

WICHTIGER HINWEIS!

VOR DER BENUTZUNG das Gerät 10 Minuten lang ohne Lebensmittel vorheizen. Aus dem Gerät können harmloser Rauch und ein leichter Geruch entweichen.



Stellen Sie den Aufsatzbehälter nicht auf das Heizkissen



Verwenden Sie den Garnierbehälter nur mit dem Innentopf.

Inhaltsübersicht

GEBRAUCHSANWEISUNG - ABSCHNITT SCHNELLKOCHTOPF	4
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.....	4
ÜBER IHREN SCHNELLKOCHTOPF.....	7
IDENTIFIZIERUNG VON TEILEN.....	10
WIE MAN DAS BEDIENFELD BENUTZT.....	12
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG.....	17
GEBRAUCHSANWEISUNG.....	19
BETRIEBSANLEITUNG.....	21
SICHERHEITSMERKMALE.....	31
REINIGUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES.....	33
DIE LÖSUNG DER PROBLEME.....	34
GEBRAUCHSANWEISUNG - HEISSLUFTFRITTEUSE	42
HINWEIS.....	42
HAUPTSHEMA.....	45
VORBEREITUNG.....	50
KÖCHEN.....	52

GEBRAUCHSANWEISUNG - ABSCHNITT

SCHNELLKOCHTOPF

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von Schnellkochtöpfen sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden:

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen.
2. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Topfgriffe oder Schutzvorrichtungen.
4. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn der Schnellkochtopf in der Nähe von Kindern verwendet wird.
5. Erlauben Sie Kindern unter keinen Umständen, das Gerät zu bedienen.
6. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Backofen.
7. Beim Umgang mit einem Schnellkochtopf, der heiße Flüssigkeiten enthält, muss besonders vorsichtig vorgegangen werden.
8. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
9. Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrühungen führen.
11. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß versiegelt ist.
12. Füllen Sie das Gerät nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens. Beim Garen von Lebensmitteln, die während des Garvorgangs an Volumen zunehmen, wie z. B. Reis oder Hülsenfrüchte, sollten Sie das Gerät nicht mehr als 1/2 voll füllen. Eine Überfüllung kann das Risiko einer Verstopfung der Entlüftungsöffnung erhöhen, was zu einem Überdruck im Gerät führt. Die Nichtbeachtung dieses

Verfahrens kann zu Verletzungen und/oder Beschädigungen des Geräts führen.

13. Beachten Sie, dass einige Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Kruppe, Haferflocken oder andere Getreideprodukte, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen und aufplatzen können, wodurch die Druckentlastungsvorrichtung (Entlüftung) verstopft wird. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf oder nur unter Aufsicht gegart werden.

14. Beim Schnellkochen muss immer genügend Flüssigkeit im Topf sein.

15. Überprüfen Sie die Druckentlastungsvorrichtung vor dem Gebrauch stets auf Verstopfungen.

16. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn er abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Lässt sich der Griff nur schwer lösen, bedeutet dies, dass der Topf noch unter Druck steht - öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Jeder Druck im Topf kann gefährlich sein. Siehe Betriebsanleitung. Str. 16

17. Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nicht zum Braten mit Öl, sondern nur zum Braten in Öl.

18. Setzen Sie das Produkt NICHT brennbaren Materialien aus und verwenden Sie es NICHT in einer feuchten Umgebung.

19. Beschädigen Sie den Dichtungsgummi NICHT und ersetzen Sie ihn NICHT durch etwas anderes als den für dieses Gerät vorgesehenen Ersatzgummi.

20. Manipulieren Sie den Stahlring im Deckel (2) NICHT mit irgendwelchen Werkzeugen oder äußeren Kräften. Wenn der Stahlring beschädigt ist, stellen Sie den Betrieb des Geräts sofort ein und setzen Sie den Deckel wieder auf.

21. Reinigen Sie den Filter (17) regelmäßig, um Ihren Topf sauber zu halten.

22. Belasten Sie das Druckbegrenzungsventil (3) NIEMALS mit irgendetwas oder ersetzen Sie es durch etwas, das nicht für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen ist.

23. Die Kontaktfläche zwischen dem Innentopf (6) und der elektronischen Heizung (14) muss immer sauber sein. Verwenden Sie den Topf für den Innenbereich NICHT mit anderen Wärmequellen. Ersetzen Sie den Innentopf NICHT durch einen anderen Topf, der nicht vom Hersteller empfohlen wird.

24. Lebensmittel sollten nicht länger als 4 Stunden warm gehalten werden, um

ihre Frische zu erhalten. Der Schnellkochtopf sollte nicht länger als 6 Stunden ununterbrochen benutzt werden - es sei denn, es ist auf dem Programm anders angegeben - z.B. das Joghurtprogramm. Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen kann es zu schweren Verletzungen und/oder Schäden kommen.

25. Wenn während des Kochens Dampf um den Deckel (2) herum austritt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen, nehmen Sie den Inhalt heraus und senden Sie es zum Austausch oder zur Reparatur an den Hersteller. Die Druckentlastungsvorrichtung ist aktiviert worden. Dies ist eine Sicherheitsmaßnahme, die den Benutzer darauf hinweist, dass die Druckentlastungsvorrichtung nicht richtig funktioniert.

26. Sollte der Schnellkochtopf während des Kochens in irgendeiner Weise defekt sein, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und senden Sie es zum Austausch oder zur Reparatur an den Hersteller.

27. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

28. Ziehen Sie vor dem Reinigen und bei Nichtgebrauch den Netzstecker des Geräts. Lassen Sie die Teile abkühlen, bevor Sie sie einbauen oder entfernen.

29. Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder mit einer Fehlfunktion oder Beschädigung jeglicher Art. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker für die Inspektion, Reparatur oder elektrische oder mechanische Einstellung. Das Produkt NICHT WIEDERVERWENDEN oder Teile durch Teile ersetzen, die nicht für dieses Gerät bestimmt sind.

30. Schließen Sie zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

31. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, wo die Gefahr besteht, dass das Gerät nass wird.

32. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes oder in einen beheizten Backofen.

33. Jede andere als die in der Bedienungsanleitung beschriebene Bedienung

sollte von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

34. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.

BEACHTEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG

ANWEISUNGEN ZUR ERDUNG: Dieses Gerät muss geerdet werden. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose eingesteckt werden.

Warnung: Die unsachgemäße Verwendung eines geerdeten Kabels kann zu einem Stromschlag führen. Wenden Sie sich bei Bedarf an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, dieses Sicherheitsmerkmal durch eine Änderung des Steckers zu umgehen.

Ein kurzes Netzkabel ist verfügbar, um die Gefahr zu verringern, sich zu verheddern oder über ein längeres Kabel zu stolpern. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, sollte es so verlegt werden, dass es nicht über die Theke oder die Tischplatte hinausragt, wo Kinder daran ziehen oder darüber stolpern könnten.

Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel mit ausreichendem Querschnitt, das für den Einsatzbereich zugelassen ist.

Der angegebene Wert des Verlängerungskabels muss gleich oder größer sein als der Wert des Geräts. Die elektrische Leistung ist auf der Unterseite des Geräts angegeben

ÜBER IHREN SCHNELLKOCHTOPF

Dieser Schnellkochtopf verwendet fortschrittliche Technologie, damit Sie und Ihre Familie die Vorteile eines besseren, schnelleren und gesünderen Kochens genießen können. Ihr Schnellkochtopf versiegelt die Zutaten im Dampf und kocht

heißer und schneller, während wichtige Nährstoffe für gesündere Mahlzeiten erhalten bleiben. Schnelles Kochen mit weniger Wasser spart wichtige natürliche Ressourcen und Energie! Dies ist der einfachste Schnellkochtopf auf dem Markt. Es mag wie ein kompliziertes Gerät erscheinen, aber seien Sie versichert, dass dieser Schnellkochtopf einfach zu bedienen ist, Mahlzeiten schnell und einfach zubereitet und Ihnen insgesamt Geld spart! Wir bedanken uns für den Kauf unseres Schnellkochtopfes und wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

SICHERHEITSHINWEIS: Wenn das Gerät nicht entsprechend den Anweisungen verwendet wird, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr. Der Schutz gegen elektrischen Schlag ist nur gewährleistet, wenn das Netzkabel an eine ordnungsgemäß geerdete 220 - 240 V | 50 Hz Steckdose angeschlossen ist.

- Dieses Produkt darf nur in einem TROCKENEN INNENRAUM verwendet werden und ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- Alle Teile und Zubehörteile dieses Geräts müssen ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen verwendet werden. Alle Teile und Zubehörteile müssen Originalteile sein, wie sie vom Hersteller geliefert wurden. Alle anderen Teile oder Zubehörteile, die nicht für dieses Gerät bestimmt sind, sind streng verboten.

- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, Netzadaptern oder anderen elektrischen Geräten wird nicht empfohlen.

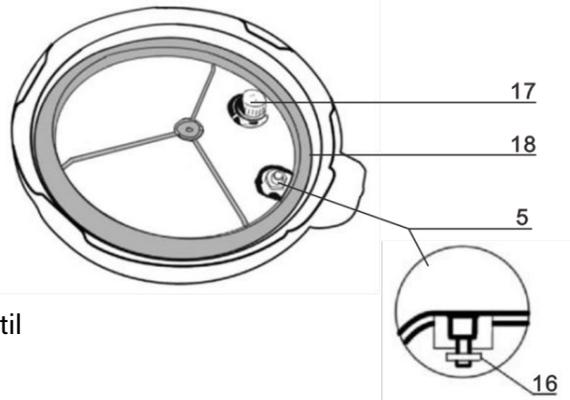
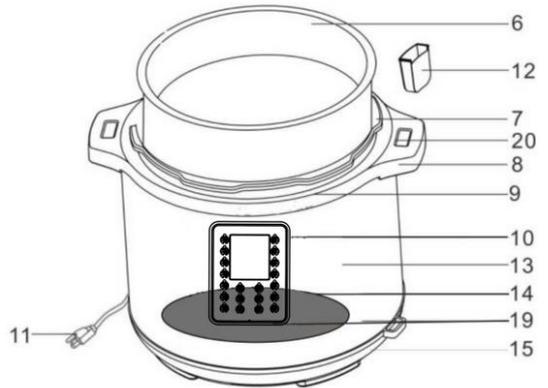
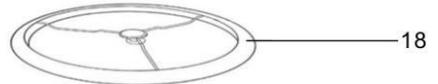
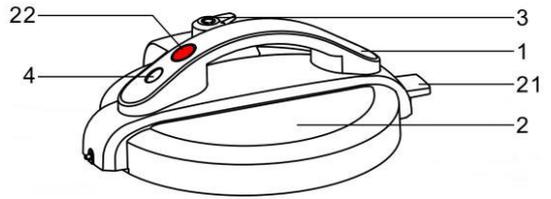
LED-FEHLERANZEIGE:

Wenn einer der folgenden Fehlercodes auf dem Display des Schnellkochtopfs erscheint, ziehen Sie das Netzkabel ab und schließen Sie es nach 10 Minuten wieder an. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Hersteller und fordern Sie ein Ersatzteil an.

