsa.

11.4 Saute [opečenie]

Odporúčaný spôsob

Trvanie
V závislosti od osobnej chuti a požadovanej chuti prepečenia.



➤ Vhodná na dusenie mäsa a/alebo zeleniny a na opekanie rôznych potravín, ako sú napríklad píniové oriešky atď.

11.5 Soup

Odporúčaný spôsob

Množstvo [min.]	Množstvo [max.]	Doba varenia
500 ml	4 l	V závislosti od množstva a typu polievky



- Pri silne napučaných polievkach by množstvo nemalo prekročiť značku „1/2“ [zodpovedá 3 litrom], inak by mohla polievka uniknúť z tlakového ventilu [19] a zaseknúť ho.

11.6 Multigrain

Odporúčaný spôsob

Množstvo [min.]	Množstvo [max.]	Doba varenia
1 odmerky	1 kg	40 minút, potom nechajte 10 minút lúhovať



- Vhodné pre viaczrnné zmesi obilnín.
- Na každú jednu odmerku zmesi viaczrnných obilnín pridajte 2 odmerky vody.

11.7 Steam

Odporúčaný spôsob

Množstvo [min.]	Množstvo [max.]	Doba varenia
250 ml	500 ml	30 minút na prípravu koláčov



- Piškótový koláč upečte v 20 cm forme [nie je súčasťou balenia] s najmenej 250 ml vody.

11.8 Poultry

Odporúčaný spôsob

Množstvo [min.]	Množstvo [max.]	Doba varenia
250 g	1 kg	V závislosti od množstva pripravovaných potravín



- Kuracie prsia najprv orestujte a potom ich uvarte s 250 ml vývaru a korením.

11.9 Meat

Odporúčaný spôsob

Množstvo [min.]	Množstvo [max.]	Doba varenia
250 g	1 kg	V závislosti od množstva pripravovaných potravín



- Najskôr na panvici orestujte varené hovädzie mäso [1 kg], potom pridajte 250 ml vody a varte 60 minút.

11.10 Slow Cook

Odporúčany spôsob

Množstvo (min.)	Množstvo (max.)	Doba varenia
250 g	1 kg	V závislosti od množstva pripravovaných potravín



➤ Pri použití tohto programu sa jedlo varí pomaly a šetrne pri nízkej teplote.

11.11 Porridge

Odporúčany spôsob

Množstvo (min.)	Množstvo (max.)	Doba varenia
1 odmerka ovsa plus 3 odmerky vody	---	Maximálne 5 min
---	3 odmerky ovsa plus 9 odmeriek vody	10 min
Ostatné množstvá		V závislosti od množstva pripravovaných potravín



➤ Pri prekročení maximálneho množstva môže kaša uniknúť z tlakového ventilu [19] a zaseknúť ho.

➤ Odporúčame použiť vodu. Pri použití mlieka hrozí vyššie riziko pripálenia jedla.

➤ Pred uvoľnením tlaku nechajte jedlo 5 minút odpočívať.

11.12 Dessert

Odporúčany spôsob

Množstvo (min.)	Množstvo (max.)	Doba varenia
500 g	1 kg	V závislosti od množstva pripravovaných potravín



➤ Vhodné na prípravu koláčov bez použitia ďalšej formy, napr. maslového koláča

Ingrediencie	Množstvo
Maslo	250 g
Cukor	230 g
Vajcia	4 ks
Vanilla essence	1 čaj. lyžička
Múka	240 g
Prášok do pečiva	10 g
Mlieko	4 PL

➤ Všetky prísady spolu premiešajte a potom ich nalejte priamo do hrnca [7].

➤ Nastavte trvanie programu na 48 minút.

11.13 Chili/Bean

Odporúčaný spôsob

Množstvo (min.)	Množstvo (max.)	Doba varenia
1 odmerka plus 3 odmerky vody	500 g plus voda podľa pokynov na prípravu uvedených na obale	<u>V závislosti od jedla:</u> • Cícer – 2 hod. • Šošovica – 20 min • Biela/čierna fazuľa (bez namáčania) – 25 min



- Odporúčame množstvo 500 g.
- Po varení nechajte jedlo 15 minút odpočívať, aby sa pena usadila.

