

Salente

Cuco



BEDIENUNGSANLEITUNG

Vor dem Gebrauch eines neuen Geräts

lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren
Nachschlagen auf

WWW.SALENTE.CZ

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Schnellkochtöpfen sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch.
2. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Bedienelemente.
4. Wenn der Schnellkochtopf in der Nähe von Kindern verwendet wird, beaufsichtigen Sie sie sorgfältig.
5. LASSEN Sie Kinder das Gerät unter KEINEN Umständen bedienen.
6. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Backofen.
7. Beim Umgang mit einem Schnellkochtopf mit heißen Flüssigkeiten ist Vorsicht geboten.
8. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
9. Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
10. Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrühungen führen.
11. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß geschlossen ist. Siehe "Bedienungsanleitung".
- 12. Füllen Sie das Gerät nicht über 2/3 des Volumens. Füllen Sie das Gerät nicht über die Hälfte des Volumens, wenn Sie Lebensmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse, das sein Volumen erhöht, zubereiten. Das Überfüllen kann die Lüftungsöffnungen verstopfen und zu einem übermäßigen Druck im Gerät führen. Andernfalls kann es zu Verletzungen von Personen und / oder Schäden am Gerät kommen.**
13. Beachten Sie, dass einige Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Grütze, Haferflocken oder anderes Getreide, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen und reißen und so die Druckentlastungseinrichtung verstopfen (Abluft) können. Diese Lebensmittel sollten nicht in einem Schnellkochtopf gekocht werden.
14. Wenn der normale Betriebsdruck erreicht ist, reduzieren Sie die Temperatur der Kochplatte, um zu verhindern, dass sich dampfbildende Flüssigkeit bildet.
15. Stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass die Druckentlastungseinrichtung nicht verstopft ist.
16. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn er abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Wenn sich der Griff nur schwer lösen lässt, steht der Topf noch unter Druck - öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Jeder Druck im Topf kann gefährlich sein. Siehe Bedienungsanleitung.

17. Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nicht zum Unter-Druck-Braten mit Öl.
18. STELLEN Sie das Produkt NICHT in der Nähe von brennbaren Materialien auf 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 Ersatzgummi für dieses Gerät.
20. FASSEN Sie den Stahlring im Deckel (2) NICHT mit Werkzeugen oder externen starken Werkzeugen an. Wenn der Stahlring beschädigt ist, schalten Sie das Gerät sofort aus und tauschen Sie den Deckel wieder aus.
21. Reinigen Sie den Filter (17) regelmäßig, um den Topf sauber zu halten.
22. Laden oder ersetzen Sie das Druckbegrenzungsventil (3) NIEMALS mit Gegenständen, die nicht für dieses Gerät bestimmt sind.
23. Die Kontaktfläche des Innentopfes (6) und die elektronische Wärmeplatte (14) müssen immer sauber sein. VERWENDEN Sie den Innentopf NICHT mit anderen Wärmequellen. ERSETZEN Sie den Innentopf NICHT durch einen Topf, der nicht vom Hersteller empfohlen wird.
24. Speisen sollten nicht länger als 4 Stunden warm gehalten werden, um die Frische zu erhalten. Der Schnellkochtopf sollte nicht länger als 6 Stunden ununterbrochen benutzt werden. Die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren Verletzungen und / oder Schäden führen.
25. Wenn während des Garens Dampf um den Deckel (2) austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen, entnehmen Sie den Inhalt und senden Sie es zum Austausch oder zur Reparatur an den Hersteller. Die Druckentlastung wurde angeschaltet. Dies ist eine Sicherheitsmaßnahme, um den Benutzer darauf hinzuweisen, dass das Druckentlastungsgerät nicht ordnungsgemäß funktioniert
26. Wenn ein Schnellkochtopf während des Kochens ausfällt, stellen Sie die Verwendung des Geräts ein und senden Sie es zum Austausch oder zur Reparatur an den Hersteller.
27. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder eines Pultes hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
28. Ziehen Sie vor dem Reinigen und bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Teile abkühlen, bevor Sie Teile einbauen oder entfernen.
29. Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder im Falle einer Fehlfunktion oder einer Beschädigung. Wenden Sie sich für eine Kontrolle, Reparatur oder elektrische oder mechanische Anpassungen an einen qualifizierten Techniker. ZERLEGEN oder ERSETZEN Sie KEINE Teile, die nicht für dieses Gerät bestimmt sind.
30. Verbinden Sie zuerst den Stecker mit dem Gerät und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose in der Wand. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie alle

Bedienelemente aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose in der Wand.

31. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

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

33. Alle anderen Arbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT AUF

ANLEITUNG FÜR DIE ERDUNG: Dieses Gerät muss geerdet sein. Es ist mit einem 3-poligen Kabel mit geerdetem Stecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß eingebaute und geerdete Steckdose eingesteckt werden.

Hinweise: Die unsachgemäße Verwendung eines geerdeten Kabels kann zu einem Unfall durch elektrischen Strom führen. Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitsfunktion durch Anpassungen an dem des Stecker zu überlisten.

Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, dass sich ein längeres Kabel verfängt oder jemand darüber stolpert. Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, sollte es so angebracht werden, dass es nicht über einen Pult oder eine Tischplatte hinausragt, an dem Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

1) Verwenden Sie nur Verlängerungskabel mit einem für den Einsatzbereich zugelassenen Querschnitt.

2) Der gekennzeichnete Wert des Verlängerungskabels muss gleich oder höher als der Wert dieses Geräts sein. Die elektrische Leistung ist auf der Unterseite dieses 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 schließt die Zutaten im Dampf ein und kocht wärmer und schneller, während wichtige Nährstoffe für gesündere Mahlzeiten erhalten bleiben. Schnellkochen mit weniger Wasser spart wichtige natürliche Ressourcen und Energie! Dies ist der einfachste Schnellkochtopf auf dem Markt. Es scheint ein kompliziertes Gerät zu sein, aber Sie können sicher sein, dass dieser Schnellkochtopf einfach zu bedienen ist, Mahlzeiten schnell und einfach zubereitet und insgesamt Geld spart werden können! Nehmen Sie unseren Dank für den Kauf unseres Schnellkochtopfs entgegen und genießen Sie das Kochen!

SICHERHEITSHINWEISE: Wenn das Produkt nicht gemäß den Anweisungen verwendet wird, besteht Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr. Der Schutz gegen einen Unfall durch elektrischen Strom ist nur gewährleistet, wenn das Netzkabel an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit 220 - 240 V | 50 Hz angeschlossen ist.

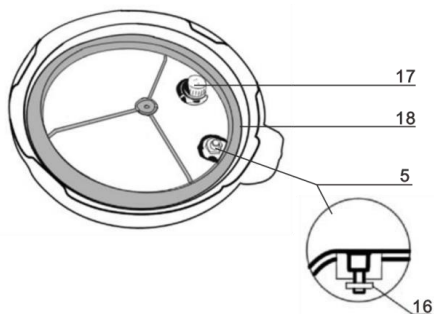
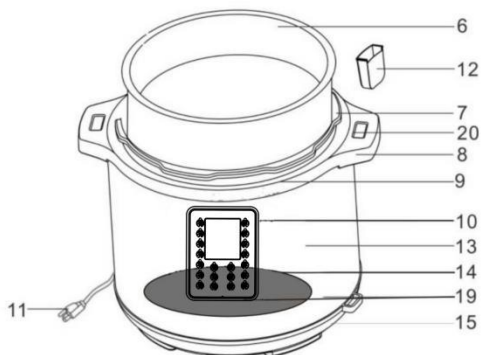
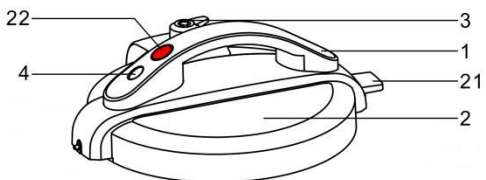
- Dieses Produkt darf nur in einem TROCKENEN INNENBEREICH verwendet werden und ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Alle Teile und Zubehörteile dieses Geräts müssen gemäß den Anweisungen verwendet werden. Alle Teile und Zubehörteile müssen vom Hersteller im Original geliefert werden. Alle anderen Teile oder Zubehörteile, die nicht für dieses Gerät bestimmt sind, sind strengstens untersagt.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels, Netzteils oder anderer elektrischer Geräte wird nicht empfohlen.