Fehlercode	Probleme/Ursachen	Lösung
E1	Offener Sensorstromkreis	Kontakt Kundenbetreuung
E2	Kurzschluss im Sensor	Kontakt Kundenbetreuung
E3	Überhitzung	Schalten Sie das Gerät aus/ein, und wenn es weiterhin einen Fehler anzeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
EY	Ausfall des Signalschalters	Kontakt Kundenbetreuung
P0t	Fehlender Innentopf	Einsetzen des Innentopfes
Lid	Fehlender Deckel	Schließen Sie den Topf mit dem Deckel

IDENTIFIZIERUNG VON TEILEN

1. Handgriff
2. Deckel
3. Druckbegrenzungsventil
4. Sicherheitsventil (Außenansicht)
5. Sicherheitsventil (Innenansicht)
6. Innerer Topf
7. Äußerer Topf
8. Griffe des Hauptteils des Topfes
9. Oberer Ring
10. Bedienfeld
11. Stromkabel
12. Kondensationsgefäß
13. Hauptteil des Topfes
14. Heizplatte
15. Unterer Ring
16. Dichtungsring für Sicherheitsventil
17. Filter
18. Dichtungsring aus Gummi



19. Sensor

20. Deckelstütze (Deckelverriegelung)

an beiden Seitengriffen)

21. Halterung für Deckelstütze

22. Taste zum Öffnen des Deckels

23. Korb aus rostfreiem Stahl

24. Deckel aus gehärtetem Glas

25. Messbecher

26. Löffel

27. Stand

28. Frittierkorb / Dämpfeinsatz

29. Backofengestell

MITGLIEDSCHAFT



23



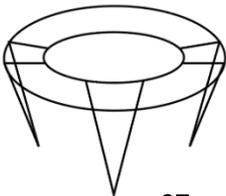
24



25



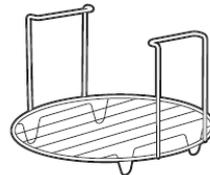
26



27

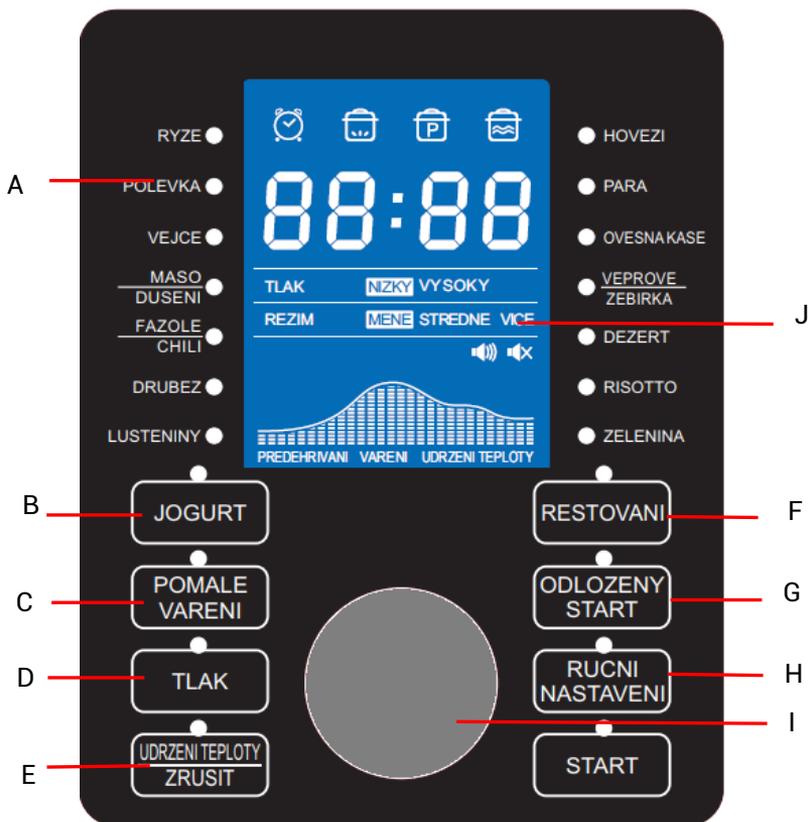


28



29

WIE MAN DAS BEDIENFELD BENUTZT



A-MENU DER GERICHTE: Wählen Sie mit dem Drehknopf die Funktion Food Menu und drücken Sie die Taste START, um den Garvorgang zu starten.

B-FUNCTION YOGURT: Sie besteht aus zwei Schritten - Pasteurisierung und Kultivierung. Mehr auf Seite 22

TASTE C-SLOW COOKING: Drücken Sie diese Taste, um das Programm Slow Cooker zu wählen. Mehr auf Seite 23

D-KNOPFDRUCK: Mit dieser Taste wird die Stufe des Kochdrucks gewählt, Niederdruck oder Hochdruck.

E-TASTE ZUM HALTEN/ABBRECHEN DER TEMPERATUR: Mit dieser Taste wird die Temperatur im Schnellkochtopf aufrechterhalten. Nach dem Kochen schaltet der Schnellkochtopf automatisch in den Temperaturerhaltungsmodus. Durch Drücken dieser Taste wird auch JEDE Funktion abgebrochen.

F-TASTE ZUM WIEDERAUFWÄRMEN: Drücken Sie diese Taste, um das Programm Neustart zu wählen. Mehr auf Seite 21

G-KNOPF FÜR VERZÖGERTEN START: Verzögerter Start des Garvorgangs in 30-Minuten-Schritten; drücken Sie, um die Verzögerungszeit zu erhöhen. Mehr auf Seite 23

H-HAND-EINSTELLUNG: Drücken Sie auf , um die Menge der Zutaten einzustellen; wechseln Sie zwischen den Modi Weniger, Mittel und Mehr. KOMMENTAR: Die Kochzeit hängt von der Menge der Zutaten ab. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Garzeit ein.

I-KONTROLLKNOPF: Drehen Sie die Taste, um die Kocheinstellungen zu ändern oder die Kochzeit anzupassen. Drücken Sie diese Taste, um die Zeit der gewählten Voreinstellung einzustellen.

J-LCD DISPLAY

Das LCD-Display zeigt mit Symbolen, Wörtern und Zahlen die Zeit, die Druckstufen, die Betriebsarten, den Garfortschritt und Meldungen an.

1) Symbol für verzögerten Start 2) Symbol für Vorheizen 3) Symbol für Druckbeaufschlagung 4) Symbol für Temperaturerhaltung

1 2 3 4

Uhrzeit und Meldungen
anzeigen

Anzeige des Druckniveaus

Modus-Anzeige

Indikator für den Fortschritt



Tonanzeige: Zeigt an, ob der Ton ein- oder ausgeschaltet ist, Sicherheitswarnungen sind immer eingeschaltet. Wenn alles ausgeschaltet ist und 00 00 leuchtet:

Ausschalten des Tons: Drücken Sie die Taste KEEP HEAT/CANCEL mindestens 3 Sekunden lang, bis sich das Symbol in das Symbol

Einschalten des Tons: Drücken Sie die Taste KEEP HEAT/CANCEL mindestens 3 Sekunden lang, bis sich das Symbol in das Symbol

Gemeinsame Meldungen

OFF

On

00:00

Hot

HOT

Yogt

YOGT - JOGURT

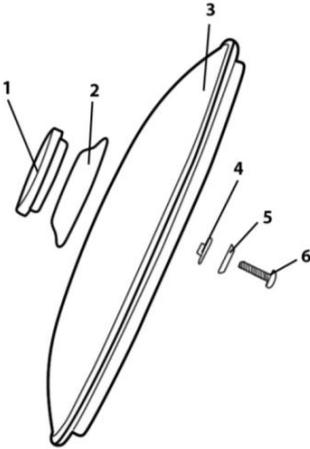
boil

BOIL - KÜCHEN

Lid

DECKEL - ALLES

MONTAGE DES GLASDECKELS



Ihr Schnellkochtopf ist mit einem Deckel aus gehärtetem Glas ausgestattet, der mit den Funktionen SLOW COOK und HEAT CONSERVATION verwendet werden kann. Verwenden Sie diesen Glasdeckel nicht mit anderen Funktionen dieses Schnellkochtopfes.

Für die Montage des Knopfes auf dem Glasdeckel wird ein Schraubendreher benötigt (nicht im Lieferumfang enthalten).

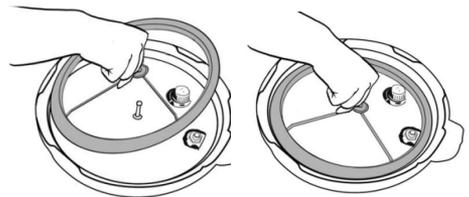
Montieren Sie den Knopf auf dem Glasdeckel anhand der nebenstehenden Abbildung.

1. Handgriff
2. Basis des Griffs
3. Glasdeckelkörper
4. Silikondichtung
5. Siegel
6. Schrauben M4

EINBAU DES GUMMIDICHTRINGS

Achten Sie immer darauf, dass der Gummidichtring (18) fest auf dem Y-förmigen Metallring an der Innenseite des Deckels (2) sitzt. Achten Sie darauf, dass die Nut im Gummidichtring (18) rundherum mit der Außenkante des Y-förmigen Rings übereinstimmt.

Setzen Sie dann den Y-Ring und den Gummidichtring (18) wieder in den Deckel (2) ein und achten Sie darauf,



Bilder 1-2

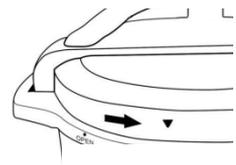


Abbildung 3

dass das Loch in der Mitte des Y-Ring-Querschnitts mit dem Metallstift in der Mitte des Deckels (2) ausgerichtet ist. Drücken Sie fest nach unten, bis der Y-Ring auf dem Deckel (2) befestigt ist (Abbildungen 1-2).

MARKIERUNGEN AUF DEM DECKEL DES SCHNELLKOCHTOPFS

Achten Sie auf die Markierungen "LOCK OPEN" und "LOCK CLOSED" am Rand des Schnellkochtopfgehäuses (13) und ▼ am Rand des Deckels (2). Um den Deckel des Schnellkochtopfes (2) richtig zu schließen und zu sichern, richten Sie immer die "CLOSE"-Markierungen am oberen Ring (9)

und ▼ auf dem Rand des Deckels (2) (Abbildung 3).

EINBAU DES KONDENSATIONSBEHÄLTERS

Der Kondensationsbehälter ist ein durchsichtiges Kunststoffteil, das in die Rückseite des Schnellkochtopfs passt (siehe Abbildung 4). Setzen Sie den Kondensatbehälter in den hinteren Teil des Geräts ein, bis er einrastet; dies ist Teil 12 in der Abbildung auf Seite 8.

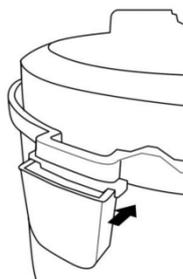


Abbildung 4

WARNUNG VOR DEM DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL

WARNUNG: Vermeiden Sie schwere Verletzungen. Verwenden Sie immer eine Zange oder ein langes Küchenwerkzeug, um das Ventil in die Position "VENTING" (Entlüftung) zu bringen (Abbildung 5).



VORSICHT VOR HEISSEM DAMPF: HALTEN SIE IHRE HÄNDE UND IHR GESICHT VOM DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL FERN, WENN SIE ES IN DIE STELLUNG "ENTLÜFTEN" BRINGEN.

Abbildung 5

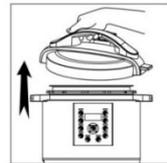
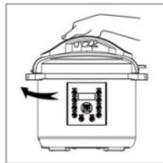
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie Verpackungsmaterial wie Karton, Plastik oder Styropor und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Waschen Sie den Kochtopf gründlich in der Spülmaschine oder mit warmem Seifenwasser. Abspülen, abwischen oder trocknen lassen und in einen Schnellkochtopf geben.

MONTAGE DES DECKELS:

1. Wie man den Deckel öffnet:

Halten Sie den Griff (1) fest und drücken Sie den roten Knopf, um den Deckel (22) zu entriegeln.



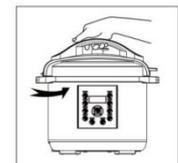
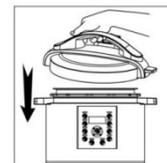
Drehen Sie den Deckel (2) im Uhrzeigersinn, bis er sich löst, und heben Sie den Deckel (2) senkrecht an, dann heben Sie ihn ab und entfernen ihn (Abbildung 8).

Abbildungen

Bemerkung: Bei neuen Geräten kann die Deckeldichtung (2) etwas dicker als normal sein, so dass sich der Deckel möglicherweise nur schwer lösen lässt. Nach mehrmaligem Öffnen und Schließen des Deckels (2) wird sich die Dichtung lösen.

2. Wie man den Deckel schließt:

Prüfen Sie den Gummidichtungsring (18) im Deckel (2) und stellen Sie sicher, dass er rundherum richtig auf dem Deckel sitzt.