11.14 Vegetables

Odporúčaný spôsob

Množstvo (min.)	Množstvo (max.)	Doba varenia
Zelenina a aspoň 250 ml vody.	Zelenina plus voda >>> Všimnite si značku „max 2/3“ v hrnci [7].	<u>V závislosti od jedla:</u> • Mäkká zelenina (napr. brokolica) cca 5 min • Tvrdá zelenina (napr. mrkva) cca 10 min • Listová zelenina cca 1-3 min • Kvitnúca zelenina približne 3-5 min • Ovocná zelenina cca 3-6 min • Hľuzy/koreňová zelenina cca 5-15 min Čas varenia vždy prispôbte svojim osobným preferenciám.



- Čím menšia je zelenina nakrájaná, tým kratší je čas varenia.
- Vždy okamžite uvoľnite tlak, aby zelenina príliš nezmäkla.

11.15 Risotto

Odporúčaný spôsob

Množstvo (min.)	Množstvo (max.)	Doba varenia
1 odmerka (približne 125 g) a voda podľa pokynov na prípravu uvedených na obale	3 odmerky (približne 375 g) a voda podľa pokynov na prípravu uvedených na obale	10-20 minút, potom nechajte 5 minút lúhovať.



- Pokiaľ ide o množstvo vody, vždy sa riadte pokynmi na obale.

11.16 Yogurt

Odporúčaný spôsob

Množstvo (min.)	Množstvo (max.)	Doba varenia
1150 ml	3450 ml	12 – 14 hod.



- Na 1 liter mlieka [3,5 % tuku] pridajte jeden prírodný jogurt a dobre premiešajte metličkou.
- Spustite program s otvoreným uvoľňovacím ventilom [19].

12. Čistenie



Pred prvým použitím výrobku vyčistite tlakový hrniec a jeho príslušenstvo. Tlakový hrniec po každom použití vyčistite a odstráňte všetky zvyšky jedla.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Tlakový hrniec, napájací kábel [22] a zástrčka sa nesmú ponárať do vody ani iných kvapalín.



Varovanie o škode na majetku! Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch [napr. kovové špongie]. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu tlakového hrnca.

12.1 Rozobratie zariadenia

- Odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte tlakový hrniec a jeho príslušenstvo úplne vychladnúť. Odpojte napájací kábel [22] zo zásuvky napájacieho kábla [13] na tlakovom hrnci.
- Odstráňte veko [1] a odpojte držiak tesnenia [17] od veka [1] tak, že ho uchopíte za silikónový držiak [16] a vytiahnete ho z osi [20] vo veku [1]. Odpojte tesniaci krúžok [15] od držiaka tesnenia [17]
- Vyberte hrniec [7].

12.2 Príslušenstvo vhodné do umývačky riadu

Alternatívou k ručnému čisteniu je nasledujúce príslušenstvo vhodné na čistenie v umývačke riadu:

- Hrnec [7]
- Tesniaci krúžok [15]
- Držiak tesnenia [17] so silikónovým držiakom [16]
- Naparovač [21]
- Odmerka [23]
- Naberačka na ryžu [25]
- Naberačka na polievku [24]

12.3 Čistenie hlavnej jednotky [8], veka [1] a napájacieho kábla [22]

- Hlavnú jednotku [8], veko [1] a napájací kábel [22] môžete vyčistiť mierne navlhčenou handričkou a potom ich starostlivo vysušiť. V prípade potreby použite trochu prostriedku na umývanie riadu. Čistenie v čistiacej vode by spôsobilo nenapraviteľné škody!
- Pri čistení venujte osobitnú pozornosť priehlbínám na vonkajšom okraji hlavnej jednotky [8] a vnútornej časti veka [1].

12.4 Kontrola a čistenie ventilov na veku [1]



Počas každého čistenia skontrolujte uvoľňovací ventil [19] a indikátor tlaku [3] vo veku [1]. Musia byť vždy čisté a ľahko prenosné.