LED-FEHLERANZEIGE:

Wenn einer der unten aufgeführten Fehlercodes auf dem Display des Schnellkochtopfs angezeigt wird, ziehen Sie das Netzkabel ab und schließen Sie es nach 10 Minuten wieder an. Bleibt der Fehlercode bestehen, wenden Sie sich an den Hersteller und bitten Sie ihn um ein Ersatzteil.

IDENTIFIZIERUNG DER TEILE

1. Griff
2. Deckel
3. Überdruckventil
4. Sicherheitsventil (Außenansicht)
5. Sicherheitsventil (Innenansicht)
6. Innerer Topf
7. Äußerer Topf
8. Griffe des Hauptgehäuses des Topfs
9. Oberer Ring
10. Bedienfeld
11. Stromkabel
12. Kondenswasserbehälter
13. Hauptgehäuse des Topfs
14. Kochplatte
15. Unterer Ring
16. Dichtring für das Sicherheitsventil
17. Filter
18. Gummidichtring
19. Sensor
20. Deckelhalterung (Deckelverschlüsse an beiden Seitengriffen)
21. Griff für die Deckelhalterung



- 22. Entriegelungsknopf des Deckels
- 23. Dampfgarer aus Edelstahl
- 24. Deckel aus Hartglas
- 25. Messbecher
- 26. Löffel
- 27. Ständer

ZUBEHÖR



23



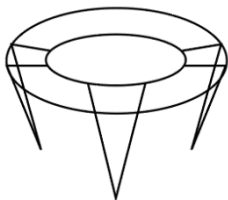
24



25



26



27

BENUTZUNG DES BEDIENFELDES



A-TASTE FÜR DIE SPEISEOPTIONEN: Verwenden Sie diese Tasten, um die Funktion für das Speisenangebot auszuwählen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Garmodus auszuwählen (Weniger, Normal, Mehr). Der Schnellkochtopf startet automatisch den Garzyklus.

B-JOGHURT-FUNKTION: Es besteht aus zwei Schritten - Pasteurisierung und Kultivierung.

C-TASTE DRUCKLEVEL Mit dieser Taste können Sie das Level des Gardrucks, den Niederdruck oder den Hochdruck einstellen.

D-TASTE VERZÖGERTER START Mit dieser Taste kann ein verzögerter Start des Garvorgangs im Schnellkochtopf programmiert werden. Diese Taste wird in

Kombination mit der Taste Speisenangebot verwendet.

E-TASTE FÜR DIE ERHALTUNG DER TEMPERATUR/STORNIERUNG: Mit dieser Taste bleibt die Temperatur im Schnellkochtopf erhalten. Nach dem Garen schaltet der Schnellkochtopf automatisch in den Temperaturerhaltungsmodus. Durch Drücken dieser Taste wird auch JEDE Funktion abgebrochen.

F-LCD-Display

Das LCD-Display zeigt mithilfe von Symbolen, Wörtern und Zahlen die Zeit, die Druckstufen, die Modi, den Garfortschritt und die Meldungen an.

- 1) Symbol für die Startverzögerung
- 2) Symbol für das Vorheizen
- 3) Symbol für den Druck
- 4) Symbol für die Erhaltung der Temperatur

Anzeige der Zeit und der Nachrichten

Drucklevelanzeige

Modusanzeige

Fortschrittsanzeige



Tonanzeige: Zeigt an, ob der Ton ein- oder ausgeschaltet ist. Sicherheitswarnungen sind immer aktiviert

Stummschaltung: Drücken Sie die „+“ Drücker mindestens 3 Sekunden lang, bis das Symbol zu einem Symbol wird

Anschalten des Tons: Drücken Sie die „+“ Drücker mindestens 3 Sekunden lang, bis das Symbol zu einem Symbol wird

Übliche Meldungen



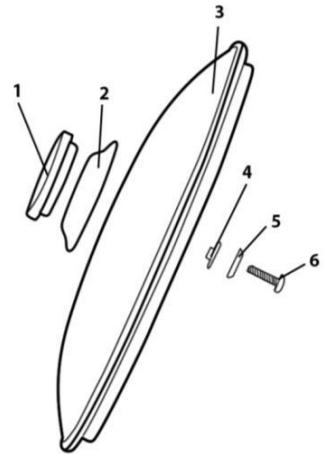
AUFBAU DER GLAS-TOPFDECKELS

**Ihr Schnellkochtopf ist mit einem Deckel aus Hartglas ausgestattet, der zum LANGSAMEN KOCHEN und zur TEMPERATURERHALTUNG verwendet werden kann. Verwenden Sie diesen Glasdeckel nicht für andere Funktionen dieses Schnellkochtopfs.

Sie benötigen einen Schraubenzieher (nicht im Lieferumfang enthalten), um den Knauf am Glasdeckel zu montieren.

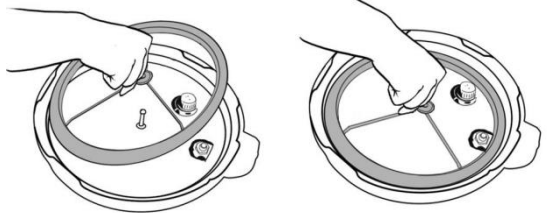
Setzen Sie den Knauf wie links gezeigt auf den Glasdeckel (Abbildung 6).

1. Griff
2. Griffbasis
3. Glasdeckelgehäuse
4. Silikondichtung
5. Dichtungen
6. Schraube M4



EINLEGEN DER GUMMIDICHTUNGSRINGE

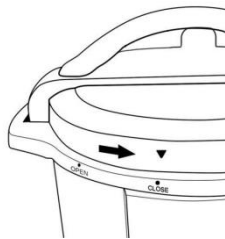
Stellen Sie immer sicher, dass der Gummidichtungsring (18) sicher am Metall-Ring in der Form des Buchstabens Y an der Innenseite des Deckels befestigt ist (2). Stellen Sie sicher, dass die Nut in der Gummidichtung (18) mit der Außenkante des Rings in der Form des Buchstabens Y um den gesamten Rand liegt.



Abbildungen 1-2

Setzen Sie dann den Ring in der Form des Buchstabens Y und den Gummidichtring (18)

wieder im Deckel ein (2) und achten Sie darauf, dass das Loch in der Mitte des Querschnitts des Y-förmigen Rings mit dem Metallstift an der Mitte des Deckels ausgerichtet ist (2). Drücken Sie fest nach unten, bis der Ring in der Form des Buchstabens Y am Deckel (2) befestigt ist (Abbildungen 1-2).



KENNZEICHNUNGEN AM DECKEL DES SCHNELLKUCHTOPFES

Abbildung 3

Achten Sie auf die Markierungen „OPEN“ (OFFEN) und „CLOSE“ („ZU“) am Rand des Gehäuses des Schnellkochtopfes (13) und „▼“ am Rand des Deckels (2). Richten Sie zum ordnungsgemäßen Schließen und Sichern des Deckels des Schnellkochtopfes (2) immer die Markierungen „CLOSE“ am oberen Ring (9) und „▼“ an der Deckelkante (2) aus (Abbildung 3).