(Achtung! Wenn der Gummidichtungsring beschädigt ist, darf der Schnellkochtopf nicht verwendet werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst und lassen Sie es reparieren oder ersetzen). Abbildungen

Um den Deckel (2) zu verschließen, entfernen Sie die Speisereste vom Rand des oberen Rings (9) des Topfes, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten. Nehmen Sie den Deckel (2) von der Deckelhalterung (20) ab (Abbildung 9), halten Sie den Griff (1) fest und legen Sie den Deckel nach unten in die geöffnete Position (Abbildung 10). Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie die geschlossene Position des Deckels erreichen (Abbildung 11). (Sie werden ein Verriegelungsgeräusch hören).

Bemerkung: Um ein ordnungsgemäßes Schließen des Deckels (2) zu gewährleisten, richten Sie die Markierungen LOCK OPEN und Pfeil sowie LOCK CLOSED und Pfeil auf dem Deckel (2) und dem Hauptgehäuse (13) aus.

WASSER TEST

Um zu überprüfen, ob der Gummidichtring (18) richtig sitzt, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Anweisungen zu lesen und den Innentopf (6) zu 2/3 mit Wasser zu füllen und den Topf auf das Programm - Bohnen/Chili - 30 Minuten kochen zu programmieren. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie das Wasser ab. Spülen Sie den Innentopf (6) ab und wischen Sie ihn trocken. Der Schnellkochtopf ist nun einsatzbereit.

SICHERHEITSDECKELSCHLOSS

Bemerkung: Dieses Gerät verfügt über eine eingebaute Sicherheitsfunktion, die verhindert, dass alle Funktionen aktiviert werden, wenn der Deckel (2) nicht richtig verriegelt ist.

Die Kochfunktion kann nicht gewählt werden, wenn der Deckel (2) nicht richtig verriegelt ist. Das Display zeigt "LID" an und piept so lange, bis der Deckel (2) richtig verriegelt ist. Sie können die Kochfunktion nicht auswählen. Dadurch wird verhindert, dass das Gerät kocht, ohne dass der Deckel ordnungsgemäß gesichert

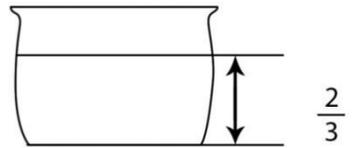
ist. Die Funktionen REST und SLOW COOK funktionieren weiterhin, da bei dieser Funktion der Deckel (2) nicht verwendet wird.

GEBRAUCHSANWEISUNG

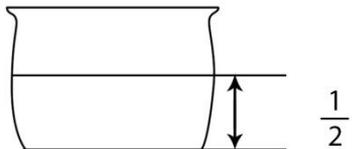
MARKIERUNGEN AUF DEM KOCHTOPF

Im Inneren des herausnehmbaren Kochtopfs befinden sich zwei Markierungen. Die eine Seite ist mit "2/3 MAX PRESSURE COOK" gekennzeichnet, was die maximale Füllmenge beim Garen aller Lebensmittel im Schnellkochtopf außer Reis angibt. Die zweite Marke ist MAX RICE CUP (MAX FOR RICE) und wird zum Kochen von Reis verwendet. Füllen Sie beim Schnellkochen von Reis niemals mehr Wasser in den Schnellkochtopf als diese Markierung.

1. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Kochtopf aus dem Schnellkochtopf und geben Sie die Lebensmittel und Flüssigkeiten hinein.



KOMMENTAR: Das Gesamtvolumen von Speisen und Flüssigkeit darf 2/3 des Fassungsvermögens des Kochtopfes nicht überschreiten (Abbildung 12). Bei Lebensmitteln wie getrocknetem Gemüse und Bohnen oder Reis und Getreide darf das Gesamtvolumen die Hälfte



des Fassungsvermögens nicht überschreiten (Abbildung 13). Eine Überfüllung kann das Überdruckventil verstopfen, was zu einem Überdruck führen kann.

Verwenden Sie beim Schnellkochen immer mindestens $\frac{1}{2}$ Tasse Flüssigkeit.

WARNUNG: Um schwere Verbrennungen beim Kochen von anderen Lebensmitteln als Reis zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die in Abbildung 12-13 gezeigte Markierung für den maximalen Kochdruck von 2/3 der kombinierten Flüssigkeits- und Lebensmittelmenge.

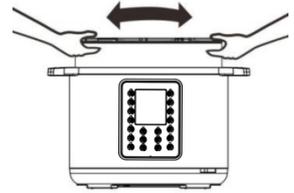


Abbildung 14

Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf, in dem sich die Heizplatte (14) befindet, sauber und trocken ist, bevor Sie den Innentopf (6) in den Schnellkochtopf einsetzen, und nivellieren Sie den Topf, um einen optimalen Kontakt zwischen dem Innentopf und der Heizplatte (14) zu gewährleisten (Abbildung 14).

3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.

4. Stellen Sie das Druckbegrenzungsventil (3) in die Stellung "Dichten" und vergewissern Sie sich, dass das Sicherheitsventil (4) abfällt.

5. Beim Einstellen des Druckbegrenzungsventils (3) in die Stellung "Verschließen" oder "Entlüften" die Markierung am Druckbegrenzungsventil (3) auf den Pfeil am Griff (1) ausrichten, wie in Abbildung 15 dargestellt.

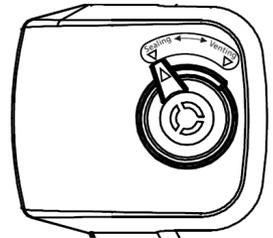


Abbildung 15

6. Stecken Sie das Netzkabel in den Schnellkochtopf und dann in die Steckdose. Auf dem LCD-Display wird 00:00 (OFF) angezeigt.

BETRIEBSANLEITUNG

Wenn der Deckel fest verschlossen ist, das Gerät eingeschaltet ist und das LCD-Display angezeigt wird, wählen Sie die Taste für die gewünschte Kochfunktion wie folgt.

15 Menüfunktionen sind für Ihren Schnellkochtopf programmiert. Sie sind Porridge, Suppe/Suppe, Geflügel, Joghurt, Eier, Bohnen/Chili, Reis, Schnellkochen, Fleisch/Schmorbraten, Dessert, langsames Garen, Dämpfen, Braten, Hülsenfrüchte und Kochen. Die voreingestellten Zeiten sind für schnelles und einfaches Garen von kleinen Portionen mit weniger als 1,4 kg programmiert. Wenn Sie Speisen mit einem Gewicht von mehr als 1,4 kg zubereiten, verwenden Sie die Funktion für die manuelle Einstellung. Jede der voreingestellten Zeiten ist so programmiert, dass sie das Gewicht des Garguts und die Flüssigkeitsmenge im Topf während des Kochvorgangs berücksichtigt. Das Gerät setzt die Speisen automatisch unter Druck, gart sie und schaltet nach Beendigung des Garvorgangs in den Temperaturhalte-Modus.

MENÜ	Temperatur °C	KOCHZEITBEREICH
Haferflockenbrei	165°C	1-99 MIN
Suppe/Brühe	165°C	1-99 MIN
Geflügel	165°C	1-99 MIN
Joghurt	35°C - 83°C	8-24 HODIN
Eier	165°C	1-99 MIN
Fazole/Chilli	165°C	1-99 MIN
Reis	165°C	1-99 MIN
Schnellkochen	165°C	1-99 MIN
Fleisch/Trocknung	165°C	1-99 MIN

Nachspeise	135°C	1-99 MIN
Langsam kochen	60°C - 95°C	0,5-9,5 HODIN
Dampf	165°C	1-99 MIN
Wiederherstellung	100°C-140°C	1-30 MIN
Hülsenfrüchte	165°C	1-99 MIN
Kochen	165°C	1-99 MIN

NACH DER AUSWAHL DES PROGRAMMS DES LEBENSMITTELMENÜS

1. Auf dem Display wird die Standardgarzeit für die gewählte Auswahl angezeigt. Wenn zum Beispiel Reis ausgewählt ist, wird auf dem Display 00:12 angezeigt.

2. Drücken Sie die Taste START.

Das Symbol Vorheizen leuchtet auf. 

3. Wenn die Hitze steigt, erhöht sich der Druck und das Sicherheitsventil öffnet sich. Die Menge der Flüssigkeit und der anderen Zutaten im Schnellkochtopf bestimmt die Zeit, die benötigt wird, um den Topf unter Druck zu setzen - im Allgemeinen 5 bis 40 Minuten.

4. Wenn Sie zum Beispiel Reis kochen, zeigt das LCD-Display ON an, wenn der Druck aufgebaut ist. Wenn der Druckvorgang beginnt, leuchtet das Symbol für den Schnellkochtopf auf.  Das LCD-Display zeigt 00 an: 12 und der Countdown beginnt.

5. Das Sicherheitsventil wird angehoben, um anzuzeigen, dass das Gerät unter Druck kocht. Der Deckel ist nun geschlossen und kann nicht mehr geöffnet werden.

! VERSUCHEN SIE NIEMALS, DEN DECKEL WÄHREND DES DRUCKGARENS ZU ÖFFNEN!

NACH AUSWAHL DES DRUCKNIVEAUS

Die Taste PRESS wird in Verbindung mit den Programmen des Lebensmittelmenüs verwendet.

Der Standard-Betriebsdruck ist Hochdruck, die Taste "DRUCK" schaltet die Druckeinstellung zwischen "Hochdruck" (50-60 kPa) und "Niederdruck" (30-40 kPa) für Druckgarfunktionen um. Wählen Sie z. B. für eine Suppe zunächst die Option Suppe und stellen Sie die Druckgarzeit ein. Die Anzeige Suppe blinkt und die Anzeige Hochdruck wird hervorgehoben. Drücken Sie einmal auf TLAK, und die Anzeige Niederdruck leuchtet auf. Der Betriebsdruck ist hoch, wenn Sie die Taste Druckstufe zweimal drücken.

Führen Sie die Schritte 3 bis 5 im Abschnitt NACH AUSWAHL DER ABDECKUNGSTASTE aus.

AUTOMATISCHE TEMPERATURHALTEFUNKTION

Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Schnellkochtopf einen Signalton ab und wechselt automatisch in den Modus "Temperatur halten". Temperaturhalteanzeige und Temperaturhaltesymbol  leuchtet auf und auf dem Display erscheint "66". Nach 24 Stunden schaltet sich der Herd automatisch ab.

KOMMENTAR: Die Temperaturhaltefunktion sollte nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen verwendet werden. Die Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel beginnt sich nach 1 Stunde zu verändern, wenn die Temperatur beibehalten wird. Eine kleine Menge Kondenswasser im oberen Ring während der Temperaturhalteeinstellung ist normal.

ZUM ZURÜCKSETZEN ODER ABBRECHEN

Der Benutzer kann jede Funktion jederzeit zurücksetzen oder abbrechen, indem er die Taste Hold Temperature/Cancel drückt, bis 00:00 (Off) auf dem Display erscheint.

ABNEHMEN DES DECKELS NACH DEM SCHNELLKOCHEN

Nach Beendigung des Druckgarzyklus schaltet das Gerät automatisch in den Modus "Temperatur halten". An diesem Punkt können Sie den Druck auf zwei Arten ablassen - natürliche Druckentlastung oder schnelle Druckentlastung.

1. Natürliche Entspannung: Lassen Sie das Gerät nach dem Druckgaren im Temperaturhalte-Modus. Der Druck beginnt abzufallen - die Zeit, in der der Druck abfällt, hängt von der Flüssigkeitsmenge im Topf und der Zeit ab, in der der Druck aufrechterhalten wurde. Die natürliche Entspannung kann 15 bis 30 Minuten dauern.

Während dieser Zeit wird das Garen fortgesetzt, weshalb es für einige Fleischsorten, Suppen, Reis und einige Desserts empfohlen wird. Wenn der Druck vollständig entlastet ist, fällt das Sicherheitsventil (4) ab (Abbildung 16) und der Deckel wird entriegelt. Der Deckel lässt sich erst öffnen, wenn der Druck vollständig abgelassen wurde. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Wenn sich der Deckel zu fest anfühlt, lassen Sie den Druck vollständig ab, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.