12.4.1 Tlakový indikátor

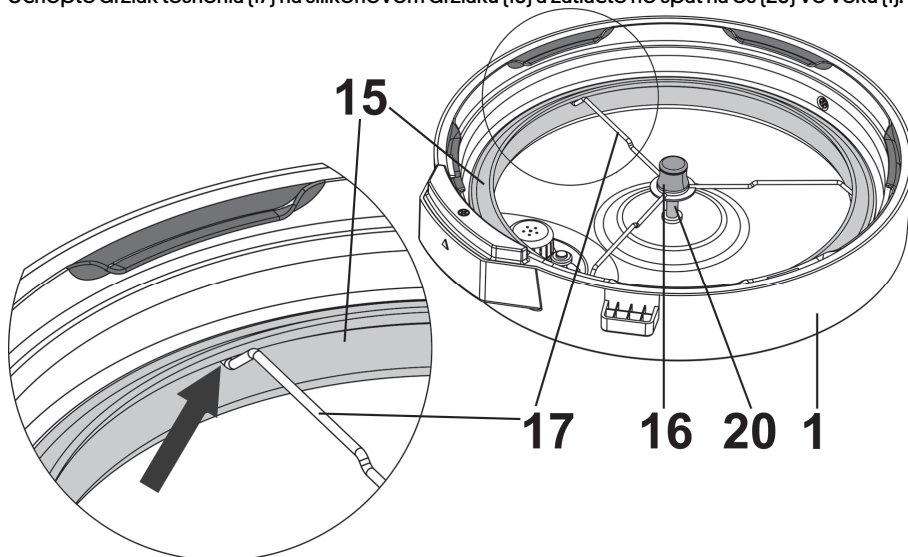
- Skontrolujte spodnú časť tlakového indikátora [3] pod vekom [1]. Tlakový indikátor [3] sa musí dať voľne pohybovať a nesmie byť znečistený [napr. zvyškami potravín].
- Ak je tlakový indikátor [3] silne znečistený, očistite ho pod tečúcou vodou malou kefkou, aby sa obnovila jeho pohyblivosť. Na hygienické čistenie použite trochu umývacieho prostriedku.

12.4.2 Uvoľňovací ventil

- Najprv odstráňte kryt tlakového ventilu [2] na hornej strane a ochranný filter [18] na spodnej strane uvoľňovacieho ventilu [19].
- Kryt tlakového ventilu [2], ochranný filter [18] a uvoľňovací ventil [19] vyčistite pod tečúcou vodou, aby ste odstránili všetky nečistoty. V prípade potreby použite malú kefku. Na hygienické čistenie použite trochu umývacieho prostriedku.
- Na uvoľňovací ventil [19] nasadte kryt tlakového ventilu [2] a ochranný filter [18].

12.5 Zostavenie po čistení

- Pred zostavením nechajte všetky diely dôkladne vyschnúť.
- Vložte hrniec [7] do hlavnej jednotky [8].
- Na uvoľňovací ventil [19] nasadte kryt tlakového ventilu [2] a ochranný filter [18].
- Opatrne umiestnite tesniaci krúžok [15] okolo držiaka tesnenia [17].
- Uchopte držiak tesnenia [17] na silikónovom držiaku [16] a zatlačte ho späť na os [20] vo veku [1].



13. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak tlakový hrniec dlhšie nepoužívate, vyčistite ho podľa popisu v kapitole „Čistenie“. Skladujte ho na suchom a čistom mieste mimo dosahu detí.

14. Odstraňovanie problémov

Ak tlakový hrniec nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na náš zákaznícky servis.

Nefunguje.

- Sieťová zástrčka nie je zapojená. Zapojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky a druhý koniec napájacieho kábla [22] do zásuvky napájacieho kábla [13] na tlakovom hrnci.
- Sieťová zásuvka je chybná. Odskúšajte spotrebič v inej sieťovej zásuvke, o ktorej viete, že určite funguje.

Z uvoľňovacieho ventilu [19] uniká para.

- Je uvoľňovací ventil [19] otvorený? Nastavte regulátor tlaku [4] na „CLOSE“.
- Je uvoľňovací ventil [19] znečistený? Po vychladnutí vyčistite uvoľňovací ventil [19].

