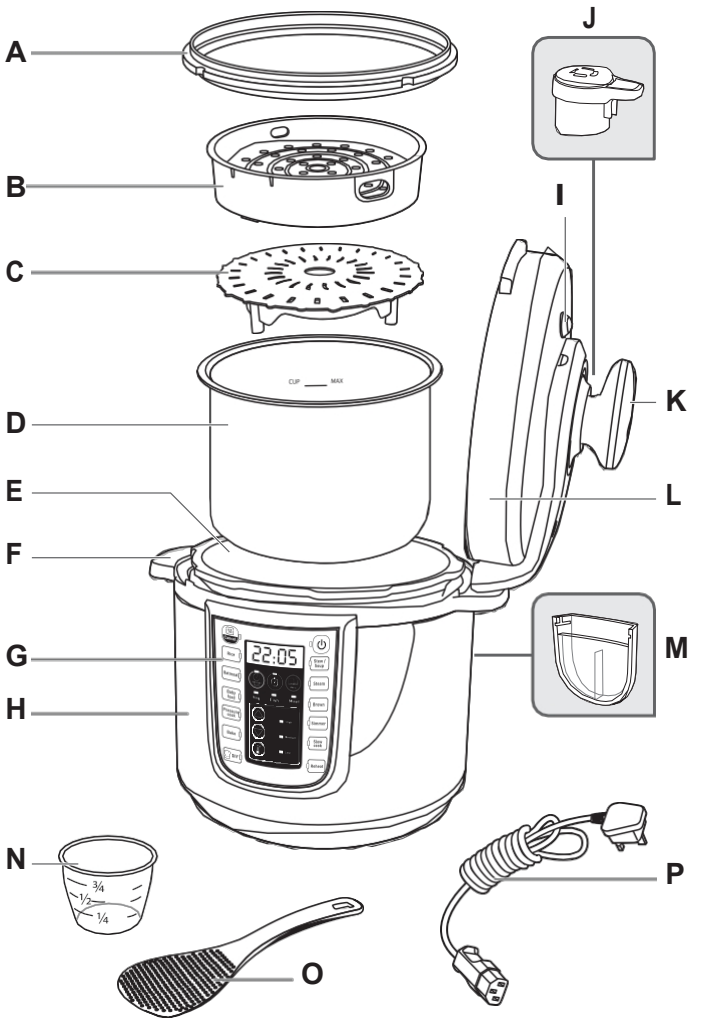
Tefal®

EN
CS
SK
HU
RO
BG
HR
ES
PT
PL
SL
BS
SR
LT
ET
LV



Schnell & lecker mit dem Multikocher

www.tefal.com


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
22:05
¾
½
¼

1

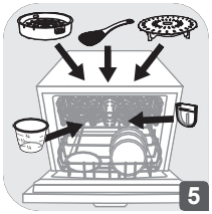


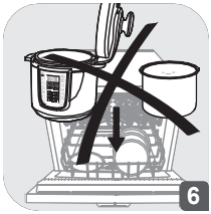








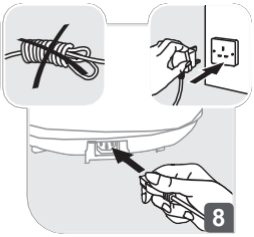




2

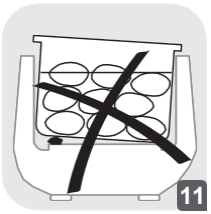




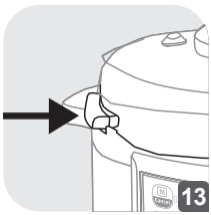





10

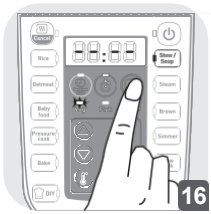

11


12


13

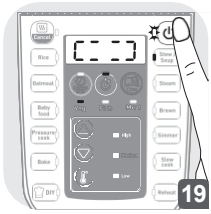

14


15


16


17


18


19

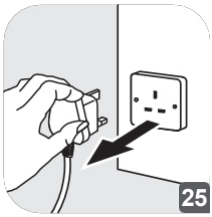

20


21


22


23


24


25


2
26

13







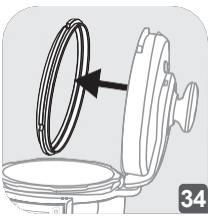




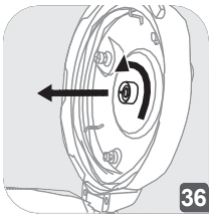


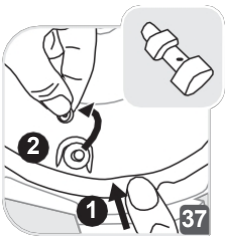














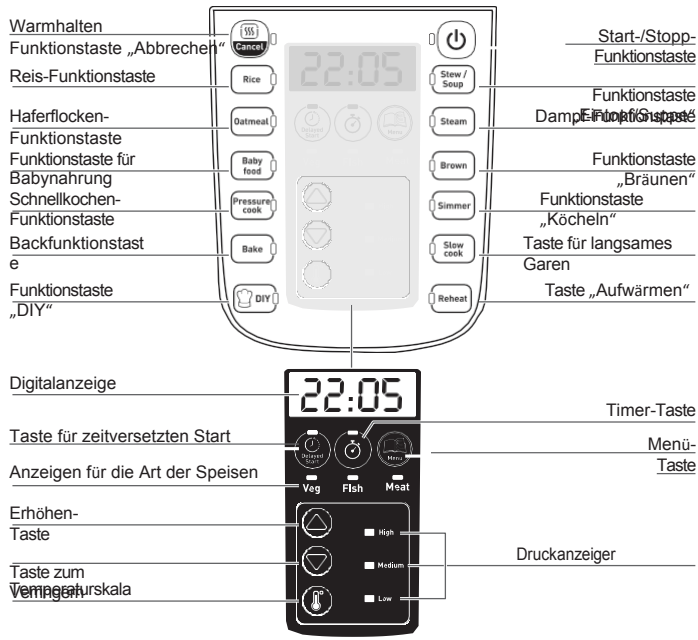
BESCHREIBU

EN

A Dichtungsring
B Dampfkorb
C Untersetzer
D Kochtopf (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatauffangbehälter
N Messbecher
O Reislöffel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für Ihr Gerät sind im Handel erhältlich. Sie können diese Teile selbst austauschen, ohne den Kundendienst in Anspruch nehmen zu müssen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum. Verwenden Sie nur das richtige Ersatzteil, das Ihrem Gerätemodell entspricht.

BEDIENFELD



1. Die 20 Funktionen sind: „Warmhalten/Abbrechen“, „Reis“, „Haferflocken“, „Babynahrung“, «Schnellkochen», «Backen», «DIY», «Aufwärmen», «Langsam garen», «Köcheln», «Anbraten», «Dämpfen»,
   «Eintopf/Suppe», «⏻», «Startverzögerung», «Timer», «Menü», △ ▽, «Temperatur».
2. Es werden 25 Kocharten angeboten; weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Bei «Dämpfen», «Eintopf/Suppe» und «Köcheln» können Sie die Art der Speise auswählen: «Gemüse»,
   «Fisch», «Fleisch/Bohnen».

VOR DEM ERSTEN

Verpackung entfernen

- Nehmen Sie Ihr Gerät aus der Verpackung. Bitte bewahren Sie Ihre Garantiekarte auf und lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Stellen Sie Ihr Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Untersetzer, Reislöffel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Netzstecker – Abb. 4.
- Entfernen Sie den Werbeaufkleber auf dem Gerät, bevor Sie es zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Bitte beachten Sie: Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.
- Spülen Sie den Kochtopf, den Kondensatauffangbehälter, den Untersetzer und die Dichtung ab.

Erstmalige Inbetriebnahme

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab; schließen Sie es an das Gerät an und stecken Sie den Stecker in die Steckdose – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter ein. – Abb. £.

Nimm den Topf vom Herd und gib die Zutaten hinein

- Nimm den Kochtopf heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Bitte beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten niemals die Maximalmarkierung am Kochtopf überschreiten darf – Abb. 9.

Stellen Sie den Kochtopf in das Gerät

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochtopfs sauber und trocken ist, und entfernen Sie alle Speisereste von der Heizplatte. Stellen Sie dann den Kochtopf in das Gerät – Abb. 10–11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den Kochtopf.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

• Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung fest auf der Dichtungsauflage sitzt.
• Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn vollständig im Uhrzeigersinn – Abb. 12-13-14.

Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein

- Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es eingerastet ist. Bitte beachten Sie, dass das Ventil nicht einrastet und etwas locker bleibt. Vergewissern Sie sich, dass das Druckbegrenzungsventil nach unten gedrückt ist, bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen (siehe Gerätebeschreibung).

DE

FUNKTIONEN –

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Das System startet einen Selbsttest, ein Summer gibt einen «PIEPTON» von sich. Das digitale Display und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach 1 Sekunde zeigt das Display « » an, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Deckelposition, wie unten dargestellt:

PROGRAMM	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELPOSITION			
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen Deckel nicht verriegelt		Kochen
Reis		9	1–50	108	nicht zutreffend	●			●
Haferflocken (Porridge)		3	1–20	90	nicht zutreffend	●			
Eintopf / Suppe	vegetarisch	10	1-70	108	nicht zutreffend	●			●
						●			
	Fisch	20	1-70	104	nicht zutreffend	●			
Steam	Fleisch/Bohnen	40	1-70	112	nicht zutreffend	●			●
						●			
	Gemüse	3	1–40	108	nicht zutreffend	●			
		10	5–40	112	nicht zutreffend				
	Fisch	3	1–15	104	nicht zutreffend				
	Fleisch/Bohnen								

PROGRAMME	MENÜ	ZEIT EINSTELLEN		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen	Deckel geschlossen	Deckel angehoben	Kochen unter
Bräunen		10	1–60	160	100–160			●	
Aufwärmen		4	1–60	104	nicht zutreffend	●			●
Köcheln	Gemüse	15	1–35	108	nicht zutreffend	●			●
	Fisch	15	1–35	104	nicht zutreffend	●			
	Fleisch/Bo	15	5–35	112	nicht zutreffend	●			
Schnellkochen	hoch	30	5–40	112	nicht zutreffend	●			●
	mittel	30	5–40	108	nicht zutreffend	●			
	niedrig	30	5–40	104	nicht zutreffend	●			
Babynahrung		30	5–70	112	nicht zutreffend	●			●
Backen		40	5–60	150	nicht zutreffend		●		
Langsames Garen		2 Std.	2–9	85	nicht zutreffend	●			

PROGRAMME-MENÜ	-	EINGESTELLTE ZEIT (min)		DECKELPOSITION	
		Standard	Bereich	geschlossen + verriegelt / angehoben	nicht verriegelt
DIY-Koch	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NIEDRIG***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH***(112 °C)	120 °C

*Kochen unter Druck

ANLEITUNG ZUM KOCHPROGRAMM

EN

Reis, Haferflocken (Brei), Babynahrung, Backen, Langsamgaren, Aufwärmfunktionen

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion; auf dem Display wird die Standard-Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie dann und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint ein rotierender roter Kreis «».
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf den Countdown um, was bedeutet, dass die Garphase begonnen hat.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzukündigen.

Hinweis: Die richtige Deckelposition für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktionen „Eintopf/Suppe“, „Dämpfen“, „Köcheln“

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion; auf dem Display wird die Standard-Garzeit angezeigt, die Anzeige für die Lebensmittelart leuchtet standardmäßig „Veg Fish Meat “ auf und die entsprechende Druckanzeige leuchtet ebenfalls auf.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Lebensmittelart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Um die Speisenart zu ändern, drücken Sie mehrmals die Menütaste, bis die Anzeige für die gewünschte Speisenart aufleuchtet. Unter der ausgewählten Speisenart leuchtet eine rote Kontrollleuchte auf.
- Drücken Sie dann auf „ “. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase, und die zuvor eingestellte Zeit läuft ab.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzukündigen.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Bräunungsfunktion

- Sie können zuerst Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder Öl und Zutaten gleichzeitig hinzufügen.
- Drücken Sie die Bräunungstaste; auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur durch Drücken der Tasten oder „ “-Tasten ändern.
- Wenn Sie anschließend die Bräunungszeit ändern möchten, drücken Sie und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie die Temperaturtaste ( ) und die Tasten „ “ oder „ “ drücken.
- Drücken Sie anschließend auf „ “. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint die Meldung „ “.

- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase, und die zuvor eingestellte Zeit läuft ab.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzukündigen.

Hinweis:

*** Der Deckel muss während des Anbratens offen bleiben.**

*** Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Anbratfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Schnellkochfunktion

- Drücken Sie die Taste „Schnellkochen“; die Druckstufe wird durch eine Leuchte am Bedienfeld (Hoch, Mittel oder Niedrig) und auf dem Display durch „HI-P“, „P“ oder „LO-P“ angezeigt.
- Sie können die Druckstufe ändern, indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“ drücken.
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie die Taste „⏲“ drücken und die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten △ oder ▽.
- Drücken Sie △ abschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint „▯▯:▯▯“.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Kochphase (angezeigt durch einen einzelnen Piepton), und die zuvor eingestellte Zeit läuft ab. Ein weiterer Piepton während des Kochvorgangs (doppelter Piepton) signalisiert, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzukündigen.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Der Deckel muss während des Druckgarens geschlossen und verriegelt bleiben.

DIY-Chef-Funktion

Dank dieser Funktion können Sie die Garzeit sowie Temperatur und Druck frei wählen.

- Stellen Sie die Kochstufe für den DIY-Modus je nach gewünschter Zubereitung auf einen Wert zwischen 1 und 6 ein (siehe Tabelle auf Seite 14), indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“ drücken. Wenn Sie im DIY-Modus unter Druck garen möchten: Der Deckel muss verriegelt sein, es muss ausreichend Flüssigkeit im Garbehälter vorhanden sein, und Sie müssen zwischen den drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (MITTLERER Druck 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie die Tasten „⏲“ drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten △ oder ▽.
- Drücken Sie △ abschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint „▯▯:▯▯“.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase, und die zuvor eingestellte Zeit läuft ab.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

Warmhalten

- Im Warmhalte-Modus gibt das Gerät einen Signalton ab, sobald der Gar-Countdown 0 erreicht, und wechselt dann automatisch in den Warmhalte-Modus (außer bei DIY-Funktionen); auf dem digitalen Display wird «00:00» angezeigt.
- Wenn Sie im Standby-Modus die Taste „WARM“ drücken, wechselt das Gerät in den Warmhalte-Modus, das digitale Display zeigt „00:00“ an und zählt hoch.
- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird diese Funktion automatisch beendet und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Achten Sie während der Warmhaltefunktion darauf, dass der Deckel geschlossen ist.

Einstellung für verzögerten Start

DE

- Wenn Sie eine Funktion auswählen, können Sie, bevor das Gerät mit dem Garen beginnt, die Taste „⏲“ drücken, um eine Startverzögerung einzustellen. Durch Drücken der Tasten „△“ und „▽“ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für die Startverzögerung (2–24 Stunden) umfasst die Garzeit; wenn Sie die Funktionstaste „△“ (Startverzögerung/Timer) drücken, wird „02:00“ angezeigt; drücken Sie die Taste „△“, um den Wert zu erhöhen, und die Taste „▽“, um ihn zu verringern.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Funktionsanzeige auf.

Hinweis: Die Funktion „Verzögerter Start“ ist für die Funktionen „Browning“ und „DIY“ nicht verfügbar.

Einstellung „Abbrechen/Stopp“

In den folgenden Einstellungen: Voreinstellung, Kochen, Schnellkochen, Warmhalten, ist nur die Taste «Warmhalten/Abbrechen» verfügbar. Drücken Sie die Taste «Warmhalten/Abbrechen» eine Sekunde lang, um den Vorgang abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „⏻“ länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Nach Beendigung des Druckgarvorgangs wird der Dampf durch Drücken der Taste am Griff „One-Touch-Dampfablass“ (Abb. 21) abgelassen; dies dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Inneren nur wenige Sekunden bis zu 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 22–23–24.
- Ziehen Sie den Netzstecker – Abb. 25.

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Topf austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfstrom fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHEN UNTER

- Sobald sich im Gerät Druck aufgebaut hat:
  - hebt sich das Druckbegrenzungsventil. Die Sicherheitsverriegelung im Deckel wird dann aktiviert, und der Deckel lässt sich während des Garvorgangs nicht öffnen. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Druckgarens zu öffnen.
  - Die LED „Low“, „Medium“ oder „High“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass im Gerät Druck herrscht.

- Wenn Sie den Schnellkochtopf zum ersten Mal benutzen, kann es vorkommen, dass etwas Flüssigkeit aus dem Druckbegrenzungsventil und der Dichtung austritt. Das ist normal und tritt auf, wenn sich Druck aufbaut.
- Ihre traditionellen Lieblingsrezepte lassen sich ganz einfach an die Einstellung „PRESSURE COOK“ anpassen.
  - Niedrig (niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte und bestimmter Gemüsesorten

- Mittel (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
- Hoch (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost

• Es ist normal, dass während des Kochvorgangs etwas Dampf entweicht (da es sich bei dem Ventil um ein Sicherheitsventil handelt).

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht ohne eine Mindestwassermenge von 10 cl.
- Beim Druckgaren wird der Beginn des Garvorgangs durch einen einzelnen Piepton signalisiert. Der Betriebsdruck ist erreicht, sobald ein doppelter Piepton ertönt.

Sicherheitsme

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

Sicherheit beim Öffnen:

– Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Manometerstab in der oberen Verriegelungsposition, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, Ihren Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen.
– Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf die Manometerstange auszuüben.
– Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck gesunken ist (zusätzlicher Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil), bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

Zwei Überdrucksicherheitsvorrichtungen:

– Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“, Seite 18.
– Zweite Vorrichtung: Die Entlüftungsöffnung auf der Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Überdrucksicherungen ausgelöst wird:

- Schalten Sie Ihr Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie es.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Wenn Ihr Gerät nach Durchführung dieser Überprüfungen und Reinigungen undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

Einstellung Ihres Geräts:

Der Druck lässt sich durch Ein- und Ausschalten des Heizelements regulieren.

SERIE EPC06
Niederdruck 20 kPa (104,5 °C) / Mitteldruck 38 kPa (108,5 °C) / Hochdruck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktkapazität: 5,8 l / Nutzkapazität: =3,8 l
Integrierte Heizung (umspritzter Heizwiderstand)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Sobald das Essen gar ist, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen – Abb. 25–26. Reinigen Sie Ihr Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn die Innenschüssel nicht eingesetzt ist – Abb. 27.
- Nehmen Sie den Kondensatauffangbehälter heraus und reinigen Sie ihn gründlich unter

fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder an seinen ursprünglichen Platz ein – Abb. 35.

- Spülen Sie die Dichtung ab. Trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, nehmen Sie den Deckel ab – Abb. 36 – und entfernen Sie das Ventil vorsichtig vom Deckel - Abb. 37 und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie ihn gründlich ab. Achten Sie darauf, dass der Kanal ordnungsgemäß gereinigt ist, bevor Sie das Schwimmerventil wieder an seinen ursprünglichen Platz setzen.

DE

- Drücken Sie auf den inneren Teil der Sicherheitsventilfeder, um zu überprüfen, ob sie nicht verstopft ist – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest – Abb. 29. Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung des Topfes beschädigen kann.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil vom Rohr und reinigen Sie sowohl das Ventil als auch das Rohr mit Wasser. Achten Sie nach dem Trocknen darauf, dass der Kanal des Rohrs ordnungsgemäß gereinigt ist, bevor Sie das Ventil wieder darauf anschließen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kochtopf. Gießen Sie kein Wasser oder Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Sollten Sie das Gerät versehentlich in Wasser eintauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement verschütten (wenn der Topf nicht aufgesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht weiter und bringen Sie es zur Reparatur zu Ihrem Kundendienstzentrum.
- Reinigen Sie Ihr Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle 2 Jahre. Verwenden Sie ausschließlich die Dichtung mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
vollständig abgelassen,	Lässt sich nicht öffnen, weil aufgrund des Drucks im Innentopf.	a. Warten, bis der Druck im Topf vollständig. b. Halten Sie den Druckentlastungsknopf gedrückt.
	Der Druck im Topf ist vollständig abgelassen, aber das Schwimmerventil klemmt, weil es zu verschmutzt ist, und kann sich daher nicht nach unten bewegen.	a. Stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgebaut ist, indem Sie den Topf mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen lassen (nicht unter Wasser). b. Bitte stechen Sie mit einem Spieß in das Schwimmerventil, damit es nach unten fällt. Seien Sie vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht vom Deckel und vom Griff fern, da heißer Dampf oder heiße Speisen austreten können. c. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch ab.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Die Dichtung ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
	Das Schwimmerventil klemmt, weil es zu verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	a. Bitte stoßen Sie mit einem Spieß gegen das Schwimmerventil, damit es nach unten fällt. b. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch ab (siehe Seite 18, Reinigungsschritte für das Schwimmerventil).
	Die Richtung, in der der Deckel geschlossen wurde, ist falsch.	Schließen Sie den Deckel gemäß der Bedienungsanleitung in der richtigen Richtung.
Starker Druckabfall durch das Druckbegrenzungsventil.	Eine fehlerhafte Druckregelung führte zum Druckablass.	An die Reparatur- und Wartungsabteilung senden.
	Das Druckbegrenzungsventil befindet sich in einer falschen Position.	Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil vorsichtig nach unten, damit es einrastet.
Das Essen ist nicht gar	Das Reis-Wasser-Verhältnis ist falsch.	Verwenden Sie das vorgeschriebene Reis-Wasser-Verhältnis Stellen Sie sicher, dass das Überdruckventil nicht verschmutzt ist und während des Kochvorgangs keine Undichtigkeiten verursacht.
E0 wird auf dem digitalen Display angezeigt.	Es liegt kein Strom vom Netzteil an.	Überprüfen Sie den Stromkreis im Haushalt.
	Der Deckel-Temperatursensor ist defekt.	An die Reparatur- und Wartungsabteilung senden.
E1 wird angezeigt Digitalanzeige.	Der untere Sensor ist offen.	Senden Sie das Gerät zur Reparatur und Wartung
	E2 wird auf dem digitalen Display angezeigt.	
	E5 wird auf dem digitalen Display angezeigt.	

Dampf tritt aus dem Deckel aus.	Kurzschluss oder Kurzschluss. Deckel ist nicht verriegelt	Abteilung Prüfen Sie, ob das ausgewählte Programm einen vollständig geschlossenen Deckel erfordert. Wenn ja, schließen Sie den Deckel vollständig. Falls nein, senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
	Ungewöhnlich niedriger Druck.	Überprüfen Sie, ob die Dichtung ordnungsgemäß montiert und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil einrastet und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsmutter des Deckels fest angezogen ist.
	Die Dichtung wurde nicht ordnungsgemäß eingebaut.	Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie die Dichtung wieder ordnungsgemäß in der richtigen Position ein (siehe Seite 18, Reinigungsschritte für die Deckeldichtung).

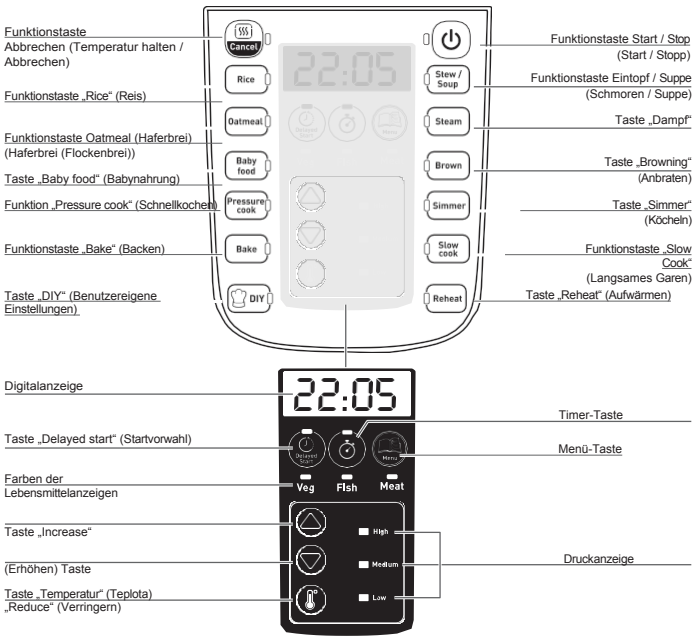
BESCH

A Dichtungsprofil
B Dampfkorb
C Dreibein
D Kochbehälter (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatbehälter
Nein Messbecher
O Reislöffel
P Netzkabel

CS

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für das Gerät sind im Handel erhältlich. Diese Ersatzteile können Sie selbst austauschen, ohne den Kundendienst anrufen zu müssen. Weitere Einzelheiten finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Wenn Sie ein anderes Teil austauschen oder reparieren möchten, bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Servicestelle. Verwenden Sie ausschließlich Originalteile, die für Ihr Gerätemodell geeignet sind.

BEDIENFELD



1. Zu diesen 20 Funktionen gehören: „Warmhalten / Abbrechen“, „Reis“, „Haferbrei“, „Babynahrung“, «Schnellkochen», «Backen», «Benutzerdefiniert», «Warmhalten», «Langsames Garen», «Sanft Kochen», «Überbacken», «Dampfgaren», «Schmoren/Suppe», , «Startvorwahl», «Timer», «Menü», , «Temperatur».
2. Es stehen 25 Kochprogramme zur Auswahl, weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für die Modi «Dampf», «Schmoren / Suppe» und «Sanftes Kochen» können Sie die Art der Lebensmittel auswählen: «Gemüse», „Fisch“, „Fleisch / Bohnen“.

VOR DEM ERSTEN

Entfernen Sie die Verpackung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie die Garantiekarte auf und lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Dreibein, Reislöffel, Messbecher und Kondensatbehälter) sowie den Stecker – Abb. 4.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts den Werbeaufkleber.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Achtung: Nur das Zubehör kann bedenkenlos in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Kochbehälter, den Kondensatbehälter, den Dreifuß und die Dichtung ab.

Erstinbetriebnahme des Geräts.

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, stecken Sie es in das Gerät und schließen Sie es dann an das Stromnetz an – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWE

Stellen Sie den Kondensatbehälter an die dafür vorgesehene Stelle. – Abb. 7.

Nehmen Sie den Kochbehälter heraus und geben Sie die Zutaten hinein

- Nehmen Sie den Kochbehälter heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochbehälter.
- Bitte beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten niemals die Markierung für die maximale Füllmenge am Kochbehälter überschreiten darf – Abb. 9.

Stellen Sie den Kochbehälter in das Gerät.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochbehälters sauber und trocken ist, und entfernen Sie alle Speisereste von der Kochplatte. Setzen Sie dann den Kochbehälter in das Gerät ein – Abb. 10–11.

• Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgefäß.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel.

• Überprüfen Sie, ob das Dichtungsprofil korrekt auf der Halterung für das Dichtungsprofil sitzt.
• Schließen Sie die Gerätetür und drehen Sie sie ganz nach rechts – Abb. 12–13–14.

Befestigen Sie das Druckbegrenzungsventil

• Stellen Sie die Position des Druckbegrenzungsventils ein und vergewissern Sie sich, dass es funktioniert. Bitte beachten Sie, dass das Ventil nicht einrastet und leicht locker bleibt. Bevor Sie mit dem Schnellkochen beginnen, überprüfen Sie, ob sich das Druckbegrenzungsventil unten befindet (siehe Gerätebeschreibung).