Abbildung 16

Schnellspanner (empfohlen für Speisen, die leicht oder mittelmäßig gegart werden sollen). Nach dem Druckkochen ertönt ein Signalton und der Topf wechselt in den Modus "Temperatur halten". Drücken Sie die Taste Hold Temperature/Cancel und auf dem Display erscheint 00:00 (Off). Drehen Sie das Überdruckventil (3) mit einem Küchenhandschuh oder einem langen Gegenstand vorsichtig in die Stellung "Entlüften", um den Druck abzulassen, bis das Sicherheitsventil (4) abfällt.

KOMMENTAR: Das Druckbegrenzungsventil kann nicht unmittelbar nach dem Kochen auf die Position "Entlüften" gestellt werden, wenn Sie Funktionen wie Brei oder Suppe verwenden. Es ist WICHTIG, dass das Sicherheitsventil (5) abfällt, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen (Abbildung 14).

VORSICHT VOR HEISSEM DAMPF - VERBRÜHUNGSGEFAHR: VERWENDEN SIE EINE ZANGE ODER EIN LANGES WERKZEUG, UM DAS VENTIL ZU DREHEN. HÄNDE UND GESICHT VOM ÜBERDRUCKVENTIL (3) FERNHALTEN

WIE MAN DIE NEUSTART-FUNKTION VERWENDET

Diese Einstellung ermöglicht das Garen bei hoher Temperatur, ohne Deckel, vor dem Druckgaren. Vor dem Schnellkochen sollten die meisten Gerichte gebraten werden, da sie dann eine goldene Farbe und einen volleren und saftigeren Geschmack erhalten. Zum Braten von Fleisch oder Gemüse vor dem Schnellkochen:

1. Nehmen Sie den Deckel (2) vom Gerät ab.
2. Öl oder Butter je nach Rezept hinzufügen.
3. Drücken Sie die Taste RESTORE. Drücken Sie die Tasten + und -, um die Garzeit einzustellen. Es ist nicht nötig, eine andere Taste zu drücken, nach 10 Sekunden startet das Programm. Auf dem LCD-Display wird ON angezeigt.
4. Drücken Sie wiederholt die RESET-Taste, um den Modus und die Temperatur gemäß der Tabelle auszuwählen.
5. Nach dem Vorheizen zeigt das LCD-Display HOT an, dann legen Sie die Speisen in den Innentopf.
6. Rühren oder wenden Sie das Gericht nach Bedarf, bis Sie die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht haben.
7. Wenn Sie die REST-Funktion vor Ablauf des Countdowns abbrechen möchten, drücken Sie die Taste HEAT REST/CANCEL.

!!! Nachdem Sie die Funktion REST abgebrochen haben, lassen Sie das Gerät 2-3 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Druckkochen beginnen. Wenn das Gerät nicht mit dem Druckgaren beginnt, lassen Sie es nach dem REST eine längere Zeit abkühlen, bevor Sie eine andere Funktion wählen.

TEMPERATUR- UND ZEITEINSTELLUNG FÜR DAS BRATEN

- Drücken Sie die RESET-Taste, auf dem Display erscheint MEDIUM und die Standardzeit von 0:20 blinkt.
- Drücken Sie die Taste MANUAL SETUP und ändern Sie den Modus von MEDIUM auf LESS oder MORE. Diese Modi entsprechen den Temperaturen in der folgenden Tabelle

RESTORATION V2	
Einstellungen	Temperatur
Weniger	100°C
Mittel	120°C
Mehr lesen	140°C

- Mit dem runden Drehknopf die Länge der Ruhezeit einstellen
- Drücken Sie die Taste START. Auf dem Display wird ON angezeigt.
- Um die REST-Funktion abzubrechen, bevor der Timer-Countdown abgelaufen ist, drücken Sie die Taste RESTORE HEAT/CANCEL.
- Zum langsamen Garen können Sie einen Glasdeckel verwenden.



WIE MAN DIE JOGHURTFUNKTION VERWENDET

Die Herstellung von Joghurt mit einem Schnellkochtopf ist einfach und macht Spaß. Alles, was Sie brauchen, ist Milch und etwas Joghurt mit aktiver Kultur! Das Verfahren besteht aus zwei Teilen: Pasteurisierung von Milch und Anbau von Joghurt. Um Joghurt herzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

PASTERISIERUNG

1. Stellen Sie den Stahltopf in den Sockel und schließen Sie den Schnellkochtopf an. Auf der LCD-Anzeige erscheint 00:00 - aus.
2. Gießen Sie die Milch nach Ihrem Rezept in den Stahltopf.
3. Verriegeln Sie den Deckel und bringen Sie das Überdruckventil in die Position "Dicht".
4. Zvolte funkci Jogurt. Drücken Sie die Taste Manuelle Einstellungen, um das Menü Mehr aufzurufen; auf der LCD-Anzeige leuchtet Boil auf.
5. Drücken Sie die Taste START
6. Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Schnellkochtopf einen Signalton ab und auf der LCD-Anzeige erscheint Yogt (Joghurt).
7. Den Stahltopf mit der Milch herausnehmen, auf ein Drahtgitter stellen und abkühlen lassen, bis die Milch eine Temperatur von 43 °C erreicht hat.

KULTIVIERUNG

Mischen Sie die aktive Kultur nach Ihrem Rezept in die warme Milch. Setzen Sie den Stahltopf wieder auf den Schnellkochtopfboden.

1. Verschließen Sie den Deckel. Das Druckbegrenzungsventil kann entweder auf die Position "Dichten" oder "Entlüften" eingestellt werden.
2. Wählen Sie die Funktion Joghurt; drücken Sie auf Manuelle Einstellungen, bis auf der LCD-Anzeige CENTER mit einem 8-Stunden-Timer erscheint. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie START und der Timer erscheint auf dem LCD-Display (der Joghurt-Timer beginnt zu laufen und zählt herunter).

4. Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Schnellkochtopf mehrere Signaltöne von sich und auf dem LCD-Display erscheint Yogt (Joghurt). Den Joghurt in Behälter umfüllen und gemäß den Anweisungen des Rezepts in den Kühlschrank stellen.

WIE MAN DIE FUNKTION "LANGSAMGAREN" VERWENDET:

1. Bereiten Sie das gewünschte Gericht vor und stellen Sie es in den Innentopf (6).
2. Verwenden Sie zum langsamen Garen einen Glasdeckel auf dem Gerät.

KOMMENTAR: Die Slow Cooking-Funktion gart ohne Druck.

3. Wählen Sie die Funktion SLOW COOK (Langsam kochen) und das Display zeigt die Standardzeit des Slow Cookers von 06:00 an. Drücken Sie die Tasten + und -, um die Garzeit einzustellen.

KOMMENTAR: Die maximal zulässige Zeit für den Modus SLOW COOK beträgt 9,5 Stunden.

4. Drücken Sie wiederholt die Taste SLOW COOK, um den Modus und die Temperatur gemäß der Tabelle auszuwählen.

5. Nach 10 Sekunden piept der Schnellkochtopf dreimal und auf der LCD-Anzeige erscheint ON, was anzeigt, dass der Schnellkochtopf vorheizt.

6. Es kann 5 bis 20 Minuten dauern, bis das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor der Countdown beginnt.

7. Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Schnellkochtopf einen Signalton ab und schaltet automatisch in den HITZESPARModus. In der Betriebsart HITZESPAREN wird auf dem Display 0000 angezeigt.

8. Das Symbol THERMAL CONSERVATION leuchtet auf, drücken Sie die Taste THERMAL CONSERVATION/CANCEL, um den Vorgang zu beenden.

TEMPERATUR- UND ZEITEINSTELLUNGEN FÜR LANGSAMES GAREN

- Wählen Sie die Funktion SLOW COOK, das Display zeigt den Modus MEDIUM und die Standardzeit von 06:00 an.
- Drücken Sie die Taste MANUAL SETUP und ändern Sie den Modus von MEDIUM auf LESS oder MORE. Diese Modi entsprechen den Temperaturen in

der folgenden Tabelle

LANGSAMES GAREN V2	
Einstellungen	Temperatur
Weniger	60°C
Mittel	70°C
Mehr lesen	80-95°C

- Stellen Sie die Zeitdauer des SLOW COOK-Modus mit dem runden Drehknopf ein. Die maximal zulässige Zeit im Slow Cook-Modus beträgt 9,5 Stunden.
- Drücken Sie die Taste START. Auf dem Display wird ON angezeigt.
- Um die Funktion SLOW COOK vor Ablauf des Timers abubrechen, drücken Sie die Taste CONTINUE HEAT/CANCEL.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Schnellkochtopf einen Signalton ab und schaltet automatisch in den HITZESPARModus. Im Modus HEAT CONSERVATION wird auf dem Display 66 angezeigt. Das Symbol HEAT CONSERVATION leuchtet auf. Um den Vorgang zu beenden, drücken Sie die Taste KEEP HEAT / CANCEL
- Zum langsamen Garen können Sie einen Glasdeckel verwenden.
- Die Funktion "Langsames Garen" ist drucklos

ACHTUNG! Halten Sie beim Abnehmen des Glasdeckels niemals Ihr Gesicht oder Ihre Hände direkt über den Schnellkochtopf, da der austretende Dampf schwere Verbrennungen verursachen kann.

WIE MAN DIE FUNKTION DES VERZÖGERTEN STARTS VERWENDET

Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf so programmieren möchten, dass die zubereiteten Speisen später automatisch gegart werden, können Sie ihn so programmieren, dass er den Garvorgang um bis zu 24 Stunden verzögert.

ACHTUNG! Es wird nicht empfohlen, die DELAY START-Funktion zum Garen von Speisen zu verwenden, die verderben könnten. Wenn rohe Lebensmittel vor dem

Garen längere Zeit im Schnellkochtopf verbleiben, kann dies zum Verderben der Lebensmittel führen. Kochen Sie Lebensmittel, die bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden können, wie z. B. Reis, Bohnen, Müsli oder andere Lebensmittel, die nicht verderben.

Diese Einstellung wird in Kombination mit den Funktionen Lebensmittelmenü und Manuelle Einstellungen verwendet.

1. Bereiten Sie das gewünschte Gericht vor und geben Sie es in den Kochtopf.
2. Setzen Sie den Deckel (2) auf das Gerät und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
3. Vergewissern Sie sich, dass sich das Druckbegrenzungsventil in der Position "Dichtung" befindet.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine 220-240-V-Steckdose.
5. Auf dem LCD-Display wird 00 00 (OFF) angezeigt.
6. Drücken Sie die Taste Verzögerter Start, das Symbol Verzögerter Start  ...leuchtet das Licht auf. Auf dem LCD-Display wird 00:30 angezeigt, was einer Verzögerung von 30 Minuten entspricht. Drücken Sie die Taste Delay Start, um die Verzögerungszeit in Halbstundenschritten einzustellen, und halten Sie die Taste gedrückt, um den Wert schnell zu erhöhen. Die maximale Aufschiebungsfrist beträgt 24 Stunden. (Die auf dem LCD-Display angezeigte Zeit gibt an, wie lange das Gerät warten muss, bevor es den Garvorgang startet).
7. Zum Beispiel: Wenn Sie den Schnellkochtopf so programmieren möchten, dass er sich in 3 Stunden automatisch einschaltet, drücken Sie die Taste Delay Start, bis das Display 03:00 anzeigt.)
8. Nachdem Sie die Zeit für den verzögerten Start programmiert haben, wählen Sie die Funktion Mahlzeitmenüs.

SICHERHEITSMERKMALE

Um die Zuverlässigkeit zu gewährleisten, sind im Schnellkochtopf neun Sicherheitsvorrichtungen eingebaut (Abbildung 17).