MONTAGE DES KONDENSWASSERBEHÄLTERS

Der Kondenswasserbehälter ist ein durchsichtiges Kunststoffteil, das, wie in Abbildung 4 gezeigt, auf der Rückseite des Schnellkochtopfes einrastet. Bringen Sie den Kondenswasserbehälter auf die Rückseite des Geräts an, bis er einrastet. Es handelt sich um das Teil 12 im Schema auf Seite 6.

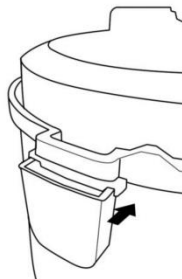


Abbildung 4

WARNUNG ES HANDELT SICH UM EIN DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL

ACHTUNG: Vermeiden Sie schwere Verletzungen. Verwenden Sie immer eine Zange oder ein langes Küchenwerkzeug, um das Ventil auf „EXHAUST“ (AUSSTRÖMEN DES DAMPFES) zu stellen (Abbildung 5).

VORSICHT HEISSER DAMPF: HALTEN SIE DIE HAND UND DAS GESICHT VOM DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL ABGEWANDT, WENN SIE AUF "EXHAUST" („AUSSTRÖMEN DES DAMPFES) STELLEN.



Abbildung 5

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

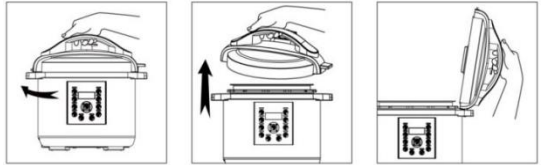
1. Entfernen Sie Verpackungsmaterialien wie Pappe, Kunststoff oder Styropor und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß.

2. Reinigen Sie alle Teile mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie gründlich ab.

3. Den Kochtopf gründlich in der Spülmaschine oder mit warmem Seifenwasser waschen. Abspülen, abwischen oder trocknen lassen und stellen Sie ihn in den Schnellkochtopf.

EINBAU DER DECKELS:

1. So öffnen Sie den Deckel: Halten Sie den Griff (1) fest und drücken Sie auf den roten Entriegelungsknopf (22). Drehen Sie den Deckel (2) im Uhrzeigersinn, bis er entriegelt ist, und heben Sie ihn vertikal an (Abbildungen 6-7). Der Deckel (2) kann auf der Deckelhalterung (20) aufliegen (Bild 8).

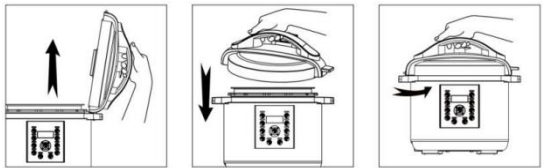


Abbildungen 6-8

Bemerkung: Bei neuen Einheiten ist die Deckeldichtung (2) möglicherweise etwas dicker als normal, und der Deckel lässt sich möglicherweise nur schwer lösen. Sobald der Deckel (2) mehrmals geöffnet und geschlossen wird, löst sich die Dichtung.

2. So schließen Sie den Deckel:

Überprüfen Sie den Gummidichtungsring (18) innen am Deckel (2) und achten Sie darauf, dass er richtig am Rand der Abdeckung anliegt.



Abbildungen 9-11

(Vorsicht: Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn der Gummidichtungsring beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst und lassen Sie ihn reparieren oder austauschen).

Entfernen Sie zum Verriegeln des Deckels (2) Speisereste vom Rand des oberen Rings (9) des Topfes, um eine richtige Abdichtung zu gewährleisten. Nehmen Sie den Deckel (2) von der Deckelhalterung (20) ab (Abbildung 9), halten Sie den Griff fest (1) und legen Sie den Deckel in die geöffnete Position (Abbildung 10). Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, bis der Deckel geschlossen ist (Abbildung 11). (Sie hören ein Schließgeräusch).

Bemerkung: Um sicherzustellen, dass der Deckel (2) richtig schließt, richten Sie die Markierungen OPEN und CLOSE am Deckel (2) und am Hauptgehäuse (13) aus.

WASSERTTEST

Um den richtigen Sitz der Gummidichtung (18) beim ersten Gebrauch zu überprüfen, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Anweisungen zu lesen und den inneren Topf (6) mit Wasser zu 2/3 des Volumens zu füllen und das Garen 30 Minuten lang zu programmieren. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie das Wasser 30 Minuten lang aus. Spülen Sie den Innentopf (6) aus und trocknen Sie ihn ab. Der Schnellkochtopf ist jetzt betriebsbereit.

DECKEL-SICHERHEITVERSCHLUSS

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

Die Kochfunktion kann nicht ausgewählt werden, wenn der Deckel (2) nicht richtig verriegelt ist. Das Display zeigt "LID" („DECKEL“) an und piept kontinuierlich, bis der Deckel (2) richtig verriegelt ist. Sie können die Kochfunktion nicht auswählen.

Dies verhindert, dass das Gerät kocht, ohne den Deckel ordnungsgemäß zu verriegeln. Die Sauté-Funktion funktioniert weiterhin, da der Deckel (2) nicht verwendet wird.

BEDIENUNGSANLEITUNG

TOPFKENNZEICHNUNGEN FÜR DAS KOCHEN

Im herausnehmbaren Kochtopf befinden sich zwei Markierungssets. Eine Seite ist mit "2/3 MAX PRESSURE COOK" (2/3 MAX FÜR DAS KOCHEN“) gekennzeichnet. Dies gibt die maximale Füllung beim Garen von Speisen in einem Schnellkochtopf mit der Ausnahme von Reis an. Die zweite Markierung ist MAX RICE CUP (MAX FÜR REIS) und wird beim Kochen von Reis verwendet. Füllen Sie den Schnellkochtopf beim Schnellkochen von Reis niemals über dieser Markierung mit Wasser.

1. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Kochtopf aus dem Schnellkochtopf und fügen Sie Lebensmittel und Flüssigkeiten hinzu.

BEMERKUNG: Das Gesamtvolumen an Speisen und Flüssigkeiten darf 2/3 des Fassungsvermögens des Kochtopfs nicht überschreiten (Abbildung 12). Bei Lebensmitteln wie getrocknetem Gemüse und Bohnen oder Reis und Getreide darf das Gesamtvolumen die 1/2 des Fassungsvermögens nicht überschreiten (Abbildung 13). Überfüllen kann das

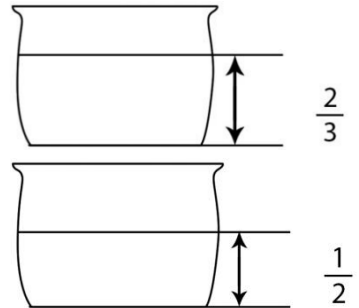


Abbildung 12 - 13

Druckbegrenzungsventil verstopfen, was zu einem übermäßigen Druck führen kann.

Verwenden Sie zum Schnellkochen immer mindestens eine 1/2 Tasse Flüssigkeit.

ACHTUNG: Um schwere Verbrennungen beim Garen von anderen Lebensmitteln als Reis zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die in Abbildung 13 gezeigte 2/3 MAX PRESSURE COOK-Markierung für Flüssigkeiten und Lebensmittel.