CS

ERLÄUTERUNG DER

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Das System startet eine automatische Überprüfung und gibt einen Signalton ab
«ZAPÍPÁ». Das digitale Display und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach 1 Sekunde erscheint auf dem Display
«----» und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie unten dargestellt:

PROGRAMME ANGEBOT		EINGESTELLTE ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Der Deckel ist geschlossen + verriegelt	Der Deckel ist geschlossen + nicht verriegelt		Der
Reis		9	1–50	108	nicht relevant	•			•
Haferbrei (Flocken Brei)		3	1–20	90	nicht relevant	•			
Schmoren / Suppe	grün	10	1–70	108	nicht relevant	•			•
	Fisch	20	1–70	104	nicht relevant	•			
	Fleisch / Bohnen	40	1–70	112	keine Elevan	•			
Pára	zel	3	1–40	108	keine relevant relevan tní	•			•
	Fische	3	1–15	104	není relevan tní	•			
	Maso / Bohnen	10	5–40	112	nicht relevant	•			

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLT ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Der Deckel ist geschlossen + verriegelt	Der Deckel ist geschlossen + nicht verriegelt		Der Deckel ist beim Kochen angehoben
Bräunungsgrad		10	1–60	160	100–160			•	
Heizung		4	1–60	104	nicht relevant	•			•
Leichte Warnung	Gemüse	15	1–35	108	nicht relevant	•			•
	Fische	15	1–35	104	nicht relevant	•			
	Fleisch/Bohnen	15	5–35	112	nicht relevant	•			
Druckgaren	hoch	30	5–40	112	nicht relevant	•			•
	Mittelstufe	30	5–40	108	nicht relevant	•			
	niedrig	30	5–40	104	nicht relevant	•			
Kinderernährung		30	5–70	112	nicht relevant	•			•
Backen		40	5–60	150	nicht relevant		•		
Schongaren		2 Std.	2 Std.–9	85	nicht relevant	•			

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLT ZEIT (min)		DECKELSTELLUNG	
		Standard	Bereich	**geschlossen + verschlossen**	**nicht verriegelt / angehobe**
Eigene Einstellung	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NIEDRIG***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH***(112 °C)	120 °C

*Kochen unter Druck

Funktionen: Reis, Haferbrei (Flockenbrei), Babynahrung, Backen, Langsamgaren, Warmhalten

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion, woraufhin die Standard-Ga
dem Display angezeigt wird.
- Drücken Sie anschließend und stellen Sie die
gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten oder .
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das
Kochen und auf dem Display erscheint ein rot umlaufendes Kreissymbol «».
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf den
Countdown um, was den Beginn der Kochphase anzeigt.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab und meldet damit das Ende des
Kochvorgangs.

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktionen Schmoren/Suppe, Dampf, Sanftkochen

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display
wird die Standard-Garzeit angezeigt, die Standardanzeige für die Lebensmittelart „
Veg Fish Meat“ leuchtet auf, ebenso wie die entsprechende Druckanzeige.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Lebensmittelart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie die Taste „“ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit
den Tasten „“ oder „“ ein.
- Um die Art der Speise zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Menü“, bis die
Anzeige für die gewünschte Speiseart aufleuchtet. Unter der ausgewählten Speise
leuchtet eine rote Anzeige auf.
- Drücken Sie anschließend „“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Garen
und auf dem Display erscheint „“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die
Kochphase und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab und signalisiert damit das Ende des
Kochvorgangs.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktion zum Aufbacken der Kruste

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder Öl und Zutaten gleichzeitig
hinzufügen.
- Drücken Sie die Taste „Kruste bräunen“ und auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur durch Drücken der Tasten „“ oder „ “anpassen.
- Wenn Sie anschließend die Bräunungszeit ändern möchten, drücken Sie die
Taste und
stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „“ oder „ “
ein.
- Sie können die Temperatur ändern,indem Sie die Temperaturtaste ( ) und die Taste „“ oder „
“drücken.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Kochen

und auf dem Display erscheint „[ ]“.

- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab und meldet damit das Ende des Kochvorgangs.

Hinweis:

* **Der Deckel muss während des Bräunens offen bleiben.**
* **Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Funktion zum Bräunen der Kruste nicht länger als 30 Minuten.**

Druckkochfunktion

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook" (Schnellkochen); der Druck wird durch eine Kontrollleuchte am Bedienfeld (Hoch, Mittel oder Niedrig) und auf dem Display durch die Symbole „HI-P", „P" oder «LO-P».
- Sie können die Druckstufe durch Drücken der Tasten „△" oder „▽" ändern.
- Bei Bedarf können Sie auch die Kochzeit ändern, indem Sie die Taste „⏱" drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „△" oder „▽" einstellen.
- Drücken Sie anschließend „⏻". Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Kochen und auf dem Display erscheint „00:00".
- Das Gerät wechselt automatisch in die Kochphase (angekündigt durch einen Piepton) und beginnt mit dem Countdown der zuvor eingestellten Zeit. Ein weiterer Piepton während des Kochvorgangs (zwei Pieptöne) signalisiert, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns piept das Gerät und signalisiert damit das Ende des Kochvorgangs.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten").

Hinweis: Während des Schnellkochens muss der Deckel geschlossen und verriegelt bleiben.

Funktion „Benutzerdefinierte Einstellungen"

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit sowie Temperatur und Druck frei einstellen.

- Stellen Sie je nach gewünschtem Garvorgang Ihre eigene DIY-Garstufe von 1 bis 6 ein (siehe Tabelle 14), durch Drücken der Tasten „△" oder „▽". Wenn Sie im benutzerdefinierten Modus mit Druck garen möchten: Der Deckel muss verriegelt sein, im Garbehälter muss ausreichend Flüssigkeit vorhanden sein und Sie müssen zwischen drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (MITTLERER Druck 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie die Taste „⏱" drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „△" oder „▽" einstellen.
- Drücken Sie anschließend „⏻". Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Garen und auf dem Display erscheint „00:00".
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in den Kochmodus um und beginnt mit dem Countdown der zuvor eingestellten Zeit.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab und meldet damit das Ende des Kochvorgangs.

Temperaturhaltung

- Im Warmhalte-Modus gibt das Gerät einen Signalton ab, sobald der Countdown beim Kochen 0 erreicht, und wechselt dann automatisch in den Warmhalte-Modus (mit Ausnahme der benutzerdefinierten Einstellungen), wobei auf dem digitalen Display «00:00» angezeigt wird.
- Wenn Sie im Standby-Modus die Taste „Keep Warm" drücken, aktiviert das Gerät die Warmhaltefunktion, auf dem digitalen Display erscheint „00:00" und die Zeit läuft.
- Nach 24 Stunden wird diese Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Achten Sie während der Warmhaltefunktion darauf, dass der Deckel geschlossen ist.

Einstellung der zeitversetzten Einschaltung

- Wenn Sie diese Funktion vor Beginn des Kochvorgangs auswählen, können Sie durch Drücken der Taste „⏲“ die Zeit für den verzögerten Start einstellen. Durch Drücken der Tasten „△“ und „▽“ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für die verzögerte Einschaltzeit (2–24 Stunden) entspricht der Garzeit; wenn Sie die Funktionstaste „△“ (Verzögertes Einschalten/Timer) drücken, wird „02:00“ angezeigt; erhöhen Sie den Wert durch Drücken der Taste „△“ und verringern Sie ihn durch Drücken der Taste „▽“.
- Nach der Einstellung der verzögerten Einschaltung leuchtet die Kontrollleuchte der entsprechenden Funktion auf.

CS

Hinweis: Die Funktion „Verzögertes Einschalten“ ist für die Funktionen „Knusprige Kruste“ und „Benutzerdefinierte Einstellungen“ nicht verfügbar.

Einstellungen für Abbruch/Stopp

In den folgenden Einstellungen: Voreinstellung, Kochen, Schnellkochen, Warmhalten ist nur die Taste „Warmhalten
Temperaturhaltung/Abbruch“ verfügbar. Durch Drücken der Taste „Temperaturhaltung/Abbruch“ für eine Sekunde können Sie den Vorgang abbrechen und in den Standby-Modus zurückkehren.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „⏻“ länger als 2 Sekunden drücken.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Nach Beendigung des Druckgarvorgangs wird der Dampf durch Drücken der Taste am Griff „Dampfablass mit einem Tastendruck“ abgelassen – Abb. 21. Je nach der im Inneren befindlichen Flüssigkeit dauert dies zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 22-23-24.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose – Abb. 25.

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Behälter austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfstrom fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM

- Sobald sich im Inneren des Geräts Druck aufgebaut hat:
  - hebt sich das Druckbegrenzungsventil. Anschließend wird die Sicherheitsverriegelung im Deckel aktiviert, und während des Kochvorgangs lässt sich der Deckel nicht öffnen. Versuchen Sie während des Druckkochens niemals, den Deckel zu öffnen.
  - Die Kontrollleuchte „Low“ (Niedrig), „Medium“ (Mittel) oder „High“ (Hoch) leuchtet auf und zeigt an, dass im Gerät Druck herrscht.
- Bei den ersten paar Malen, wenn Sie den Schnellkochtopf verwenden, kann es zu leichten Undichtigkeiten am Druckbegrenzungsventil und an der Dichtung kommen. Dies ist ein normales Phänomen, das beim Druckaufbau auftritt.
- Ihre beliebten traditionellen Rezepte lassen sich leicht für das DRUCKKOCHEN anpassen.
  - Low (Niedriger Druck): zum Garen von empfindlichen Speisen wie Fisch, Meeresfrüchten und bestimmten Gemüsesorten
  - Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - High (Hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, wenn während des Kochvorgangs eine kleine Menge Dampf entweicht (da

das Ventil eine Sicherheitsfunktion hat).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht ohne die Mindestwassermenge (10 cl).
- Beim Druckgaren wird der Beginn des Garvorgangs durch einen Piepton signalisiert. Der Betriebsdruck ist nach einem doppelten Piepton erreicht.

Sicherheitsfunktione

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen:

Sicherheit beim Öffnen:

– Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Druckmessstab in der oberen Verriegelungsposition, die das Öffnen des Deckels verhindert. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
– Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf den Manometerstab auszuüben.
– Bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass der Innendruck gesunken ist (aus dem Sicherheitsventil entweicht noch etwas Dampf).

Zwei Überdrucksicherheitsfunktionen:

– Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung", Seite 34.
– Zweite Vorrichtung: Am Anschluss an der Rückseite der Abdeckung entweicht Dampf.

Wenn eine der Überdrucksicherheitsvorrichtungen aktiviert wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel
  Reinigung und Wartung.
- Sollte Ihr Gerät undicht sein oder nach Durchführung dieser Überprüfungen und Reinigungen nicht mehr funktionieren, bringen Sie es bitte zu einer autorisierten Servicestelle.

Regulierung Ihres Geräts:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

SERIE EPC06
Niederdruck 20 kPa (104,5 °C) / Mitteldruck 38 kPa (108,5 °C) / Hochdruck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: =3,8 l
Eingebaute Heizung (gepresster Heizwiderstand)

REINIGUNG UND

- Sobald Ihr Essen gar ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen – Abb. 25-26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Abdeckung und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn sich der Inneneinsatz nicht darin befindet – Abb. 27.

- Nehmen Sie den Kondensatbehälter heraus und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder an seinen ursprünglichen Platz ein – Abb. 35.
- Spülen Sie das Dichtungsprofil aus. Trocknen Sie es gründlich ab, bevor Sie es wieder einsetzen.

- Um das Schwimmerventil zu reinigen, nehmen Sie den Deckel ab – Abb. 36, entfernen Sie dann vorsichtig das Ventil aus dem Deckel – Abb. 37 und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Achten Sie darauf, den Kanal ordnungsgemäß zu reinigen und erst danach das Schwimmerventil wieder an seinen ursprünglichen Platz einzusetzen.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils und prüfen Sie, ob dieser verstopft ist – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest – Abb. 29. Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung des Topfes beschädigen könnte.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil aus dem Schlauch und reinigen Sie sowohl das Ventil als auch den Schlauch mit Wasser. Sobald diese trocken sind, reinigen Sie den Schlauchkanal gründlich und schließen Sie das Ventil erst danach wieder an – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kochbehälter. Gießen Sie kein Wasser oder Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Wenn Sie das Gerät versehentlich in Wasser eintauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement gießen (wenn der Kochbehälter nicht eingesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht und bringen Sie es zur Reparatur in ein Servicecenter.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle 2 Jahre. Verwenden Sie ausschließlich Dichtungen mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

FEHLERBEHEBUNG

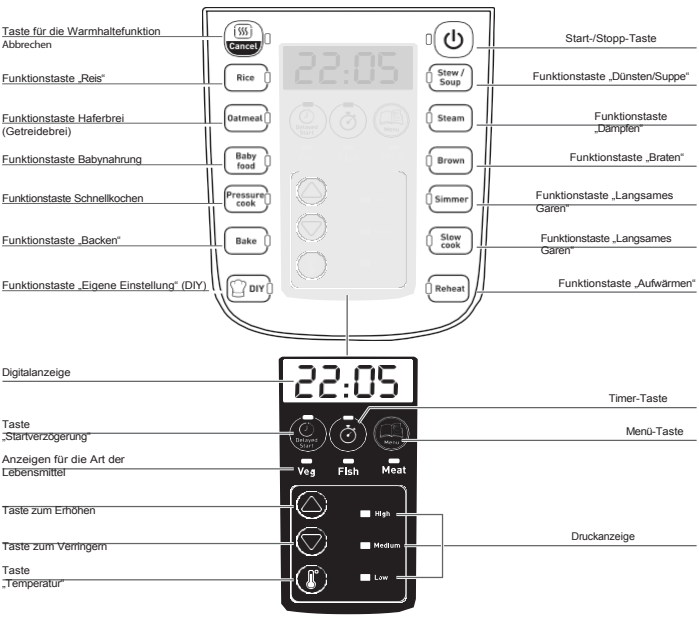
	Öffnennichtmöglichwegen Druck im Innenbehälter.	a. Warten Sie, bis der Druck aus dem Behälter vollständig nicht ablassen. b. Drücken Sie die Taste zum Druckablassen und halten Sie sie gedrückt.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Der Druck im Behälter ist vollständig abgelassen, aber das Schwimmerventil ist blockiert, daeszuverssichert ist und kann sich daher nicht nach unten bewegen.	a. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen (nicht unter Wasser) und stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgelassen ist. b. Stechen Sie mit einer Nadel in das Schwimmerventil halten Sie und bringen Sie es zum Herunterfallen. Seien Sie vorsichtig und Halten Sie Gesicht, Hände und Kleidung vom Deckel und Griff fern, da heißer Dampf oder heiße Speisen austreten können. c. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch ab.
	Das Dichtungsprofil ist nicht richtig eingebaut.	Bringen Sie das Dichtungsprofil korrekt an.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Das Schwimmerventil ist verstopft, weil es zu stark verschmutzt ist, und kann sich daher nicht nach unten bewegen.	a. Stechen Sie mit einer Nadel in das Schwimmerventil und lassen Sie es herunterfallen. b. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch ab (siehe Seite 34, Schritte zur Reinigung des Schwimmerventils).
	Die Richtung, in der der Deckel geschlossen wurde, ist falsch.	Schließen Sie den Deckel gemäß der Bedienungsanleitung in der richtigen Richtung.
Intensiver Druckabfall aus dem Druckbegrenzungsventil.	Eine fehlerhafte Druckregelung hat zu einem Druckabfall geführt. Das Druckbegrenzungsventil befindet sich in der falschen Position.	Schicken Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung. Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil leicht zusammen und bringen Sie es in die richtige Position.
Das Essen ist noch nicht gar	Das Verhältnis von Reis zu Wasser ist falsch.	Verwenden Sie das vorgeschriebene Reis-Wasser-Verhältnis. Überprüfen Sie während des Kochvorgangs, ob das Sicherheitsventil verschmutzt ist und undicht wird.
	Es liegt keine Stromversorgung vor. Überprüfen Sie den Hausstromkreis.	
Auf dem digitalen	Der Temperatursensor des Deckels ist	
auf dem Display wird E0 angezeigt.	Display wird E2 angezeigt	wird E5 angezeigt.
Auf dem digitalen Display wird E1 angezeigt.	.	Aus dem Deckel entweicht Dampf.
Auf dem digitalen	Auf dem digitalen Display	

Defekt.	Bringen Sie das Gerät zur Reparatur- und Wartungsabteilung.	
Unterbrechung oder Kurzschluss des unteren Sensors.		
Der Deckel ist nicht verriegelt	Bringen Sie das Gerät zur Reparatur- und Wartungsabteilung	
Ungewöhnlich niedriger Druck.	Überprüfen Sie, ob das gewählte Programm ein vollständiges Schließen der Tür erfordert. Wenn ja, schließen Sie die Tür vollständig. Falls nicht, senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.	
Die Dichtung wurde nicht richtig eingebaut.	Überprüfen Sie, ob die Dichtung korrekt montiert und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil in der richtigen Position sitzt und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsmutter der Tür fest angezogen ist.	Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie das Dichtungsprofil wieder korrekt ein (siehe Seite 34, Schritte zur Reinigung der Deckeldichtung).

A Dichtung
B Dampfkorb
C Dreibein
D Kochbehälter (abnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckregelventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatauffangbehälter
N Messbehälter
O Reislöffel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für das Gerät sind im Handel erhältlich. Diese Teile können Sie selbst austauschen, ohne den Kundendienst kontaktieren zu müssen. Weitere Einzelheiten finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Wenn Sie andere Teile austauschen oder reparieren möchten, bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum. Verwenden Sie nur Originalteile, die für Ihr Gerätemodell geeignet sind.

BEDIENFELD



1. Zu diesen 20 Funktionen gehören: „Warmhalten/Abbrechen“, „Reis“, „Haferbrei“, „Babynahrung“, „Schnellkochen“, „Backen“, „Eigene Einstellung“, „Aufwärmen“, „Langsames Kochen“, „Langsame Zubereitung“, „Braten“,
   „Dampf“, „Schmoren/Suppe“, „⏻“, „Startvorwahl“, „Timer“, „Menü“, „ “, „ “, „Temperatur“.
2. Es stehen 25 Kocharten zur Auswahl. Weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. In den Modi „Dampf“, „Schmoren/Suppe“ und „Langsamgaren“ können Sie die Art der Lebensmittel auswählen: „Gemüse“,
   „Fisch“, „Fleisch/Bohnen“.

VOR DEM ERSTEN

Entfernen der Verpackungsmaterialien

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie den Garantieschein auf und lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Gebrauchsanweisung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Dreifuß, Reislöffel, Messbecher und Kondensatbehälter) sowie den Netzstecker – Abb. 4.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch den Werbeaufkleber vom Gerät.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 1 – 2 – 3.

Reinigung

- Achtung: Nur das Zubehör kann sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Kochbehälter, den Kondensatbehälter, den Dreifuß und die Dichtung ab.

Erstinbetriebnahme des Geräts

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, schließen Sie es an das Gerät an und stecken Sie es dann in die Steckdose – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie den Kondensatbehälter an die dafür vorgesehene Stelle. – Abb. 7.

Entnahme des Kochbehälters und Hinzufügen von Zutaten

- Nehmen Sie den Kochbehälter heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Bitte beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten niemals die Markierung für die maximale Füllmenge am Kochbehälter überschreiten darf – Abb. 9.

Einsetzen des Kochbehälters in das Gerät

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochbehälters sauber und trocken ist, und entfernen Sie alle Speisereste von der Kochplatte. Setzen Sie anschließend den Kochbehälter in das Gerät ein – Abb. 10–11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgefäß.

Schließen und Sichern des Deckels

- Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig auf dem Dichtungsring sitzt.

• Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn ganz nach rechts – Abb. 12 – 13 – 14.

Anbringen des Druckregelventils

• Stellen Sie das Druckregelventil ein und überprüfen Sie, ob es funktioniert. Bitte beachten Sie, dass das Ventil nicht vollständig einrastet und leicht locker bleibt. Überprüfen Sie vor Beginn des Schnellkochens, ob sich das Druckregelventil in der unteren Position befindet (siehe Gerätebeschreibung).

ABBILDUNG DER

SK

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Das System führt eine automatische Überprüfung durch und der Summer ertönt. Das digitale Display schaltet sich ein und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach 1 Sekunde erscheint auf dem Display „----“ und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels gemäß der folgenden Abbildung:

PROGRAMME MENÜ		EINGESTELLT ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELPOSITION			Kochen unter Druck
		Voreingestellt	Bereich	Voreingestellt	Bereich	Der Deckel ist geschlossen + gesichert	Der Deckel ist geschlossen	Der Deckel ist angehoben	
Reis		9	1–50	108	nicht relevant	•			•
Haferbrei (Getreidebrei Brei)		3	1–20	90	nicht relevant	•			
Schmorgericht/Suppe	Gemüse	10	1–70	108	nicht relevant	•			•
	Fisch	20	1–70	104	nicht relevant	•			
	Fleisch/Bohnen	40	1–70	112	nicht relevant	•			
Para	Gemüse	3	1–40	108	nicht zutreffend relevant	•			•
	Fisch	3	1–15	104	nicht relevant	•			
	Fleisch/Bohnen	10 112	5–40		nicht relevant	•			

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLT ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		TÜRSTELLUNG			Kochen unter Druck
		Voreingestellt	Bereich	Voreingestellt	Bereich	Der Deckel ist geschlossen + gesichert	Der Deckel ist geschlossen + nicht gesichert		Der Deckel ist angehoben
Backen		10	1–60	160	100–160			•	
Erhitzen		4	1–60	104	ist nicht relevant	•			•
Langsame Vorbereitung	Gemüse	15	1–35	108	nicht relevant	•			•
	Fisch	15	1–35	104	ist nicht relevant	•			
	Fleisch/Bohnen	15	5–35	112	nicht relevant	•			
Schnellkochen	hoher Blutdruck	30	5–40	112	nicht relevant	•			•
	mittlerer Blutdruck	30	5–40	108	nicht relevant	•			
	niedriger Blutdruck	30	5–40	104	nicht relevant	•			
Kindernahrung		30	5–70	112	nicht relevant	•			•
Backen		40	5–60	150	nicht relevant		•		
Langsames Garen		2 Std.	2 Std. –	85	ist nicht relevant	•			

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLTE ZEIT (min)		DECKELSTELLUNG	
		Voreingestellt	Bereich	geschlossen + gesichert	nicht gesichert/angehoben
Eigene Einstellung (DIY Chef)	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**LOW (niedriger Druck)***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL (mittlerer Druck)***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH (hoher Druck)***(112 °C)	120 °C

*Kochen unter Druck

SK

Funktionen: Reis, Haferbrei (Getreidebrei), Babynahrung, Backen, Langsamkochen, Aufwärmen

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion, woraufhin die voreingestellte Garzeit auf dem Display angezeigt wird.
- Drücken Sie anschließend die Taste „⏱“ und stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Taste „▽“ ein.
- Drücken Sie anschließend die Taste „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Kochen und auf dem Display erscheint ein rot blinkender Kreis mit der Aufschrift „ ⊏⊐ ⊐⊐“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, beginnt das Gerät automatisch mit dem Countdown, was bedeutet, dass die Kochphase begonnen hat.
- Am Ende des Countdowns signalisiert das Gerät mit einem Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktionen Schmoren/Suppe, Dampfgaren, Langsamgaren

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion, und auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt, die voreingestellte Kontrollleuchte für die Lebensmittelart „Veg Fish Meat “ sowie die entsprechende Druckanzeige leuchten auf.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Lebensmittelart ändern.
- Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, drücken Sie die Taste „⏱“ und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „△“ oder „▽“ ein.
- Wenn Sie die Art der Speise ändern möchten, drücken Sie mehrmals die Taste „Menu“, bis die Kontrollleuchte der gewünschten Speiseart aufleuchtet. Unter der entsprechenden Speise leuchtet eine rote Kontrollleuchte auf.
- Drücken Sie anschließend die Taste „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Kochen, und auf dem Display erscheint die Meldung „⊏⊐ ⊐⊐“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Am Ende des Countdowns signalisiert das Gerät mit einem Piepton das Ende des Kochvorgangs.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktion „Anbraten“

- Sie können zuerst Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder Öl und Zutaten gleichzeitig hinzufügen.
- Drücken Sie die Taste „Braten“ und auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur durch Drücken der Taste △ oder „▽“ (Grillzeit).
- Wenn Sie anschließend die Brathzeit ändern möchten, drücken Sie die Taste ⏱ und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten △ oder ▽ ein.
- Sie können die Temperatur ändern,indem Sie die Temperaturtaste (🌡) und die Taste △ oder ▽

drücken.

- Drücken Sie anschließend die Taste . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Kochen und auf dem Display erscheint „ “

- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Am Ende des Countdowns signalisiert das Gerät mit einem Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis:

*** Der Deckel muss während des Bratvorgangs offen bleiben.**

*** Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Bratfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Druckkochfunktion

- Drücken Sie die Taste für das Schnellkochen – die Druckstufe wird durch die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld angezeigt (hoch, mittel oder niedrig) und auf dem Display erscheinen die Symbole „HI-P", „P" oder „LO-P".
- Sie können die Druckstufe durch Drücken der Tasten „△" oder „▽" ändern.
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit ändern, indem Sie die Taste „⏱" drücken und die gewünschte Zeit durch wiederholtes Drücken der Tasten „△" oder „▽" einstellen.
- Drücken Sie anschließend die Taste ⏻. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Kochen und auf dem Display erscheint „ ".
- Das Gerät wechselt automatisch in die Kochphase (signalisiert durch einen Piepton) und der zuvor eingestellte Countdown beginnt. Ein weiterer Piepton während des Kochvorgangs (zwei Pieptöne) zeigt an, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns signalisiert das Gerät mit einem Piepton das Ende des Kochvorgangs.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten").

Hinweis: Während des Druckgarens muss der Deckel geschlossen und verriegelt bleiben.

Funktion „Eigene Einstellung" (DIY Chef)

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit sowie Temperatur und Druck frei wählen.

- Drücken Sie die Taste „△" oder „▽", um je nach Art des gewünschten Kochvorgangs eine eigene Kochstufe (DIY) zwischen 1 und 6 einzustellen (siehe Tabelle 14). Wenn Sie im DIY-Modus unter Druck kochen möchten, muss der Deckel verriegelt sein und sich ausreichend Flüssigkeit im Kochtopf befinden
  und Sie müssen eine der drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (MITTLERER Druck 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit ändern, indem Sie die Taste „⏱" drücken und die gewünschte Zeit durch wiederholtes Drücken der Tasten „△" oder „▽" einstellen.
- Drücken Sie anschließend die Taste ⏻. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Kochen und auf dem Display erscheint „ ".
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Am Ende des Countdowns signalisiert das Gerät mit einem Piepton das Ende des Kochvorgangs.

Warmhalten

- Im Warmhaltemodus gibt das Gerät, sobald der Countdown beim Kochen 0 erreicht, einen Signalton ab und wechselt dann automatisch in den Warmhaltemodus (mit Ausnahme der benutzerdefinierten Einstellungen), wobei auf dem digitalen Display „00:00" angezeigt wird.

- Wenn Sie im Standby-Modus die Taste „ “ drücken, aktiviert das Gerät die Warmhaltefunktion, auf dem digitalen Display erscheint „00:00“ und die Zeit läuft an.
- Nach 24 Stunden wird diese Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Achten Sie während der Warmhaltefunktion darauf, dass der Deckel geschlossen ist.

Einstellung des verzögerten Starts

SK

- Wenn Sie die Funktion vor Beginn des Kochvorgangs auswählen, können Sie durch Drücken der Taste „ “ die Zeit für den verzögerten Start einstellen. Durch Drücken der Tasten „ “ und „ “ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für den verzögerten Start (2–24 Stunden) umfasst die Kochzeit; wenn Sie die Funktionstaste „ “ (Startverzögerung/Timer) drücken, wird „02:00“ angezeigt; durch Drücken der Taste „ “ erhöhen Sie den Wert und durch Drücken der Taste „ “ verringern Sie ihn.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die Kontrollleuchte der entsprechenden Funktion auf.

Hinweis: „Startvorwahl“ ist für die Funktionen „Toasten“ und „Eigene Einstellung (DIY)“ nicht verfügbar.