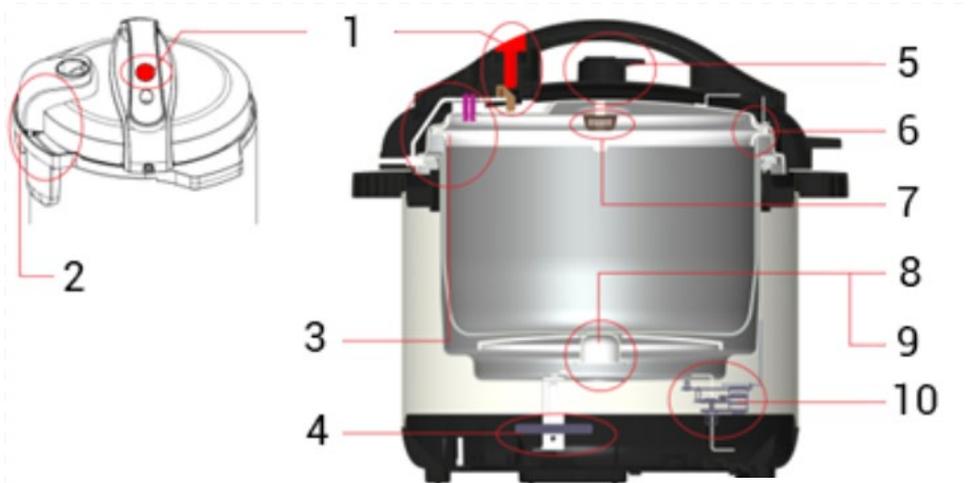


Abbildung 17

1. Sicherheitsdeckelschloss
2. Sicherheitsschalter des Deckels
3. Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen des Deckels
4. Thermische Sicherung
5. Druckbegrenzungsventil
6. Druckentlastungsvorrichtung
7. Anti-Blockier-Abdeckung
8. Automatische Temperaturkontrolle
9. Warnung vor hoher Temperatur
10. Druckkontrollgeräte

1. Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen des Deckels

Der Deckel lässt sich nicht öffnen, wenn das Gerät mit Druck gefüllt ist.

2. Druckkontrollgeräte

Das richtige Druckniveau wird während des Garvorgangs automatisch beibehalten.

3. Druckbegrenzungsventil

Das Druckbegrenzungsventil lässt automatisch die Luft ab, wenn der Innendruck die eingestellte Temperatur überschreitet.

KOMMENTAR: Eine Überfüllung des Schnellkochtopfes (siehe Gebrauchsanweisung) kann das Überdruckventil verstopfen und einen zu hohen Druck verursachen.

4. Anti-Blockier-Abdeckung

Verhindert, dass Lebensmittel das Überdruckventil (3) blockieren.

5. Druckentlastungsvorrichtung

Wenn der Schnellkochtopf den maximal zulässigen Druck und die maximal zulässige Temperatur erreicht, gleitet der Kochtopf nach unten, bis sich der Deckel vom Dichtungsring löst und der Luftdruck entweicht.

6. Thermostat

Der Strom schaltet sich automatisch ab, wenn die Temperatur des Schnellkochtopfs einen voreingestellten Wert erreicht oder der Schnellkochtopf sich erhitzt, ohne dass sich genügend Flüssigkeit darin befindet.

7. Thermische Sicherung

Der Stromkreis öffnet sich, wenn der Schnellkochtopf die maximale Temperatur erreicht.

8. Sicherheitsschalter des Deckels

Der Schnellkochtopf funktioniert nicht, wenn der Deckel nicht richtig befestigt ist.

9. Sicherheitsknopf des Deckels

Der Deckel lässt sich nur öffnen, wenn die Taste gedrückt und gehalten wird.

REINIGUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

1. Vergewissern Sie sich immer, dass der Schnellkochtopf vor dem Zerlegen vom Netz getrennt, drucklos und vollständig abgekühlt ist.
2. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm oder ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse (13) zu reinigen. Tauchen Sie den Außenkörper (13) NIEMALS in eine Flüssigkeit ein und schütten Sie keine Flüssigkeit hinein.
3. Entfernen Sie den Kondensatbehälter (12), spülen Sie ihn gründlich aus und lassen Sie ihn trocknen. Reinigen Sie den inneren Hauptkörper (13) und den oberen Ring (9) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch.
4. Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil (3), indem Sie es anfassen und fest nach oben ziehen. Mit warmem Wasser abspülen und trocken tupfen.
5. Reinigen Sie den Deckel (2) mit warmem Seifenwasser, einschließlich des Gummidichtungsringes (18), des Filters (17), des Ventils und des Sicherheitsventils (4) und lassen Sie ihn gut trocknen.
6. An der Unterseite des Deckels befindet sich unterhalb des Überdruckventils (3) ein kleiner Metallfilter (17), der zum Reinigen leicht entfernt werden kann (Abbildung 18).
7. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
8. Waschen Sie den Innentopf (6), das Gitter (20) und den Deckel aus gehärtetem Glas (21) mit einem nicht scheuernden Schwamm und lassen Sie ihn an der Luft trocknen oder verwenden Sie ein Tuch.
9. Bewahren Sie den Innentopf im Schnellkochtopf auf. Bewahren Sie den Schnellkochtopf an einem kühlen, trockenen Ort auf.
10. Bewahren Sie den Schnellkochtopf nicht mit aufgesetztem Deckel auf. Dies verringert den Verschleiß der Dichtungen.

Abgerufen

11. KOMMENTAR: Alle anderen Maßnahmen sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter oder vom Hersteller bzw. Händler durchgeführt werden.

Wie man den Filter reinigt:

Entfernen Sie den Filter (17) durch senkrecht Ziehen und reinigen Sie ihn. Um den Filter wieder anzubringen, setzen Sie einfach den Filter (17) auf und drücken ihn nach unten, um ihn zu sichern (Bild 18).

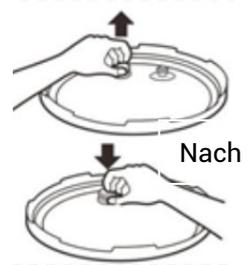


Abbildung 18

DIE LÖSUNG DER PROBLEME

PROBLEM	LÖSUNG
1. Sollte das Überdruckventil (3) am Deckel (2) lose sein?	Ja, auch wenn er lose ist, ist er sicher. Er dreht sich um 360 Grad. Wenn jedoch der Druck erhöht wird und das Ventil korrekt auf die Position "Dichten" eingestellt ist, ähnelt es einem wippenden Kopf an einer Feder.
2. Wenn ich das Programm Food Menu (z. B. SOUP) auswähle, drücke ich auf START, aber nichts passiert. Was ist passiert?	Es ist nichts passiert. Vergewissern Sie sich, dass das Druckentlastungsventil (3) in der Stellung "Dicht" steht und der Deckel (2) fest verschlossen ist. Wenn Sie das Programm Food Menu ausgewählt haben, geben Sie START ein und lassen Sie das Gerät mit dem Aufheizen und der Druckerzeugung beginnen. Sobald das Gerät einen ausreichenden Druck aufgebaut hat, wird auf dem Display ein Countdown-Timer angezeigt, der die gewünschte Garzeit für die gewählte Menü-Taste anzeigt. Das Gerät beginnt nun mit dem Garen der Speisen. Der Druckaufbau kann zwischen 5 und 40 Minuten dauern, je nach Menge und Gewicht der zu garenden Speisen.

<p>3. Sobald ich den Schnellkochtopf einsetze, beginnt er zu heizen, aber nach etwa 5 Minuten piept das Gerät dreimal und geht in den Modus Temperatur halten über, und mein Essen wird nicht vollständig gar. Was ist hier los?</p>	<p>Das Gerät erkennt, dass zu wenig Flüssigkeit in die Speisen eingefüllt wurde. Der Schnellkochtopf verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutzsensor, der das Gerät automatisch in den Modus 00:00 - Aus oder Temperaturerhaltung schaltet, wenn er feststellt, dass nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist, um eine Überhitzung zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass der Druck vollständig abgebaut ist, öffnen Sie den Deckel und geben Sie jeweils 1/2 Tasse Flüssigkeit hinzu, bis das Gerät beginnt, Druck zu erzeugen und richtig zu kochen.</p> <p>Das Gerät erkennt Druckverluste und unsachgemäße Abdichtung. Drücken Sie fest auf den Deckel, um ihn abzudichten, oder lassen Sie den Druck ab und nehmen Sie den Deckel sicher ab, um das Gerät gründlich zu prüfen. Vergewissern Sie sich, dass der Gummidichtungsring an seinem Platz ist, der Deckel sicher verriegelt ist und das Ventil auf der Oberseite des Deckels in der Position "Dichten" steht. Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie es von der Stromversorgung trennen. Warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es wieder an. Programmieren Sie das Gerät neu.</p> <p>Bei beiden oben genannten Lösungen verdampft eine gewisse Menge an Flüssigkeit, so dass es empfehlenswert ist, die gleiche Menge, die verdampft ist, wieder hinzuzufügen, da sonst dieses Problem weiterhin besteht oder der Schnellkochtopf nicht</p>
--	---

<p>4. Bei der Druckbeaufschlagung wird der Dampf am Rand des Deckels freigesetzt. Wie kann ich dieses Problem lösen?</p>	<p>richtig funktioniert.</p> <p>Bitte beachten Sie, dass Dampf, der aus dem Ventil (3) oder um den Deckel herum entweicht, während des Druckbeaufschlagungsprozesses in den ersten 5 Minuten normal ist. Wenn dieses Phänomen länger als 10 Minuten anhält oder auch nach dem Ablauf des Timers weiterhin Dampf austritt, kann dies ein Hinweis darauf sein, dass der Gummidichtring (18) beim Verschließen des Deckels (2) nicht richtig abdichtet. Dies kann bei fabrikneuen Geräten vorkommen. Versuchen Sie, fest auf den Deckel (2) zu drücken. Dadurch sollte der Gummidichtring (18) dicht abschließen und eine weitere Dampfabgabe verhindern.</p> <p>Wenn dies das Problem nicht löst, drücken Sie die Taste HITZESCHUTZ/ABBRUCH und befolgen Sie die Anweisungen zum Ablassen des gesamten Drucks, bevor Sie den Deckel abnehmen und das rote Sicherheitsventil (4) oder den Gummidichtungsring (18) überprüfen. Zur Montage des Gummidichtrings (18) siehe Seite 7. Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab, damit es sauber und glatt bleibt und keine Speisereste zurückbleiben. Achten Sie darauf, dass das rote Sicherheitsventil (4) ordnungsgemäß montiert ist und sich leicht nach oben und unten ziehen lässt, indem Sie den Dichtungsring (16) des Sicherheitsventils anfassen. Setzen Sie den Deckel wieder auf das Gerät und verriegeln Sie ihn. Starten Sie den Kochvorgang erneut.</p>
--	--

<p>5. Während der Druckbeaufschlagung wird Dampf aus dem Druckbegrenzungsventil (3) abgelassen. Wie kann ich dieses Problem lösen?</p>	<p>Dies kann beim ersten Start des Druckbeaufschlagungszyklus auftreten und ist üblich. Wenn das Problem länger als 10 Minuten anhält, ist es möglich, dass das Ventil (3) nicht richtig positioniert ist. Verwenden Sie einfach eine Zange oder ein ähnliches Werkzeug und Küchenhandschuhe, um das Ventil durch vorsichtiges Klopfen von einer Seite zur anderen wieder in Position zu bringen, bis es richtig abdichtet. Wenn weiterhin Dampf austritt, müssen Sie möglicherweise die Taste KEEP HEAT/CANCEL drücken. Befolgen Sie die Anweisungen zum Ablassen des gesamten Drucks, bevor Sie den Deckel öffnen und das Überdruckventil abnehmen, und überprüfen Sie die dünne Drahtfeder an der Basis. Vergewissern Sie sich, dass er nicht verbogen oder locker ist. Wenn weiterhin Dampf austritt, ist das Ventil möglicherweise defekt und muss ausgetauscht oder repariert werden.</p>
<p>6. Während der Druckbeaufschlagung wird Dampf aus dem Bereich des Sicherheitsventils (4) freigesetzt. Wie kann ich dieses Problem lösen?</p>	<p>Dies kann beim ersten Start des Druckbeaufschlagungszyklus auftreten und ist üblich. Wenn das Problem länger als 10 Minuten anhält, verwenden Sie einfach eine Zange oder ähnliches Werkzeug und Küchenhandschuhe, um das Ventil vorsichtig in die richtige Position zu bringen. Dies trägt dazu bei, dass der Deckel und alle Ventile richtig sitzen. Durch den Druck wird das Sicherheitsventil schnell unter Druck gesetzt und das Gerät ordnungsgemäß abgedichtet, um die Druckbeaufschlagung abzuschließen.</p>
<p>7. Mein Essen ist fertig und der Druck</p>	<p>Drücken Sie die Taste HITZESCHUTZ/ABBRUCH und vergewissern Sie sich, dass der Druck und der Dampf</p>