Stellen Sie sicher, dass der innere Topf, in dem sich das Kochfeld befindet (14), sauber und trocken ist, bevor Sie den inneren Topf (6) in den Schnellkochtopf stellen, und richten Sie den Topf aus, um einen optimalen Kontakt zwischen dem inneren Topf und dem Kochfeld (14) sicherzustellen (Abbildung 14)

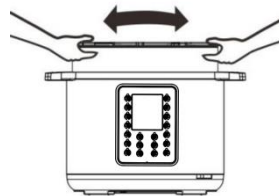


Abbildung 14

3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.

4. Stellen Sie das Druckbegrenzungsventil (3) auf „Airtight“ („Luftdicht“ und achten Sie darauf, dass das Sicherheitsventil (4) sich absenkt.

5. Wenn Sie das Druckbegrenzungsventil (3) auf „Airtight“ („Luftdicht“) oder „Exhaust“ („Ablassen des Dampfes“) steht, richten Sie die Markierung am Druckbegrenzungsventil (3) mit dem Pfeil auf dem Griff (1) aus wie in Abbildung 15.

6. Stecken Sie das Netzkabel in einen Schnellkochtopf und dann in eine Steckdose. Das LCD-Display zeigt OFF (AUS).

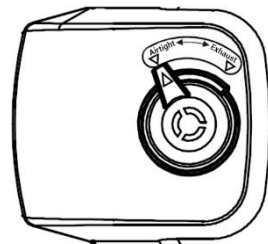


Abbildung 15

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wählen Sie bei fest verschlossenem Deckel, eingeschaltetem Gerät und angezeigtem LCD die Taste für die gewünschte Garfunktion wie in den nachfolgenden Hinweisen erklärt.

Für Ihren Schnellkochtopf sind 15 Speisenauswahlfunktionen programmiert. Dies sind Haferflocken, Suppe/Bouillon, Geflügel, Joghurt, Eier, Bohnen/Chili, Reis, Schnellkochen, Fleisch/Eintopf, Kuchen, langsames Kochen, Dampf, Braten, Mehrkornlebensmittel und Konserven. Die Standardzeiten sind für schnelles und einfaches Garen für kleine Portionen von weniger als 1,4 kg programmiert. Verwenden Sie beim Garen von Lebensmitteln über 1,4 kg die benutzerdefinierte manuelle Funktion. Jede der Startzeiten ist so programmiert, dass das Gewicht des Garguts und die Flüssigkeitsmenge im Topf während des Garvorgangs erfasst werden. Das Gerät baut automatisch Druck auf, kocht die Lebensmittel und wechselt nach Beendigung des Garvorgangs in den Wartungsmodus.

MENÜ	STANDARDKOCHZEIT	STANDARDKOCHZEIT
Haferbrei	15 MIN	1-99 MIN
Suppe/Brühe	30 MIN	1-99 MIN
Geflügel	15 MIN	1-99 MIN
Jogurt	8 STUNDEN	8-24 STUNDEN
Eier	5 MIN	1-99 MIN
Bohnen/Chilli	30 MIN	1-99 MIN
Reis	12 MIN	1-99 MIN
Schnellkochen	35 MIN	1-99 MIN
Fleisch/Eintopf	35 MIN	1-99 MIN
Torte	40 MIN	1-99 MIN
Langsames Kochen	6 STUNDEN	0,5-9,5 STUNDEN
Dampfgaren	10 MIN	1-99 MIN
Sauté	5 MIN	1-30 MIN
Vollkorn	40 MIN	1-99 MIN
Konservierung	15 MIN	1-99 MIN

NACH DEM AUSWÄHLEN DER SPEISEOPTIONEN-TASTE


1. Das Display zeigt die Standard-Garzeit für die ausgewählte Auswahl an. Wenn Sie beispielsweise Reis auswählen, wird auf dem Display 00:12 angezeigt. Es ist nicht erforderlich, eine andere Taste zu drücken.

2. Die Anzeige für Reis blinkt zehn Mal und das Gerät beginnt zu heizen.

Das Vorheizsymbol leuchtet auf  .

3. Mit steigender Hitze steigt der Druck und das Sicherheitsventil springt heraus. Die

Menge an Flüssigkeit und anderen Zutaten im Schnellkochtopf bestimmen die Zeitdauer, die erforderlich ist, um den Topf unter Druck zu setzen - im Allgemeinen 5 bis 40 Minuten.

4. Zum Beispiel wird beim Garen von Reis ON auf dem LCD-Display angezeigt, wenn sich Druck bildet. Wenn das unter Druck stehende Garen beginnt, leuchtet das Symbol  , das andeutet, dass der Topf unter Druck steht. Das LCD-Display zeigt P 12 und der Countdown beginnt.

5. Ein angehobenes Sicherheitsventil zeigt an, dass das Gerät unter Druck kocht. Der Deckel ist jetzt geschlossen und kann nicht geöffnet werden.

VERSUCHEN SIE NIEMALS, DEN DECKEL WÄHREND DES KOCHENS UNTER DRUCK ZU ÖFFNEN.


NACH DER AUSWAHL DES LEVELS DRUCK

Diese Taste wird in Kombination mit der Taste Speiseoptionen verwendet.

Der Standardarbeitsdruck ist Hochdruck. Mit der Taste "DRUCKLEVEL" wird die Druckeinstellung zwischen "Hochdruck" (50-60 kPa) und "Niederdruck" (30-40 kPa) für die Schnellkochfunktionen umgeschaltet. Drücken Sie zum Beispiel für Suppe zuerst die Suppentaste und stellen Sie die Druckgarzeit ein. Die Anzeige für Suppen blinkt und die Hochdruckanzeige wird hervorgehoben. Drücken Sie einmal auf das Drucklevel. Die Niederdruckanzeige leuchtet auf. Der Arbeitsdruck ist hoch, wenn Sie die Drucklevel-Taste zweimal drücken.

Befolgen Sie die Schritte 3-5 auf der Seite 11.

AUTOMATISCHE TEMPERATURERHALTUNGSFUNKTION

Nach Beendigung des Garvorgangs piept der Schnellkochtopf und wechselt automatisch in den Modus Erhaltung der Temperatur. Die Temperaturanzeige und das Symbol für die Wartung der Temperatur  leuchten auf und auf dem Display wird 00 00 angezeigt. Nach 24 Stunden schaltet sich der Topf automatisch ab.

POZNÁMKA: Einstellung Die Funktion "Temperaturerhaltung" sollte nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen verwendet werden. Die Qualität und die Struktur der Lebensmittel beginnt sich nach 1 Stunde bei der Einstellung Temperaturerhaltung zu ändern. Eine geringe Kondensation im oberen Ring während der Einstellung Temperatur

halten ist normal.

ZUM ZURÜCKSETZEN ODER STORNIEREN

Der Benutzer kann jede Funktion jederzeit zurücksetzen oder abbrechen, indem er die Taste Temperatur halten/Stornieren drückt, bis das Display OFF (AUS) anzeigt.

ENTFERNEN DES DECKELS NACH DEM DRUCKKOCHEN

Nach dem Garen schaltet der Schnellkochtopf automatisch in den Temperaturerhaltungsmodus. Zu diesem Zeitpunkt können Sie den Druck auf zwei Arten entlasten: auf natürliche Weise oder durch schnelle Druckentlastung.

1. Natürliche Druckentlastung: Lassen Sie das Gerät nach dem Schnellkochen im Temperaturerhaltungsmodus. Der Druck beginnt zu fallen - die Druckabfallzeit hängt von der Flüssigkeitsmenge im Topf und der Zeit ab, in der der Druck bestanden hat. Die natürliche Druckentlastung kann 15 bis 30 Minuten dauern.