Einstellung für Abbruch/Stopp

In den folgenden Einstellungen: Voreinstellung, Kochen, Schnellkochen, Warmhalten steht nur die Taste „Warmhalten/Abbrechen“ zur Verfügung. Durch einsekündiges Drücken der Taste „Warmhalten/Abbrechen“ brechen Sie den Vorgang ab und kehren in den Bereitschaftsmodus zurück.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „ “ länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Nach Beendigung des Schnellkochenvorgangs wird durch Drücken der Taste am Griff „One-Touch-Dampfablass“ der Dampf abgelassen – Abb. 21. Je nach der im Inneren befindlichen Flüssigkeit dauert dies zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.
- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 22 – 23 – 24.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose – Abb. 25.

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Topf austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfstrahl fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM DRUCKGAREN:

- Sobald sich im Inneren des Geräts Druck aufgebaut hat:
  - hebt sich das Druckregelventil. Anschließend wird die Sicherheitsverriegelung am Deckel aktiviert, und während des Kochvorgangs lässt sich der Deckel nicht öffnen. Versuchen Sie während des Druckkochens niemals, den Deckel zu öffnen.
  - Die Kontrollleuchte „Low“ (niedrig), „Medium“ (mittel) oder „High“ (hoch) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät unter Druck steht.

- Bei den ersten paar Malen, wenn Sie den Schnellkochtopf verwenden, kann es zu leichten Undichtigkeiten am Druckbegrenzungsventil und an den Dichtungen kommen. Dies ist ein normales Phänomen, das beim Druckaufbau auftritt.

- Ihre beliebten traditionellen Rezepte lassen sich leicht an die Anforderungen des SCHNELLKOCHENS anpassen.
  – Low (Niedriger Druck): zum Garen von empfindlichen Speisen wie Fisch, Krustentieren und bestimmten Gemüsesorten
  – Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  – High (Hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, wenn während des Kochens eine kleine Menge Dampf entweicht (da das Ventil eine Sicherheitsfunktion hat).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht ohne die Mindestwassermenge (10 cl).
- Beim Druckgaren wird der Beginn des Garvorgangs durch einen einzelnen Piepton signalisiert. Das Erreichen des Betriebsdrucks wird durch einen doppelten Piepton

Sicherheitsfunktionen

angezeigt.

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen:

Sicherheit beim Öffnen:

– Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Druckmessstab in der oberen Verriegelungsposition, die das Öffnen des Deckels verhindert. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
– Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf den Manometerstab auszuüben.
– Bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass der Innendruck gesunken ist (aus dem Sicherheitsventil entweicht weiterer Dampf).

Zwei Sicherheitsfunktionen zum Schutz vor übermäßigem Druck:

– Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“, Seite 18.
– Zweite Vorrichtung: gemeinsame Dampfablassung an der Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Sicherheitsfunktionen zum Schutz vor Überdruck aktiviert wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Wenn Ihr Gerät undicht ist oder nach Durchführung dieser Kontrollen und der Reinigung nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

Einstellung des Geräts:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

SERIE EPC06
Niederdruck 20 kPa (104,5 °C)/Mitteldruck 38 kPa (108,5 °C)/Hochdruck 60 kPa (112,5 °C) /

PS:130 kPa
Produktvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: = 3,8 l Integrierte Heizung (Widerstand des eingepressten Heizelements)

REINIGUNG UND

- Sobald Ihr Essen gar ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen – Abb. 25 – 26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie den Deckel und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32 – 33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, solange sich kein Innentopf darin befindet – Abb. 27.
- Nehmen Sie den Kondensatbehälter heraus und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder an seinen ursprünglichen Platz zurück – Abb. 35.
- Spülen Sie die Dichtung aus. Trocknen Sie sie vor dem Wiedereinsetzen gründlich ab.
- Wenn Sie das Schwimmerventil reinigen möchten, nehmen Sie den Deckel ab – Abb. 36 – und nehmen Sie das Ventil vorsichtig aus dem Deckel heraus – Abb. 37 – und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Achten Sie darauf, den Kanal gründlich zu reinigen, und setzen Sie das Schwimmerventil erst danach wieder an seinen ursprünglichen Platz ein.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils und prüfen Sie, ob dieser verstopft ist – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Kochbehälter und das Zubehör. Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden – Abb. 29. Verwenden Sie zur Reinigung des Behälters keine Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung des Behälters beschädigen könnte.
- Entfernen Sie das Druckregelventil vom Schlauch und reinigen Sie sowohl das Ventil als auch den Schlauch mit Wasser. Nachdem der Schlauchkanal getrocknet und gründlich gereinigt ist, schließen Sie das Ventil wieder an – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kochbehälter. Gießen Sie kein Wasser und geben Sie keine Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Wenn Sie das Gerät versehentlich in Wasser getaucht oder Wasser direkt auf das Heizelement gegossen haben (wenn der Kochbehälter nicht eingesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht und bringen Sie es zur Reparatur in ein Servicecenter.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle 2 Jahre aus. Verwenden Sie nur Dichtungen mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

SK

BEHEBUNG VON PROBLEMEN MIT DEM

Problem		
Lässt sich nicht öffnen	Das Öffnen ist aufgrund des Drucks im inneren Behälter nicht möglich.	a. Warten Sie, bis der Druck im Behälter vollständig abgebaut ist. b. Drücken Sie die Taste zum Druckablassen und halten Sie sie gedrückt.
	Der Druck im Behälter ist vollständig abgelassen, aber der Schwimmer	a. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen (nicht unter Wasser) und stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgelassen ist.
Decke l.	Das Ventil hat sichverklemmt,weil	b. Stechen Sie mit einer Nadel in das Schwimmerventil und drücken Sie ihn nach unten. Seien Sie vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht vom Deckel und vom Griff fern, da heißer Dampf/heiße Speisen austreten können. c. Reinigen und trocknen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	ist zu stark verschmutzt und kann sich daher nicht nach unten bewegen.	Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
	Die Dichtung ist nicht richtig aufgesetzt.	a. Stechen Sie mit einer Nadel in das Schwimmerventil, damit es herunterfällt.
	Das Schwimmerventil hat blockiert, da es zu stark verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	b. Reinigen und trocknen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch (siehe Seite 18 für die Schritte zur Reinigung des Schwimmerventils).
	Der Deckel wurde nicht in die richtige Richtung geschlossen. Eine fehlerhafte Druckregelung hat zu einem Druckabfall geführt.	Schließen Sie den Deckel gemäß der Gebrauchsanweisung .
Durch das intensive Druckablassen aus dem Regelventil Druckventil.		Senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
	Regelventil nicht Drücken Sie das Regelventil leicht ein und verschieben Sie befindet sich in der richtigen Position.	in die richtige Position.
Das Essen ist nicht gar	Das Verhältnis von Reis und Wasser ist nicht richtig.	Verwenden Sie das richtige Verhältnis von Reis und Wasser Überprüfen Sie während des Kochvorgangs, ob das Sicherheitsventil verschmutzt ist und kein Dampf entweicht.
	K e i n e Stromversorgung.	Überprüfen Sie den Stromkreis in Ihrem Haushalt.
Auf dem digitalen Display wird der Code E0 angezeigt.	Der Temperatursensor des Deckels ist defekt.	Senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
Auf dem digitalen Display wird der Code E1 angezeigt.	Auf dem digitalen Display wird der Code E0 angezeigt und)Wartungsabteilung .	(Senden Sie)(das Gerät)an(die)(Reparatur- Aus dem Deckel entweicht Dampf.
Auf dem digitalen Display wird der Code E2 angezeigt.	Auf dem digitalen Display wird der Code E5 angezeigt.	

des unteren Sensors.	
Der Deckel ist nicht verriegelt	Überprüfen Sie, ob das gewählte Programm ein vollständiges Schließen des Deckels erfordert. Wenn ja, verriegeln Sie den Deckel vollständig. Falls nicht, senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
Ungewöhnlich niedriger Druck.	Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig sitzt und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob das Druckregelventil in der richtigen Position ist und gereinigt wurde. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsmutter des Deckels fest angezogen ist.
Die Dichtung ist nicht richtig eingesetzt.	Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder korrekt ein (siehe Seite 18 für die Vorgehensweise zur Reinigung der Deckeldichtung).

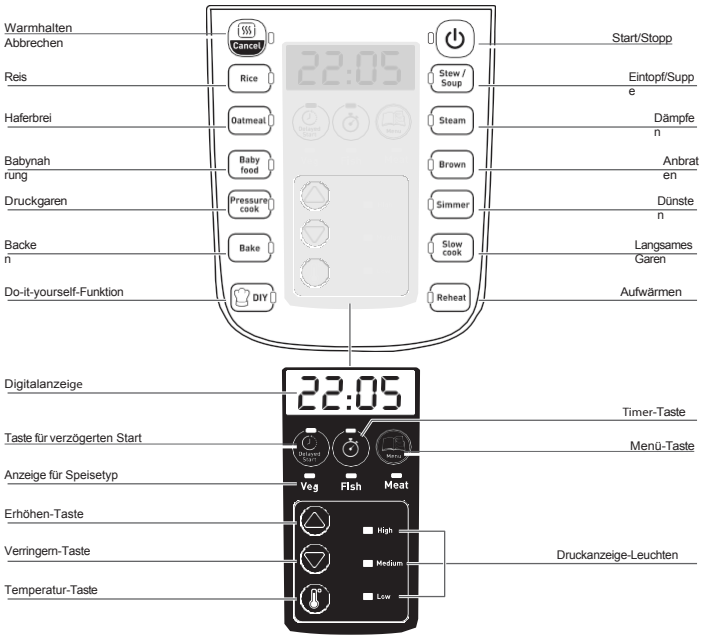
BESCHR

A Dichtungsring
B Dampfkorb
C Topfhalter
D Topf (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Boden
I Sicherheitsventil
J Druckminderventil
K Deckelgriff
I Deckel
M Kondensatauffangbehälter
N Messbecher
O Reislöffel
P Netzkabel

HU

Einzelne Ersatzteile und Zubehörteile für das Gerät sind im Fachhandel erhältlich. Diese Teile können Sie selbst austauschen, ohne den Kundendienst in Anspruch nehmen zu müssen. Weitere Einzelheiten finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Bringen Sie das Gerät zum Austausch oder zur Reparatur anderer Teile zu einem autorisierten Servicecenter. Verwenden Sie nur Teile, die für das jeweilige Gerätemodell

BEDIENFELD



geeignet sind.

1. Diese 20 Funktionen sind in folgender Reihenfolge verfügbar: „Warmhalten/Abbrechen“, „Reis“, „Brei“, „Babynahrung“, „Druckgaren“, „Backen“, „Selbst zubereiten“, „Aufwärmen“, „Langsames Garen“, „Anbraten“, „Dämpfen“, „Eintopf/Suppe“, , „Startverzögerung“, „Timer“, „Menü“, , „Temperatur“.
2. Es stehen 25 verschiedene Garverfahren zur Verfügung, zu denen Sie weitere Informationen in Tabelle 1 finden.
3. Die Funktionen „Dämpfen“, „Schmorgericht/Suppe“ und „Dünsten“ können Sie für folgende Speisenarten verwenden: Gemüse, Fisch, Fleisch/Hülsenfrüchte.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Verpackung entfernen

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bitte bewahren Sie den Garantieschein auf und lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Topfhalter, Reislöffel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Netzstecker – Abbildung 4.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch den Werbeaufkleber vom Gerät.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie den Deckel nach rechts an – Abbildung 1-2-3.

Reinigung

- Achtung! Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Topf, den Kondensatauffangbehälter, den Topfaufsatz und den Dichtungsring ab.

Erstinbetriebnahme

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab; schließen Sie es an das Gerät an und stecken Sie den Stecker in die Steckdose – Abbildung 8.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter ein. – Abb. 7.

Entnehmen des Topfes, Hinzufügen der Zutaten

- Nehmen Sie den Topf heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Topf.
- Achten Sie darauf, den Topf nur bis zur Markierung „MAX“ mit Speisen und Flüssigkeit zu befüllen. – Abb. 9.

Einsetzen des Topfes in das Gerät

- Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden sauber und trocken ist, und entfernen Sie alle Speisereste von der Kochplatte. Setzen Sie den Topf anschließend in das Gerät ein – Abb. 10–11
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Topf.

Verschließen des Deckels

- Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig am Deckel anliegt.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn vollständig im Uhrzeigersinn. – Abb. 12–13–14

Einbau des Druckminderventils

• Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es fest sitzt. Das Ventil rastet nicht ein, wenn es eingesetzt wird, und bleibt etwas locker. Überprüfen Sie vor Beginn des Druckgarens, ob das Druckbegrenzungsventil unten sitzt (siehe Gerätebeschreibung).

ÜBERSICHT ÜBER

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

HU

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung führt das System eine Überprüfung durch und gibt einen Signalton ab. Das digitale Display und die Kontrollleuchten leuchten auf. 1 Sekunde später erscheint auf dem Display „ ". Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Für jede Funktion gibt es eine voreingestellte Zeit und Temperatur, und der Deckel muss wie folgt in die jeweilige Position gebracht werden:

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (Minuten)		TEMPERATUR (°C)		POSITION DES DECKELS			Deckel geöffnet
		Standard	Wertebereich	Standard	Wertebereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt		
„Reis" (Rizs)		9	1–50	108	nem Seealmazha tó	•			•
„Haferflocken (Porridge)" (Zabkása)		3	1–20	90	nem anwendbar	•			
„Eintopf/Suppe" (Pörkölt/leves)	„Pflanzen/Gemüse" (zöldség)	10	1–70	108	nicht alkalmazha tó	•			•
	„Fisch" (hal)	20	1–70	104	nicht anwendbar	•			
	„Fleisch/Bohnen" (hús/bab)	40	1–70	112	nicht anwendbar	•			
„Dämpfen" (Gőzölés)	„vegetarisch" (vegetáriánus)	3	1–40	108	nem alkalmazha tó	•			•
	„Fisch" (hal)	3	1–15	104	nicht anwendbar	•			
	„Fleisch/Bohnen" (hús/bab)	10	5–40	112	nicht anwendbar	•			

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (Min.)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG		
		Standard	Vertebereich	Standard	Vertebereich	Deckel geschlossen +	Deckel verriegelt geschlossen + nicht	Deckel geöffnet
„Browning“ (Anbraten)		10	1–60	160	100–160			•
„Aufwärmen“		4	1–60	104	nicht anwendbar			
„Simmer“ (Köcheln)	„Gemüse“ (zöldség)	15	1–35	108	nicht anwendbar	•		
		15	1–35	104	nicht anwendbar	•		
	„Fisch“ (hal)	15	5–35	112	nicht anwendbar	•		
	„Fleisch/Bohnen“ (hús/bab)	30	5–40	112	nicht anwendbar	•		
„Druckgaren“	„hoch“ (magas)	30	5–40	108	nicht anwendbar	•	•	
„Baby food“ (Babynahrung)	„mittel“ (közepes)	30	5–40	85 104	nicht anwendbar	•		
„Backen“ (Sütés)	„niedrig“ (alacsony)	30	5–70	112				
„Slow Cooking“ (Langsames Garen)		40	5–60	150				
		2 Stunden	2–9 Stunden					

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (Minuten)		POSITION DER ABDECKUNG	
		Standard	Vertebereich	geschlossen +	nicht
„DIY Chef“ (Mach-es-selbst-Koch)	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NIEDRIG***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH***(112 °C)	120 °C

*Kochen unter Druck

Reis, Haferbrei, Babynahrung, Backen, Langsamgaren, Aufwärmen

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion, und auf dem Display erscheint die voreingestellte Garzeit.
- Drücken Sie anschließend die Taste „⏲“ und stellen Sie die Zeit mit den Tasten „△“ oder „▽“ ein.
- Drücken Sie anschließend die Taste „⏻ “. Das Gerät beginnt, sich für den Garvorgang vorzuwärmen; auf dem Display erscheint ein sich kreisförmig bewegender roter Kreis mit der Aufschrift „▭▭“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, beginnt das Gerät automatisch mit dem Countdown und zeigt damit an, dass der Kochvorgang begonnen hat.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, was bedeutet, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis: Informationen zu den Deckelpositionen für die verschiedenen Funktionen finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

HU

Funktionen „Eintopf/Suppe“, „Dämpfen“, „Schmoren“

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion, und auf dem Display erscheinen die voreingestellte Garzeit, die zur Speiseart gehörende Kontrollleuchte Veg Fish Meat sowie die voreingestellte und die dazugehörige Druckanzeige-Leuchte, die zu leuchten beginnen.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Speisenart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie die Taste „⏲“ und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „ △ “ oder „▽“ ein.
- Um die Speisenart zu ändern, drücken Sie so oft auf die Taste „Menu“, bis die Anzeige für die gewünschte Speisenart aufleuchtet. Die Kontrollleuchte für die ausgewählte Speisenart leuchtet rot.
- Drücken Sie anschließend die Taste „⏻ “. Das Gerät beginnt, sich für den Garvorgang vorzuwärmen; auf dem Display erscheint „▭▭“.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, beginnt das Gerät automatisch mit dem Garen, und die zuvor eingestellte Zeit läuft ab.
- Wenn der Countdown beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, was bedeutet, dass der Garvorgang beendet ist.
- DasGerät schaltet in den „Warmhalte“-Modus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Informationen zu den Deckelpositionen für die verschiedenen Funktionen finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Bräunungsfunktion

- Geben Sie zuerst das Öl hinzu, dann die übrigen Zutaten, oder geben Sie das Öl und die Zutaten gleichzeitig hinzu.
- Drücken Sie die Taste „Browning“ (Anbraten), und auf dem Display erscheint die Standardtemperatur.
- Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die oder die Taste „▽“.
- Wenn Sie die Brathilfezeit ändern möchten, drücken Sie die ⏲ Taste und stellen Sie

die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „△“ oder „▽“ ein.

- Die Temperatur können Sie durch Drücken der Temperaturtaste (🌡) und der Tasten△ oder▽ ändern.

- Drücken Sie anschließend die Taste „⏻ “. Das Gerät beginnt, sich für den Garvorgang vorzuwärmen, und auf dem Display erscheint „[ ] “ angezeigt.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, beginnt das Gerät automatisch mit dem Garen, und die zuvor eingestellte Zeit läuft ab.
- Wenn der Countdown beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, was bedeutet, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis:

* **Während des Bratvorgangs muss der Deckel geöffnet sein.**
* **Um ein Überhitzen des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Bräunungsfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Druckgarfunktion

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook“ (Druckgaren). Der Drucklevel wird durch eine Leuchtanzeige auf dem Bedienfeld angezeigt („High“ – hoch, „Medium“ – mittel, „Low“ – niedrig) sowie die Anzeige „HI-P“, „P“ oder „LO-P“ auf dem Display.
- Sie können den Druck durch Drücken der Taste „△ “ oder „▽ “ ändern.
- Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, drücken Sie die Taste „⏱ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „△ “ oder .
- Drücken Sie anschließend die Taste. Das Gerät beginnt, sich für den Garvorgang vorzuwärmen, auf dem Display erscheint „[ ]“.
- Das Gerät beginnt automatisch mit dem Garen (was durch einen Piepton signalisiert wird), und die zuvor eingestellte Zeit läuft ab. Während des Kochvorgangs signalisiert ein weiterer Piepton (doppeltes Piepen), dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Sobald der Countdown abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, was bedeutet, dass der Garvorgang beendet ist.
- Der elektrische Schnellkochtopf schaltet in den Modus „Warmhalten“ (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Der Deckel muss während des Druckgarens geschlossen bleiben.

Funktion „Do-it-yourself-Koch“

Bei dieser Funktion können Sie die Garzeit und die Temperatur/den Druck selbst festlegen.

- Stellen Sie durch Drücken der Taste „△ “ oder „▽ “ die Kochstufe für den „Csináld magad“-Modus auf einen Wert zwischen 1 und 6 ein, je nachdem, was Sie zubereiten möchten (siehe Tabelle auf Seite 14). Wenn Sie im Modus „Csináld magad“ unter Druck garen möchten: Der Deckel muss geschlossen sein, es muss eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf sein, und wählen Sie eine der folgenden drei Stufen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (MITTLERER Druck 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck 60 kPa).
- Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, drücken Sie die Taste „⏱ “ und stellen Sie die gewünschte

Zeit durch Drücken der Taste „△“ oder „▽“ ein.

- Drücken Sie anschließend die Taste „⏻“. Das Gerät beginnt, sich für den Garvorgang vorzuwärmen, und auf dem Display erscheint „[- -]“ angezeigt.

- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, beginnt das Gerät automatisch mit dem Kochen, und die zuvor eingestellte Zeit wird heruntergezählt.
- Wenn der Countdown beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton ab, was bedeutet, dass der Garvorgang beendet ist.

Warmhalten

- Im Modus „Warmhalten" piept das Gerät, sobald der Countdown der Garzeit 0 erreicht, und schaltet dann automatisch in den Modus „Warmhalten" um (außer bei den „Do-it-yourself"-Funktionen); auf dem digitalen Display wird „00:00" angezeigt.
- Wenn Sie im Standby-Modus die Taste „ " drücken, schaltet das Gerät in den Warmhalte-Modus um, auf dem digitalen Display erscheint „00:00" und der Countdown beginnt.
- Nach 24 Stunden Dauerbetrieb schaltet sich diese Funktion automatisch aus und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Achten Sie während des Warmhaltens darauf, dass der Deckel geschlossen ist.

HU

Einstellung des verzögerten Starts

- Drücken Sie bei der Funktionsauswahl, bevor das Gerät mit dem Garen beginnt, die Taste „ ", um die Startverzögerung einzustellen. Mit den Tasten „ " und „ " können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für die Startverzögerung (2–24 Stunden) umfasst auch die Garzeit; durch Drücken der Taste „ " zeigt die Startverzögerungs-/Timer-Funktion „02:00" an. Drücken Sie die Taste „ ", um den Wert zu erhöhen, und die Taste „ ", um ihn zu verringern.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Funktionsanzeige auf.

Hinweis: Die Funktion „Verzögerter Start" ist bei den Funktionen „Aufbacken" und „Selbstbacken" nicht verfügbar.

Funktion „Abbrechen/Stopp"

Bei den folgenden Einstellungen: Programmieren, Kochen, Schnellkochen, Warmhalten, kann nur die Taste „Warmhalten/Abbrechen" verwendet werden. Halten Sie die Taste „Warmhalten/Abbrechen" eine Sekunde lang gedrückt, um die Einstellung zu löschen und in den Standby-Modus zurückzukehren.
Um das Gerät auszuschalten, halten Sie die Taste „ " 2 Sekunden lang gedrückt.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Nach Beendigung des Druckgarvorgangs beginnt der Dampf zu entweichen, wenn Sie die Taste „Druckentlastung" am Griff drücken – Abbildung 21; dies kann je nach Flüssigkeitsmenge im Inneren einige Sekunden bis zu 10 Minuten dauern.
- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn nach rechts an – Abb. 22–23–24.
- Ziehen Sie das Netzkabel heraus – Abbildung 25.

Hinweis: Seien Sie vorsichtig wegen des heißen Dampfes, der aus dem Behälter austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampf fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHEN UNTER

- Sobald im Gerät Druck aufgebaut wurde:
  - Das Druckbegrenzungsventil hebt sich an. Die Sicherheitsverriegelung im Deckel wird aktiviert, sodass sich der Deckel während des Kochvorgangs nicht öffnen lässt. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Kochvorgangs unter Druck zu öffnen.
  - Wenn im Gerät Druck herrscht, leuchtet die LED „Low" (niedrig), „Medium" (mittel) oder „High" (hoch) auf.
- Bei den ersten paar Malen, die Sie den Schnellkochtopf benutzen, kann es zu leichten Undichtigkeiten am Druckbegrenzungsventil und am Dichtungsring kommen. Das ist normal und tritt auf, wenn Druck aufgebaut wird.
- Mit der Einstellung „KOCHEN UNTER DRUCK" können Sie Ihre traditionellen Lieblingsrezepte ganz einfach zubereiten.
  - Low (niedriger Druck): Garen empfindlicher Speisen, z. B. Fisch, Muscheln und Gemüse.
  - Medium (mittlerer Druck): Zum Garen von Gemüse.
  - High (hoher Druck): Fleisch und Tiefkühlkost.
- Es kann vorkommen, dass während des Kochvorgangs eine geringe Menge Dampf entweicht (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Verwenden Sie das Kochen unter Druck nicht mit weniger als 10 cl Wasser.
- Beim Kochen unter Druck wird der Beginn des Kochvorgangs durch einen Pfeifton signalisiert. Das Erreichen des Betriebsdrucks wird durch einen doppelten Pfeifton signalisiert.

Sicherheitsfunktion

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen:

Sicheres Öffnen:

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Druckmesserhebel in der oberen, verriegelten Position, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Es ist besonders wichtig, dass Sie nicht versuchen, den Druckmesserhebel gewaltsam zu bewegen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck gesunken ist (weiterer Dampf entweicht durch das Sicherheitsventil), bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

Zwei Sicherheitsfunktionen bei Überdruck:

- Erste Methode: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung" auf Seite 18.
- Zweite Methode: Der Dampf entweicht an der Anschlussstelle an der Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Sicherheitsfunktionen gegen Überdruck anspricht:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie es.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckbegrenzungskugel

und die Dichtung. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Sollte das Gerät nach der Überprüfung und Reinigung undicht sein oder nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an eine unserer autorisierten Servicestellen.

Regulierung des Geräts:

Sie können den Druck durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements regulieren.

EPC06-Serie
Niedriger Druck 20 kPa (104,5 °C) / Mittlerer Druck 38 kPa (108,5 °C) / Hoher Druck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktkapazität: 5,8 l / Nutzvolumen: =3,8 l Integrierte
Heizung (ausgegossene Widerstandsheizung).

REINIGUNG UND WARTUNG

- Wenn das Essen fertig ist, ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen – Abb. 25–26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gerät und den Deckel mit einem feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn sich der Innentopf nicht darin befindet – Abb. 27.
- Entfernen Sie den Kondensatauffangbehälter und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder an seinen ursprünglichen Platz ein – Abbildung 35.
- Spülen Sie den Dichtungsring ab. Trocknen Sie ihn gründlich ab, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
- Entfernen Sie zur Reinigung der Sicherheitsventile die Abdeckung – Abbildung 36 –, nehmen Sie das Ventil vorsichtig von der Abdeckung ab – Abbildung 37 – und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Bevor Sie das Sicherheitsventil wieder an seinem ursprünglichen Platz anbringen, vergewissern Sie sich, dass das Rohr ausreichend sauber ist.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils, um zu überprüfen, ob es verstopft ist – Abbildungen 37–38.
- Reinigen Sie den Topf und das Zubehör. Nur das Zubehör darf in die Spülmaschine gegeben werden – Abbildung 29. Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung des Topfes beschädigen kann.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil aus dem Schlauch und reinigen Sie das Ventil und den Schlauch mit Wasser. Vergewissern Sie sich nach dem Trocknen, dass der Schlauch ausreichend sauber ist, bevor Sie das Ventil wieder einsetzen – Abbildung 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie immer den dazugehörigen Topf. Füllen Sie kein Wasser ein und geben Sie keine Lebensmittel direkt in das Gerät – Abbildung 27.
- Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen oder sollte Wasser direkt auf das Heizelement gelangen (wenn der Topf nicht aufgesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Dichtungsring muss alle 2 Jahre ausgetauscht werden. Verwenden Sie ausschließlich den Dichtungsring mit der Nummer 22CM CYSB50YC8.

FEHLERBEHEBUN

Problem		Mögliche Ursachen:
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Dampf am Deckel aus.	Aufgrund des Drucks im Innentopf lässt sich der Deckel nicht öffnen.
		Der Druck im Topf ist vollständig abgefallen, aber das Sicherheitsventil hat sich aufgrund von Verschmutzungen verklemmt und kann daher nicht abfallen.
		Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.		Das Sicherheitsventil klemmt, weil es verschmutzt ist, und kann daher nicht herunterfallen.
		Der Deckel wurde in die falsche Richtung geschlossen.
		Der Druckabfall ist auf eine Fehlfunktion des Druckreglers zurückzuführen. Das Druckminderventil befindet sich nicht an der richtigen Stelle.
		Das Reis-Wasser-Verhältnis ist nicht korrekt.
Starker Druckabfall am Druckbegrenzungsventil.		Es liegt kein Strom an der Spannungsquelle an. Der Temperatursensor des Deckels ist defekt. Der untere Sensor ist unterbrochen oder kurzgeschlossen.
		Der Deckel ist nicht geschlossen.
Das Essen ist nicht gar.		
		Der Druck ist zu niedrig.
E0 wird auf dem digitalen Display an.		Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.
E1 erscheint auf dem digitalen Display.		
E2 erscheint auf dem digitalen Display.		
E5 erscheint auf dem digitalen Display.		