Z tlakového indikátora [3] uniká para.

- Je normálne, že počas fázy ohrievania uniká trochu pary.
- Ak po spustení programu stále uniká para, vypnite spotrebič, nechajte ho vychladnúť a potom skontrolujte tlakový indikátor [3].

Tlakový indikátor [3] sa nezdvíha.

- Skontrolujte, či nie je tlakový indikátor [3] znečistený. Vyčistite ho.

Zo strany veka [1] uniká para.

- Veko [1] nemusí byť správne zatvorené alebo tesniaci krúžok [15] môže byť znečistený alebo nesprávne nasadený. Tlakový hrniec nechajte vychladnúť a skontrolujte, či je veko [1] a tesniaci krúžok [15] znečistené a správne nasadené.

Veko [1] sa neotvára.

- Tlakový hrniec môže byť stále pod tlakom. V prípade potreby uvoľníte tlak.

15. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	Spotrebiče označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.
  ES/PT	Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejné zberné miesta.

Platí len pre Francúzsko:



„Jednoduché triedenie“

Výrobok, príslušenstvo, tlačný materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelene.

Týka sa len Španielska a Portugalska:

Obalový materiál oddelte a vyhodte ho do príslušných zberných nádob v súlade so symbolmi na obale:



 	Prí likvidácia obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky [a] a čísla [b], a ich význam je nasledovný: 1 – 7: plast/20 – 22: papier a kartón/80 – 98: kompozitné materiály.
--	--

Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Vlnitá lepenka	Balenie
	Ostatná lepenka	Vnútna škatuľa; Ochrana pri preprave
	Polyetylén s nízkou hustotou	Plastové vrečko

16. Informácie o zhode



Výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.



Výrobok spĺňa požiadavky platných vnútroštátnych smerníc Srbskej republiky.

Úplné vyhlásenie o zhode EÚ a všetky ostatné vyhlásenia o zhode [ak sú k dispozícii] si môžete stiahnuť z tohto odkazu:

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

Kontaktná adresa v súlade s nariadením o bezpečnosti výrobkov 2023/988: ce@targa.de

17. Informácie o záruke

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcemu účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násillia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priložené dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.
- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inšalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku [IAN] si môžete otvoriť svoj návod na použitie.

**Servis**

Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 482200_2410**Výrobca**

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	32
2. Lieferumfang	32
3. Technische Daten.....	33
4. Sicherheitshinweise	34
5. Das Bedienfeld [11] im Überblick.....	40
6. Funktionen und Programme im Überblick.....	41
7. Auspacken und Grundreinigung	41
8. Handhabung.....	42
8.1 Deckel [1] öffnen [im kalten Zustand]	42
8.2 Deckel [1] schließen	42
8.3 Deckel [1] in Abtropfposition bringen	43
8.4 Druckventil [19] schließen/öffnen.....	43
8.5 Druckanzeiger [3]	43
8.6 Deckel [1] sicher öffnen [im heißen Zustand]	43
8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf [7].....	44
8.8 Dampfgareinsatz [21].....	45
9. Vor der Inbetriebnahme	45
10. Inbetriebnahme	45
10.1 Kochvorgang vorbereiten	45
10.2 Garzeiten	46
10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten	46
10.4 Kochvorgang beenden.....	47
10.5 Warmhalten.....	47
10.6 Zeitverzögertes Kochen	47
11. Die Kochprogramme	48
11.1 Reis.....	48
11.2 Pork/Ribs.....	48
11.3 Rindfleisch	49
11.4 Sautieren [scharfes Anbraten]	49
11.5 Suppe	49
11.6 Mehrkorn	49
11.7 Dampfgaren.....	49
11.8 Geflügel	50

11.9 Fleisch.....	50
11.10 Slow Cook	50
11.11 Porridge	50
11.12 Dessert.....	51
11.13 Chili/Bohnen.....	51
11.14 Gemüse	51
11.15 Risotto.....	52
11.16 Joghurt.....	52
12. Reinigung.....	53
12.1 Gerät demontieren.....	53
12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörteile	53
12.3 Grundgerät [8], Deckel [1] und Netzkabel [22] reinigen.....	53
12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen.....	53
12.4.1 Druckanzeiger.....	53
12.4.2 Druckventil.....	54
12.5 Zusammenbau nach der Reinigung.....	54
13. Lagerung bei Nichtbenutzung.....	54
14. Problemlösung.....	55
15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....	56
16. Konformitätsvermerke.....	57
17. Garantiehinweise	58