Während dieser Zeit wird weiter gekocht, weshalb es für einige Fleischstücke, Suppen, Reis und einige Desserts empfohlen wird. Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, fällt das Sicherheitsventil (4) ab (Abbildung 16) und der Deckel wird zum Öffnen entriegelt. Der Deckel öffnet sich erst, wenn der gesamte Druck abgelassen wurde. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Wenn Ihnen der Deckel zu fest ist, lassen Sie den Druck vollständig ab, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.



Abbildung 16

Schnellverschluss (empfohlen für Lebensmittel, die leicht oder mittelbraun gebraten sein sollten): Nach dem Schnellkochen piept der Topf und wechselt in den Modus der Temperaturerhaltung. Drücken Sie die Taste Temperaturerhaltung/Stornieren. Das Display zeigt OFF (AUS) an. Drehen Sie das Druckbegrenzungsventil (3) mit einem Backhandschuh oder einem langen Werkzeug vorsichtig in die Position „Exhaust“ (Ablassen des Dampfes), um den Druck zu verringern, bis das Sicherheitsventil (4) abfällt.

BEMERKUNG: Das Druckbegrenzungsventil kann nicht unmittelbar nach dem Garen auf die Position „Exhaust“ („Ablassen“) eingestellt werden, wenn Funktionen wie für Brei oder Suppe verwendet werden. **WICHTIG** ist, dass das Sicherheitsventil (5) absinkt, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen (Abbildung 14).

VORSICHT HEISSER DAMPF - VERBRÜHUNGSGEFAHR: VERWENDEN SIE EINE ZANGE ODER EIN LANGES WERKZEUG, UM DAS VENTIL ZU DREHEN. HALTEN SIE DIE HÄNDE UND DAS GESICHT VOM DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL WEG (3)

SO BENUTZEN SIE DIE SAUTÉ-FUNKTION

Diese Einstellung ermöglicht das Garen bei hoher Temperatur, ohne Deckel, vor dem Schnellgaren. Vor dem Schnellkochen erhalten die meisten sautierten Lebensmittel eine goldene Farbe sowie einen reicheren und saftigeren Geschmack. So kochen Sie Fleisch oder Gemüse vor dem Schnellkochen (Sauté):

1. Nehmen Sie den Deckel (2) vom Gerät ab.
 2. Fügen Sie Öl oder Butter nach Rezept zu.
 3. Drücken Sie die SAUTÉ-Taste. Drücken Sie die manuelle Einstelltaste, um die Garzeit einzustellen. Es ist nicht erforderlich, eine andere Taste zu drücken. Nach 10 Sekunden startet das Programm. Das LCD-Display zeigt ON (AN) an.
 4. Nach dem Vorheizen zeigt das LCD HOT (HEISS) an, dann legen Sie die Lebensmittel in den inneren Topf.
 5. Rühren oder drehen Sie die Speisen nach Bedarf, bis die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht ist.
 6. Wenn Sie die SAUTÉ-Funktion vor Ablauf des Countdowns abbrechen möchten, drücken Sie die TEMPERATURE HOLD / CANCEL-Taste.
- Lassen Sie das Gerät 2-3 Minuten pausieren, bevor Sie mit dem Schnellgaren beginnen, nachdem Sie die SAUTÉ-Funktion deaktiviert haben. Wenn das Gerät nicht mit dem Schnellgaren beginnt, lassen Sie es nach dem SAUTIEREN (SAUTÉ) lange abkühlen, bevor Sie eine andere Funktion auswählen.

SO VERWENDEN SIE DIE JOGHURT-FUNKTION

Ein Joghurt mit einem Schnellkochtopf zuzubereiten ist einfach und macht Spaß. Alles was Sie brauchen ist Milch und ein wenig Joghurt mit einer aktiven Kultur! Der Prozess besteht aus zwei Teilen: Pasteurisierung von Milch und die Kultivierung von Joghurt. Gehen Sie folgendermaßen vor, um Joghurt zuzubereiten:

Pasteurisierung

1. Stellen Sie den Edelstahltopf auf die Basis und lassen Sie den Schnellkochtopf einrasten. Das LCD-Display zeigt OFF (AUS).
2. Gießen Sie die Milch nach Ihrem Rezept in den Edelstahltopf.
3. Verriegeln Sie den Deckel verriegeln und bringen Sie das Druckbegrenzungsventil in eine luftdichte Position.

4. Wählen Sie die Joghurt-Funktion. Drücken Sie die Joghurt-Taste erneut, um zum Menü More (Mehr) zu gelangen. Boil (Kochen) blinkt auf dem LCD-Display auf.

5. Nach 10 Sekunden piept der Schnellkochtopf dreimal und auf dem LCD-Display wird Boil (Kochen) angezeigt.

6. Nach Beendigung des Garvorgangs piept der Schnellkochtopf und auf dem LCD-Display wird Yoghurt (Joghurt) angezeigt.

7. Nehmen Sie den Edelstahltopf mit der Milch heraus, stellen Sie ihn auf das Gitter und lassen Sie ihn abkühlen, bis die Milch 43°C erreicht hat.

Kultivierung

Rühren Sie die aktive Kultur nach Ihrem Rezept in die warme Milch. Stellen Sie den Edelstahltopf wieder in den Schnellkochtopf.

1. Schließen Sie den Deckel. Das Druckbegrenzungsventil kann auf Airtight (Luftdicht) oder auf Exhaust (Ablassen) eingestellt werden.

2. Wählen Sie die Funktion Joghurt aus. Drücken Sie erneut auf Joghurt, bis auf dem LCD-Display mit einem 8-Stunden-Timer Normal angezeigt wird. Verwenden Sie die manuelle Einstellung, um die Garzeit einzustellen.

3. Nach 10 Sekunden piept der Schnellkochtopf dreimal und auf dem LCD-Display wird ein Timer angezeigt (der Joghurt-Timer startet und zählt herunter).

4. Nach Beendigung des Garvorgangs piept der Schnellkochtopf mehrmals und auf dem LCD-Display wird die Aufschrift Yoghurt (Joghurt) angezeigt. Füllen Sie den Joghurt in Gläser und lassen Sie ihn gemäß den Anweisungen Ihres Rezepts abkühlen.

SO BENUTZEN SIE DIE LANGSAME KOCHFUNKTION:

1. Bereiten Sie das gewünschte Gericht vor und stellen Sie es in den Innentopf (6).

2. Verwenden Sie beim langsamen Garen einen Glasdeckel auf dem Gerät.

BEMERKUNG: Die Funktion LANGSAM KOCHEN kocht ohne Druck.

3. Wählen Sie die Funktion LANGSAMES KOCHEN und auf dem Display wird die Standardzeit für den Modus LANGSAMES KOCHEN 06:00 angezeigt. Drücken Sie + und -, um die Garzeit einzustellen.


BEMERKUNG: Die maximal zulässige Garzeit für den LANGSAM-KOCHEN-Modus beträgt 9,5 Stunden.

5. Nach 10 Sekunden piept der Schnellkochtopf dreimal und auf dem LCD-Display wird ON (EIN) angezeigt. Das bedeutet, dass der Schnellkochtopf vorgeheizt wird.

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

6. Nach Beendigung des Garvorgangs piept der Schnellkochtopf und wechselt automatisch

in den TEMPERATURERHALTUNGS-Modus. Während der TEMPERATURERHALTUNG wird 00 00 im Display angezeigt.

7. Das Symbol TEMPERATURERHALTUNG  leuchtet auf. Drücken Sie CANCEL (STORNIEREN), um das Menü zu verlassen.


VORSICHT! Halten Sie Ihr Gesicht oder Ihre Hände beim Entfernen des Glasdeckels niemals direkt über den Schnellkochtopf, da austretender Dampf schwere Verbrennungen verursachen kann.