Es tritt

a. Warten Sie, bis der Druck im Topf vollständig abgebaut ist.	i h n	Dichtungsring richtig ein.
b. Drücken Sie den Druckminderungsknopf und halten Sie den Deckel gedrückt.		a. Stupfen Sie das Ventil mit einem Spieß an, damit es sich löst. b. Reinigen und trocknen Sie das Sicherheitsventil vor dem nächsten Gebrauch (siehe: Kapitel „Reinigung des Sicherheitsventils" auf Seite 18). Schließen Sie den Deckel gemäß der Gebrauchsanweisung in die richtige Richtung.
		Senden Sie das Gerät an die Abteilung für Service und Wartung.
		Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil vorsichtig an, damit es einrastet. Verwenden Sie das richtige Reis-Wasser-Verhältnis. Vergewissern Sie sich, dass das Ventil nicht verschmutzt ist und während des Kochvorgangs keine Undichtigkeiten verursacht.
		Überprüfen Sie den Stromkreis in Ihrem Haushalt.
		Senden Sie das Gerät an die Service- und Wartungsabteilung. Wenden Sie sich an den Kundendienst und die Wartungsabteilung. Überprüfen Sie, ob der Deckel für das ausgewählte Programm vollständig geschlossen werden muss. Wenn ja, schließen Sie den Deckel vollständig. Wenn nicht, senden Sie das Gerät an die Service- und Wartungsabteilung. Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig eingesetzt und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob das Druckminderventil richtig sitzt und sauber ist. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsschraube des Deckels fest genug angezogen ist. Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie den Dichtungsring ordnungsgemäß wieder ein (siehe Abschnitt „Reinigung der Deckeldichtung" auf Seite 18).
Sie den Druckminderungsknopf und halten Sie den Deckel gedrückt.	a. Stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgebaut ist, indem Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang abkühlen lassen (nicht unter Wasser). b. Stupfen Sie das Ventil mit einem Holzstäbchen an, damit es sich öffnet. Seien Sie vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht vom Deckel und vom Griff fern, da heißer Dampf oder heiße Speisen austreten können. c. Reinigen Sie das Sicherheitsventil vor dem nächsten Gebrauch und wischen Sie es trocken. Setzen Sie den	

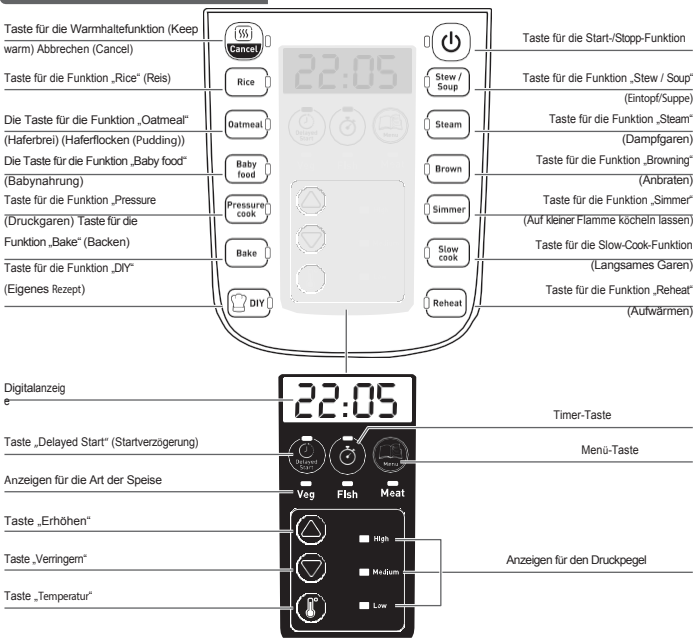
BESCHREIB

A Dichtungssatz
B Dampfkorb
C Dreibein
D Kochgefäß (abnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatsammler
N Messbecher
O Reislöffel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für das Gerät sind im Handel erhältlich. Sie können diese Teile selbst austauschen, ohne einen autorisierten Kundendienst in Anspruch nehmen zu müssen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum. Verwenden Sie nur das richtige Teil, das für Ihr

RO

BEDIENFELD



Gerätemodell geeignet ist.

1. Die 20 Funktionen sind: „Keep Warm/Cancel" (Warmhalten/Abbrechen), „Rice" (Reis), „Oatmeal" (Haferflocken), „Baby food" (Babynahrung), «Pressure cook» (Schnellkochen), «Bake» (Backen), «DIY» (Eigenes Rezept), «Reheat» (Aufwärmen), «Slow Cook» (Langsam garen), «Simmer» (Fierbere la foc mic), «Brown» (Rumenire), «Steam» (Gătit la aburi), «Stew/Soup» (Tocană/Supă), ⏻ , «Delayed Start» (Start temporizat), «Timer» (Cronometru), «Menu» (Meniu), △ ▽ , «Temperature» (Temperatur).
2. Es stehen 25 Kocharten zur Auswahl; weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für «Steam» (Dampfgaren), «Stew/Soup» (Eintopf/Suppe) und «Simmer» (Köcheln) können Sie die Art der Lebensmittel auswählen: «vegetables» (Gemüse), «fish» (Fisch), «meat/bean» (Fleisch/Bohnen).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen der Verpackung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie die Garantiekarte auf und lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und befolgen Sie sie.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Stativ, Reisschale, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Netzstecker – Abb. 4.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch den Werbeaufkleber vom Gerät.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Achtung: Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Garbehälter, den Kondensatauffangbehälter, den Ständer und die Dichtung ab.

Erstmalige Inbetriebnahme des Geräts

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, schließen Sie es an das Gerät an und stecken Sie es dann in die Steckdose – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter in seine Position ein – Abb. 7.

Nehmen Sie den Garbehälter heraus und geben Sie die Zutaten hinein

- Entfernen Sie den Garbehälter.
- Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter.
- Beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten niemals die Maximalmarkierung am Kochgefäß überschreiten darf – Abb. 9.

Stellen Sie den Garbehälter in das Gerät.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgefäßes sauber und trocken ist, und entfernen Sie alle Speisereste von der Heizplatte. Setzen Sie das Kochgefäß anschließend in das Gerät ein – Abb. 10–11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgefäß.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung fest in ihrer Halterung sitzt.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn vollständig im Uhrzeigersinn – Abb. 12–13–14.

Montieren Sie das Druckbegrenzungsventil

- Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es eingerastet ist. Beachten Sie, dass das Ventil nicht vollständig einrastet und etwas locker bleibt. Vergewissern Sie sich, dass sich das Druckbegrenzungsventil in der unteren Position befindet, bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen (siehe Gerätebeschreibung).

ERLÄUTERUNG DER

RO

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an; das System startet einen Selbsttest und gibt einen Signalton ab. Das Digitaldisplay und die Kontrollleuchten leuchten auf. Nach 1 Sekunde zeigt das Display „ “ an; das Gerät befindet sich im Standby-Modus (Wartezustand).

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine voreingestellte Dauer und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie unten dargestellt:

PROGRAMME MENÜ		EINSTELLUNG DAUER (min)		TEMPERATUR (°C)		POSITIO WASSER C			
		voreingestellt	Intervall	voreingestellt	Intervall	Deckel geschlossen und verriegelt	Deckel geschlossen, aber nicht verriegelt		Druckgaren Deckel
Reis		9	1–50	108	nicht	•			•
Haferflocken -Pudding		3	1-20	90	nicht zutreffend	•			
Eintopf/Suppe	Gemüse	10	1–70	108	nicht	•			•
	Fisch	20	zutreffend			•			
	Fleisch/Bohnen	40	1–70 zutreffend	104	nicht zutreffend	•			
Dämpfen	Gemüse	3	1–40	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	3	1–15	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch/Bohnen	10	5–40	112	nicht zutreffend	•			

PROGRAMME	MENÜ	EINSTELLUNG DAUER		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			Druckgaren
		voreingestellt	Intervall	voreingestellt	Intervall	Deckel geschlossen	Deckel geschlossen,	Erhöhte Kapazität	
Anbraten		10	1–60	160	100–160			•	
Aufwärmen		4	1–60	104	nicht zutreffend	•			•
Bei schwacher Hitze köcheln	Gemüse	15	1–35	108	nicht zutreffend	•			•
	über	15	1–35	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch/Boh	15	5–35	112	nicht zutreffend	•			
Druckgaren	hoch	30	5–40	112	nicht zutreffend	•			•
	mittel	30	5–40	108	nicht zutreffend	•			
	gering	30	5–40	104	nicht zutreffend	•			
Babynahrung		30	5–70	112	nicht zutreffend	•			•
Koptisch		40	5–60	150	nicht zutreffend		•		
Langsames Garen		2 Stun	2 Stunde	85	gilt nicht	•			

PROGRAMME	MENÜ	EINSTELLUNG DER LAUFZEIT (min)		STELLUNG DES DECKELS	
		ta	de s	geschlossen und verriegelt	nicht verriegelt/angehoben
Rezept des Küchenchefs	1	10 60	1–	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**Niedrig***(104 °C)	100 °C
	5			**Mittel***(108 °C)	110 °C
	6			**Hoch***(112 °C)	120 °C

*Druckgaren

ANLEITUNG ZUM KOCHPROGRAMM

Funktionen: Reis, Haferflocken (Brei), Babynahrung, Backen, Langsamgaren, Aufwärmen

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion; auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“ drücken.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Garen und auf dem Display erscheint ein rot drehender Kreis „□□“.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kochmodus und die eingestellte Zeit läuft ab.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, signalisiert das Gerät mit einem Signalton das Ende des Garvorgangs.

RO

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte den Tabellen auf den Seiten 13 und 14.

Funktionen „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe), „Steam“ (Dampfgaren), „Simmer“ (Köcheln)

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt, die Anzeige für die Lebensmittelart leuchtet auf „Veg Fish Meat“ als Standardwert, und die Kontrollleuchte für den Druckpegel leuchtet ebenfalls auf.
- Bei Bedarf können Sie die Dauer und die Lebensmittelart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie „⏲“ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „△“ oder „▽“ ein.
- Um die Art der Speise zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Menu“ (Menü), bis die Anzeige für die gewünschte Speiseart aufleuchtet. Unter der ausgewählten Speise leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Drücken Sie anschließend „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Garen und auf dem Display erscheint „□□“.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kochmodus und die eingestellte Zeit läuft ab.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, signalisiert das Gerät mit einem Signalton das Ende des Garvorgangs.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte den Tabellen auf den Seiten 13 und 14.

Funktion „Browning“ (Bräunen)

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder Öl und Zutaten gleichzeitig hinzufügen.
- Drücken Sie die Taste „Browning“ (Anbraten), auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur ändern, indem Sie die Tasten △ oder ▽ „ändern.

- Wenn Sie anschließend die Bräunungsdauer ändern möchten, drücken Sie „ “ und stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie auf die Schaltfläche „Temperatur“ (Temperatur) ( ) und die Schaltflächen oder .
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Garen und auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kochmodus und die eingestellte Zeit läuft ab.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, signalisiert das Gerät mit einem Signalton das Ende des Garvorgangs.

Hinweis:

*** Der Deckel muss während des Anbratens offen bleiben.**

*** Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Anbratfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Funktion „Pressure cooking“ (Schnellkochen)

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook“ (Schnellkochen). Die Druckstufe wird durch eine Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld (High, Medium oder Low, d. h. Hoch, Mittel oder Niedrig) und auf dem Display durch „HI-P“, „P“ oder „LO-P“ angezeigt.
- Sie können die Druckstufe ändern, indem Sie die Tasten „ “ oder „ “drücken.
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie und die gewünschte Dauer mit den Tasten „ “ oder „ “ einstellen.
- Drücken Sie anschließend „ “. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für den Garvorgang und auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kochmodus und die eingestellte Zeit läuft ab. Ein akustisches Signal zeigt an, dass der optimale Druck erreicht ist.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, signalisiert das Gerät durch einen Signalton, dass der Garvorgang beendet ist.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Der Deckel muss während des Druckgarvorgangs geschlossen und verriegelt bleiben.

Die DIY-Chef-Funktion (Eigenes Rezept/Rezept des Kochs)

Dank dieser Funktion können Sie die Garzeit sowie Temperatur und Druck frei wählen.

- Stellen Sie die Kochstufe für den DIY-Modus (Eigenes Rezept) je nach gewünschter Kochstufe (siehe Tabelle auf Seite 78) auf eine Stufe zwischen 1 und 6 ein, indem Sie die Tasten „ “ oder „ “ drücken. Wenn Sie im DIY-Modus (Eigenes Rezept) unter Druck garen möchten: muss der Deckel verriegelt sein, muss sich ausreichend Flüssigkeit im Garbehälter befinden und müssen Sie eine der 3 Stufen wählen: 4 (niedriger Druck (LOW) 20 kPa), 5 (mittlerer Druck (MEDIUM) 38 kPa) oder 6 (hoher Druck (HIGH) 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit ändern, indem Sie auf „ “ drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „ “ oder „ “ einstellen.
- Drücken Sie anschließend „ “. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Kochen und auf dem Display erscheint „ “.

- Sobald die Temperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kochmodus und die eingestellte Zeit läuft ab. Ein akustisches Signal zeigt an, dass der optimale Druck erreicht ist.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, meldet das Gerät mit einem Signalton das Ende des Garvorgangs.

Warmhalten

- Im Warmhaltemodus (Keep warm) wechselt das Gerät, sobald die Temperatur erreicht ist, automatisch in den Kochmodus und die eingestellte Zeit läuft ab. Anschließend signalisiert ein akustisches Signal, dass das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus wechselt (mit Ausnahme der DIY-Funktion (Eigenes Rezept)), und auf dem Digitaldisplay wird „00:00" angezeigt.
- Wenn Sie im Standby-Modus die Taste „ " drücken, wechselt das Gerät in den Warmhalte- Modus, auf dem Digitaldisplay wird „00:00" angezeigt und die Zeitmessung beginnt.
- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird diese Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Beachten Sie während der Ausführung der Warmhaltefunktion: Der Deckel muss geschlossen sein.

RO

Einstellung „Delayed start" (Verzögerter Start)

- Wenn Sie eine Funktion auswählen, können Sie, bevor das Gerät mit dem Garen beginnt, die Taste „ " drücken, um die Dauer für den zeitgesteuerten Start einzustellen. Durch Drücken der Tasten „ " und „ " können Sie die Garzeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Das Zeitintervall für den verzögerten Start (2–24 Stunden) umfasst die Garzeit; wenn Sie die Taste „ " für die Funktion „Delayed start/timer" (Verzögerter Start/Timer) drücken, wird „02:00" angezeigt; drücken Sie die Taste „ " zum Erhöhen und die Taste „ " zum Verringern.
- Nach der Einstellung des zeitverzögerten Starts leuchtet die der Funktion zugeordnete Kontrollleuchte auf.

Hinweis: Die Funktion „Verzögerter Start" (Start temporizat) ist für die Funktionen „Bräunen" und „DIY" (Eigenes Rezept).

Einstellung „Abbrechen/Stopp"

Für die folgenden Einstellungen: Voreinstellung, Garen, Schnellkochen, Warmhalten, steht nur die Taste „keep
w a r m /cancel" (Warmhalten/Abbrechen) verfügbar. Drücken Sie die Taste „keep warm/cancel" (Warmhalten/Abbrechen) eine Sekunde lang, um den Vorgang abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „ " länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Nach Beendigung des Druckgarvorgangs wird der Dampf durch Drücken der Taste am Griff abgelassen
„One-Touch-Dampfauslass" – Abb. 21 (Dampfauslass auf Knopfdruck); der Auslassvorgang dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Inneren zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.
- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, heben

Sie ihn an und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 22–23–24.
• Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose – Abb. 25.

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Behälter austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfstrom fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM DRUCKGAREN

- Nachdem sich im Gerät Druck aufgebaut hat:
  - hebt sich das Druckbegrenzungsventil. Die Sicherheitsverriegelung des Deckels wird dann aktiviert, und der Deckel lässt sich während des Garvorgangs nicht öffnen. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Garvorgangs unter Druck zu öffnen.
  - Die LED-Anzeige für „Low“ (Niedrig), „Medium“ (Mittel) oder „High“ (Hoch) leuchtet auf, um den Druckstand im Gerät anzuzeigen.

- Bei den ersten Einsätzen des Schnellkochtopfs kann es zu leichten Undichtigkeiten am Druckbegrenzungsventil und an der Dichtung kommen. Dies ist normal und tritt auf, wenn sich Druck aufbaut.
- Ihre traditionellen Lieblingsrezepte lassen sich leicht an die Einstellung „PRESSURE COOK“ (Schnellkochen) anpassen.
  - Low (Niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Krustentiere und bestimmter Gemüsesorten
  - Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - High (Hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, dass beim Kochen eine kleine Menge Dampf entweicht (da es sich bei dem Ventil um ein Sicherheitsventil handelt).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht ohne mindestens 10 cl Wasser.
- Beim Schnellkochen wird der Start des Kochprogramms durch einen einzelnen Signalton angezeigt. Ein doppelter Signalton informiert darüber, dass der Betriebsdruck erreicht ist.

Sicherheitsmerkmale

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsmerkmale:

Sicherheit beim Öffnen:

- Befindet sich der Schnellkochtopf unter Druck, befindet sich die Manometerstange in der oberen Verriegelungsposition, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf die Manometerstange auszuüben.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck gesunken ist (überschüssiger Dampf wurde über das Sicherheitsventil abgelassen), bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

Zwei Sicherheitsvorrichtungen für den Fall eines Überdrucks:

- Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“, Seite 83.
- Zweite Vorrichtung: der Dampfablassanschluss an der Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Sicherheitsvorrichtungen bei Überdruck ausgelöst wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie das Gerät.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung".
- Wenn Ihr Gerät nach Durchführung dieser Überprüfungen und nach der Reinigung undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicecenter.

Einstellung des Geräts:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden. SERIE EPC06

RO

Niedriger Druck 20 kPa (104,5 °C) / Mittlerer Druck 38 kPa (108,5 °C) / Hoher Druck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktkapazität: 5,8 l / Nutzkapazität: = 3,8 l Integrierte Heizung (überdimensionierter Heizwiderstand)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie nach dem Garen Ihrer Speisen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es reinigen – Abb. 25-26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser in das Gerät, ohne dass der Innentopf eingesetzt ist – Abb. 27.
- Nehmen Sie den Kondensatbehälter heraus und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder in seine ursprüngliche Position ein – Abb. 35.
- Spülen Sie die Dichtung ab. Trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Um den Schwimmer zu reinigen, nehmen Sie den Deckel ab – Abb. 36, lösen Sie dann den Schwimmer vorsichtig vom Deckel – Abb. 37 und spülen Sie den Schwimmer unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie ihn gut ab. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Schlauchkanal gründlich gereinigt haben, bevor Sie den Schwimmer wieder in seine ursprüngliche Position einsetzen.
- Drücken Sie auf die Innenseite der Feder des Sicherheitsventils, um sicherzustellen, dass das Ventil nicht verstopft ist – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden – Abb. 29. Verwenden Sie zur Reinigung des Topfes keine Scheuerschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel, da Sie sonst die Antihaftbeschichtung des Topfes beschädigen könnten.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil aus dem Schlauch und reinigen Sie das Ventil und den Schlauch mit Wasser. Vergewissern Sie sich nach dem Trocknen, dass Sie den Schlauchkanal gründlich gereinigt haben, bevor Sie den Schwimmer wieder in den Schlauch einsetzen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kochbehälter. Gießen Sie kein Wasser oder Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Sollten Sie das Gerät versehentlich in Wasser tauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement gießen (wenn der Topf nicht aufgesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht,

sondern bringen Sie es zur Reparatur in die Servicewerkstatt.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle 2 Jahre. Verwenden Sie nur Dichtungen mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

FEHLERSUC

	Lässt sich aufgrund des Drucks im Innenbehälter nicht öffnen.	a. Warten Sie, bis der Druck im Behälter vollständig abgebaut ist. b. Drücken Sie den Druckablassknopf und halten Sie ihn gedrückt.
Neinjakann geöffnet werden Topf ist	Der Druck im	a. Stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgelassen wurde, indem Sie das Gerät mindestens 2 Stunden (jedoch nicht unter Wasser).
Deckel.	vollständig entlüftet, aber der Schwimmer ist blockiert, weil er zu verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	b. Drücken Sie den Schwimmer mit einem Stäbchen nach unten. Seien Sie vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht von der Abdeckung und dem Griff fern, da das Gerät heißen Dampf oder heiße Speisen ausstoßen kann. c. Reinigen und trocknen Sie den Schwimmer vor dem nächsten Gebrauch.
	Die Dichtung ist nicht richtig montiert.	Setzen Sie die Dichtung korrekt ein.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Der Schwimmer ist blockiert, weil er zu verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	a. Drücken S i e den Schwimmer mit einem Stäbchen nach unten. b. Reinigen und trocknen Sie den Schwimmer vor dem nächsten Gebrauch (siehe Seite 83, Schritte zur Reinigung des Schwimmers). Schließen Sie den Deckel gemäß der Bedienungsanleitung in der richtigen Richtung.
Starker Druckabfall	Der Deckel wurde in die falsche Richtung geschlossen. Fehlerhafte Drucküberwachung, was zur Freigabe führt	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter.
Ventildruck deDruck.		
Druckbegrenzungsventil Ventil(Druckbegrenzung)a	befindet sich in einer .	Drücken Sie leicht auf das Druckbegrenzungsventil, damit es in seine Position absinkt.
	Das Verhältnis von Reis zu Wasser beträgt	Verwenden Sie das richtige Verhältnis von Reis zu Wasser. Stellen Sie sicher, dass das Druckablassventil nicht
Das Gericht wurde nicht	.	ist verschmutzt und verursacht während des Kochvorgangs keine Undichtigkeiten.
	Die Stromversorgung liefert keinen Strom.	Überprüfen Sie die elektrische Installation in Ihrer Wohnung.
Auf dem Digitaldisplay wird „		" angezeigt. Der Temperatursensor Senden Sie das Gerät an das autorisierte Servicecenter
wird E0 angezeigt.	Auf dem Digitaldisplay erscheint E5.	Der Deckel ist defekt. Unterbrechung oder Kurzschluss am Sensor an der Unterseite.
Auf dem Digitaldisplay wird E1 angezeigt.		Der Deckel ist nicht verriegelt
Auf dem digitalen Display wird E2 angezeigt.	Unter der Abdeckung tritt Dampf aus.	
		Ungewöhnlich niedriger Druck.
		Die Dichtung wurde nicht korrekt montiert.

zur Reparatur. Senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein autorisiertes Servicecenter.	Prüfen Sie, ob das ausgewählte Programm einen vollständig geschlossenen Deckel erfordert. Wenn ja, schließen Sie den Deckel vollständig. Wenn	nicht, senden Sie das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Servicestelle. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt montiert und gereinigt ist. Stellen Sie sicher, dass das Begrenzungsventil in seine Position absinkt und gereinigt ist. Stellen Sie sicher, dass die Befestigungsmutter des Deckels fest angezogen ist. Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder in der richtigen Position ein (siehe Seite 83, Schritte zur Reinigung der Deckeldichtung).

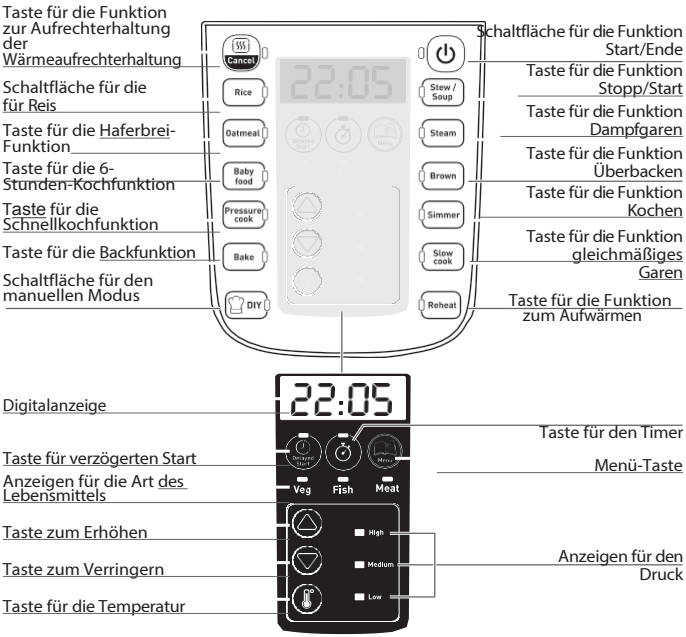
BESCHREIBU

A Dichtung
B Dampfkorb
C Dreifußgitter
D Kochbehälter (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Griff für den Deckel
L Deckel
M Kondensatauffangbehälter
N Messbecher
O Reislöffel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für Ihr Gerät sind im Handel erhältlich. Sie können diese Teile selbst austauschen, ohne sich an den Kundendienst wenden zu müssen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, bringen Sie Ihr Gerät bitte zu einem autorisierten Kundendienstzentrum. Verwenden Sie nur das richtige Ersatzteil, das dem Modell Ihres Geräts entspricht.

BEDIENFELD

BG



1. Die 20 Funktionen lauten wie folgt: „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen), „Rice“ (Reis), „Oatmeal“ (Haferbrei), „Baby food“ (Babynahrung), „Pressure cook“ (Schnellkochen), „Bake“ (Backen), „DIY“ (manueller Modus), „Reheat“ (Aufwärmen), „Slow Cook“ (Langsamgaren), „Simmer“ (Köcheln), „Brown“ (Anbraten), „Steam“ (Dampfgaren), „Stew/Soup“ (Schmorgericht/Suppe), ⏻, „Delayed Start“ (Startverzögerung), „Timer“ (Timer), „Menu“ (Menü) △ ▽ , „Temperature“ (Temperatur).
2. Es stehen 25 Kocharten zur Auswahl, weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für „Steam“ (Dämpfen), „Stew/Soup“ (Schmoren/Suppe) und „Simmer“ (Köcheln) können Sie die Art des Lebensmittels auswählen: „Gemüse“, „Fisch“, „Fleisch/Hülsenfrüchte“.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Packen Sie das Gerät aus

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bitte bewahren Sie die Garantiekarte auf und vergessen Sie nicht, die Gebrauchsanweisung zu lesen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Dreifußgitter, Reislöffel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Netzstecker – Abb. 4.
- Entfernen Sie den Werbeaufkleber vom Gerät, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 1, 2, 3.

Reinigung

- Bitte beachten Sie: Nur das Zubehör kann bedenkenlos in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Kochbehälter, den Kondensatauffangbehälter, den Dreifuß und die Dichtung ab.

Erstmalige Inbetriebnahme des Geräts

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab; schließen Sie es an das Gerät an und stecken Sie es dann in die Steckdose – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie den Kondensatbehälter an seinen Platz. – Abb. 7.

Nehmen Sie den Garbehälter heraus und geben Sie die Zutaten hinein.

- Nehmen Sie den Garbehälter heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Bitte beachten Sie, dass der Füllstand der Lebensmittel und Flüssigkeiten niemals die auf dem Kochgefäß angegebene Höchstmarke überschreiten darf – Abb. 9.

Stellen Sie das Kochgeschirr in das Gerät

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgefäßes sauber und trocken ist, und entfernen Sie alle Speisereste von der Heizplatte. Stellen Sie das Kochgefäß anschließend in das Gerät – Abb. 10, 11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgeschirr.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel.

• Überprüfen Sie, ob die Dichtung fest auf ihrer Halterung am Deckel sitzt.
• Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag – Abb. 12, 13, 14.

Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein

• Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es fest sitzt. Beachten Sie, dass das Ventil nicht einrastet und relativ locker sitzt. Überprüfen Sie, ob sich das Druckbegrenzungsventil unten befindet, bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen (siehe bitte die Bedienungsanleitung).

ABBILDUNG DER FUNKTIONEN

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schalten Sie das Gerät ein. Das System führt einen Selbsttest durch, und der Summer gibt einen Piepton ab. Das digitale Display und alle Kontrollleuchten schalten sich ein. Nach 1 Sekunde erscheint auf dem Display „----------", das Gerät
befindet sich im Standby-Modus.

BG

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine Standardzeit und -temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie unten dargestellt:

PROGRAMME	MENÜ	ZEIT (Min.)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			
		Standardmäßig	Bereich	Standard	Bereich	Geschlossener + verriegelter Deckel	Geschlossener + nicht verriegelter Deckel		Deckel angehoben
Reis		9	1 – 50	108	nicht zutreffend	•			•
Haferflocken (Haferbrei)		3	1 – 20	90	nicht zutreffend	•			
Schmoren/Suppe	Gemüse	10	1 – 70	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	20	1 – 70	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch/Hülsenfrüchte	40	1 – 70	112	nicht zutreffend	•			
Dampfgaren	Gemüse	3	1 – 40	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	3	1 – 15	104	nicht zutreffend				
	Fleisch/Hülsenfrüchte	10	5 – 40	112	nicht zutreffend				

-PROGRAMME MENÜ		ZEIT (Min.)		TEMPERATUR (°C)		STELLUNG DES DECKELS			
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel	angehoben, Garen unter
Aufheizen		10	1 – 60	160	100 – 160			•	
Aufwärmen		4	1 – 60	104	nicht zutreffend	•			•
Kochen	grün	15	1 – 35	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	15	1 – 35	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch /Hülsenfrüchte	15	5 – 35	112	nicht zutreffend	•			
Druckgaren	hoch	30	5 – 40	112	nicht zutreffend	•			•
	mittel	30	5 – 40	108	nicht zutreffend	•			
Babynahrung	niedrig	30	5 – 40	104	nicht zutreffend	•			
Backen		30	5 – 70	112	nicht zutreffend	•			•
Langsames Garen		40	5 – 60	150	nicht zutreffend		•		
		2 Std.	2 Std. – 9 Std.	85	nicht zutreffend	•			

PROGRAMME MENÜ		ZEIT (Min.)		STELLUNG DES DECKELS	
		Standard	Bereich	geschlossen + geschlossen/geschlossen	Deckel nicht geschlossen angehoben
Manueller Modus	1	10	1 – 60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NIEDRIG*** (104 °C)	100 °C
	5				110 °C
	6			**MITTEL*** (108 °C) **HOCH*** (112 °C)	120 °C

*Druckgaren

ANLEITUNG ZUM KOCHPROGRAMM

Funktionen „Rice“ (Reis), „Oatmeal (Porridge)“ (Haferbrei), „Baby Food“ (Babynahrung), „Baking“ (Backen), „Slow Cooking“ (Langsames Garen), „Reheat“ (Aufwärmen)

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion; auf dem Display wird standardmäßig die Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Taste „ “ oder „ “ drücken.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Garen und auf dem Display erscheint ein rot blinkender Kreis „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf den Countdown um, was bedeutet, dass die Garphase begonnen hat.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

BG

Funktionen „Stew/Soup“ (Schmoren/Suppe), „Steam“ (Dampfgaren), „Simmer“ (Köcheln)

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion; das Display zeigt die Standard-Garzeit an, die Anzeige für die Lebensmittelart leuchtet als Standard Veg Fish Meat -Anzeige auf und die entsprechende Kontrollleuchte für den Druckpegel schaltet sich ein.
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit und die Art der Lebensmittel ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten „ “ oder „ “ drücken.
- Um die Art der Speisen zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Menu“, bis die Anzeige für die gewünschte Speisenart leuchtet. Unter der angegebenen Speisenart leuchtet eine rote Kontrollleuchte.
- Drücken Sie anschließend „ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen für den Garvorgang und auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in die Garphase um und beginnt mit dem Countdown der voreingestellten Zeit.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät ein Signal aus, das anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Abschnitt „Keep Warm“ (Warmhalten)).

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktion „Browning“ (Anbraten)

- Sie können zuerst das Fett und dann die Zutaten einfüllen oder das Fett und die Zutaten gleichzeitig einfüllen.
- Drücken Sie die Taste „Browning“ (Anbraten), auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur ändern, indem Sie die Taste „ “ oder „ “ drücken.
- Wenn Sie anschließend die Garzeit ändern möchten, drücken Sie „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten „ “ oder „ “ drücken.
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie die Temperaturtaste ( ) und die Taste „ “ oder drücken.

- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Garen und auf dem Display erscheint „ ⌐¬ ⌐¬“.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in die Garphase um und der Countdown der voreingestellten Zeit beginnt.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis:

***Während des Bratvorgangs muss der Deckel offen bleiben.**

***Um ein Überhitzen des Fetts zu vermeiden, sollten Sie die Bratfunktion nicht länger als 30 Minuten verwenden.**

Funktion „Pressure cooking“ (Schnellkochen)

- Drücken Sie die Taste für das Druckgaren. Die Druckstufe wird durch eine Kontrollleuchte am Bedienfeld (hoch, mittel oder niedrig) und auf dem Display mit „HI-P“, „P“ oder „LO-P“ angezeigt.
- Sie können die Druckstufe ändern, indem Sie die Taste „ “ oder „ “drücken.
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit ändern, indem Sie auf „ “ drücken, und die gewünschte Zeit einstellen, indem Sie die Tasten „ “ oder „ “ drücken.
- Drücken Sie anschließend auf „ “. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für das Garen und auf dem Display erscheint „⌐¬ ⌐¬“.
- Das Gerät schaltet automatisch in die Kochphase um (angezeigt durch einen einzelnen Signalton) und beginnt mit dem Countdown der voreingestellten Zeit. Ein weiterer Signalton während des Kochvorgangs (zweimaliger Signalton) zeigt an, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Abschnitt „Warmhalten“ (Wärmeerhaltung).

Hinweis: Der Deckel muss während des Druckgarens geschlossen und verriegelt bleiben.

Funktion „DIY Chef“ (manueller Modus)

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit sowie die Temperatur/den Druck frei wählen.

- Stellen Sie die Kochstufe im manuellen Modus je nach gewünschter Zubereitung auf eine Stufe zwischen 1 und 6 ein (siehe Tabelle auf Seite 14), indem Sie die Taste „ “ oder „ “ drücken. Wenn Sie im manuellen Modus unter Druck garen möchten: Der Deckel muss verriegelt sein, im Garbehälter muss ausreichend Flüssigkeit vorhanden sein und Sie müssen eine der drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (MITTLERER Druck 38 kPa) oder 6 (HOCHDRUCK 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit ändern, indem Sie auf „ “ drücken, und die gewünschte Zeit einstellen, indem Sie die Tasten „ “ oder „ “ drücken.
- Drücken Sie anschließend auf „ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen für den Garvorgang und auf dem Display erscheint „⌐¬ ⌐¬“.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in die Garphase um und der Countdown der voreingestellten Zeit beginnt.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.

„Keep Warm“ (Warmhalten)

- Im Warmhalte-Modus gibt das Gerät einen Signalton ab, sobald der Countdown der Garzeit 0 erreicht, und wechselt anschließend automatisch in den Warmhalte-Modus (mit Ausnahme der Funktionen im manuellen Modus), wobei das digitale Display „00:00“ anzeigt.
- Wenn Sie im Bereitschaftsmodus die Taste „ “ drücken, bleibt die Warmhaltefunktion erhalten, das digitale Display zeigt „00:00“ an und beginnt mit dem Countdown.
- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird diese Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Achten Sie während der Warmhaltefunktion darauf, dass der Deckel geschlossen ist.

Einstellung „Delayed start“ (Startverzögerung)

- Wenn Sie eine Funktion auswählen, bevor das Gerät mit dem Garen beginnt, können Sie auf „ “ drücken, um den Start zu verzögern. Durch Drücken der Tasten „ “ und „ “ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Die Garzeit liegt im Bereich (2 – 24 Stunden) der Einstellung für die Startzeitverzögerung; Wenn Sie die Taste „ “ für die Startvorwahl-/Timer-Funktion drücken, wird „02:00“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „ “, um den Wert zu erhöhen, und „ “, um ihn zu verringern.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Funktionsanzeige auf.

Hinweis: „Verzögerter Start“ ist für die Funktionen „Backen“ und „Manueller Modus“ nicht verfügbar.

Einstellung „Abbrechen/Stopp“

In den folgenden Modi: Voreinstellung, Kochen, Schnellkochtopf, Warmhalten, ist nur die Taste „Keep warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen). Drücken Sie die Taste „Keep warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) eine Sekunde lang, um den Vorgang abzubrechen und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „ “ länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

BG

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Sobald der Druckgarvorgang beendet ist, wird der Dampf durch Drücken der Taste am Griff „One-touch steam release“ (Dampfablass mit einem Tastendruck) abgelassen – Abb. 21. Dies dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Inneren zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 22, 23, 24.
- Ziehen Sie das Netzkabel ab – Abb. 25.

Hinweis: Seien Sie vorsichtig mit dem heißen Dampf, der aus dem Topf austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfstrahl fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM DRUCKGAREN

- Sobald sich im Gerät Druck aufgebaut hat:
  - Das Druckbegrenzungsventil hebt sich. Anschließend wird die Sicherheitsverriegelung im Deckel aktiviert, sodass sich der Deckel während des Garvorgangs nicht öffnen lässt. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Druckgarens zu öffnen.
  - Die Kontrollleuchte „Low“ (niedrig), „Medium“ (mittel) oder „High“ (hoch) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass im Gerät Druck herrscht.
- Bei den ersten paar Malen, wenn Sie den Schnellkochtopf verwenden, kann es zu einem leichten Auslaufen am Druckbegrenzungsventil und an der Dichtung kommen. Das ist normal und tritt auf, solange der Druck ansteigt.
- Ihre beliebten traditionellen Rezepte lassen sich ganz einfach an die Einstellung „PRESSURE COOK“ (Schnellkochen) anpassen.
  - Low (niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Muscheln und bestimmter Gemüsesorten
  - Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - High (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, dass während des Kochvorgangs eine kleine Menge Dampf entweicht (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht ohne mindestens 100 ml Wasser.
- Beim Druckgaren wird der Beginn des Garvorgangs durch einen einmaligen Signalton angekündigt. Der Betriebsdruck ist nach einem doppelten Signalton erreicht.

Sicherheitsfunktionen

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen:

Sicherheit beim Öffnen:

– Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Manometerstift in der oberen Verriegelungsposition, wodurch sich der Deckel nicht öffnen lässt. Versuchen Sie niemals, den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
– Es ist äußerst wichtig, keinen Druck auf den Manometerstift auszuüben.
– Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck abgefallen ist (zusätzlicher Dampf tritt aus dem Sicherheitsventil aus), bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

Zwei Sicherheitsfunktionen bei Überdruck:

– Erster Mechanismus: Das Sicherheitsventil senkt den Druck – siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“, S. 18.
– Zweiter Mechanismus: Auf der Rückseite des Deckels entweicht Dampf.

Wenn einer der Sicherheitsmechanismen bei Überdruck ausgelöst wird:

- Schalten Sie Ihr Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, das Dampfablassventil und die Dichtung. Siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Sollte Ihr Gerät nach Durchführung dieser Überprüfungen und der Reinigung noch immer undicht sein oder nicht mehr funktionieren, bringen Sie es bitte zu einer autorisierten Servicestelle.

Einstellung des Geräts:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

SERIE EPC06
Niederdruck 20 kPa (104,5 °C)/Mitteldruck 38 kPa (108,5 °C)/Hochdruck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktkapazität: 5,8 l / Nutzkapazität: = 3,8 l Integrierte Heizung
(Widerstandsheizelement)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Nachdem das Essen fertig gekocht ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen – Abb. 25, 26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32, 33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und füllen Sie kein Wasser hinein, solange die innere Schale nicht eingesetzt ist – Abb. 27.
- Nehmen Sie den Kondensatauffangbehälter heraus und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser aus. Setzen Sie ihn wieder in seine ursprüngliche Position ein – Abb. 35.
- Spülen Sie die Dichtung ab. Trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder an ihren Platz setzen.

- Um das bewegliche Ventil zu reinigen, nehmen Sie den Deckel ab – Abb. 36, nehmen Sie dann das Ventil vorsichtig aus dem Deckel heraus – Abb. 37 und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Achten Sie darauf, dass der Kanal ordnungsgemäß gereinigt ist, bevor Sie das bewegliche Ventil wieder in seine ursprüngliche Position bringen.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils, um zu prüfen, ob sie verstopft ist – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr und das Zubehör. Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest – Abb. 29. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochgeschirrs keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil vom Schlauch und reinigen Sie sowohl das Ventil als auch den Schlauch mit Wasser. Vergewissern Sie sich nach dem Trocknen, dass der Schlauch innen gründlich gereinigt ist, bevor Sie das Ventil wieder daran anschließen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Garbehälter. Gießen Sie weder Wasser noch Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Sollten Sie das Gerät versehentlich ins Wasser tauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement verschütten (wenn das Kochgeschirr nicht aufgesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht weiter und bringen Sie es zur Reparatur in die Kundendienststelle.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle 2 Jahre. Verwenden Sie nur eine 22-cm-Dichtung mit der Referenznummer CYSB50YC8.

FEHLERBEHEBUNG

Der Deckel lässt sich nicht zu öffnen.	Lässt sich aufgrund des Drucks im Innenbehälter nicht öffnen.	a. Warten Sie, bis der Druck im Behälter auf den Normalwert gesunken ist. b. Halten Sie den Druckablassknopf gedrückt.
	Druck im Behälter	a. Stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgebaut ist, indem Sie das Gerät vollständig abkühlen lassen, bis auf den Normalwert gesunken ist, mindestens 2 Stunden (nicht unter Wasser).
	aber das bewegliche Ventil ist blockiert, da es zu stark verschmutzt ist	b. Drücken Sie das bewegliche Ventil mit Hilfe eines Spießes nach unten, damit es sich löst. Seien Sie vorsichtig, halten Sie Ihr Gesicht von Deckel und Griff fern, da und daher heißer Dampf/heißes Essen austreten kann.
	nach unten.	c. Waschen und trocknen Sie das bewegliche Ventil vor dem nächsten Gebrauch.
	Die Dichtung ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
Der Deckel kann und schließen.	Die bewegliche Klappe klemmt, da sie zu stark verschmutzt ist	a. Drücken Sie das bewegliche Ventil mit Hilfe eines Spießes nach unten, damit es sich löst. b. Reinigen Sie vor dem nächsten Gebrauch und kann daher nicht und trocknen Sie die bewegliche Klappe ab (siehe S. 18,
	nach unten.	Schritte zur Reinigung des beweglichen Ventils).
	Die Richtung, in der der Deckel geschlossen ist, ist falsch.	Schließen Sie den Deckel gemäß der Gebrauchsanweisung in der richtigen Richtung.
Schnelles Ablassen des Drucks aus dem Druckbegrenzungsventil.	Eine fehlerhafte Druckregelung führt zu Druckverlust. Das Druckbegrenzungsventil befindet sich in der falschen Position.	Senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung. Drücken Sie vorsichtig auf das Druckbegrenzungsventil, damit es einrastet.
Das Gericht ist nicht richtig	Reis-Wasser-Verhältnis nicht richtig ist.	Verwenden Sie das richtige Verhältnis von Reis zu Wasser. Stellen Sie sicher, dass das Überdruckventil nicht ist verschmutzt und verursacht während des Kochvorgangs kein Auslaufen.
	Es liegt kein Strom an.	Überprüfen Sie das Hausstromnetz.
Auf dem digitalen Display wird „E0“ angezeigt.	Der Sensorfürdie Temperatur auf dem Deckel ist	Bitte an die Reparatur- und Wartungsabteilung senden. Der Sensor für die untere defekt.
Auf dem digitalen Display wird „E1“ angezeigt.	tritt Dampf aus.	Unterbrechung oder Kurzschluss.
Auf dem digitalen Display wird „E2“ angezeigt.		Der Deckel ist nicht verriegelt
		Ungewöhnlich niedriger Druck.
Auf dem digitalen Display erscheint „E5“.		Die Dichtung wurde nicht richtig angebracht.
Aus dem Deckel		

Wenden Sie sich an die Reparatur- und Wartungsabteilung

Prüfen Sie, ob das ausgewählte Programm erfordert,

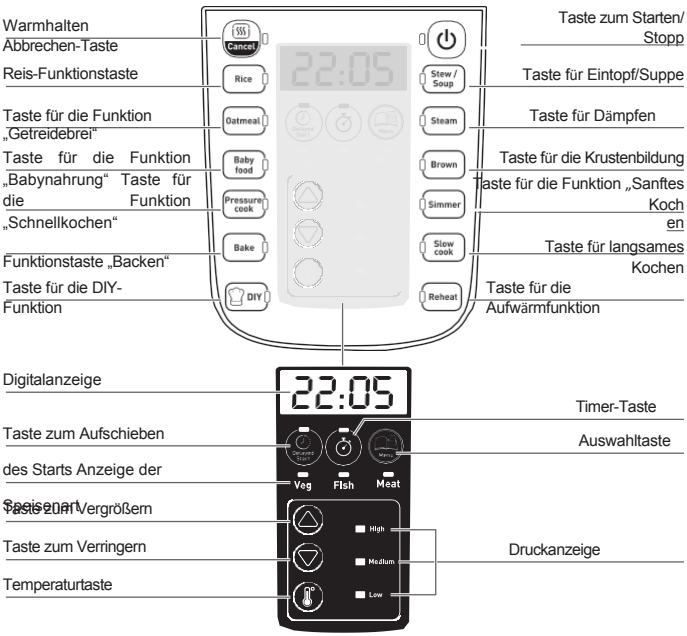
dass der Deckel vollständig geschlossen ist.
Wenn ja, schließen Sie den Deckel vollständig.
Wenn nicht, wenden Sie sich an die

Reparatur- und Wartungsabteilung.
Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig sitzt und sauber ist. Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil an seinem Platz sitzt und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsmutter am Deckel fest angezogen ist.
Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder korrekt in der richtigen Position ein (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung der Deckeldichtung).

A Brtva
B Dampfkorb
C Dreifuß
D Kochkessel (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Unterlage
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Behälter zum Auffangen von Kondensat
N Messbehälter
O Reisschaufel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile des Geräts sind im Handel erhältlich. Diese Teile können Sie selbst austauschen, ohne sich an den Kundendienst wenden zu müssen. Weitere Einzelheiten finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Wenn Sie andere Teile austauschen oder reparieren müssen, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicecenter. Verwenden Sie nur Originalteile, die zum Modell Ihres Geräts passen.

BEDIENFELD



1. Dies sind die 20 angezeigten Symbole in der Reihenfolge, in der sie auf dem Gerät erscheinen: „Warmhalten/Abbrechen“, „Reis“, „Haferflocken“, „Baby food (Babynahrung)“, „Pressure cook (Schnellkochen)“, „Bake (Backen)“, „DIY (Koch)“, „Reheat (Aufwärmen)“, „Slow Cook (Langsamkochen)“, «„Simmer (Sporo vrenje)“, „Brown (Djelomično kuhanje)“, „Steam (Parenje)“, „Stew/Soup (Varivo/juha)“, , „Delayed Start (Odgoda početka)“, „Tajmer“, „Menu (Izbornik)“, , , „Temperatura“.
2. Es stehen 25 Kochprogramme zur Verfügung, weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für die Funktionen «Steam (Dämpfen)», «Stew/Soup (Eintopf/Suppe)» und «Simmer (Köcheln)» können Sie die Art der Speise auswählen: «vegetables (Gemüse)», «fish (Fisch)», «meat/bean (Fleisch/Bohnen)».

VOR DEM ERSTEN

Entfernen der Verpackung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bitte bewahren Sie den Garantieschein auf und lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts durch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Gerät: Plastiktüten, Zubehör (Dreibein, Reisschaufel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Stopfen – Abb. 4.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch den Schutzaufkleber vom Gerät.

Öffnen des Deckels

- Um das Gerät zu öffnen, fassen Sie den Griff an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Achtung: Nur die Zubehörteile dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Kochtopf, den Kondensatauffangbehälter, den Dreifuß und den Deckel aus.

Erstinbetriebnahme des Geräts

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab; schließen Sie es an das Gerät und anschließend an die Steckdose an – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWEIS

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter ein. – Abb. 7.

Nehmen Sie den Kochtopf heraus und geben Sie die Zutaten hinein

- Nehmen Sie den Kochtopf heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten zu keinem Zeitpunkt die Max-Markierung am Kochtopf überschreiten darf – Abb. 9.

Stellen Sie den Kochtopf in das Gerät

- Überprüfen Sie, ob der Boden des Kochtopfs sauber und trocken ist, und entfernen Sie Speisereste von der Heizplatte. Stellen Sie dann den Kochtopf in das Gerät – Abb. 10–11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochtopf.

Schließen Sie den Deckel und bringen Sie ihn in die verriegelte Position

- Überprüfen Sie, ob die Klinge mit der Klingenhalterung am Deckel befestigt ist.
- Schließen Sie das Gerät und drehen Sie es im Uhrzeigersinn um eine volle Umdrehung – Abb. 12–13–14.

Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein

• Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und prüfen Sie, ob es eingerastet ist. Beachten Sie, dass das Ventil nicht mit einem Klicken einrastet und teilweise locker bleibt. Prüfen Sie vor Beginn des Druckgarvorgangs, ob das Druckbegrenzungsventil abgesenkt ist (siehe Gerätebeschreibung).

ABBILDUNG DER

1. Einschalten des Geräts (Bereitschaftszustand)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, das System führt eine Selbstprüfung durch, ein Alarm ertönt. Das digitale Display und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach 1 Sekunde erscheint auf dem Display „“, das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus.

2. Betriebsweise

1. Jede Funktion hat eine vorgegebene Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie im Folgenden dargestellt:

HR

PROGRAMMWAHL		VORGEGEBENE ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			Druckkochen
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel angehoben	
Reis		9	1–50	108	nicht zutreffend	•			•
Haferflocken (Kaša)		3	1–20	90	nicht zutreffend	•			
Eintopf / Suppe	Gemüse	10	1–70	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	20	1–70	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch/Bohnen	40	1–70	112	nicht zutreffend	•			
Para	Gemüse	3	1–40	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	3	1–15	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch/ Bohnen	10	5–40	112	nicht zutreffend	•			

PROGRAMMAUSWAHL		VORGEGEBENE ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			Druckkochen
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel angehoben	
Bräunung		10 160	1–60	–	100–160			•	
Aufwärmen		4 104	1–60		niedriger primjenjivo	•			•
Köcheln	veg	15 108	1–35		nija primjenjivo	•			•
	Fisch	15 104	1–35		nija primjenjivo	•			
	Fleisch/Bohnen	35 112	15	5–	nija primjenjivo	•			
Kochen unter Druck	hoch	30 112	5–40		niedriger primjenjivo	•			•
	mittel	30 108	5–40		nicht anwendbar	•			
	niedrig	30	5–40	104	niedriger primjenjivo	•			
Babynahrung		30 112	5–70		nija primjenjivo	•			•
Backen		40 150	5–60		nichts pranwendbar		•		
Langsames Garen		2 Std. 9	2 Std.	85	nicht anwendbar	•			

PROGRAMME „ “ AUSWAHL		EINGESTELLTE ZEIT (min)		DECKELSTELLUNG	
		Standard	Bereich	geschlossen + verriegelt	nicht verriegelt / angehoben
DIY (Koch)	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C **NIEDRIG***	90 °C
	4			(104 °C) **MITTEL***	100 °C
	5			(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH*** (112 °C)	120 °C

*Druckgaren

ANLEITUNG FÜR DAS

Funktionen: Reis, Haferflocken, Babynahrung, Langsamgaren, Aufwärmen

- Drücken Sie die Taste der gewünschten Funktion. Auf dem Display wird die eingestellte Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät startet die Vorheizung für den Garvorgang, und auf dem Display erscheint ein roter Kreis, der sich dreht « ».
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf den Countdown um, was bedeutet, dass die Kochphase begonnen hat.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis: In der Tabelle auf den Seiten 13 und 14 ist die Position des Deckels für jede Funktion angegeben.

Funktionen „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe), „Steam“ (Dämpfen), „Simmer“ (Köcheln)

HR

- Drücken Sie die Taste der gewünschten Funktion. Auf dem Display wird die eingestellte Garzeit angezeigt, entsprechend den eingestellten Werten leuchtet die Kontrollleuchte für die Speisenart „Veg Fish Meat“ auf, gefolgt von den Kontrollleuchten für die Druckstufe.
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit und die Art der Speisen ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie die Taste „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Um die Art der Speise zu ändern, drücken Sie die Taste „Menu“ (Menü), bis die Kontrollleuchte der gewünschten Speiseart aufleuchtet. Unter der ausgewählten Speiseart leuchtet eine rote Kontrollleuchte auf.
- Drücken Sie anschließend „ “. Das Gerät startet die Vorheizphase für das Garen, und auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in den Kochmodus um und startet den Countdown der zuvor eingestellten Zeit.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltebetrieb (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: In der Tabelle auf den Seiten 13 und 14 ist die Position des Deckels für jede Funktion angegeben.

Funktion für Bräunung oder knusprige Kruste

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder beides gleichzeitig.
- Drücken Sie die Taste „Browning“ (Krustenbildung). Auf dem Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur durch Drücken der Taste „ “ oder „ “ ändern.
- Wenn Sie anschließend die Bräunungszeit ändern möchten, drücken Sie „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Sie können die Temperatur durch Drücken der Temperaturtaste ( ) und der Tasten oder ändern.
- Drücken Sie anschließend auf „ “. Das Gerät startet den Vorheizvorgang für das Kochen, und auf dem Display erscheint „ » an.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und startet den Countdown der zuvor eingestellten Zeit.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis:

* **Während der Zubereitung der Kruste muss das Gerät ausgeschaltet sein.**
* **Verwenden Sie die Krustenbildung nicht länger als 30 Minuten, damit das Öl nicht überhitzt.**

Druckkochfunktion

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook" (Schnellkochen). Die Druckstufe wird auf dem Bedienfeld durch eine Kontrollleuchte (hoch, mittel oder niedrig) und auf dem Display durch die Anzeige „HI-P" (hoch), „P" (mittel) oder „LO-P" (niedrig) angezeigt.
- Sie können den Druck durch Drücken der Taste „△" oder „▽" ändern.
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie auf „⏱" drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „△" oder „▽" einstellen.
- Drücken Sie anschließend auf „⏻". Das Gerät startet die Vorheizphase für den Garvorgang, und auf dem Display erscheint „00:00".
- Das Gerät schaltet automatisch in den Kochmodus um (einmaliger Signalton) und startet den Countdown der zuvor eingestellten Zeit. Während des Kochvorgangs ertönt erneut ein Signalton (zweimal hintereinander), der anzeigt, dass der erforderliche Druck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns piept das Gerät, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhalte-Modus (siehe Kapitel „Warmhalten").

Hinweis: Während des Druckgarens muss der Deckel geschlossen und verriegelt sein.

Funktion „DIY Chef" (Ihr eigener Chef)

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit und die Temperatur bzw. den Druck selbst wählen.

- Stellen Sie den DIY-Kochmodus je nach Art des Kochvorgangs auf eine Stufe zwischen 1 und 6 ein (siehe Tabelle auf Seite 14), indem Sie die Taste „△" oder „▽" drücken. Wenn Sie im DIY-Modus (Kochen) unter Druck kochen möchten: Der Deckel muss geschlossen sein, im Kochtopf muss ausreichend Flüssigkeit vorhanden sein und Sie müssen eine der folgenden drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (Mittel-Druck 38 kPa) oder 6 (Hoch-Druck 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit ändern, indem Sie auf „⏱" drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „△" oder „▽" einstellen.
- Drücken Sie anschließend auf „⏻". Das Gerät startet die Vorheizphase für den Garvorgang, und auf dem Display erscheint „00:00".
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und startet den Countdown der zuvor eingestellten Zeit.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.