<p>ist abgelaassen, aber ich kann den Deckel nicht entriegeln und öffnen. Was klemmt?</p>	<p>vollständig abgelaassen wurden. Vergewissern Sie sich auch, dass das rote Sicherheitsventil (4) nicht mehr in der oberen Stellung ist. Möglicherweise klemmt er in der oberen Position, klopfen Sie leicht auf den Deckel, um ihn herunterzuholen. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Wenn es immer noch klemmt, kann es helfen, das Gerät abzutrennen.</p>
<p>8. Was ist das durchsichtige Plastikteil, das mit meinem Schnellkochtopf geliefert wurde?</p>	<p>Es ist ein Kondensationsgefäß: Siehe Teil (12) auf den Seiten 5 und 8 und den Anschluss des Kondensatbehälters an der Rückseite des Schnellkochtopfes.</p>
<p>9. Ich habe den Schnellkochtopf zum Kochen programmiert, aber es passiert nichts.</p>	<p>Das Gerät erzeugt noch Druck. Dies kann je nach Menge und Gewicht der Lebensmittel im Schnellkochtopf 5-40 Minuten dauern.</p>
<p>10. Das Gerät funktioniert NICHT oder wird NICHT mit Strom versorgt.</p>	<p>Die Sicherung im Gerät hat einen Kurzschluss erlitten. Dies geschieht, wenn das Essen im Innentopf ohne genügend Flüssigkeit gegart wird oder wenn zu viel Strom in den Topf fließt. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, um eine Ersatzregelung zu erhalten.</p>
<p>11. Die LED-Anzeige zeigt den Fehler E4 an.</p>	<p>Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Warten Sie etwa 15 Minuten. Schließen Sie das Netzkabel wieder an die Steckdose an. Drücken Sie die Taste KEEP HEAT/CANCEL am Schnellkochtopf. Um den Garvorgang zu starten, wählen Sie das Garverfahren</p>

	aus.	
12. Mein Essen ist am Boden des inneren Topfes angebrannt.	Es ist nicht genug Flüssigkeit im Innentopf. Fügen Sie dem Inhalt des inneren Topfes mehr Flüssigkeit hinzu.	
13. Ich habe Probleme, den Deckel zu schließen.	Falsch montierter Dichtungsring.	Setzen Sie den Dichtungsring wieder ein.
13. Ich habe Probleme, den Deckel zu schließen.	Das Sicherheitsventil befindet sich in der oberen Stellung.	Drücken Sie das Sicherheitsventil sanft nach unten.
14. Ich habe Probleme, den Deckel zu öffnen	Der Druck ist noch nicht vollständig abgebaut. Das Sicherheitsventil befindet sich in der oberen Stellung.	Drehen Sie das Druckentlastungsventil vorsichtig in die Stellung VENTING (Entlüften) und lassen Sie den restlichen Druck ab. Drücken Sie das Sicherheitsventil sanft nach unten.
15. Während des Kochens wird viel Dampf aus dem Ventil freigesetzt.	Das Ventil befindet sich in der Stellung VENTING.	Bringen Sie das Druckbegrenzungsventil in die Stellung SEALING.

<p>16. Das Display zeigt E3 an.</p>	<p>Es wird eine Überhitzung festgestellt.</p>	<p>Drücken Sie die Taste KEEP HEAT/CANCEL, um den Garvorgang zu beenden. Vergewissern Sie sich, dass das Essen am Boden des Innentopfes nicht angebrannt ist.</p>
<p>17. Nach dem Einstecken des Netzkabels ist das Display leer.</p>	<p>Schlechte oder keine Stromversorgung . Die elektrische Sicherung ist durchgebrannt.</p>	<p>Überprüfen Sie das Stromkabel vom Schnellkochtopf zur Steckdose und stellen Sie sicher, dass es gut angeschlossen ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um eine Ersatzregelung zu erhalten.</p>
<p>18. Der Reis ist nur teilweise gekocht oder zu hart.</p>	<p>Es wurde nicht genug Wasser verwendet. Der Deckel wurde zu früh geöffnet.</p>	<p>Das Verhältnis von Reis zu Wasser je nach Rezept anpassen. Nach Beendigung des Garvorgangs lassen Sie den Deckel für weitere 5 Minuten auf dem Gerät.</p>
<p>19. Der Reis ist breiig oder wässrig.</p>	<p>Es wurde zu viel Wasser verwendet.</p>	<p>Das Verhältnis von Reis zu Wasser je nach Rezept anpassen.</p>

Wenn einer der nachstehenden Fehlercodes auf dem Display des Schnellkochtopfs erscheint, **ziehen Sie den Netzstecker** und prüfen Sie, ob der Schnellkochtopf richtig zusammengesetzt ist, ob die Lebensmittel im Topf richtig und gleichmäßig verteilt sind und ob sich genügend Flüssigkeit im Topf befindet. Lassen Sie das Gerät dann mindestens 10 Minuten abkühlen, stecken Sie es wieder in die Steckdose und schalten Sie es ein.

GEBRAUCHSANWEISUNG - HEISSLUFTFRITTEUSE

HINWEIS

- Um Schäden am Gerät oder Verletzungen zu vermeiden, beachten Sie bitte alle Sicherheitshinweise und Warnungen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, dieses Gerät zu bedienen. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen und für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT, wenn Sie einen Herzschrittmacher, Hörgeräte oder ähnliche medizinische Geräte tragen. Konsultieren Sie einen Arzt, bevor Sie dieses Gerät verwenden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen oder bevor Sie Zubehör hinzufügen/entfernen oder es reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Spannung den Angaben entspricht.
- Ein kurzes, abnehmbares Netzkabel verhindert ein Verheddern oder Stolpern.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen, da es überhitzen und eine Brandgefahr darstellen kann.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit dem Gerät kompatibel ist, dass der Stecker geerdet ist und dass er so angebracht ist, dass man nicht versehentlich darüber stolpern kann.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Wenn Teile fehlen, gebrochen, beschädigt oder abgenutzt sind, verwenden Sie dieses Produkt nicht mehr, bis es vom Hersteller repariert und/oder ersetzt wurde.

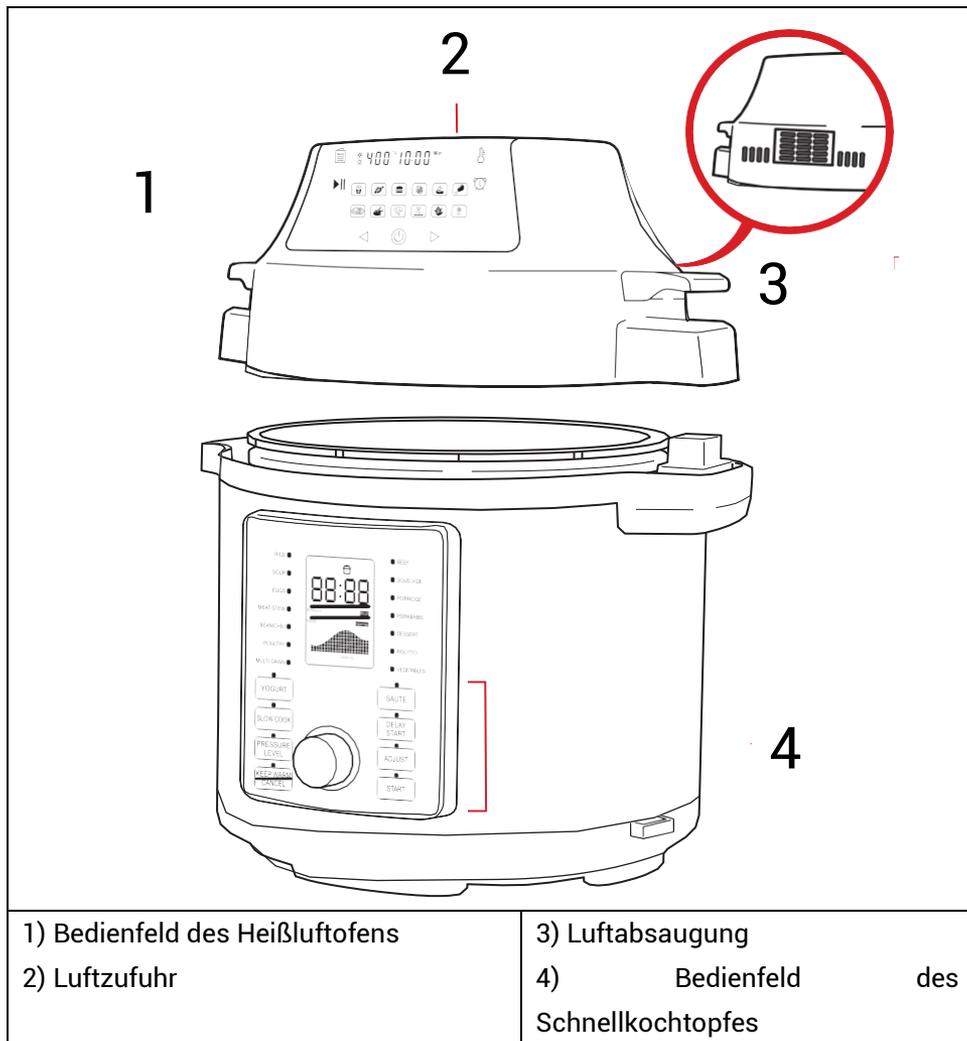
- Verwenden Sie das Gerät nicht entgegen den Anweisungen des Herstellers, da dies zum Erlöschen der Produktgarantie führen kann.
- Unsachgemäße Handhabung oder Manipulation kann zu Sach- oder Personenschäden führen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort und weit entfernt von heißen Oberflächen, brennbaren Materialien (z. B. Gardinen und Tischdecken) und feuchten Umgebungen aufgestellt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf die Herdplatte.
- Fassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten/Ecken oder heiße Oberflächen an.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe der Lüftungsöffnungen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Geräts und halten Sie sich nicht in deren Nähe auf, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder -auslass, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Decken Sie das Gerät niemals mit anderen Gegenständen ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Setzen Sie den Stecker oder das Kabel während des Betriebs keinen hohen Temperaturen aus.
- Wenn das Kabel heiß wird, stellen Sie den Betrieb des Geräts ein.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, besprühen Sie es nicht mit Wasser und bewahren Sie es nicht in feuchter Umgebung auf (dies gilt nicht für das Zubehör).
- Gießen Sie kein Wasser auf elektrische Bauteile oder Stecker.
- Ziehen Sie den Stecker nicht, wenn Sie nasse Hände haben.
- Bewegen oder schütteln Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Berühren Sie während des Betriebs keine heißen Oberflächen/Innenseiten des Geräts.
- Berühren Sie das Zubehör nicht während oder unmittelbar nach dem Kochen.

Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, wenn Sie potenziell heißes Zubehör bewegen.

- Führen Sie kein Metall oder andere leitende Materialien in die Lüftungsöffnungen ein, da die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Verwenden Sie kein anderes als das Originalzubehör und keine andere Ausrüstung.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände wie Papier (Backpapier nur unter Aufsicht) oder Plastik in das Gerät.
- Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn der Stecker ordnungsgemäß in eine Steckdose eingesteckt ist.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Sie während des Betriebs auf Probleme stoßen.
- Verwenden Sie die Steckdose nicht gemeinsam mit anderen Geräten, da die Gefahr besteht, dass die Steckdose beschädigt wird oder ein Brand entsteht.
- Dieses Gerät hat einen gepolten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere), daher muss der Stecker richtig ausgerichtet sein, damit er zum Gerät passt.
- Achten Sie bei der Verwendung des Geräts und der Entnahme von Speisen auf den heißen Dampf und die Luft, die aus dem Gerät entweicht.
- Wenn Sie Rauch aus dem Gerät kommen sehen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es zerlegen oder reinigen.
- Überhitzungsschutz: Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Überhitzungsschutz aktiviert ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.