SO BENUTZEN SIE DIE VERZÖGERTE STARTFUNKTION

Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf später für das automatische Garen von Fertiggerichten programmieren möchten, können Sie ihn für das verzögerte Garen von bis zu 24 Stunden programmieren.

VORSICHT: Es wird nicht empfohlen, die Funktion VERZÖGERTER START zu verwenden, wenn Speisen verderblich sind. Wenn Sie Rohkost vor dem Garen längere Zeit in einem Schnellkochtopf belassen, können diese Speisen verderben. Kochen Sie solche Lebensmittel, die bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, wie Reis, Bohnen, Müsli oder andere Lebensmittel, die nicht verderben.

Diese Einstellung wird in Kombination mit den Funktionen Lebensmitteloptionen und Manuelles Setup verwendet.

1. Bereiten Sie das gewünschte Gericht vor und legen Sie es in den Kochtopf zum Kochen.
2. Setzen Sie den Deckel (2) auf das Gerät und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln.
3. Achten Sie darauf, dass sich das Druckbegrenzungsventil in der Position "Luftdicht" befindet.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine 220-240 V-Steckdose.
5. Das LCD-Display zeigt OFF (AUS).
6. Drücken Sie die Startverzögerungstaste, das Startverzögerungssymbol  leuchtet auf. Das LCD-Display zeigt 00:30 an, was einer Verzögerung von 30 Minuten entspricht. Drücken Sie die Startverzögerungstaste, um die Verzögerungszeit in Schritten von jeweils einer halben Stunde einzustellen, und halten Sie die Taste gedrückt, um den Wert schnell zu erhöhen. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden. (Die auf dem LCD-Display angezeigte Zeit gibt an, wie lange das Gerät warten muss, bevor der Garvorgang gestartet wird.)
7. Zum Beispiel: Wenn Sie den Schnellkochtopf so programmieren möchten, dass er sich innerhalb von 3 Stunden automatisch einschaltet, halten Sie die Startverzögerungstaste gedrückt, bis 03:00 im Display angezeigt wird.
8. Wählen Sie nach dem Programmieren der Startverzögerungszeit die Funktion Mahlzeitenoptionen.

BENUTZUNG DER Konservierung (CANNING) -FUNKTION

1. Bereiten Sie die Speisen in Töpfen zu (perfekt sauber), verschließen Sie die Deckel und stellen Sie die Töpfe in den inneren Topf. Gläser können bis zu 2/3 des Topfes erreichen. Überfüllen Sie den Topf nicht mit Gläsern. Lassen Sie immer einen kleinen Raum. Gießen Sie Wasser in den Topf. Das Wasser sollte 1/3 der Höhe der Gläser erreichen.

2. Setzen Sie den Deckel (2) auf den Herd und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln. Stellen Sie sicher, dass sich das Druckbegrenzungsventil in der Position "Luftdicht" befindet. Stecken Sie das Netzkabel in eine 220-240-V-Steckdose.

3. Das LCD zeigt AUS.

4. Drücken Sie das CANNING-Programm - Konservierung

5. Das Display zeigt die Standard-Garzeit für die ausgewählte Auswahl an. Bei CANNING – Konservierung zeigt das Display 00:15 an. Es ist nicht erforderlich, eine andere Taste zu drücken.

6. Die CANNING – Konservierung -Diode blinkt zehnmal und der Herd beginnt zu heizen. Das Symbol für EIN und Vorheizen leuchtet auf.

7. Nach dem Aufwärmen leuchten P: 15 und das Drucksymbol im Display auf. Der Countdown beginnt.

8. Das Programm meldet den Abschluss mit einem Piepton. Lass den Dampf runter. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Glas vorsichtig mit einem Topflappen oder einer Zange heraus.

TASTE FÜR DIE ANGEBOTSOPTIONEN DER SPEISEN:

Wählen Sie eine der Optionstaste mit Ausnahme von Sauté und Joghurt. Befolgen Sie die Anweisungen in „NACH DER AUSWAHL DER TASTE FÜR DIE SPEISEOPTIONEN“.

Sobald der Schnellkochtopf den Countdown beendet hat, beginnt er mit dem Kochen entsprechend des ausgewählten Gerichts.

Befolgen Sie die Anweisungen unter „SO ENTFERNEN SIE DEN DECKEL NACH DEM SCHNELLKUCHEN“, um den Garvorgang abzuschließen.

SICHERHEITSELEMENTE

Im Schnellkochtopf sind neun Sicherheitsvorrichtungen installiert, die die Zuverlässigkeit gewährleisten (Abbildung 17).

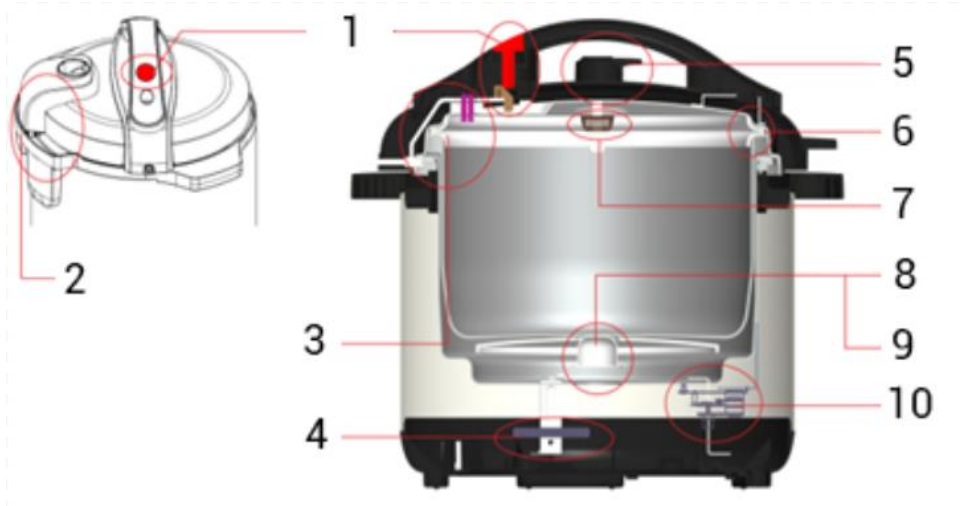


Abbildung 17

1. Sicherheitsschloss des Deckels
2. Sicherheitsschalter des Deckels
3. Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen des Deckels
4. Thermosicherung
5. Überdruckventil
6. Druckentlastungsvorrichtung
7. Antiblockierabdeckung
8. Automatische Temperaturregelung
9. Warnung vor zu hohen Temperaturen
10. Funktion für die Druckregelung

1. Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen des Deckels

Der Deckel kann nicht geöffnet werden, wenn im Gerät Druck besteht.

2. **Druckregelmechanismus**

Das richtige Drucklevel wird während des Garvorgangs automatisch aufrechterhalten.

3. **Überdruckventil**

Das Überdruckventil gibt automatisch Luft ab, wenn der Innendruck die eingestellte Temperatur überschreitet.

BEMERKUNG: Wenn Sie den Schnellkochtopf überfüllen (siehe Bedienungsanleitung), kann das Überdruckventil verstopfen, was zu einem übermäßigen Druck führen kann.

4. **Antiblockierabdeckung**

Verhindert, dass das Überdruckventil (3) von Lebensmitteln blockiert wird.

5. **Druckentlastungsvorrichtung**

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

6. **Thermostat**

Die Stromversorgung wird automatisch abgeschaltet, wenn die Temperatur des Kochtopfs einen voreingestellten Wert erreicht oder der Schnellkochtopf ohne ausreichende Flüssigkeitszufuhr aufgeheizt wird.