Warmhalten

- Im Warmhaltebetrieb „pfeift" das Gerät, sobald der Countdown 0 erreicht, und wechselt automatisch in den Warmhaltebetrieb (außer bei der DIY-Funktion (Kochmodus)), wobei das digitale Display „00:00" anzeigt.
- Wenn Sie im Bereitschaftsmodus die Taste „Keep Warm" drücken, wechselt das Gerät in den Warmhaltebetrieb, das digitale Display zeigt „00:00" an und beginnt zu zählen.
- Nach 24 Stunden wird diese Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.
- Während der Warmhaltefunktion muss das Gerät unbedingt angeschlossen sein.

Einstellung der Startverzögerung

- Bei der Auswahl der Funktion und bevor das Gerät mit dem Garen beginnt, können Sie die Taste „ ⏲ “ drücken, um die Startverzögerung einzustellen. Durch Drücken der Tasten „△“ und „▽“ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Startverzögerungsbereich (2–24 Stunden) umfasst die Garzeit. Wenn Sie die Taste „⏲“ (Startverzögerung) oder die Timer-Taste drücken, zeigt das Gerät „02:00“ an. Drücken Sie die Taste „△“, um die Zeit zu verlängern, bzw. die Taste „▽“, um sie zu verkürzen.
- Nachdem Sie die Startverzögerung eingestellt haben, leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte auf.

Hinweis: Die Funktion «Delayed start» (Startverzögerung) ist für die Funktionen „Browning“ (Krustenbildung) und „DIY“ (Kochen).

Abbrechen/Stoppen

In diesen Einstellungen: Vorheizen, Kochen, Schnellkochen, Warmhalten steht nur die Taste für Warmhalten
. Drücken Sie diese Taste und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt, um den Betrieb abzubrechen und das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurückzusetzen.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „⏻“ drücken und länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

HR

Wenn der Druckgarvorgang beendet ist, lassen Sie den Dampf durch einmaliges Drücken der Taste am Dampfablassgriff ab – Abb. 21. Je nach Flüssigkeitsmenge im Gerät dauert dieser Vorgang zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 22–23–24.
- Ziehen Sie das Netzkabel ab – Abb. 25.

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Topf austritt. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM DRUCKKOCHEN

- Wenn sich im Gerät Druck aufbaut:
  - Das Druckbegrenzungsventil öffnet sich. Die Sicherheitsverriegelung des Deckels wird aktiviert, wodurch ein Anheben des Deckels während des Kochvorgangs verhindert wird. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Deckel während des Kochvorgangs unter Druck anzuheben.
  - Die LED-Anzeige „Low“ (niedrig), „Medium“ (mittel) oder „High“ (hoch) leuchtet auf und zeigt den Druck im Gerät an.
- Bei den ersten paar Malen, die Sie den Schnellkochtopf benutzen, werden Sie vielleicht bemerken, dass etwas Flüssigkeit aus dem Druckbegrenzungsventil und dem Ventil austritt. Das ist normal und tritt bei steigendem Druck auf.
- Ihre liebsten traditionellen Rezepte können Sie ganz einfach an die Einstellungen für das Schnellkochen anpassen.
  - Low (niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte und bestimmter Gemüsesorten.
  - Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - High (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, dass während des Kochvorgangs etwas Dampf aus dem Gerät entweicht (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).

• Starten Sie den Druckgarvorgang nicht, wenn sich nicht mindestens 10 cl Wasser im Topf befinden.
• Beim Schnellkochen gibt das Gerät zu Beginn des Kochvorgangs einmal einen Signalton ab. Der erforderliche Druck ist erreicht, wenn das Gerät zweimal piept.

Sicherheitsmerkmal

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsmerkmale:

Sicherheit beim Öffnen:

– Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Manometerclip in der oberen, verriegelten Position, wodurch ein Abheben des Deckels verhindert wird. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt.
– Es ist äußerst wichtig, nicht auf den Manometerhebel zu drücken.
– Überprüfen Sie, ob der Innendruck gesunken ist (es tritt noch Dampf aus dem Sicherheitsventil aus), bevor Sie versuchen, den Topf zu öffnen.

Zwei Sicherheitsvorrichtungen bei zu hohem Druck:

– Erste Methode: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung", Seite 18.
– Zweite Methode: gemeinsames Ablassen des Dampfes am hinteren Teil des Deckels.

Wenn bei zu hohem Druck eine der Sicherheitsvorrichtungen ausgelöst wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung".
- Wenn das Gerät Flüssigkeit verliert oder nach der Überprüfung und Reinigung nicht funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienst.

Bedienung des Geräts:

Mit dem Druckknopf können Sie das Heizelement ein- oder ausschalten.

SERIE EPC06
Niederdruck 20 kPa (104,5 °C) / Mitteldruck 38 kPa (108,5 °C) / Hochdruck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: = 3,8 l
Integrierte Heizung (Wärmedämmung durch kombiniertes Injektionspressen aufgebracht)

REINIGUNG UND

- Nachdem das Essen gar ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen – Abb. 25–26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels vorsichtig mit einem leicht feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und füllen Sie es nicht mit Wasser, wenn sich darin keine inneren Teile befinden – Abb. 27.

- Nehmen Sie den Kondensatauffangbehälter heraus und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder in seine ursprüngliche Position ein – Abb. 35.
- Spülen Sie den Filter aus. Trocknen Sie ihn gut ab, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, nehmen Sie den Deckel ab – Abb. 36. Nehmen Sie das Ventil dann vorsichtig aus dem Deckel heraus – Abb. 37. und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Überprüfen Sie, ob die Nut gründlich gereinigt ist, bevor Sie das Schwimmerventil wieder an seinen ursprünglichen Platz einsetzen.
- Drücken Sie auf die Innenseite der Feder des Sicherheitsventils, um zu prüfen, ob sie einrastet – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden – Abb. 29. Reinigen Sie den Topf nicht mit einem Stahlschwamm oder Scheuermitteln, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil aus dem Schlauch und spülen Sie sowohl das Ventil als auch den Schlauch mit Wasser aus. Wenn alles getrocknet ist, überprüfen Sie, ob die Schlauchöffnung gut gereinigt ist, bevor Sie das Ventil wieder einsetzen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kochtopf. Gießen Sie kein Wasser ein und geben Sie keine Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Sollten Sie das Gerät versehentlich ins Wasser fallen lassen oder Wasser über das Heizelement verschütten (wenn sich kein Topf im Gerät befindet), verwenden Sie das Gerät nicht weiter und bringen Sie es zur Reparatur in die Werkstatt.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie den Einsatz alle 2 Jahre. Verwenden Sie ausschließlich den 22-cm-Einsatz CYSB50YC8

PROBLEMLÖSUNG

Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Er lässt sich aufgrund des Drucks im Innenbehälter nicht öffnen.	a. Warten Sie, bis der Druck im Topf vollständig abgebaut ist. b. Drücken und halten Sie die Taste zum Druckablassen.
	Der Druck im Topf ist vollständig abgelassen, aber das Schwimmerventil Ventil blockiert, da es zu , da sich der Schmutz nicht entfernen lässt. Es kann nämlich heißer Dampf/heiße Speisen aus dem Gerät austreten.	a. Der Druck wird auf jeden Fall vollständig abgebaut, wenn Sie mindestens zwei Stunden warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat (nicht unter Wasser). b. Berühren Sie das schwimmende Ventil mit einem Spieß, damit es herunterfällt. Seien Sie vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht vom Deckel und vom Griff fern c. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch ab.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Stellen Sie den Brenner richtig ein.
	Das Schwimmerventil hat sich verklemmt, weil es zu verschmutzt ist und sich nicht mehr absenken lässt.	a. Berühren Sie das Schwimmerventil mit einem Spachtel, damit es herunterfällt. b. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch ab (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung des Schwimmerventils).
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel in der richtigen Richtung, wie in der Bedienungsanleitung angegeben ist.
Starker Druckabfall aus dem Druckbegrenzungsventil.	Eine fehlerhafte Drucküberwachung hat zu einem Druckabfall geführt.	Senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
	Das Druckbegrenzungsventil befindet sich nicht in der richtigen Position.	Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil vorsichtig an, damit es einrastet.
Das Essen ist nicht gar	Das Verhältnis von Reis und Wasser ist nicht korrekt.	Verwenden Sie das richtige Verhältnis von Reis und Wasser
	Die Stromversorgung funktioniert nicht SieStrominzući.	Überprüfen Strom. Überprüfen Sie, ob das Ablassventil verschmutzt ist und während des Kochvorgangs Flüssigkeit austritt.
Das digitale Display zeigt E0 an. Das digitale Display zeigt E1 an.	Display zeigt E5 an.	Der Temperatursensor im Deckel ist defekt. Unterbrechung oder Kurzschluss des unteren Sensors.
	Es tritt Dampf aus dem Deckel aus.	Der Deckel ist nicht geschlossen
Das digitale Display zeigt E2 an.		Ungewöhnlich niedriger Druck.
Das digitale		Die Dichtung ist nicht richtig angebracht.

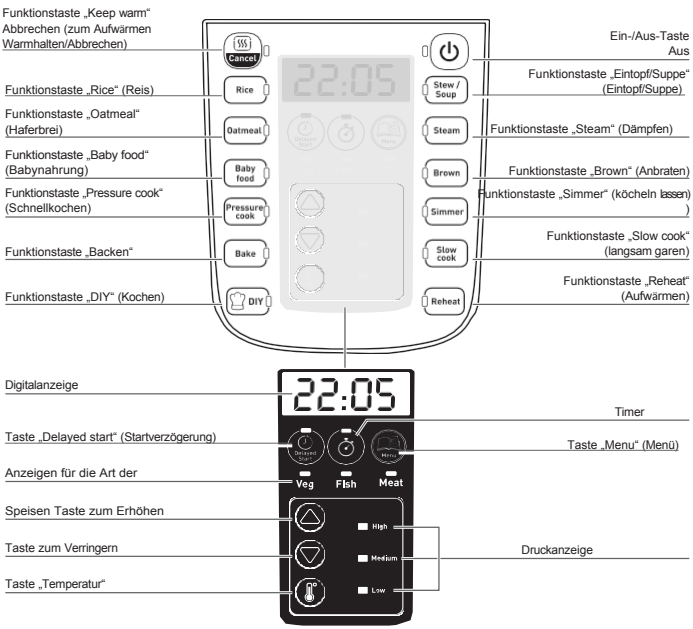
Senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.	für das ausgewählte Programm der Deckel vollständig geschlossen sein muss.	Position. Wenn nicht, senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
Senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung	Wenn ja, bringen Sie den Deckel in die verriegelte	Überprüfen Sie, ob die Klinge richtig sitzt und sauber ist. Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil richtig sitzt und sauber ist. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsmutter des Deckels fest angezogen ist.
Prüfen Sie, ob		Nehmen Sie den Deckel ab, reinigen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder korrekt in die richtige Position ein (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung des Deckels).

BESCHREIBU

A Dichtungsring
B Dampfgarbehälter
C Sockel
D Topf (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatsammler
N Messbecher
O Reisschaufel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für dein Gerät sind im Handel erhältlich. Du kannst diese selbst austauschen, ohne den Kundendienst in Anspruch nehmen zu müssen. Weitere Informationen findest du in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, musst du das Gerät zum offiziellen Kundendienst bringen. Verwende ausschließlich das für dein Gerätemodell passende Ersatzteil.

BEDIENFELD



ES

1. Das Gerät verfügt über folgende 20 Funktionen: „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen), „Rice“ (Reis), „Oatmeal“ (Haferflocken), „Baby food“ (Babynahrung), „Pressure cook“ (Schnellkochen), „Bake“ (Backen), „DIY“ (Kochen), „Reheat“ (Aufwärmen), „Slow Cook“ (Langsamgaren), „Simmer“ (Köcheln), „Brown“ (Anbraten), „Steam“ (Dämpfen), «Eintopf/Suppe» (estofado/sopa) , «Startvorwahl» (inicio diferido), «Timer» (temporizador), «Menü» (menú), und „Temperature“ (Temperatur).
2. Es gibt 25 mögliche Gararten; weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für „Dampfgaren“ (Steam), „Eintopf/Suppe“ (Stew/Soup) und „Köcheln“ (Simmer) können Sie folgende Lebensmittelarten auswählen: „Gemüse“ (vegetables), „Fisch“ (fish) und „Fleisch/Bohnen“ (meat/bean).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Auspacken

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie die Garantiekarte auf und lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Sockel, Reislöffel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Netzstecker (Abb. 4).
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Werbeaufkleber.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts (Abb. 1, 2 und 3).

Reinigung

- Beachten Sie, dass nur das Zubehör spülmaschinenfest ist.
- Waschen Sie den Topf, den Kondensatauffangbehälter, den Sockel und die Dichtung.

Erstinbetriebnahme des Geräts

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, schließen Sie es an das Gerät an und stecken Sie es anschließend in die Steckdose (Abb. 8).

GEBRAUCHSANWEISUNG

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter ein (Abb. £).

Nehmen Sie den Topf heraus und geben Sie die Zutaten hinein

- Nehmen Sie den Topf heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Topf.
- Achten Sie darauf, dass die Menge an Lebensmitteln und Flüssigkeiten niemals die im Topf angegebene Höchstmarke überschreitet (Abb. 9).

Stellen Sie den Topf in das Gerät

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes sauber und trocken ist, und entfernen Sie eventuelle Speisereste von der Heizplatte. Setzen Sie anschließend den Topf in das Gerät ein (Abb. 10 und 11).
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den Topf.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig in den Deckel eingepasst ist.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn vollständig im Uhrzeigersinn (Abb. 12, 13 und 14).

Stellen Sie das Druckbegrenzungsventil ein

- Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es eingerastet ist. Beachten Sie, dass das Ventil beim Einrasten kein Klicken von sich gibt und etwas locker sitzt. Vergewissern Sie sich, dass das Druckbegrenzungsventil nach unten zeigt, bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen (siehe Gerätebeschreibung).

ZEICHNUNGEN ZU DEN

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Das System führt einen Selbsttest durch und es ertönt ein Signalton. Das Digitaldisplay und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach 1 Sekunde zeigt das Display „ “ an und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine Standardzeit und -temperatur und erfordert, dass sich der Deckel in einer bestimmten Position befindet, wie Sie dieser Tabelle entnehmen können:

MENÜ-PROGRAMME		ZEITEINSTELLUNG (min)		TEMPERATUR (°C)		POSITION DES DECKELS			
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel angehoben	Druckgaren
Reis		9	1–50	108	Nicht zutreffend	●			●
Haferflocken (Gachas)		3	1–20	90	Nicht zutreffend	●			
Dampf/Suppe	Gemüse	10	1-70	108	Nicht zutreffend	●			●
	Fisch	20	1-70	104	Nicht zutreffend	●			
	Fleisch/Bohnen	40	1–70	112	Nicht zutreffend	●			
Dampf	Gemüse	3	1–40	108	Nicht zutreffend	●			●
	Fisch	3	1–15	104		●			
	Fleisch/Bohnen	10	5–40	112	Nicht zutreffend	●			

ES

PROGRAMME	MENÜ	EINSTELLUNG VON ZEIT(min)		EINSTELLUNG VON TEMPERATUR (°C)		STELLUNG DES DECKELS			
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + Deckel verriegelt	Deckel angehoben	Druckgaren
Bräunen		10	1–60	160	100–160			●	
Aufwärmen		4	1–60	104	Nicht zutreffend	●			●
Bei schwacher Hitze köcheln lassen	Gemüse	15	1–35	108	Nicht zutreffend	●			●
	Fisch	15	1–35	108	Nicht zutreffend	●			
	Fleisch/ Bohnen	15	1–35	102	Nicht zutreffend	●			
Druckgaren	hoch	30	5–40	112	Nicht zutreffend	●			●
	mittel	30	5–40	108	Nicht zutreffend	●			
	niedrig	30	5–40	104	Nicht zutreffend	●			
Babynahrung		30	5–70	112	Nicht zutreffend	●			●
Gebacken		40	5–60	150	Nicht zutreffend		●		
Langsames Garen		2 Std.	2 Std. 9 Std.	85	Nicht zutreffend	●			

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (min)		DECKELSTELLUNG	
		Standard	Bereich	geschlossen + gesperrt	nicht gesperrt/ angehoben
DIY-Koch	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NIEDRIG***(104 °C)	100 °C
	5				110 °C
	6			**MITTEL***(108 °C) **HOCH***(112 °C)	120 °C

*Druckgaren

ANLEITUNG ZUM GARPROGRAMM

Funktionen: Reis, Haferbrei, Babynahrung, Backen, Langsamgaren und Aufwärmen

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion, und auf dem Display erscheint die Standard-Garzeit.
- Drücken Sie anschließend und stellen Sie die Zeit mit den Tasten „ “ und „ “ nach Wunsch ein.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display wird ein sich drehender roter Kreis mit der Aufschrift „ “ angezeigt.
- Sobald die richtige Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf den Countdown um, was bedeutet, dass die Garphase begonnen hat.
- Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Signalton, der das Ende der Garzeit anzeigt.

Hinweis: In der Tabelle auf den Seiten 13 und 14 finden Sie, in welcher Position sich der Deckel für die jeweilige Funktion befinden muss.

Funktionen „Eintopf/Suppe“ (Eintopf/Suppe), „Steam“ (Dampfgaren) und „Simmer“ (Köcheln)

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die Standardgarzeit angezeigt, und die Kontrollleuchte für die Lebensmittelart „Veg Fish Meat“ sowie die entsprechenden Kontrollleuchten für den Druckpegel leuchten auf.
- Falls erforderlich, können Sie die Garzeit und die Lebensmittelart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie „ “ und stellen Sie die Zeit mit den Tasten „ “ und „ “ nach Wunsch ein.
- Um die Speisenart zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Menu“, bis die Kontrollleuchte der gewünschten Speisenart aufleuchtet. Die ausgewählte Speisenart ist diejenige, unter deren Namen eine rote Kontrollleuchte leuchtet.
- Drücken Sie anschließend „ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display wird „ “ angezeigt.
- Sobald die richtige Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Garbetrieb und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Signalton, um das Ende der Garzeit anzuzeigen.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: In der Tabelle auf den Seiten 13 und 14 finden Sie, in welcher Position sich der Deckel für die jeweilige Funktion befinden muss.

Funktion „Brown“ (Bräunen)

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder alles auf einmal hineingeben.
- Drücken Sie die Taste „Brown“ (Anbraten), woraufhin auf dem Display die Standardtemperatur angezeigt wird.
- Falls erforderlich, können Sie die Temperatur mit den Tasten „ “ und „ “ ändern.
- Wenn Sie anschließend die Bräunungszeit ändern möchten, drücken Sie „ “ und stellen Sie die Zeit mit den Tasten „ “ und „ “ nach Wunsch ein.
- Sie können die Temperatur mit der Temperaturtaste ( ) oder mit und .

ES

- Drücken Sie anschließend auf „⏻ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, und auf dem Display erscheint die Meldung „⏲ “.
- Sobald die richtige Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase und der Countdown für die zuvor eingestellte Zeit beginnt.
- Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Signalton, um das Ende der Garzeit anzuzeigen.

Hinweis:

*** Während des Bräunens muss der Deckel offen bleiben.**

*** Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Bräunungsfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Schnellkochfunktion

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook“ (Schnellkochen). Auf dem Bedienfeld leuchtet eine Anzeige auf, die die Druckstufe anzeigt: „High“ (hoch), „Medium“ (mittel) oder „Low“ (niedrig) (auf dem Display jeweils „HI-P“, „P“ oder „LO-P“).
- Sie können die Druckstufe mit den Tasten „△ “ und „▽ “ ändern.
- Falls erforderlich, können Sie auch die Garzeit ändern; drücken Sie dazu „⏲ “ und stellen Sie die Zeit mit den Tasten „△ “ und „▽ “ wie gewünscht ein.
- Drücken Sie anschließend auf „⏻ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display wird „⏲ “ angezeigt.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Garphase (Sie hören einen einzelnen Signalton) und der Countdown der zuvor eingestellten Zeit beginnt. Während des Garvorgangs ertönt ein doppelter Signalton, um anzuzeigen, dass der entsprechende Druck erreicht wurde.
- Nach Ablauf des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende der Garzeit anzuzeigen.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Während des Druckgarens muss der Deckel geschlossen und verriegelt bleiben.

Funktion „DIY Chef“

Dank dieser Funktion können Sie die Garzeit sowie die gewünschte Temperatur oder den gewünschten Druck wählen.

- Stellen Sie die Kochstufe der Funktion „DIY“ (Kochen) je nach gewünschter Zubereitung (siehe Tabelle auf Seite 14) mit den Tasten „△ “ und „▽ “ auf eine Stufe zwischen 1 und 6 ein. Wenn Sie im DIY-Modus unter Druck garen möchten, beachten Sie bitte, dass der Deckel verriegelt sein muss, dass sich ausreichend Flüssigkeit im Topf befinden muss und dass Sie eine der drei verfügbaren Stufen wählen können: 4 (niedriger Druck, 20 kPa), 5 (mittlerer Druck, 38 kPa) oder 6 (hoher Druck, 60 kPa).
- Falls erforderlich, können Sie auch die Garzeit ändern; drücken Sie dazu „⏲ “ und stellen Sie die Zeit mit den Tasten „△ “ und „▽ “ nach Wunsch ein.
- Drücken Sie anschließend auf „⏻ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, und auf dem Display erscheint die Meldung „⏲ “.
- Sobald die richtige Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase und der Countdown für die zuvor eingestellte Zeit beginnt.
- Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein Signalton, der das Ende der Garzeit anzeigt.

Warmhalten

- Im Warmhaltemodus gibt das Gerät einen Signalton ab, sobald der Countdown abgelaufen ist, wechselt automatisch in den Warmhaltemodus (außer bei der Funktion „DIY“ [Kochen]) und auf dem Display erscheint „00:00“ an.
- Durch Drücken von „ “ im Standby-Modus wird die Warmhaltefunktion aktiviert, auf dem Display wird „00:00“ angezeigt und die Zeitmessung beginnt.
- Diese Funktion wird nach Ablauf von 24 aufeinanderfolgenden Stunden automatisch beendet und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel während der Warmhaltefunktion geschlossen ist.

Einstellung für verzögerten Start

- Wenn Sie eine Funktion ausgewählt haben, können Sie vor Beginn des Garvorgangs die Taste „ “ drücken, um den Start zu verzögern. Mit den Tasten „ “ und „ “ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für die Verzögerung (zwischen 2 und 24 Stunden) umfasst die Garzeit; wenn Sie die Funktionstaste „Delayed start/timer“ (Startverzögerung) drücken, wird „02:00“ an, und Sie können diese Zeit mit der Taste erhöhen oder mit der Taste verringern.
- Nach dem Einstellen des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Funktionsanzeige auf.

Hinweis: Die Funktion „Delayed start“ (Startverzögerung) ist für folgende Funktionen nicht verfügbar
„Brown“ (Bräunen) und „DIY“ (Kochen).

ES

Abbruch- oder Stoppfunktion

Bei den programmierten Einstellungen „Kochen“, „Schnellkochen“ und „Warmhalten“ steht nur die Taste „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) zur Verfügung, um die Warmhaltefunktion abzubrechen. Drücken Sie die Taste „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) eine Sekunde lang, um den Vorgang abzubrechen und das Gerät in den Standby-Modus zurückzusetzen.
Wenn Sie die Taste „ “ länger als 2 Sekunden drücken, schaltet sich das Gerät aus.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Sobald der Schnellkochvorgang beendet ist, drücken Sie einmal auf den Knopf am Griff (Abb. 21), damit der Dampf je nach Flüssigkeitsmenge im Topf innerhalb von maximal 10 Minuten entweichen kann.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts (Abb. 22, 23 und 24).
- Ziehen Sie den Netzstecker (Abb. 25).

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Behälter austritt, und halten Sie Gesicht und Hände fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHEN MIT

- Sobald sich im Gerät Druck aufgebaut hat, geschieht Folgendes:
  - Das Druckbegrenzungsventil hebt sich. Die Sicherheitsverriegelung des Deckels wird aktiviert, damit dieser während des Garvorgangs nicht geöffnet werden kann. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Druckgarens zu öffnen.

- Die LED-Anzeige „Low“ (niedrig), „Medium“ (mittel) oder „High“ (hoch) leuchtet entsprechend auf, um anzuzeigen, dass im Gerät Druck herrscht.

- Bei den ersten Einsätzen des Schnellkochtopfs kann es vorkommen, dass etwas Flüssigkeit aus dem Druckbegrenzungsventil und der Dichtung austritt. Dies ist normal und tritt auf, wenn sich Druck aufbaut.
- Sie können Ihre traditionellen Lieblingsrezepte ganz einfach an die Einstellung „PRESSURE COOK“ (Schnellkochen) anpassen.
  - Niedrig (niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte und bestimmter Gemüsesorten.
  - Mittel (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse.
  - Hoch (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost.
- Es ist normal, dass während des Garvorgangs etwas Dampf austritt, da das Ventil als Sicherheitssystem fungiert.
- Verwenden Sie den Druckkocher nicht ohne eine Mindestwassermenge von 10 cl.
- Es ertönt ein einzelner Signalton, sobald der Druckgarvorgang beginnt. Wenn ein doppelter Signalton ertönt, ist der entsprechende Druck erreicht.

Sicherheitsmerkmale

Sicherheitsmerkmale des Schnellkochtopfs:

Sicheres Öffnen:

- Wenn im Topf Druck herrscht, befindet sich der Manometerstift in der oberen Verriegelungsposition, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen.
- Denken Sie daran, dass es sehr wichtig ist, keinen Druck auf die Manometerstange auszuüben.
- Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Deckels, dass der Innendruck abgebaut ist (der überschüssige Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil).

Zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:

- Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 18.
- Zweite Vorrichtung: die Dampfablassdichtung an der Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Sicherheitsvorrichtungen aufgrund von übermäßigem Druck ausgelöst wird, gehen Sie wie folgt vor:

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Wenn das Gerät nach diesen Maßnahmen und der Reinigung tropft oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

Einstellung des Geräts:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

SERIE EPC06
Niedriger Druck 20 kPa (104,5 °C), mittlerer Druck 38 kPa (108,5 °C), hoher Druck 60 kPa (112,5 °C) und PS: 130 kPa
Topfvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: 3,8 l Integrierte
Heizung (beschichtetes Heizelement)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens zwei Stunden abkühlen (Abb. 25 und 26). Reinigen Sie das Gerät immer nach dem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch (Abb. 32 und 33). Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn der Innenbehälter nicht eingesetzt ist (Abb. 27).
- Entfernen Sie den Kondensatbehälter und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser aus. Setzen Sie ihn wieder ein (Abb. 35).
- Waschen Sie die Dichtung mit Wasser ab. Trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, entfernen Sie den Deckel (Abb. 36) und nehmen Sie anschließend das Ventil vorsichtig vom Deckel ab (Abb. 37) und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Vergewissern Sie sich, dass der Kanal vollständig sauber ist, bevor Sie das Schwimmerventil wieder einsetzen.
- Drücken Sie auf das innere Teil der Feder des Sicherheitsventils, um sicherzustellen, dass es nicht klemmt (Abb. 37 und 38).
- Reinigen Sie den Topf und das Zubehör. Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden (Abb. 29). Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes keine Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen könnten.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil aus dem Schlauch und spülen Sie sowohl das Ventil als auch den Schlauch mit Wasser aus. Vergewissern Sie sich nach dem Trocknen, dass der Schlauch vollständig sauber ist, bevor Sie das Ventil wieder darauf setzen (Abb. 31).
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Verwenden Sie immer den Topf des Geräts. Gießen Sie weder Wasser noch Lebensmittel direkt in das Gerät (Abb. 27).
- Sollten Sie das Gerät versehentlich in Wasser eintauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement gießen (ohne dass der Topf aufgesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht und bringen Sie es zur Reparatur in den Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät immer nach dem Gebrauch.
- Ersetzen Sie die Dichtung alle 2 Jahre. Verwenden Sie ausschließlich die 22 cm lange Dichtung mit der Artikelnummer CYSB50YC8.