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

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

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

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

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

3. Technische Daten

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

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



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

4. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet Teile, die spülmaschinengeeignet sind.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Vorhersehbarer Missbrauch

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

Sicherer Betrieb

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

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

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

Personensicherheit

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



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

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



WARNUNG! Verbrennungsgefahr

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

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



GEFAHR! Verletzungsgefahr

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



GEFAHR durch elektrischen Schlag

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

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



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

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



GEFAHR von Brand

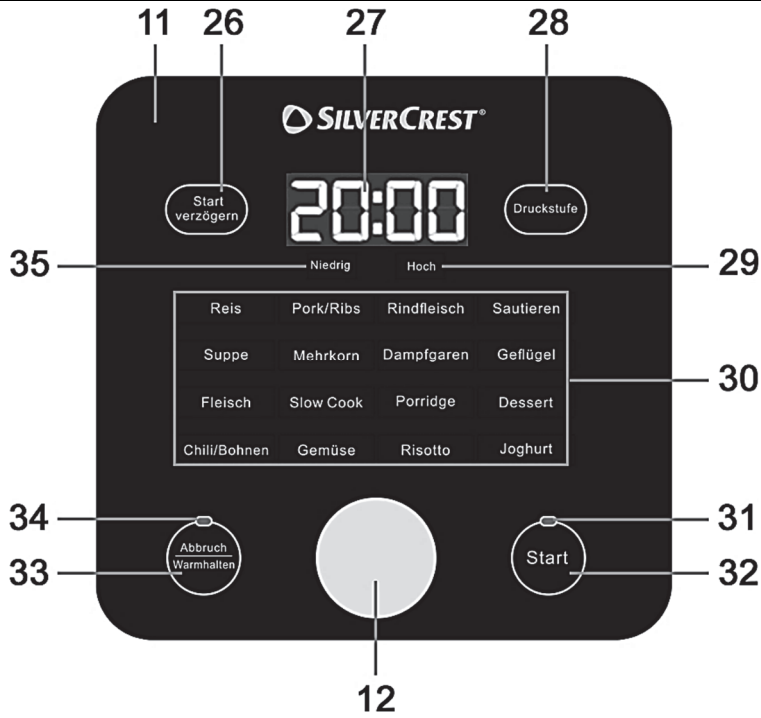
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf vor dem Einschalten auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Fläche.
- Der Sicherheitskontakt in der Mitte der Heizplatte [14] muss immer sauber und frei beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine durchgehende Beaufsichtigung während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