7. **Thermosicherung**

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

8. **Sicherheitsschalter des Deckels**

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

9. **Sicherheitsschalter des Deckels**

Der Deckel kann nicht geöffnet werden, wenn die Taste nicht gedrückt und gehalten wird.

REINIGEN DES SCHNELLKOCHTOPFES

1. Stellen Sie immer sicher, dass der Schnellkochtopf vom Stromnetz getrennt, drucklos und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn zerlegen.

2. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm oder ein feuchtes Tuch, um das

Gehäuse (13) zu reinigen. Tauchen Sie das Gehäuse (13) NIEMALS in eine Flüssigkeit und gießen Sie keine Flüssigkeit hinein.

3. Entfernen Sie den Kondenswasserbehälter (12), spülen Sie ihn gründlich aus und lassen Sie ihn trocknen. Reinigen Sie das innere Hauptgehäuse (13) und den oberen Ring (9) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch.

4. Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil (3), indem Sie es fest nach oben ziehen. Mit warmem Wasser abspülen und trocknen.

5. Reinigen Sie den Deckel (2) mit warmem Seifenwasser, einschließlich der Gummidichtring (18), des Filters (17), des Ventils, des Sicherheitsventils (4) und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

6. Auf der Unterseite des Deckels unterhalb des Überdruckventils (3) befindet sich 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. Spülen Sie den Innentopf (6), das Gitter (20) und den Hartglasdeckel (21) mit einem nicht scheuernden Schwamm und lassen Sie sie an der Luft trocknen oder verwenden Sie ein Tuch. Es wird nicht empfohlen, einen Topfreiniger zu verwenden, der die antihaftbeschichtete Oberfläche des Innentopfs (6) zerkratzen könnte.

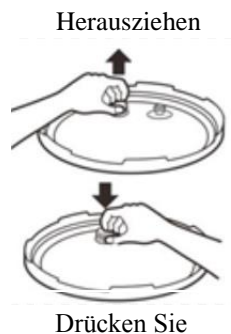
9. Bewahren Sie den inneren Topf im Schnellkochtopf auf. Bewahren Sie den Schnellkochtopf an einem kühlen, trockenen Ort auf.

10. Bewahren Sie den Schnellkochtopf nicht mit aufgesetztem Deckel auf. Dies reduziert den Verschleiß der Dichtung.

11. **BEMERKUNG:** Alle anderen Arbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter oder vom Hersteller oder Händler durchgeführt werden.

So reinigen Sie den Filter:

Entfernen Sie den Filter (17), indem Sie ihn senkrecht nach oben ziehen und reinigen sie ihn. Um den Filter wieder anzubringen, setzen Sie einfach den Filter (17) wieder ein und drücken Sie ihn nach



unten, um ihn zu verriegeln (Abbildung 18).

Abbildung 18

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
1. Soll das Überdruckventil (3) am Deckel (2) freigegeben werden?	Ja, auch wenn es gelöst ist, ist es sicher verriegelt. Es dreht sich um 360 Grad. Wenn jedoch der Druck ansteigt und das Ventil richtig auf „Airtight“ („Luftdicht“) eingestellt ist, ähnelt es einem wackelnden Kopf an einer Feder.
2. Wenn ich die Taste Speiseoptionen (z. B. SUPPE) wähle, passiert nichts. Was ist passiert?	Es ist nichts passiert. Stellen Sie sicher, dass das Druckbegrenzungsventil (3) auf Airtight (Luftdicht) eingestellt und der Deckel (2) fest verschlossen ist. Lassen Sie das Gerät aufheizen und Druck erzeugen, nachdem Sie die Taste „Speiseoptionen“ ausgewählt haben. Sobald das Gerät genügend Druck aufgebaut hat, zeigt das Display einen Countdown-Timer an, der die gewünschte Garzeit für die ausgewählte Taste Speiseoptionen darstellt. Jetzt fängt das Gerät an, das Essen zu kochen. Der Druckaufbau kann je nach Menge und Gewicht der zubereiteten Speisen 5 bis 40 Minuten dauern.
3. Sobald ich den Schnellkochtopf einstelle, beginnt er zu heizen. Nach ca. 5 Minuten piept das Gerät dreimal und wechselt in den Temperaturmodus und mein Essen wird nicht vollständig gekocht. Was ist passiert?	<p>Das Gerät detektiert, dass zu wenig Flüssigkeit in Ihre Lebensmittel eingefüllt wurde. Der Schnellkochtopf verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutzsensor, der das Gerät automatisch in den OFF-Modus (AUS) oder Temperatur halten schaltet, wenn er feststellt, dass nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist, um eine Überhitzung zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass der gesamte Druck abgelassen ist, öffnen Sie den Deckel und füllen Sie die Flüssigkeit in halben Tassen ein, bis das Gerät den richtigen Druck erzeugt und kochen Sie die Flüssigkeit, um eine Überhitzung zu vermeiden.</p> <p>Das Gerät erkennt ein Druckleck und eine falsche Befestigung. Drücken Sie fest auf den Deckel, um abzudichten, oder lassen Sie den Druck ab, und nehmen Sie den Deckel sicher ab, um das Gerät gründlich zu kontrollieren. Vergewissern Sie sich, dass der Gummidichtungsring vorhanden ist, der Deckel sicher verriegelt ist und das Ventil auf der Oberseite des Deckels sich in der Position</p>

	<p>„Airtight“ ("Luftdicht") befindet. Schalten Sie das Gerät ab, um es neu zu starten. Warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es erneut an. Programmieren Sie das Gerät erneut.</p>
	<p>Beide oben genannten Lösungen führen dazu, dass eine bestimmte Menge an Flüssigkeit verdunstet. Es wird daher empfohlen, die verdunstete Menge erneut hinzuzufügen, da sonst das Problem weiterhin auftritt oder der Schnellkochtopf nicht ordnungsgemäß funktioniert.</p>
<p>4. Während der Druckbildung tritt am Rand des Deckels Dampf aus. Wie kann ich dieses Problem lösen?</p>	<p>Bitte beachten Sie, dass Dampf, der aus dem Ventil (3) oder um den Deckel austritt, während der Druckbildung in den ersten 5 Minuten normal ist. Wenn dieses Phänomen länger als 10 Minuten andauert oder der Dampf immer noch austritt, obwohl der Timer bereits abgelaufen ist, kann dies bedeuten, dass der Gummidichtungsring (18) beim Verriegeln des Deckels (2) nicht dicht ist. Dies kann bei völlig neuen Geräten passieren. Versuchen Sie, fest auf den Deckel (2) zu drücken. Dadurch sollte der Gummidichtungsring (18) dicht abschließen und es sollte die weitere Dampfabgabe stoppen können.</p> <p>Wenn sich das Problem dadurch nicht beheben lässt, drücken Sie die Taste TEMPERATURERHALTUNG/STORNIEREN und befolgen Sie die Anweisungen, um den Druck zu verringern, bevor Sie den Deckel abnehmen und das rote Sicherheitsventil (4) oder den Gummidichtungsring (18) prüfen. Siehe S. 7 über das Einsetzen des Gummidichtungsring (18). Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab, damit es sauber und glatt ist und keine Speisereste enthält. Beachten Sie, dass das rote Sicherheitsventil (4) ordnungsgemäß zusammengebaut ist und leicht der Sicherheitsventil-Dichtring (16) nach oben und unten gezogen werden kann. Setzen Sie den Deckel wieder auf das Gerät und verriegeln Sie ihn. Starten Sie den Garvorgang erneut.</p>
<p>5. Während der Druckbildung tritt Dampf aus dem Druckbegrenzungsventil (3) aus. Wie kann ich dieses Problem lösen?</p>	<p>Dies kann zu Beginn des Druckbildung auftreten und ist normal. Wenn das Problem länger als 10 Minuten besteht, ist das Ventil (3) möglicherweise nicht richtig positioniert. Verwenden Sie einfach eine Zange oder ähnliche Utensilien und Küchenhandschuhe und klopfen Sie vorsichtig von einer Seite zur anderen auf das Ventil, falls es undicht ist. Wenn der Dampf weiterhin austritt, müssen Sie möglicherweise die Taste TEMPERATURERHALTUNG/STORNIEREN drücken. Befolgen Sie die Anweisungen, um jeglichen Druck abzulassen, bevor Sie den Deckel öffnen und das Überdruckventil entfernen, und überprüfen Sie die dünne Drahtfeder an der Unterseite. Stellen Sie sicher, dass sie</p>