FEHLERBEHEBUNG

	Lässt sich aufgrund des Drucks im Innenbehälter nicht öffnen.	a. Warten Sie, bis der gesamte Druck aus dem Behälter abgelassen ist. b. Halten Sie den Druckablassknopf gedrückt.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Der gesamte Druck im Behälter wurde abgelassen, aber das Schwimmerventil ist durch Verschmutzung blockiert und lässt sich nicht absenken.	a. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen (ohne es unter Wasser zu halten), um sicherzustellen, dass der gesamte Druck entwichen ist. b. Stecken Sie einen Spieß in das Schwimmerventil, um es nach unten zu drücken. Halten Sie dabei den Deckel und den Griff von Ihrem Gesicht fern, da heißer Dampf oder heiße Speisen austreten können. c. Waschen und trocknen Sie das Schwimmerventil, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
	Die Dichtung sitzt nicht richtig.	Setzen Sie die Dichtung wieder richtig ein.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Das Schwimmerventil ist durch Verschmutzung blockiert und lässt sich nicht absenken.	a. Stecken Sie einen Spieß in das Schwimmerventil, um es zu senken. b. Waschen und trocknen Sie das Schwimmerventil (siehe Schritte auf Seite 18). Schließen Sie den Deckel gemäß der Bedienungsanleitung in der richtigen Richtung.
	Der Deckel wurde in die falsche Richtung geschlossen.	
Starker Druckabfall am Begrenzungsventil	Ein Fehler in der Drucksteuerung hat zur Druckentlastung geführt.	Bringen Sie das Gerät zur Wartungs- und Reparaturwerkstatt. Drücken Sie vorsichtig auf das Druckbegrenzungsventil, damit
Druck.	Das Druckbegrenzungsventil befindet sich in einer falschen Position.	
Das Essen ist noch roh	Es wurde nicht das richtige Verhältnis von Reis und Wasser eingefüllt.	Geben Sie das richtige Verhältnis von Reis und Wasser ein. Überprüfen Sie, ob das Entlüftungsventil verschmutzt ist und während des Kochvorgangs undicht ist.
Auf dem Digitaldisplay erscheint E0.	Es liegt kein Strom an. Der Temperatursensor der Deckel ist defekt.	Überprüfen Sie die elektrische Installation im Haus. Bringen Sie das Gerät zur Wartungs- und Reparaturwerkstatt.
Auf dem Display erscheint E1.	Es liegt ein offener Stromkreis oder ein Kurzschluss am unteren Sensor.	Bringen Sie das Gerät zur Wartungs- und Reparaturwerkstatt.
Auf dem Digitaldisplay erscheint E2.	Der Deckel ist nicht verriegelt.	Prüfen Sie, ob das ausgewählte Programm einen vollständig geschlossenen Deckel erfordert. Wenn ja, verriegeln Sie den Deckel vollständig. Andernfalls bringen Sie das Gerät zur Wartungs- und Reparaturwerkstatt.
Auf dem Digitaldisplay erscheint E5.	Ungewöhnlich niedriger Druck. Die Dichtung war nicht	Überprüfen Sie, ob die Dichtung sauber und richtig sitzt. Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil sauber ist und einrastet. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsmutter des Deckels fest angezogen ist. Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie
	Dampf entweicht an	

durch den Deckel. richtig sitzt.

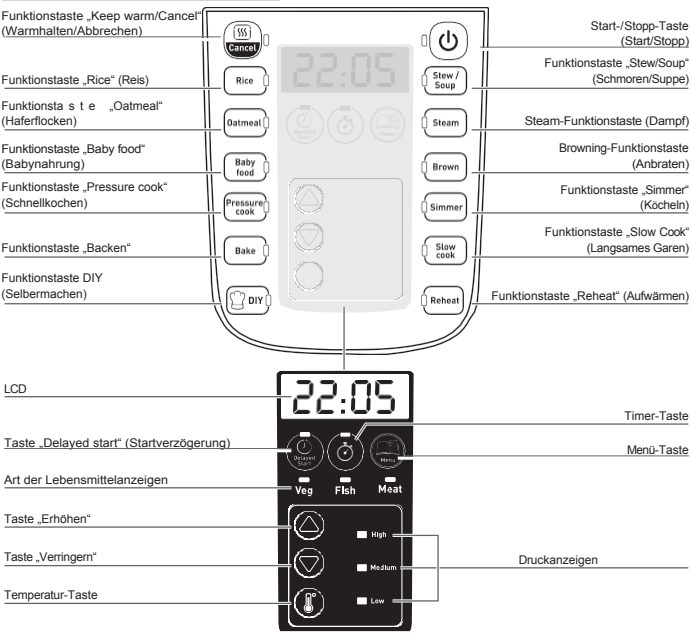
richtig sitzt (siehe Schritte zur Reinigung der Deckeldichtung auf Seite 18).

BESCHREIB

A Dichtung
B Dampfkorb
C Dreibein
D Kochbehälter (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatsammler
N Messbecher
O Reisschaufel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für Ihr Gerät sind im Handel erhältlich. Sie können diese Teile austauschen, ohne sich an den Kundendienst wenden zu müssen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst. Verwenden Sie nur das richtige Ersatzteil, das dem Modell Ihres Geräts entspricht.

BEDIENFELD



PT

1. Die 20 Funktionen sind: „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen), „Rice“ (Reis), „Oatmeal“ (Haferbrei), „Baby food“ (Babynahrung), „Pressure cook“ (Schnellkochen), «Bake» (Backen), «DIY» (Selbstgemacht), «Reheat» (Aufwärmen), «Slow Cook» (Langsam garen), «Simmer» (Köcheln), «Brown» (Anbraten), «Steam» (Dampf), „Eintopf/Suppe“ (Estufado/Sopa), “, “Startverzögerung“ (Arranque diferido), „Timer“ (Temporizador), , „Temperature“ (Temperatura).
2. Es stehen 25 Zubereitungsarten zur Auswahl; weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für die Funktionen „Steam“ (Dämpfen), „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe) und „Simmer“ (Köcheln) können Sie die Art der Lebensmittel auswählen: „vegetables“ (Gemüse), „fish“ (Fisch), „meat/bean“ (Fleisch/Bohnen).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Verpackung entfernen

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie die Garantiekarte auf und lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten (Stativ, Reisschale, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Stecker – Abb. 4.
- Entfernen Sie den Werbeaufkleber vom Gerät, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Deckel öffnen

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Bitte beachten Sie: Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Garbehälter, den Kondensatauffangbehälter, den Dreifuß und die Dichtung ab.

Erstmalige Inbetriebnahme des Geräts.

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab; schließen Sie es an das Gerät an und schließen Sie das Gerät dann an das Stromnetz an – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter in die entsprechende Position ein – Abb. £.

Nehmen Sie den Garbehälter heraus und geben Sie die Zutaten hinein

- Nehmen Sie den Garbehälter heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter.
- Beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten niemals die Maximalmarkierung im Garbehälter überschreiten darf – Abb. 9.

Setzen Sie den Garbehälter in das Gerät ein

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Garbehälters sauber und trocken ist, und entfernen Sie eventuelle Speisereste von der Heizplatte. Setzen Sie dann den Garbehälter in das Gerät ein – Abb. 10–11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne den Garbehälter.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

- Überprüfen Sie, ob die Dichtung fest in der Dichtungsaufnahme sitzt.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn ganz nach rechts – Abb. 12–13–14.

Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein

• Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es fest sitzt. Beachten Sie, dass das Ventil nicht vollständig in seine Position einrastet und etwas Spiel hat. Vergewissern Sie sich, dass das Druckbegrenzungsventil nach unten zeigt, bevor Sie mit der Zubereitung der Speisen beginnen (siehe Gerätebeschreibung).

ABBILDUNG DER

1. Gerät einschalten (Standby-Modus)

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das System startet die automatische Überprüfung und gibt einen Signalton („BEEP“) ab. Das LCD-Display und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach 1 Sekunde erscheint auf dem Display die Meldung „ “ – das Gerät befindet sich im Standby-Modus (Energiesparmodus).

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion verfügt über eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie unten dargestellt:

PROGRAMME	MENÜ	TEMPERATUREINSTELLUNG (°C)		ZEITSTELLUNG (min)		DECKEL			
		Vorlage	Intervall	Voreinstellung	Intervall	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + Deckelverriegelt angehoben	Deckel angehoben	Druckgaren
Reis		9	1–50	108	nicht zutreffend	●			●
Hafermehl (Haferbrei)		3	1–20	90	nicht zutreffend	●			
Eintopf/Suppe (Estufado/Sopa)	vegetarisch	10	1–70	108	nicht zutreffend	●			
	Fisch	20	1–70	104	nicht zutreffend	●			●
	Fleisch/Hüls	40	1–70	112	nicht zutreffend	●			
Dampf	enfrüchte	3	1–40	108	nicht zutreffend	●			
	Fisch	3	1–15	104	nicht zutreffend	●			●
	Fleisch/Getreide	10	5–40	112	nicht zutreffend	●			

PT

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (min)		TEMPERATUR (°C)		STELLUNG DES DECKELS			
		Voreinstellung	Intervall	Voreinstellung	Intervall	Deckel geschlossen +	Deckel geschlossen +	Deckel angehoben	Druckgaren
Toasten		10	1–60	160	100–160			●	
Aufwärmen		4	1–60	104	nicht zutreffend	●			●
Leuchtfeuer	vegetarisch	15	1-35	108	nicht zutreffend	●			●
	Fisch	15	1–35	104	nicht zutreffend	●			
	Fleisch /Getr	15	5–35	112	nicht zutreffend	●			
Druckgaren	hoch	30	5–40	112	nicht zutreffend	●			●
	mittel	30	5–40	108	nicht zutreffend	●			
	niedrig	30	5–40	104	nicht zutreffend	●			
Babynahrung		30	5–70	112	nicht zutreffend	●			●
Cozer		40	5–60	150	nicht zutreffend		●		
Langsames Garen		2 Std.	2 Std. 9 Std.	85	nicht zutreffend	●			

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (min)		DECKELSTELLUNG	
		Voreinstellung	Intervall	geschlossen + verriegelt	nicht verriegelt/ angehoben
DIY-Koch (Do it yourself)	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**Niedrig***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH***(112 °C)	120 °C

*Druckgaren

Funktionen Reis, Haferflocken, Babynahrung, Backen, Langsamgaren, Aufwärmen

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion; auf dem Display wird die voreingestellte Zubereitungszeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend auf „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „△“ oder „▽“ ein. ⏻
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus zur Zubereitung der Speisen und auf dem Display erscheint ein rot drehender Kreis mit der Aufschrift „□□ □□“.
- Sobald die Temperatur für die Zubereitung der Speisen erreicht ist, startet das Gerät automatisch den Countdown, was bedeutet, dass die Zubereitungsphase begonnen hat.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende der Zubereitung der Speisen anzukündigen.

Hinweis: Die richtige Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktionen „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe), „Steam“ (Dampf), „Simmer“ (Köcheln)

PT

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt, die Kontrollleuchte für die Lebensmittelart leuchtet auf, Veg Fish Meat ebenso wie die voreingestellte Kontrollleuchte und die Kontrollleuchte für den Druckgrad.
- Bei Bedarf können Sie die Zubereitungszeit und die Lebensmittelart ändern.
- Um die Zubereitungszeit der Speisen zu ändern, drücken Sie „⏱“ und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „△“ oder „▽“ ein.
- Um die Lebensmittelart zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Menu“, bis die Anzeige für die gewünschte Lebensmittelart leuchtet. Die ausgewählten Lebensmittel werden mit einer roten Leuchtanzeige darunter angezeigt.
- Drücken Sie anschließend auf „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus zur Zubereitung der Speisen und auf dem Display erscheint „□□ □□“.
- Sobald die Temperatur für die Zubereitung der Speisen erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Zubereitungsphase, und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende der Zubereitung anzukündigen.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die richtige Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktion „Browning“ (Bräunen)

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder Öl und Zutaten gleichzeitig hinzufügen.
- Drücken Sie die Taste „Browning“ (Bräunen), woraufhin auf dem Display die voreingestellte Temperatur angezeigt wird.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur ändern, indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“drücken.
- Wenn Sie anschließend die Röstzeit ändern möchten, drücken Sie „⏱“ und stellen Sie die voreingestellte Zeit durch Drücken der Tasten „△“ oder „▽“ ein.
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie die Taste „Temperature“ (Temperatur) (🌡)) und△ oder die Taste▽ drücken.
- Drücken Sie anschließend⏻ . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus zur Zubereitung der Speisen und auf dem Display erscheint „00:00“.
- Sobald die Temperatur für die Zubereitung der Speisen erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Zubereitungsphase, und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende der Zubereitung anzukündigen.

Hinweis:

*** Der Deckel muss während der Bräunungsfunktion offen bleiben.**

*** Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Bräunungsfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Funktion „Pressure cooking“ (Schnellkochen)

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook“ (Druckgaren). Der Drucklevel wird durch eine Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld angezeigt (Hoch, Mittel oder Niedrig) und auf dem Display erscheint „HI-P“ (Hoch), „P“ (Mittel) oder „LO-P“ (Niedrig).
- Sie können die Druckstufe ändern, indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“drücken.
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie auf „⏱“ drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „△“ oder „▽“ einstellen.
- Drücken Sie anschließend die Taste „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus zur Zubereitung der Speisen, und auf dem Display erscheint die Meldung „00:00“.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Zubereitungsphase (durch einen einzelnen Signalton) und der Countdown der zuvor eingestellten Zeit beginnt. Während der Zubereitung ertönt ein weiterer Signalton (doppelter Signalton), um anzuzeigen, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende der Zubereitung anzukündigen.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Der Deckel muss während des Druckgarens geschlossen und verriegelt bleiben.

DIY-Chef-Funktion (Do-it-yourself)

Dank dieser Funktion können Sie die Zubereitungszeit sowie die Temperatur und den Druck selbst wählen.

- Bestimmen Sie den Zubereitungsgrad Ihrer selbst zubereiteten Speisen auf einer Skala von 1 bis 6 sowie die Art der Zubereitung, die Sie vornehmen möchten (siehe Tabelle auf Seite 14),
  durch Drücken der Tasten „ ▲ “ oder „ ▼ “. Wenn Sie die Speisen im DIY-Modus (Do-it-yourself) unter Druck zubereiten möchten, muss der Deckel verriegelt sein, es muss ausreichend Flüssigkeit im Garbehälter vorhanden sein und Sie müssen eine der drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck von 20 kPa),
  5 (MITTLERER Druck von 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck von 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie auf „ ⏲ “ drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „ ▲ “ oder „ ▼ “ einstellen.
- Drücken Sie anschließend auf „ ⏻ “. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus für die Zubereitung der Speisen, und auf dem Display erscheint die Meldung „ ▯▯:▯▯ “.
- Sobald die Temperatur für die Zubereitung der Speisen erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Zubereitungsphase und der zuvor eingestellte Countdown beginnt.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende der Zubereitung anzukündigen.

Warmhalten

- Im Warmhalte-Modus gibt das Gerät, sobald der Countdown für die Zubereitung der Speisen 0 erreicht, einen Signalton ab und wechselt dann automatisch in den Warmhalte-Modus (außer bei den DIY-Funktionen (Do-it-yourself)). Auf dem LCD-Display wird „00:00“ angezeigt.
- Wird im Standby-Modus die Taste „ KEEP WARM/CANCEL “ gedrückt, wechselt das Gerät in den Warmhaltebetrieb, auf dem LCD-Display wird „00:00“ angezeigt und ein Countdown läuft.
- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird diese Funktion automatisch beendet und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Stellen Sie im Warmhaltemodus sicher, dass der Deckel geschlossen ist.

PT

Einstellung des verzögerten Starts

- Wenn Sie eine Funktion auswählen, können Sie, bevor das Gerät mit der Zubereitung der Speisen beginnt, die Taste „ 12 HOUR DELAY START “ drücken, um eine Startverzögerung einzustellen. Durch Drücken der Tasten „ ▲ “ und „ ▼ “ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für die Startverzögerung (2–24 Stunden) berücksichtigt die Vorbereitungszeit; wenn Sie die Taste „Delayed start“ (Startverzögerung)/„Timer“ (Zeitschaltuhr) drücken, wird „02:00“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „ ▲ “, um die Zeit zu erhöhen, und die Taste „ ▼ “, um die Zeit zu verringern.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die Kontrollleuchte der entsprechenden Funktion auf.

Hinweis: Die Funktion „Delayed start“ (Verzögerter Start) ist für die Funktionen „Browning“ (Bräunen) und „DIY“ (Do it yourself).

Einstellung „Abbrechen/Stopp“

Bei den folgenden Einstellungen: Voreinstellung, Zubereitung der Speisen, Warmhalten, ist nur die Taste „Keep warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) verfügbar. Drücken Sie die Taste „Keep warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) eine Sekunde lang, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „⏻“ weitere 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Nach Abschluss des Druckgarvorgangs wird der Dampf durch Drücken der Taste am Griff „One-Touch Steam Release“ (Dampfablass mit einem Tastendruck) abgelassen – Abb. 21. Der Ablassvorgang dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Inneren zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, halten Sie den Griff fest, drehen Sie ihn nach rechts, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 22–23–24.
- Ziehen Sie den Netzstecker – Abb. 25.

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Topf austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfstrahl fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM DRUCKGAREN

- Wenn sich im Gerät Druck aufbaut:
  - Das Druckbegrenzungsventil steigt an. Die Sicherheitsverriegelung am Deckel wird daraufhin aktiviert, sodass sich der Deckel während der Zubereitung der Speisen nicht öffnen lässt. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Druckgarvorgangs zu öffnen.
  - Die LED „Low“ (Niedrig), „Medium“ (Mittel) oder „High“ (Hoch) leuchtet auf, um anzuzeigen, dass im Gerät Druck herrscht.

- Bei den ersten Einsätzen des Schnellkochtopfs können Sie ein leichtes Entweichen von Dampf am Überdruckventil und an der Dichtung feststellen. Dies ist normal und tritt auf, wenn sich Druck aufbaut.
- Ihre traditionellen Lieblingsrezepte lassen sich leicht an die Einstellung „PRESSURE COOK“ (Druckgaren) anpassen.
  - Low (Niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte und bestimmter Gemüsesorten
  - Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - Hoch (Hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, dass während der Zubereitung der Speisen etwas Dampf entweicht (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Verwenden Sie die Druckgarfunktion nicht ohne eine Mindestw a s s e r menge von 10 cl.
- Bei der Zubereitung von Speisen unter Druck wird der Beginn der Zubereitung durch einen einzelnen Signalton angezeigt. Der Betriebsdruck ist erreicht, sobald ein zweiter Signalton ertönt.

Sicherheitsfunktionen

Der Schnellkochtopf verfügt über verschiedene Sicherheitsfunktionen:

Sicherheitsfunktion beim Öffnen:

- Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich die Manometeranzeige in der oberen Sperrposition, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, Ihren Schnellkochtopf gewaltsam zu öffnen.

– Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf die Manometeranzeige auszuüben.
– Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck gesunken ist (zusätzlicher Dampf wurde über das Sicherheitsventil abgelassen), bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

Zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:

– Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“, Seite 18.
– Zweite Vorrichtung: Die Dichtung ermöglicht das Entweichen von Dampf durch die Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck aktiviert wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie das Gerät.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Sollte das Gerät nach Durchführung dieser Überprüfungen und Reinigungsmaßnahmen undicht sein oder nicht funktionieren, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienst.

Gerät einstellen:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

PT

SERIE EPC06
Niedriger Druck: 20 kPa (104,5 °C)/Mittlerer Druck: 38 kPa (108,5 °C)/Hoher Druck: 60 kPa (112,5 °C)/PS: 130 kPa
Produktkapazität: 5,8 l/Nutzvolumen: =3,8 l
Wärmespeicherung (aufgespritzter Heizwiderstand)

REINIGUNG UND

- Sobald die Speisen fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie mindestens 2 Stunden, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen – Abb. 25–26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser in das Gerät, wenn der Inneneinsatz nicht eingesetzt ist – Abb. 27.
- Entfernen Sie den Kondensatsammler und reinigen Sie ihn sorgfältig mit Wasser. Setzen Sie ihn wieder in seine ursprüngliche Position ein – Abb. 35.
- Spülen Sie die Dichtung ab. Trocknen Sie sie sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, entfernen Sie den Deckel – Abb. 36, nehmen Sie das Ventil vorsichtig vom Deckel ab – Abb. 37 und spülen Sie es mit Wasser ab. Trocknen Sie es sorgfältig ab. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch ordnungsgemäß gereinigt ist, bevor Sie das Schwimmerventil wieder an seiner ursprünglichen Position anbringen.

- Drücken Sie auf den nicht verstopften inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Garbehälter und das Zubehör. Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden – Abb. 29. Verwenden Sie zum Reinigen des Garbehälters keine Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung des Garbehälters beschädigen können.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil vom Schlauch und reinigen Sie das Ventil und den Schlauch mit Wasser. Vergewissern Sie sich nach dem Trocknen, dass der Schlauch ordnungsgemäß gereinigt ist, bevor Sie das Ventil wieder am Schlauch anbringen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Garbehälter. Gießen Sie kein Wasser oder Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Sollten Sie das Gerät versehentlich in Wasser eintauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement gießen (wenn sich der Topf nicht in der vorgesehenen Position befindet), verwenden Sie das Gerät nicht und bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle zwei Jahre aus. Verwenden Sie ausschließlich die Dichtung mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Der Deckel lässt sich aufgrund des Drucks im Innenbehälter nicht öffnen.	a. Warten Sie, bis der Druck im Topf vollständig abgebaut ist. b. Halten Sie den Druckablassknopf gedrückt. a. Vergewissern Sie sich, dass der Druck vollständig abgelassen wurde, indem Sie das Gerät vollständig abkühlen lassen mindestens 2 Stunden lang (nicht unter Wasser). b. Lösen Sie das Schwimmerventil mit einem Zahnstocher, beim Herunterdrücken. Seien Sie vorsichtig, halten Sie Ihr Gesicht vom Deckel und vom Griff fern, da Dampf oder heiße Speisen austreten können. c. Reinigen und trocknen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch.
	Der Druck im Topf beträgt vollständig abgelassen,	
	Ventil von Schwimmer ist geklemmt da er zu stark verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	
	Die Dichtung ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
	Das Schwimmerventil ist festgeklemmt, weil es zu stark verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	a. Lösen Sie das Schwimmerventil mit einem Stäbchen, sodass es nach unten sinkt. b. Reinigen und trocknen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung des Schwimmerventils).
Freigabe stark von Druck durch das Druckbegrenzungsventil.	Der Deckel wurde in die falsche Richtung geschlossen. Durch falsche Bedienung des Drucks führte zur Druckentlastung.	Schließen Sie den Deckel gemäß der Bedienungsanleitung in der richtigen Richtung. Geben Sie Ihr Gerät bei einem Kundendienst ab autorisierten Kundendienst.
	Das Druckbegrenzungsventil befindet sich in einer falschen Position.	Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil vorsichtig ein, um es in die richtige Position zu bringen.
Die Speisen sind nicht gar	Das Verhältnis von Reis zu Wasser ist nicht korrekt.	Verwenden Sie das erforderliche Verhältnis von Reis zu Wasser. Stellen Sie sicher, dass das Überdruckventil nicht verschmutzt ist und während der Zubereitung der
	Es liegt kein Strom an.	
E0 wird auf dem LCD-Display angezeigt. E1 wird auf dem LCD-Display angezeigt.	Der Temperatursensor am Deckel ist defekt. Der untere Sensor hat einen offenen Stromkreis oder einen Kurzschluss.	Speisen undicht wird. Überprüfen Sie Ihre Elektroinstallation. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienst. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienst.
E2 wird auf dem LCD-Display angezeigt.	Der Deckel ist nicht verriegelt	Prüfen Sie, ob das ausgewählte Programm erfordert, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. Wenn ja, schließen Sie die Tür vollständig.
	Ungewöhnlich niedriger Druck.	Wenn nicht, bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienst. Überprüfen Sie, ob die Dichtung korrekt angebracht und sauber ist. Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil richtig sitzt und sauber ist. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsmutter der Tür fest angezogen ist. Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie die Dichtung wieder korrekt in die richtige Position ein (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung der Deckeldichtung).
Auf dem LCD-Display wird „E5“ angezeigt.	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingebaut.	
Dampf entweicht durch den Deckel.		

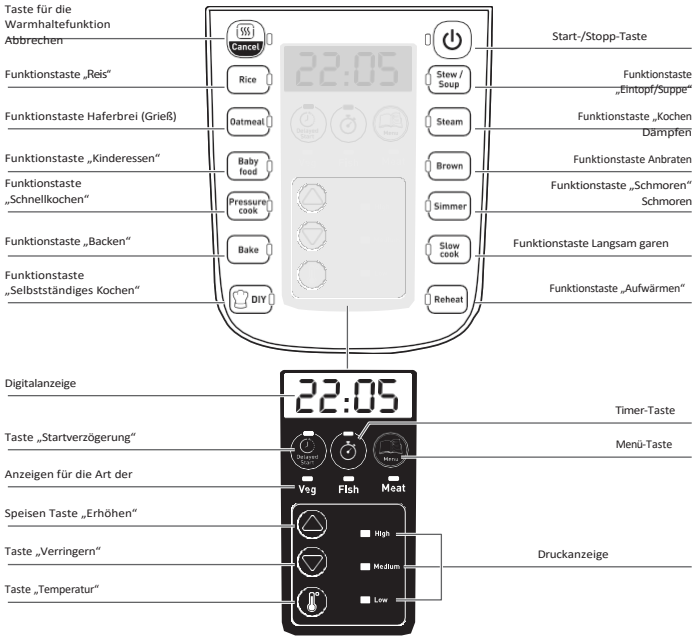
PT

OPIS

A Dichtung
B Dampfkorb
C Dreibein
D Kochbehälter (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Gerätegehäuse
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatbehälter
N Messlöffel
O Reislöffel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für das Gerät sind im Handel erhältlich. Sie können diese selbst austauschen, ohne den Kundendienst in Anspruch zu nehmen. Detaillierte Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, bringen Sie das Gerät bitte zu einer autorisierten Servicestelle. Verwenden Sie ausschließlich Teile, die für das jeweilige Gerätemodell vorgesehen sind.

BEDIENFELD



1. Die 20 Funktionen sind: „Warmhalten/Abbrechen“, „Reis“, „Haferbrei“, „Babynahrung“, „Schnellkochen“, „Braten“, „Manuelles Kochen“, „Aufwärmen“, „Langsames Garen“, „Schmoren“, „Anbraten“, «Dampfgaren», «Eintopf/Suppe», ⏻, «Startverzögerung», «Timer», «Menü», △▽, «Temperatur».
2. Es stehen 25 Kocharten zur Verfügung; weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Bei „Dampfgaren“, „Eintopf/Suppe“ und „Schmoren“ können Sie die Art der Lebensmittel auswählen: „Gemüse“, „Fisch“, „Fleisch/Hülsenfrüchte“.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Verpackung entfernen

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie die Garantiekarte auf und lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Dreibein, Reislöffel, Messbecher und Kondenswasserbehälter) sowie den Stecker – Abb. 4.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts den Werbeaufkleber vom Gerät.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn nach links, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Hinweis: Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.
- Spülen Sie den Kochbehälter, den Kondensatbehälter, den Dreifuß und die Dichtung aus.

Erstinbetriebnahme des Geräts

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, schließen Sie es an das Gerät an und stecken Sie es dann in die Steckdose – Abb. 8.

PL

BEDIENUNGSANLEITU

Setzen Sie den Kondensatbehälter ein – Abb. 7.