ACHTUNG! Gefahr von Sachschäden

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

5. Das Bedienfeld (II) im Überblick



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

6. Funktionen und Programme im Überblick

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

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

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

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

7. Auspacken und Grundreinigung

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

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

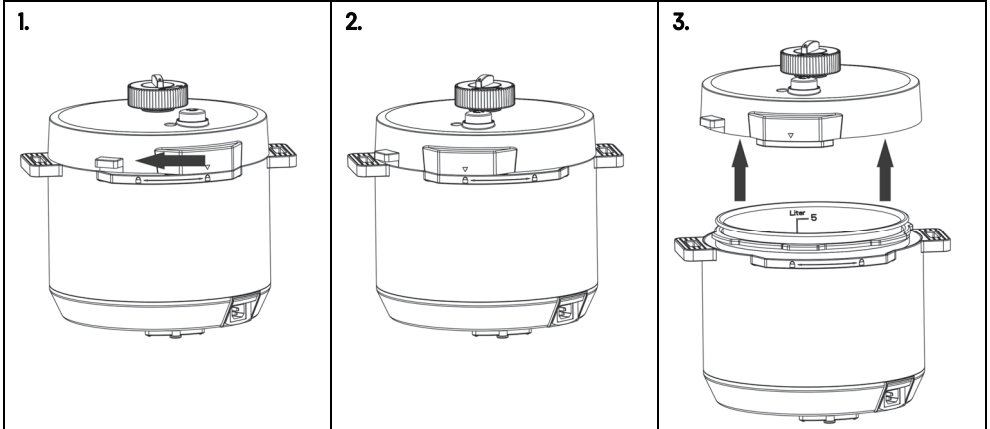


Fertigungsbedingt kann es beim ersten Aufheizen zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Dieses ist unbedenklich und verliert sich nach kurzer Zeit. Achten Sie währenddessen auf ausreichende Belüftung.

8. Handhabung

8.1 Deckel [1] öffnen (im kalten Zustand)

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

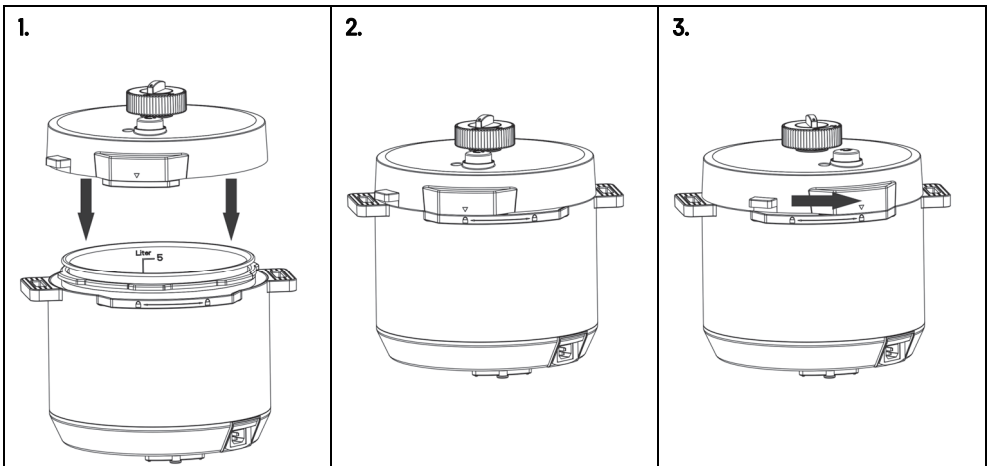


8.2 Deckel [1] schließen

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

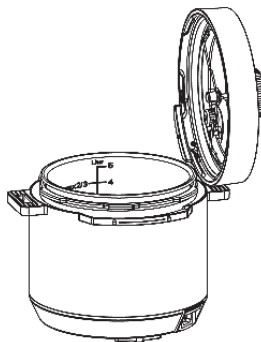


Der Deckel [1] wird automatisch verriegelt, wenn der Druck im Schnellkochtopf einen bestimmten Wert übersteigt.



8.3 Deckel [1] in Abtropfposition bringen

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



8.4 Druckventil [19] schließen/öffnen

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

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

8.5 Druckanzeiger [3]



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

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

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

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



Verbrennungsgefahr!

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

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



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



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

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

Sie haben folgende Möglichkeiten, den Druck im Schnellkochtopf abzulassen:

Schnelles Abdampfen



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

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

Langsames Abkühlen



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

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

8.7 Füllmengen/Markierungen im Topf [7]



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



Verbrennungsgefahr!

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

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

8.8 Dampfgareinsatz [21]



Verbrennungsgefahr!

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

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

9. Vor der Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

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



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

10. Inbetriebnahme



Verletzungsgefahr!

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

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

10.1 Kochvorgang vorbereiten

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

10.2 Garzeiten

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

10.3 Kochprogramm auswählen, einstellen und starten



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



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

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

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



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

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

10.4 Kochvorgang beenden

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

10.5 Warmhalten

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

Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

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

10.6 Zeitverzögertes Kochen



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



Das Programm „Joghurt“ kann nicht zeitverzögert gestartet werden.

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

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

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

11. Die Kochprogramme

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



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

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

11.1 Reis

Verarbeitungsempfehlung

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



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

Beispiele:

Reis	Wasser
2 Messbecher	3 Messbecher
8 Messbecher	12 Messbecher

11.2 Pork/Ribs

Verarbeitungsempfehlung

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



- Geeignet für Rippchen oder anderes Schweinefleisch.