	nicht verbogen oder locker ist. Falls der Dampf ständig entweicht, kann das Ventil fehlerhaft sein und es kann sein, dass Sie es austauschen oder reparieren lassen müssen.
6. Während der Druckbildung tritt Dampf aus dem Bereich des Sicherheitsventils (4) aus. Wie kann ich dieses Problem lösen?	Dies kann zu Beginn des Druckbildungszyklus auftreten und ist normal. Wenn das Problem länger als 10 Minuten besteht, verwenden Sie einfach eine Zange oder ein ähnliches Werkzeug und Küchenhandschuhe, um das Ventil vorsichtig zu positionieren. Dies hilft, den Deckel und alle Ventile richtig zu montieren. Der Druck drückt schnell auf das Sicherheitsventil und dichtet das Gerät ordnungsgemäß ab, um die Druckbildung abzuschließen.
7. Mein Essen ist fertig und der Druck hat nachgelassen, aber ich kann den Deckel nicht entriegeln und öffnen. Warum lässt er sich nicht öffnen?	Drücken Sie die TEMPERATURERHALTUNGSTASTE/STORNIEREN, um sicherzustellen, dass der Druck und der Dampf vollständig abgelassen wurden. Achten Sie darauf, dass das rote Sicherheitsventil (4) nicht mehr in der oberen Position ist. Es kann in der oberen Position stecken bleiben. Klopfen Sie vorsichtig auf den Deckel, damit er sich nach unten schiebt. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Wenn der Deckel weiterhin fest bleibt, kann das Abschalten des Geräts hilfreich sein.
8. Was ist das durchsichtige Kunststoffteil, das mit meinem Schnellkochtopf geliefert wurde?	Dies ist ein Kondenswasserbehälter: Siehe Abschnitt (12) auf den Seiten 5 und 8 und setzen Sie den Kondenswasserbehälter an der Rückseite des Schnellkochtopfs ein.
9. Ich habe einen Schnellkochtopf zum Kochen programmiert, aber es passiert nichts.	Das Gerät erzeugt immer noch Druck. Dies kann je nach Menge und Gewicht der Lebensmittel im Schnellkochtopf 5-40 Minuten dauern.
10. Das Gerät FUNKTIONIERT NICHT oder wird NICHT MIT STROM VERSORGT.	Die Sicherung im Gerät ist durchgebrannt. Dies passiert, wenn das Essen im inneren Topf ohne ausreichende Flüssigkeit gekocht wird oder wenn zu viel elektrischer Strom in den Topf fließt. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, um eine Ersatzsicherung zu erhalten.
11. Das LED-Display zeigt Fehler E4.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Warten Sie ungefähr 15 Minuten. Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Steckdose. Drücken Sie die Taste "CANCEL" (STORNIEREN) am Schnellkochtopf. Wählen Sie den Garvorgang, um den Garvorgang zu starten.
12. Mein Essen ist am Boden des inneren Topfes angebrannt.	Es ist nicht genug Flüssigkeit im Innentopf. Fügen Sie mehr Flüssigkeit zum Inhalt Ihres inneren Topfes hinzu.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
13. Ich habe Probleme beim Schließen des Deckels.	Der Dichtungsring ist nicht richtig befestigt.	Setzen Sie den Dichtungsring wieder ein.
	Das Sicherheitsventil ist in oberer Position.	Drücken Sie das Sicherheitsventil vorsichtig nach unten.
14. Ich habe Probleme beim Öffnen des Deckels.	Der Druck wurde nicht vollständig abgelassen.	Drehen Sie das Druckbegrenzungsventil vorsichtig auf EXHAUST (ABLASSEN) und lassen Sie den verbleibenden Druck ab.
	Das Sicherheitsventil ist in oberer Position.	Drücken Sie das Sicherheitsventil vorsichtig nach unten.
15. Während des Garens tritt viel Dampf aus dem Ventil aus.	Das Ventil befindet sich in der Position EXHAUST (ABLASSEN).	Verriegeln Sie den Deckel und bringen Sie das Druckbegrenzungsventil in die Position AIRTIGHT (LUFTDICHT).
16. Das Display zeigt E3.	Überhitzung wird erkannt.	Drücken Sie CANCEL (STORNIEREN) um den Garvorgang zu beenden. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel am Boden des Innentopfs nicht angebrannt sind.
17. Das Display enthält keine Meldung, wenn das Netzkabel angeschlossen ist.	Schlechte oder keine Stromspannung.	Überprüfen Sie das Netzkabel vom Schnellkochtopf zur Steckdose und stellen Sie eine gute Verbindung her.
	Die elektrische Sicherung ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst, um eine Ersatzsicherung zu erhalten.
18. Der Reis ist nur teilweise gekocht oder zu hart.	Es wurde nicht genug Wasser verwendet.	Passen Sie das Reis-/Wasser-Verhältnis entsprechend des Rezepts an.
	Der Deckel wurde zu früh geöffnet.	Lassen Sie den Deckel nach Beendigung des Garvorgangs noch 5 Minuten auf dem Gerät.
19. Der Reis ist matschig oder wässrig.	Es wurde zu viel Wasser verwendet.	Passen Sie das Reis-/Wasser-Verhältnis entsprechend des Rezepts an.

Wenn einer der folgenden Fehlercodes auf dem Display des Schnellkochtopfs angezeigt wird, nehmen Sie das Gerät von der Stromversorgung und überprüfen Sie, ob der Schnellkochtopf ordnungsgemäß montiert ist, die Speisen ordnungsgemäß und gleichmäßig im Herd verteilt sind und sich genügend Flüssigkeiten im Herd befinden. Lassen Sie das Gerät anschließend mindestens 10 Minuten abkühlen, stecken Sie dessen

Fehlercode	Probleme/Ursachen	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E1	Offener Stromkreis des Sensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E2	Sensorkurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E3	Überhitzung	Schalten Sie das Gerät aus / ein und wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn weiterhin ein Fehler auftritt
EY	Fehlfunktion des Signalschalters	Wenden Sie sich an den Kundendienst

Kabel wieder in die Steckdose und schalten Sie es ein.



Entsorgung: Das durchgestrichene Mülleimersymbol auf Ihrem Produkt, in der Begleitdokumentation oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass in der Europäischen Union alle elektrischen und elektronischen Geräte, Batterien und Akkus separat als Sondermüll entsorgt werden müssen. Entsorgen Sie diese Produkte nicht als unsortierten Hausmüll.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklärt das Unternehmen Abacus Electric, s.r.o., dass das SALENTE-Produkt die Anforderungen der Normen und Vorschriften erfüllt, die für den Gerätetyp relevant sind.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter <ftp://ftp.salente.cz/ce>

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

WWW.SALENTE.CZ

Alle Rechte vorbehalten

Das Produktdesign und die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.