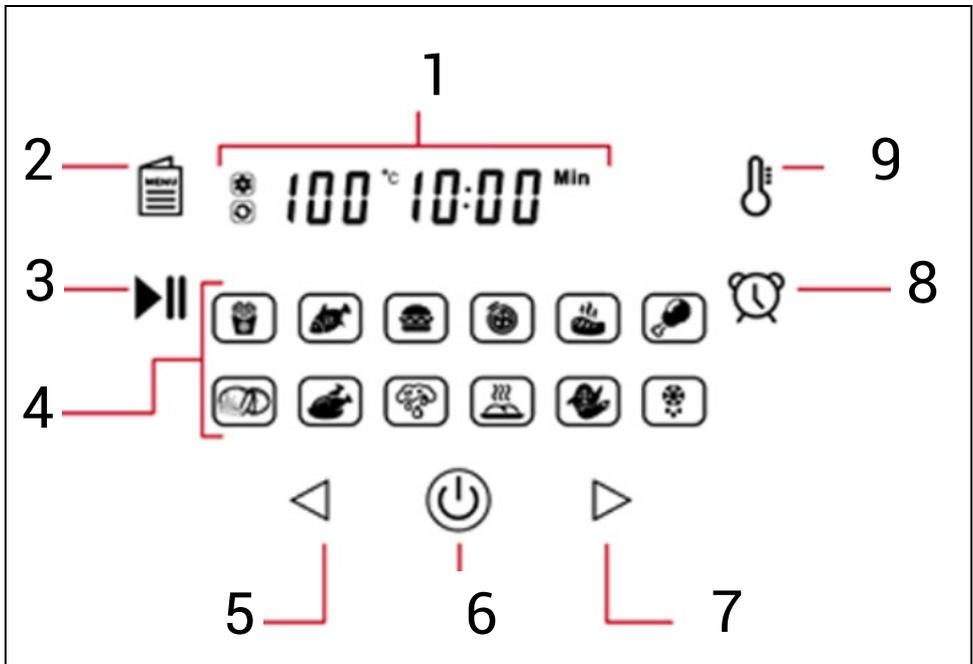
HAUPTSCHEMA

HEISLUFTOFEN-DECKEL



BEDIENFELD

- **EIN/AUS:** Zum Ein- und Ausschalten drücken; Standardeinstellung ist 180 °C und 15 Minuten
- **AUSWAHL DER PRÄFERENZEN:** Drücken Sie die Taste, um die Kocheinstellungen zu ändern.
- **DIGITALE ANZEIGE:** Anzeige von Temperatur und Uhrzeit



1) Digitale Anzeige

2) Auswahl der Präferenzen

3) Start / Pause

4) Voreinstellungen für das Kochen

5)

Temperaturabsenkung/Zeitschalter

6) Ein/Aus

7) Temperaturanstieg/Zeitschalter

8) Timer-Einstellungen

9) Einstellung der Temperatur

KÜCHEN-VORWAHL	TEMPERATUR (°C)	MINUTEN
 Gefrorene Chips	200	15
 Ryba	160	15
 Hamburger	185	13
 Pizza	185	15
 Steak	175	25
 Hähnchenschenkel	200	22
 Frische Chips	160	30
 Huhn	180	40
 Trocknen	80	2 Stunden
 Grillen	160	10
 Gemüse	180	15
 Abtauen	50	5

ERNÄHRUNG	MIN-MAX MENGE (g)	ZEIT (MIN.)	TEMPERA TUR (°C)	ZUSÄTZLICH E INFORMATI ONEN
KARTOFFELN UND POMMES FRITES				
Dünne gefrorene Pommes frites	350 - 600	15-16	200	
Dicke gefrorene Chips	350 - 600	15-20	200	
Hausgemachte Pommes frites	350 - 600	10-16	200	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	350 - 600	10 -24	180	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	350 - 600	10-24	180	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelplätzchen	200	15-18	180	
Gratinierte Kartoffeln	450	15-18	200	
FLEISCH UND GETRÄNKE				
Steak	100 - 500	8-12	180	
Schweinekoteletts	100 - 500	10 -14	180	
Hamburger	100 - 500	7-14	180	
Brötchen mit Wurst	100 - 500	13-15	200	

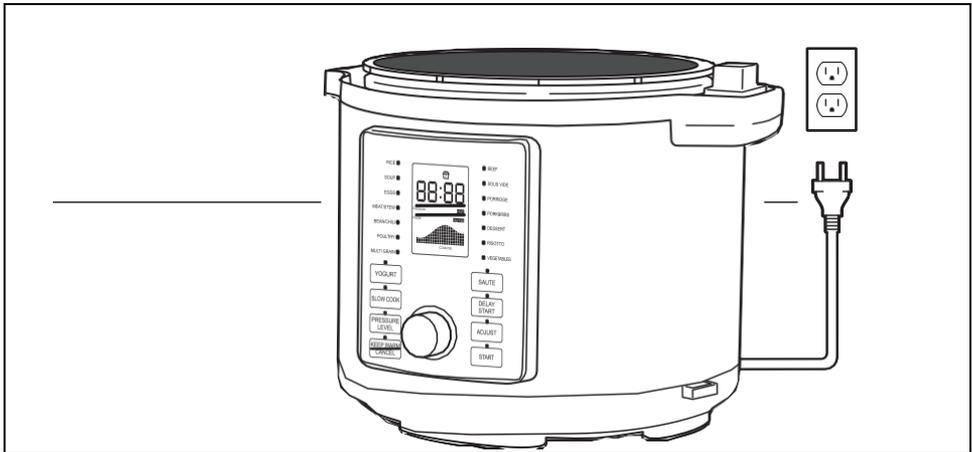
Hähnchenschenkel	100 - 500	18- 22	180	
Hühnerbrust	100 - 500	10 -15	180	
SNACKY				
Frühlingsrollen	100 - 300	15-20	200	Verwendung des Halbfertigpr odukts
Gefrorene Chicken Nuggets	100 - 500	4-17,5	200	Verwendung des Halbfertigpr odukts
Gefrorene Fischstäbchen	100 - 500	6-10	200	Verwendung des Halbfertigpr odukts
Gefrorene Mozzarella- Stangen	100 - 500	8-10	180	Verwendung des Halbfertigpr odukts
Gefrorene Zwiebelringe	450	15	200	Verwendung des Halbfertigpr odukts
Gefülltes Gemüse	100 - 500	10	160	
BAKEN				

Dort	250	20-25	160	
Quiche	350	20-22	180	
Muffins	250	15-18	200	
Süße Köstlichkeiten	350	20	160	

VORBEREITUNG

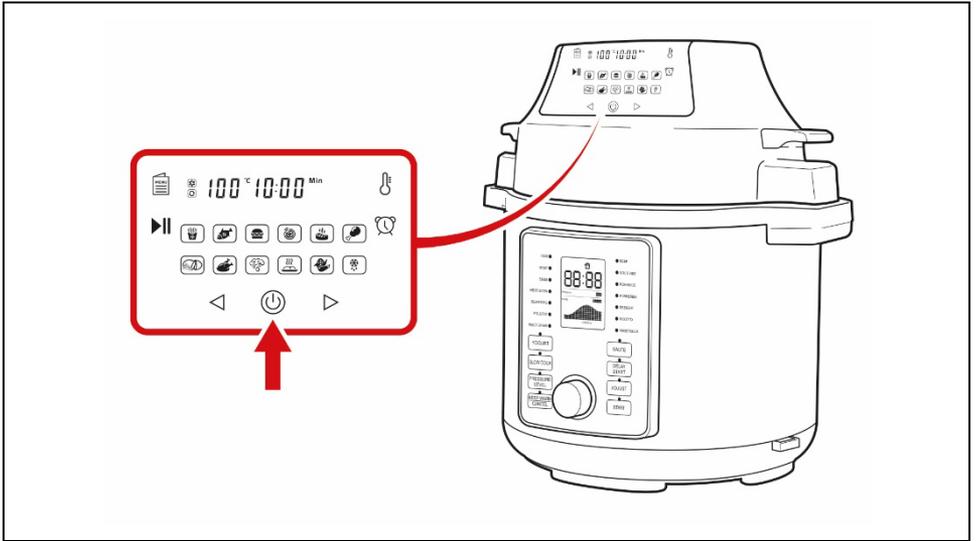
1) Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- Lassen Sie während des Betriebs mindestens 13 cm Freiraum um das Gerät herum.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel lang genug ist, um bequem in die Steckdose gesteckt werden zu können.

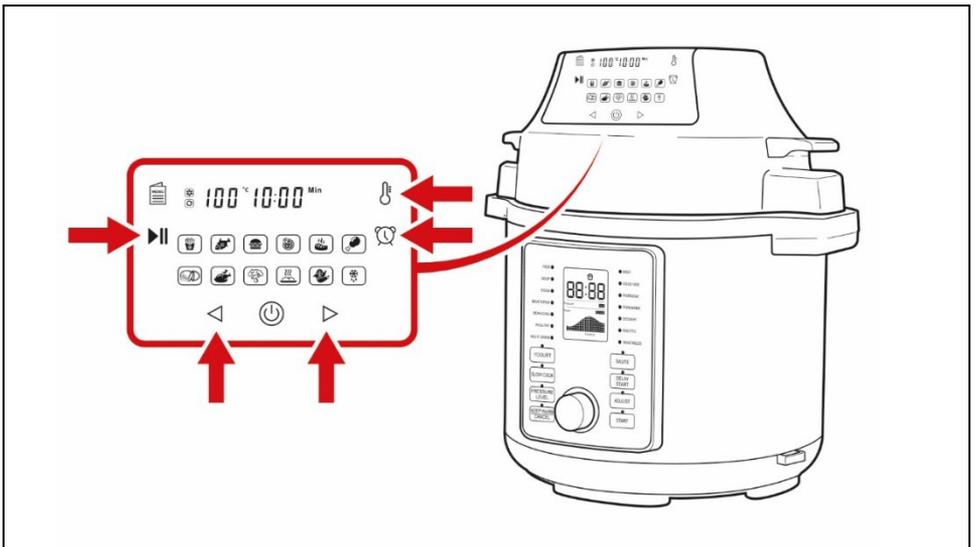


KOMMENTAR: Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser, Seife und einem nicht scheuernden Schwamm. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Überprüfen Sie, ob alle Aufkleber und Etiketten von der Verpackung des Geräts entfernt wurden.

2) Heißluftofen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur und einen Timer für 10 Minuten ein. Drücken Sie die Start-Taste, um das Gerät vorzuheizen



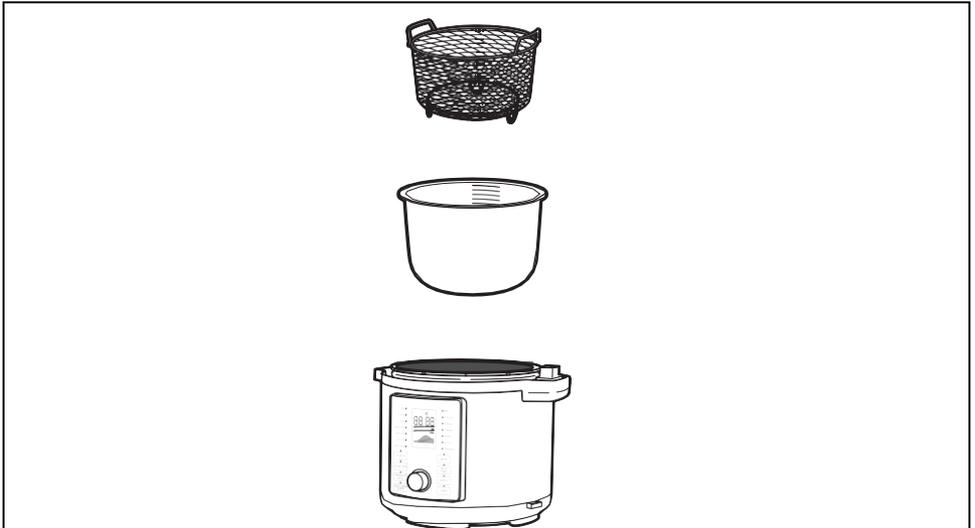
3) Heißluftofen: Stellen Sie die gewünschte Temperatur und den Timer ein. Drücken Sie die Taste Start.