11.3 Rindfleisch

Verarbeitungsempfehlung

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



➤ Geeignet für die Zubereitung von Rindfleisch.

11.4 Sautieren (scharfes Anbraten)

Verarbeitungsempfehlung

Dauer
Abhängig von persönlichem Geschmack und gewünschten Röstaromen.



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

11.5 Suppe

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.6 Mehrkorn

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.7 Dampfgaren

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.8 Geflügel

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.9 Fleisch

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.10 Slow Cook

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.11 Porridge

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.12 Dessert

Verarbeitungsempfehlung

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



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

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

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

11.13 Chili/Bohnen

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.14 Gemüse

Verarbeitungsempfehlung

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

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



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

11.15 Risotto

Verarbeitungsempfehlung

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



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

11.16 Joghurt

Verarbeitungsempfehlung

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



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

12. Reinigung



Reinigen Sie Schnellkochtopf und Zubehör vor der ersten Verwendung.

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



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



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

12.1 Gerät demontieren

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

12.2 Spülmaschinengeeignete Zubehörtelle

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

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

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

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

12.4 Ventile im Deckel [1] prüfen/reinigen



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

12.4.1 Druckanzeiger

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

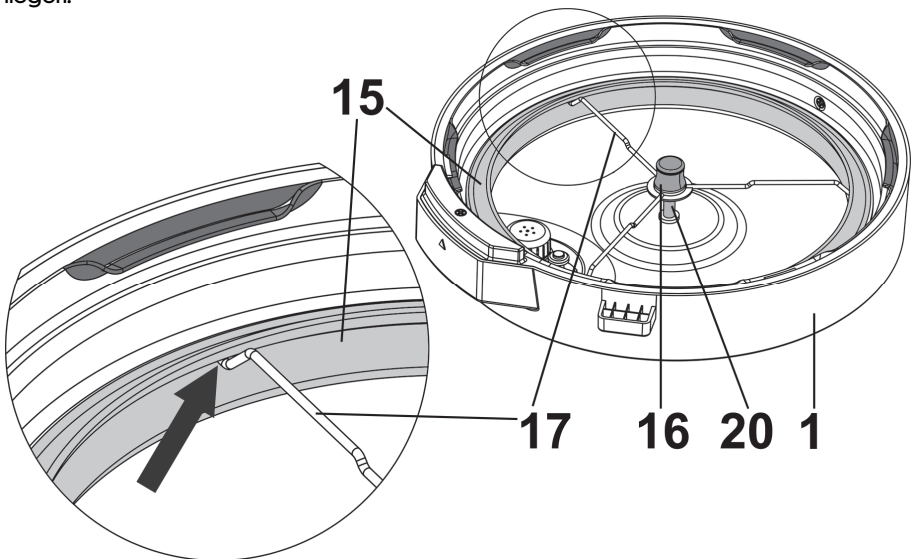
- Sollte der Druckanzeiger [3] hartnäckig verschmutzt sein, reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser mit einer kleinen Bürste und stellen Sie damit die Beweglichkeit wieder her. Verwenden Sie für eine hygienische Reinigung etwas Spülmittel.

12.4.2 Druckventil

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

12.5 Zusammenbau nach der Reinigung

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



13. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

14. Problemlösung

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

Keine Funktion

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

Am Druckventil [19] tritt Dampf aus

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

Am Druckanzeiger [3] tritt Dampf aus

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

Druckanzeiger [3] hebt sich nicht

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

Seitlich am Deckel [1] austretender Dampf

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

Deckel [1] lässt sich nicht öffnen

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

15. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich [bis zu drei] Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.
  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:  FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE   FR   FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU  Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil ! „Sortieren einfacher gemacht“ Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt. Nur relevant für Spanien und Portugal: Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter: ES/PT  AMARILLO AMARELO ES/PT  AZUL ES/PT  VERDE	

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

16. Konformitätsvermerke



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



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

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

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

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

17. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Service

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

IAN: 482200_2410



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