KÖCHEN

1. Geben Sie die Zutaten in das gewünschte Zubehör und dann in den inneren Topf.

- Füllen Sie das Zubehör oder den Topf nicht zu voll
- Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um das Zubehör/den Topf in das Gerät einzuführen.

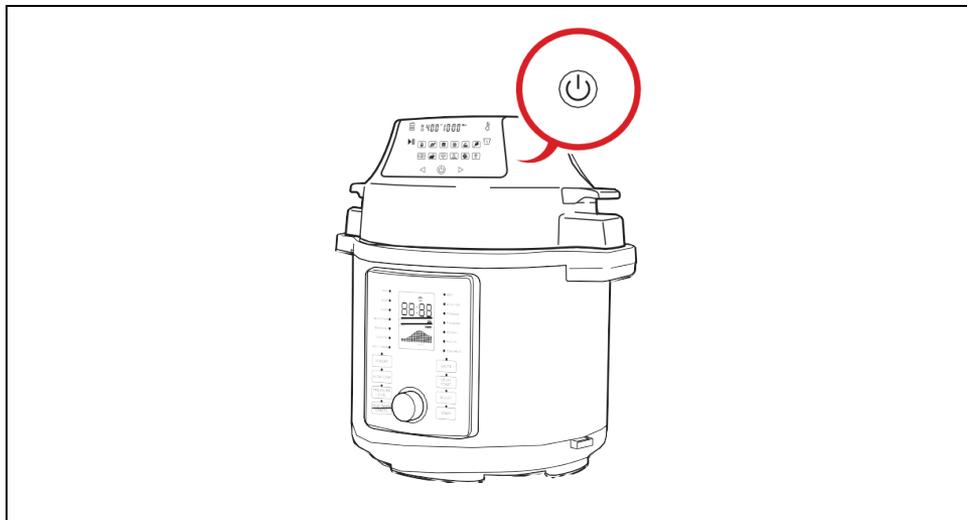


2. Wählen Sie den Deckel, um das Gerät als Heißluftofen zu verwenden.



- Setzen Sie den Deckel des Backofens auf das Gerät und die Bedienelemente leuchten auf.

3. Drücken Sie die Taste Ein/Aus.



4. Wählen Sie eine voreingestellte Garstufe und/oder wählen Sie manuell eine Garstufe



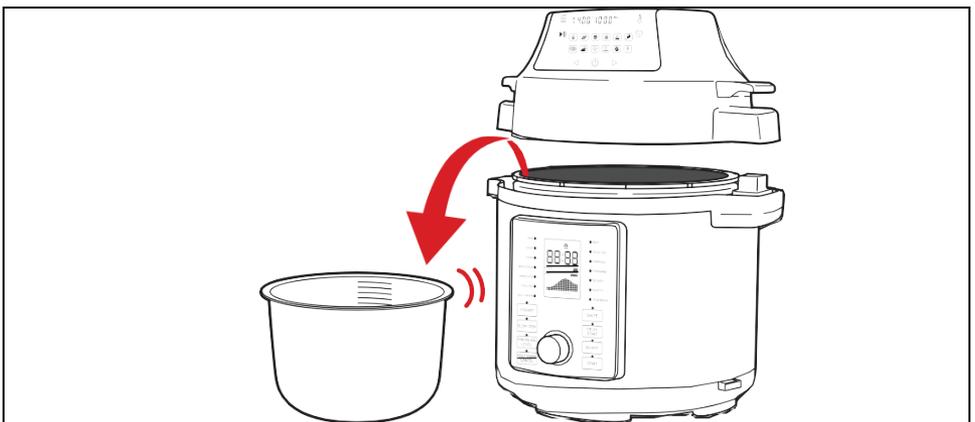
5. Drücken Sie die Taste Start, um den Garvorgang zu starten.

- Falls erforderlich, den Kochvorgang unterbrechen und Zutaten hinzufügen/entfernen.

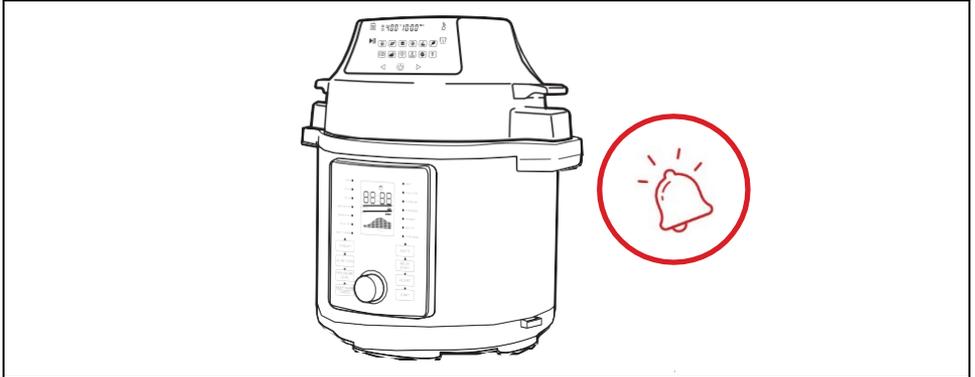


6. Garen Sie die Speisen gleichmäßig wie folgt:

- Schütteln oder drehen Sie die Schale
- Nehmen Sie den Topf mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät und schütteln/wenden Sie die Speisen.
- Stellen Sie den Topf wieder auf den Herd und kochen Sie weiter.



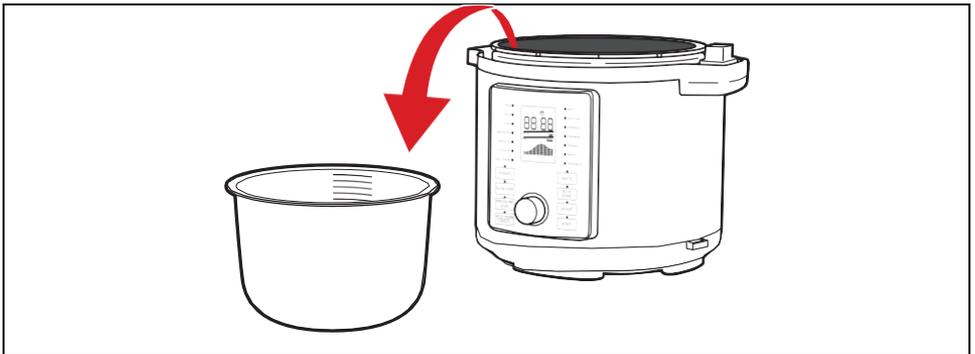
7. Der Garvorgang ist beendet, wenn der Timer 0 erreicht. Das Gerät gibt einen Ton von sich und schaltet sich aus oder hält die Speisen warm.



8. Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um das Zubehör bzw. den Topf zu entfernen und die Lebensmittel herauszunehmen.

KOMMENTAR: Stellen Sie das Zubehör/den Heizlüfter auf eine stabile Oberfläche, die von brennbaren Gegenständen entfernt ist.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Bewegen oder lagern Sie das Gerät nicht, bevor es vollständig abgekühlt ist.



Tipps zum Kochen

- Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, wenn Sie potenziell heißes Zubehör bewegen.
- Füllen Sie das Zubehör oder das Gerät nicht zu voll.
- Geben Sie während des Vorheizens keine Lebensmittel in das Gerät.
- Kleinere Zutaten benötigen etwas weniger Kochzeit als größere Zutaten.
- Das Schütteln oder Wenden von Speisen während des Garvorgangs kann ein ungleichmäßiges Garen verhindern.
- Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Garzeit ein, damit das Gerät Ihnen anzeigt, wann es Zeit ist, das Gargut zu schütteln oder zu wenden.
- Lebensmittel nicht kochen oder verbrennen.
- Essen Sie keine verbrannten Speisen. Entfernen Sie alle Reste von angebrannten Speisen.
- Sie können eine kleine Menge Öl verwenden, um die Knusprigkeit zu erhöhen, aber geben Sie nicht zu viel davon hinzu.
- Der fertige Teig benötigt weniger Zeit zum Garen als ein selbstgemachter Teig.

Tipps zur Reinigung und Lagerung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es zerlegen oder reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät, die abnehmbaren Teile und das Zubehör nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Gerät außen und innen mit einem weichen Tuch und warmem Wasser ab.
- Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Weichen Sie die Teile gegebenenfalls in heißem Wasser ein.
- Nur das Zubehör und der Innentopf sind spülmaschinenfest. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen, ätzenden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit metallischen Utensilien oder Scheuermitteln.
- Sobald die Teile vollständig getrocknet sind, bauen Sie das Gerät wieder zusammen und lagern es an einem kühlen, trockenen Ort.

Nennspannung	220 - 240 V
Nennfrequenz	50 Hz
Leistung der Heißluftfritteuse	1500 W

PROBLEM	CAUSE	LÖSUNG
Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen	Stecker in eine geerdete Steckdose stecken
	Timer nicht eingestellt	Den Timer einstellen
	Der Deckel ist nicht geschlossen	Schließen Sie den Deckel vollständig
Frittierte Zutaten sind nicht fertig	Zu viele Zutaten	Kleinere Chargen in das Zubehör/den Topf geben
	Temperatur zu niedrig eingestellt, Garzeit zu kurz	Temperatur erhöhen, Garzeit verlängern
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebraten	Die Menge der Zutaten ist zu groß und die Zutaten liegen übereinander	Nach der Hälfte der Garzeit einige Zutaten entfernen oder das Gericht schütteln/umdrehen

	Die Zutaten sind nicht frisch oder nicht richtig zubereitet	Achten Sie darauf, dass Sie frische Zutaten verwenden und sie richtig zum Frittieren vorbereiten (Öl hinzufügen usw.).
Frittierte Lebensmittel sind nicht knusprig	Bestimmte Zutaten sind besser für die Verwendung in einer Heißluftfritteuse geeignet	FrISCHE Zutaten oder fertige Snacks (Halbfertigprodukte) verwenden
	Ein wenig Öl ist erforderlich	PinSeln Sie die Zutaten leicht mit etwas Öl ein
	Die Zutaten sind feucht	Trocknen Sie die Zutaten vor dem Kochen
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Das Essen in der Fritteuse ist fettig	Eine kleine Menge weißer Rauch ist normal, Wischen Sie die Lebensmittel ab, um überschüssiges Öl zu entfernen.
	Das Zubehör enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch	Reinigen Sie das Zubehör ordnungsgemäß



Beseitigung: Das Symbol des durchgestrichenen Behälters auf dem Produkt, in den Begleitpapieren oder auf der Verpackung bedeutet, dass in den EU-Ländern alle elektrischen und elektronischen Geräte, Batterien und Akkus am Ende ihrer Nutzungsdauer als getrennter Abfall entsorgt werden müssen. Diese Produkte dürfen nicht im unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Abacus Electric, s.r.o. erklärt hiermit, dass das Produkt SALENTE Ario den Anforderungen der Normen und Vorschriften entspricht, die für den Gerätetyp relevant sind. Erfüllt die Richtlinie 2014/68/EU über die Notifizierung gefährlicher Stoffe (PED)

Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter <http://ftp.salente.cz/ce/> zu finden.

Importeur:

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Tschechische Republik

Hersteller / Produzent / Hersteller / Gyártó

Hersteller:

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Alle Rechte vorbehalten.

Änderungen des Produktdesigns und der technischen Daten sind ohne Vorankündigung vorbehalten.