Nehmen Sie den Kochtopf heraus und geben Sie die Zutaten hinein

- Nehmen Sie den Kochtopf heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter.
- Achtung: Der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten darf niemals die Markierung für den maximalen Füllstand am Kochgefäß überschreiten – Abb. 9.

Stellen Sie den Garbehälter in das Gerät.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, und entfernen Sie anschließend Speisereste von der Kochplatte. Stellen Sie das Kochgeschirr anschließend in das Gerät – Abb. 10–11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgeschirr.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

- Überprüfen Sie, ob die Dichtung korrekt auf der Dichtungshalterung sitzt.

- Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts – Abb. 12–13–14.

Montieren Sie das Druckbegrenzungsventil

- Stellen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es aktiviert ist. Achtung: Das Ventil rastet ein, sondern bleibt etwas locker. Überprüfen Sie vor Beginn des Druckgarvorgangs, ob das Druckbegrenzungsventil abgesenkt ist (siehe Gerätebeschreibung).

FUNKTIONSÜBERSICH

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Nach dem Anschluss an die Stromversorgung startet das System eine Selbstprüfung, und der Summer gibt einen Signalton ab. Das Digitaldisplay und alle Kontrollleuchten schalten sich ein. Nach 1 Sekunde erscheint auf dem Display die Meldung « », das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie unten dargestellt:

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLT ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			Druckgaren
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel angehoben	
Reis		9	1–50	108	nicht zutreffend	•			•
Haferbrei		3	1–20	90	nicht zutreffend	•			
Gulasch / Suppe	Gemüse	10	1–70	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	20				•			
	Fleisch / Gemüse Hülsenfrüchte	40	1–70	104 112	nicht zutreffend	•			
Für	Gemüse	3	1–40	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	3	1–15	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch / Hülsenfrüchte	10	5–40	112	nicht zutreffend	•			

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLTE ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		STELLUNG DES DECKELS			Druckgaren
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel angehoben	
Bräunen		10	1–60	160	100–160			•	
Aufwärmen		4	1–60	104	nicht zutreffend	•			•
Kochen Schmoren	Gemüse	15	1–35	108	nicht zutreffend	•			•
	Fische	15	1–35	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch / Hülsenfrüchte	15	5–35	112	nicht zutreffend	•			
Schnellkochen Kinderessen	Hoch	30	5–40	112	nicht zutreffend	•			•
	Durchschnitt	30	5–40	108	nicht zutreffend	•			
	Niedrig	30	5–40	104	nicht zutreffend	•			
Braten		30	5–70	112	nicht zutreffend	•			•
Langsames Garen		40	5–60	150	nicht zutreffend		•		
		2 Std.	2–9 Std.	85	nicht zutreffend	•			

PL

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLTE ZEIT (min)		DECKELPOSITION	
		Standard	Bereich	Geschlossen + gesperrt	Nicht gesperrt / angehoben
Selbstständig kochen wie ein Chefkoch	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NIEDRIG***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH***(112 °C)	120 °C

*Schnellkochen

ANLEITUNG ZUM KOCHPROGRAMM

Kochen, Aufwärmfunktionen

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die Standard-Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Taste „△“ oder „▽“ drücken.
- Drücken Sie anschließend die Taste . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus, und auf dem Display wird ein rot blinkendes Kreissymbol «□□□» angezeigt.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Countdown-Modus und signalisiert damit den Beginn der Kochphase.
- Nach Ablauf des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, der das Ende des Garvorgangs anzeigt.

Hinweis: Die Position des Deckels für jede Funktion finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Eintopf/Suppe, Dämpfen, Schmorfunktionen

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die Standard-Garzeit angezeigt, die Lebensmittelanzeige leuchtVeg Fish Meat t als Standard eingestellt, und die entsprechenden Druckanzeigen leuchten ebenfalls auf.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Lebensmittelart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie die Taste „“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“ drücken.
- Um die Art der Speise zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Menu“, bis die Kontrollleuchte der gewünschten Speiseart aufleuchtet. Unter der jeweiligen Speiseart leuchtet eine rote Kontrollleuchte auf.
- Drücken Sie anschließend die Taste „“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus, und auf dem Display erscheint die Meldung „□□□“.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in den Garbetrieb um, und die zuvor eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Nach Ablauf der Zeit gibt das Gerät einen Signalton ab, der das Ende des Kochvorgangs anzeigt.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für jede Funktion finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Anbratfunktion

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder Öl und Zutaten gleichzeitig hinzufügen.
- Drücken Sie die Taste „Anbraten“, um die Standardtemperatur auf dem Display anzuzeigen.
- Bei Bedarf kannst du die Temperatur ändern, indem du die Taste „△“ oder „▽“ drückst.
- Um anschließend die Bräunungszeit zu ändern, drücke die Taste „“ und stelle die gewünschte Zeit ein, indem du die Tasten „△“ oder „▽“ drückst.
- Die Temperatur kannst du ändern, indem du die Temperaturtasten drückst und oder .

- Drücke anschließend die Taste (⏻). Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus, und auf dem Display erscheint die Meldung „⊏⊐“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kochmodus, und die zuvor eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Nach Ablauf der Zeit gibt das Gerät einen Signalton ab, der das Ende des Kochvorgangs anzeigt.

Hinweis:

*** Der Deckel muss während des Anbratens offen bleiben.**

*** Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Anbratfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Druckkochfunktion

- Drücken Sie die Taste „Druckgaren“; die Druckanzeige auf dem Bedienfeld (hoch, mittel oder niedrig) zeigt „HI-P“, „P“ oder „LO-P“ an.
- Sie können die Druckstufe mit den Tasten „(△)“ oder „(▽)“ ändern.
- Bei Bedarf kannst du die Garzeit auch ändern, indem du auf „(⏱)“ drückst und die gewünschte Zeit einstellst, indem du die Taste „(△)“ oder „(▽)“ drückst.
- Drücken Sie anschließend die Taste „(⏻)“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus, und auf dem Display erscheint „⊏⊐“.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Kochphase (signalisiert durch einen einzelnen Signalton), und der Countdown der eingestellten Zeit beginnt. Ein weiterer Signalton während des Kochvorgangs (doppelter Signalton) zeigt an, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Nach Ablauf des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, der das Ende des Kochvorgangs anzeigt.
- Der elektrische Schnellkochtopf schaltet in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Achtung: Während des Druckgarens muss der Deckel geschlossen und verriegelt bleiben.

PL

Die Funktion „Kochen wie ein Chefkoch“

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit sowie Temperatur und Druck einstellen.

- Stellen Sie die Stufe für das „Automatische Kochen“ je nach gewählter Garmethode (siehe Tabelle auf Seite 14) auf einen Wert zwischen 1 und 6 ein, indem Sie die Taste „(△)“ oder „(▽)“ drücken. Wenn Sie im Modus „Automatisches Kochen“ unter Druck garen möchten: Der Deckel muss verriegelt sein, es muss ausreichend Flüssigkeit im Topf sein und Sie müssen eine der drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck: 20 kPa), 5 (MITTLERER Druck: 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck: 60 kPa).
- Bei Bedarf kannst du auch die Garzeit ändern, indem du auf „(⏱)“ drückst und die gewünschte Zeit mit den Tasten „(△)“ oder „(▽)“ einstellst.
- Drücke anschließend die Taste „(⏻)“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus, und auf dem Display erscheint „⊏⊐“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in den Kochmodus, und die zuvor eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Nach Ablauf des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton aus, der das Ende des Garvorgangs anzeigt.

Warmhalten

- Im Warmhalte-Modus gibt das Gerät, sobald der Countdown der Garzeit den Wert 0 erreicht, einen Signalton ab und wechselt anschließend automatisch in den Warmhalte-Modus (mit Ausnahme der Funktion „Einzelgaren"); auf dem Digitaldisplay erscheint die Meldung „00:00".
- Durch Drücken der Taste „ “ im Standby-Modus wird die Warmhaltefunktion aktiviert, auf dem Digitaldisplay erscheint die Meldung „00:00" und der Countdown beginnt.
- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird diese Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Achten Sie während der Warmhaltephase darauf, dass der Deckel geschlossen ist.

Einstellung der Programmstartverzögerung

- Wenn du diese Funktion auswählst, kannst du, bevor das Gerät mit dem Kochen beginnt, die Taste drücken, um die Verzögerungszeit einzustellen. Durch Drücken der Tasten „ “ und „ “ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für die Verzögerungszeit (2–24 Stunden) umfasst die Garzeit; nach dem Drücken der Taste „ “ der Funktion „Verzögerter Start/Timer" wird die Meldung „02:00" angezeigt; drücken Sie die Taste „ “, um den Wert zu erhöhen, und die Taste „ “, um den Wert zu verringern.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte auf.

Hinweis: Die Funktion „Verzögerter Start" ist für die Funktionen „Anbraten" und „Automatisches Kochen".

Einstellung abbrechen/stoppen

Bei den folgenden Einstellungen: Vorheizen, Kochen, Schnellkochen, Warmhalten ist nur die Taste „Warmhalten/Abbrechen" verfügbar. Halten Sie die Taste „Warmhalten/Abbrechen" eine Sekunde lang gedrückt, um den Vorgang abzubrechen und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren. Das Gerät kann ausgeschaltet werden, indem Sie die Taste „ “ länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach Beendigung des Druckgarvorgangs

Nach Beendigung des Schnellkochvorgangs wird der Dampf durch Drücken der Taste am Griff „Dampfablass mit einem Knopfdruck" abgelassen – Abb. 21. Je nach der im Inneren befindlichen Flüssigkeit kann dies einige Sekunden bis zu 10 Minuten dauern.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff, drehen Sie ihn nach rechts, heben Sie ihn an und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 22-23-24.
- Ziehen Sie das Netzkabel ab – Abb. 25.

Achtung: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Behälter austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfstrahl fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM DRUCKKÖCHEN

- Sobald sich im Gerät Druck aufgebaut hat:
  - hebt sich das Druckbegrenzungsventil. Die Sicherheitsverriegelung im Deckel wird aktiviert, sodass der Deckel während des Kochvorgangs nicht angehoben werden kann. Der Deckel darf während des Druckkochens nicht geöffnet werden.
  - Die LED-Anzeige „Niedrig“, „Mittel“ oder „Hoch“ leuchtet auf und signalisiert, dass im Gerät Druck herrscht.
- Bei den ersten paar Malen, wenn Sie den Schnellkochtopf verwenden, können Sie ein leichtes Auslaufen am Druckbegrenzungsventil und an der Dichtung feststellen. Dies ist normal und tritt bei steigendem Druck auf.
- Ihre traditionellen Lieblingsrezepte lassen sich ganz einfach an die Einstellung „DRUCKGAREN“ anpassen.
  - Niedrig (niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Speisen wie Fisch, Krustentiere und bestimmter Gemüsesorten
  - Mittel (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - Hoch (Hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, dass beim Kochen eine geringe Menge Dampf entweicht (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Verwenden Sie die Schnellkochfunktion nicht ohne die Mindestwassermenge von 10 cl.
- Beim Druckgaren wird der Beginn des Garvorgangs durch einen einzelnen Signalton angezeigt. Der Betriebsdruck ist nach einem doppelten Signalton erreicht.

Sicherheitsvorri

PL

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

Sicherheit beim Öffnen:

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Manometerstift in der oberen Schließposition, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf den Manometerstift auszuüben.
- Vergewissern Sie sich vor dem Versuch, den Deckel zu öffnen, dass der Innendruck gesunken ist (zusätzlicher Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil).

Überdruckschutzvorrichtungen:

- Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“, Seite 18.
- Zweite Vorrichtung: Eine Verbindung lässt Dampf an der Rückseite des Deckels entweichen.

Wenn eine der Überdrucksicherungen anspricht:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Öffnen Sie das Gerät.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Kugel des Druckventils und die Dichtung. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Wenn das Produkt nach der Überprüfung und Reinigung undicht ist oder nicht funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten Servicestelle.

Einstellung des Geräts:

Der Druck kann durch Ein- und Ausschalten der Heizung reguliert werden.

SERIE EPC06
Niederdruck 20 kPa (104,5 °C) / Mitteldruck 38 kPa (108,5 °C) / Hochdruck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: 3,8 l
Eingebautes Heizelement (hitzebeständig dank Verstärkung durch Kunststoff)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie nach dem Garen den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 2 Stunden, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen – Abb. 25–26. Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn der Inneneinsatz nicht eingesetzt ist – Abb. 27.
- Nehmen Sie den Kondenswasserbehälter heraus und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser aus. Setzen Sie ihn wieder ein – Abb. 35.
- Spülen Sie die Dichtung aus. Trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, nehmen Sie den Deckel ab – Abb. 36 – und ziehen Sie das Ventil vorsichtig aus dem Deckel heraus – Abb. 37 – und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Reinigen Sie den Kanal gründlich, bevor Sie das Schwimmerventil wieder an seinem ursprünglichen Platz einsetzen.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils, um zu prüfen, ob sie verstopft ist – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest – Abb. 29. Verwenden Sie zur Reinigung des Topfes keine Scheuermittel oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil vom Schlauch und reinigen Sie das Ventil sowie den Schlauch mit Wasser. Achten Sie nach dem Trocknen darauf, dass der Schlauchkanal ordnungsgemäß gereinigt ist, bevor Sie das Ventil wieder am Schlauch anbringen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Verwenden Sie immer das mitgelieferte Kochgeschirr. Gießen Sie kein Wasser ein und geben Sie keine Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Sollte das Gerät versehentlich in Wasser getaucht oder Wasser direkt auf das Heizelement gegossen worden sein (wenn sich kein Kochgeschirr im Gerät befindet), verwenden Sie das Gerät nicht – bringen Sie es zur Reparatur zu einer Servicestelle.
- Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Wechseln Sie die Dichtung alle 2 Jahre aus. Verwenden Sie ausschließlich die Dichtung mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Es ist nicht möglich den Deckel zu öffnen.	Lässt sich aufgrund des Drucks im inneren Behälter.	a. Warten Sie, bis der Druck im Behälter vollständig abgebaut ist. b. Drücken und halten Sie den Druckentlastungsknopf.
	Der Druck im Behälter ist vollständig abgelassen, aber das Schwimmerventil ist blockiert, da zu verschmutzt ist und daher nicht nach unten bewegen kann.	a. Vergewissern Sie sich, dass der gesamte Druck abgelassen wurde, und lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen (nicht unter Wasser abkühlen). b. Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem Spieß nach unten, damit Sie den Deckel und des Griffs zu bringen, da heißer Dampf/heißes Essen austreten kann. c. Reinigen und trocknen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Es lässt sich nicht nach unten schieben.	Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
	Die Dichtung ist nicht richtig montiert. Das Schwimmerventil ist blockiert, weil zu verschmutzt ist und sich deshalb nicht nach unten bewegen kann.	a. Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem Spieß nach unten, damit es einrastet. b. Reinigen und trocknen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung des Schwimmerventils).
	Die Schließrichtung des Deckels ist falsch.	Schließen Sie den Deckel in der richtigen Richtung gemäß der Bedienungsanleitung.
Intensiv Druckentlastung aus dem Ventil.	Fehler bei der Drucküberwachung	hat einen Druckabfall verursacht. Senden Sie das Produkt an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
Das Druckbegrenzungsventil befindet sich	Drosselventil	Drücken Sie leicht auf das Druckbegrenzungsventil, um
Druck.	falscher	Bringen Sie es in die richtige Position.
Das Essen ist	Position. Falsches Verhältnis	Halten Sie das vorgeschriebene Verhältnis von Reis zu Wasser ein.
nicht gar ist.	angezeigt. Stellen	Sie sicher, dass das Überdruckventil nicht verschmutzt ist und Reis/Wasser.
Auf dem digitalen Display wird E0 angezeigt.	Aus dem Deckel tritt Dampf aus.	Keine Stromversorgung vom Netzteil. Fehler am Temperatursensor des Deckels. Unterbrechung oder Kurzschluss im Stromkreis des unteren Sensors.
Auf dem wird E1 angezeigt.		Der Deckel ist nicht verriegelt. Fehlerhaft niedriger Druck.
Auf dem Digitaldisplay wird E2 angezeigt.		Die Dichtung wurde nicht richtig montiert.
Auf dem Digitaldisplay wird E5		

PL

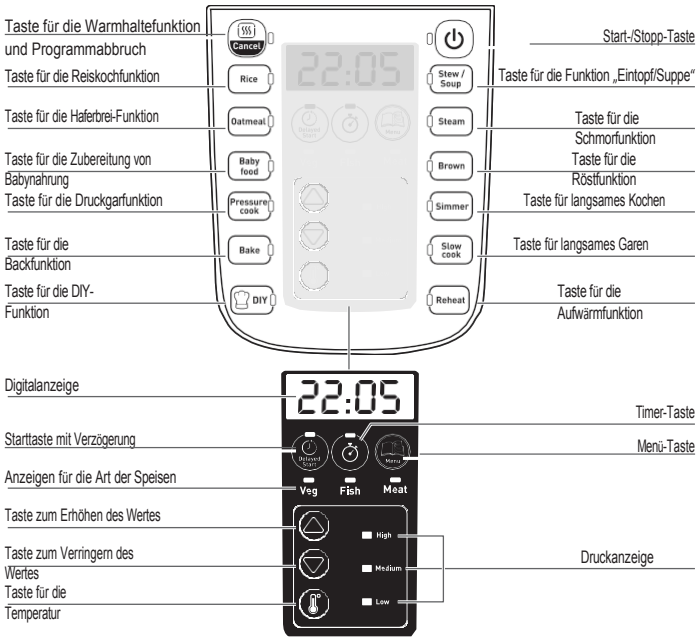
Dieses führt zu einem Leck während des Kochvorgangs. Überprüfen Sie die Hausinstallation.	
Senden Sie das Produkt an die Reparatur- und Wartungsabteilung.	
Senden Sie das Produkt an die Reparatur- und Wartungsabteilung	
Prüfen Sie, ob das gewählte Programm das vollständige Schließen des Deckels erfordert. Wenn ja, schließen Sie den Deckel vollständig. Wenn nicht, senden Sie das Produkt an die Reparatur- und Wartungsabteilung.	
Prüfen Sie, ob die Dichtung korrekt montiert und gereinigt ist. Prüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil eingerastet und gereinigt ist. Prüfen Sie, ob die Befestigungsmutter des Deckels fest angezogen ist. Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und montieren Sie sie wieder in der richtigen Position (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung der Deckeldichtung).	

OPIS

A Dichtungsring
B Dampfkorb
C Dreifuß
D Kochbehälter (abnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Boden
I Sicherheitsventil
J Druckventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatauffangbehälter
N Messbecher
O Reislöffel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für das Gerät sind im freien Handel erhältlich. Für den Austausch dieser Teile müssen Sie nicht den Kundendienst anrufen, sondern können sie selbst austauschen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Bringen Sie das Gerät zum Austausch oder zur Reparatur anderer Teile zu einem autorisierten Kundendienst. Verwenden Sie das für Ihr Gerätemodell geeignete Ersatzteil.

BEDIENFELD



1. Die folgenden 20 Funktionen stehen z u r Verfügung: Warmhalten/ Abbrechen, Reis, Haferflocken, Babynahrung, Schnellkochen, Backen, DIY, Aufwärmen, Langsamgaren, Köc h e l n , Anbraten, Dämpfen, Eintopf/Suppe
   Suppe), „⏻“, „Delayed Start“, „Timer“, „Menu“,
   Temperature (Temperature). △, ▽,
2. Es stehen 25 Kochprogramme zur Auswahl. Weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für die Funktionen „Dämpfen“, „Eintopf/Suppe“ und „Köcheln“ können Sie folgende Lebensmittel auswählen: Gemüse, Fisch, Fleisch/Bohnen.

VOR DEM ERSTEN

Entfernen der Verpackung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie den Garantieschein auf und lesen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts unbedingt die Gebrauchsanweisung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Dreibein, Reisschaufel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Stecker (Abb. 4).
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Werbeaufkleber auf dem Gerät.

Öffnen des Deckels

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Deckelgriff greifen, ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann den Deckel anheben und nach rechts ziehen (Abb. 1, 2, 3).

Reinigung

- Beachten Sie, dass nur die Zubehörteile für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet sind.
- Den Wassertank, den Kondensatauffangbehälter, den Dreifuß und den Dichtungsring müssen Sie von Hand spülen.

SL

Erstinbetriebnahme des Geräts

- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig ab, schließen Sie es dann an das Gerät und an das Stromnetz an (Abb. 8).

GEBRAUCHSANWEISUN

Setzen Sie den Kondensatbehälter ein (Abb. 7).

Nehmen Sie den Kochbehälter aus dem Gerät und geben Sie die Zutaten hinein

- Ziehen Sie den Kochbehälter heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochbehälter.
- Bitte beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten niemals die MAX-Markierung am Kochgeschirr überschreiten darf (Abb. 9).

Stellen Sie das Kochgeschirr in das Gerät

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, und entfernen Sie eventuelle Speisereste von der Heizplatte. Setzen Sie anschließend das Kochgeschirr in das Gerät ein (Abb. 10, 11).
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochgeschirr.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

- Überprüfen Sie, ob die Dichtung fest auf dem Dichtungshalter sitzt.
- Schließen Sie den Gerätedeckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 12, 13, 14).

Setzen Sie das Druckventil ein

- Setzen Sie das Druckventil auf und vergewissern Sie sich, dass es eingerastet ist. Achten Sie darauf, dass das Ventil nicht einrastet, sondern etwas Spiel hat. Bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen, überprüfen Sie, ob das Druckventil abgesenkt ist (siehe Gerätebeschreibung).

FUNKTIONSANZE

1. Einschalten des Geräts (Bereitschaftszustand)

Wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, führt das System einen Selbsttest durch und es ertönt ein Piepton. Alle Kontrollleuchten und das Digitaldisplay schalten sich ein. Nach 1 Sekunde erscheint auf dem Display „ “, was bedeutet, dass sich das Gerät im Bereitschaftsmodus befindet.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie unten dargestellt:

PROGRAMME MENÜ		EINGESTELLTE ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		POSITION DES DECKELS			
		Standard	Bereich	Privzeto	Bereich	Der Deckel ist geschlossen + verriegelt	Der Deckel ist geschlossen + nicht verschlossen		Der Deckel ist angehoben
Reis		9	1–50	108	Nicht verfügbar	●			●
Haferbrei (Ovsena kaša)		3	1–20	90	Nicht verfügbar	●			
Eintopf/Suppe	Gemüse	10	1–70	108	Nicht verfügbar	●			●
	(Gem.)	20	1–70	104	Nicht verfügbar	●			
	Fisch (Riba) Fleisch/Bohnen	40	1–70	112	Nicht verfügbar	●			

MENÜPROGRAMME		EINGESTELLTE ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		POSITION DECKEL			Druckgaren
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Der Deckel ist geschlossen + verriegelt	Der Deckel ist geschlossen	Der Deckel ist geöffnet	
Dämpfen	Gemüse (Zel.)		1–40	108	Nicht verfügbar	●			●
		3	1–15	104	Nicht verfügbar	●			
	Fisch (Riba)	3	5–40	112	Nicht verfügbar	●			
Anbraten	Fleisch/Bohnen (Meso/Grah)	10							
Aufwärmen			1–60	160	100–160			●	
		10	1–60	104	Nicht verfügbar	●			●
Köcheln		4	1–35	108	Nicht verfügbar	●			●
Schnellkochen (Kochen unter Druck)	Gemüse (Zel.)	15	1–35	104	Nicht verfügbar	●			
	Fisch (Riba)	15	5–35	112	Nicht verfügbar	●			
Babynahrung (Otroška hrana)	Fleisch/Bohnen (Meso/Grah)		5–40	112	Nicht verfügbar	●			●
		15	5–40	108	Nicht verfügbar	●			
Backen (Pečenje)	Hoch (Visok)	30	5–40	104	Nicht verfügbar	●			
Langsames Garen (Počasno kuhanje)	Mittel (Srednje visok)	30	5–70	112	Nicht verfügbar	●			●
	Niedrig (Nizek)	30	5–60	150	Nicht verfügbar		●		
		30	2–9	85	Nicht verfügbar	●			

SL

2 Std.

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLTE ZEIT (min)		DECKELPOSITION	
		Privzeto	Öffnen	Geschlossen + verriegelt	verriegelt/ angehoben
DIY-Koch	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NIEDRIG (NIZEK)***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL (SREDNJE VISOK)***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH (VISOK)***(112 °C)	120 °C

*Druckgaren

ANLEITUNG ZU DEN

Funktionen „Reis“, „Haferflocken“, „Babynahrung“, „Backen“, „Langsames Garen“ und „Aufwärmen“

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend und stellen Sie mit den Tasten „△“ und „▽“ die gewünschte Zeit ein.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint ein rot blinkender Kreis » “.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf den Countdown um, was bedeutet, dass die Kochphase begonnen hat.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Kochvorgangs anzuzeigen.

Hinweis: Die Position des Deckels für die jeweilige Funktion entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktionen „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe), „Steam“ (Dämpfen) und Simmer (Köcheln)

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt, die Anzeige für die ausgewählte

Lebensmittelart „Veg Fish Meat “ wird standardmäßig aktiviert und die Anzeige für den entsprechenden Druckwert wird ebenfalls eingeschaltet.

- Bei Bedarf können Sie die Garzeit und die Lebensmittelart ändern.
- Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, drücken Sie „⏱“ und stellen Sie mit den Tasten „△“ und „▽“ die gewünschte Zeit ein.
- Wenn Sie die Art der Speise ändern möchten, drücken Sie die Taste „Menu“ (Menü), bis

die Anzeige für die gewünschte Speiseart. Unter der ausgewählten Speiseart leuchtet eine rote Anzeige.
- Drücken Sie anschließend die Taste „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint die Meldung „00:00“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und die von Ihnen eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Kochvorgangs anzuzeigen.
- Das Gerät schaltet in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für die jeweilige Funktion entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktion „Browning“ (Anbraten)

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder beides gleichzeitig.
- Drücken Sie die Taste „Browning“. Auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur mit den Tasten „△“ und „▽“ ändern.
- Wenn Sie die Brathzeit ändern möchten, drücken Sie „⏱“ und stellen Sie dann mit den Tasten „△“ und „▽“ die gewünschte Zeit ein.
- Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Temperaturtaste (🌡) und die Taste △ oder .
- Drücken Sie anschließend auf „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und die von Ihnen eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Kochvorgangs anzuzeigen.

Hinweis:

* **Während des Anbratens muss der Deckel geöffnet sein.**

* **Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, sollten Sie die Bratfunktion nicht länger als 30 Minuten verwenden.**

Funktion „Pressure cooking“ (Druckgaren)

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook“. Der Drucklevel wird durch eine Leuchte auf dem Bedienfeld (High (Hoch), Medium (Mittel) oder Low (Niedrig)) und auf dem Display durch „HI-P“, „P“ oder „LO-P“ angezeigt.
- Die Druckstufe können Sie mit den Tasten „△“ und „▽“ ändern.
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie „⏱“ drücken und anschließend mit den Tasten „ △ “ und „▽“ die gewünschte Zeit einstellen.
- Drücken Sie anschließend „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint „00:00“.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Kochphase (was durch einen Piepton signalisiert wird) und die von Ihnen eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Während des Kochvorgangs ertönt ein weiterer Signalton (doppelter Piepton), der anzeigt, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen. Der elektrische Schnellkochtopf schaltet in den Warmhaltemodus um (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Während des Druckgarens muss der Deckel geschlossen und verriegelt sein.

SL

DIY-Chef-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit und die Temperatur/den Druck selbst wählen.

- Mit den Tasten „△“ und „▽“ können Sie die DIY-Kochstufe von 1 bis 6 einstellen, je nachdem, was Sie zubereiten möchten (siehe Tabelle auf Seite 14). Wenn Sie im DIY-Modus unter Druck garen möchten, muss der Deckel verriegelt sein, es muss ausreichend Flüssigkeit im Garbehälter vorhanden sein und Sie können zwischen drei Stufen wählen: 4 (niedriger Druck (LOW) 20 kPa), 5 (mittlerer Druck (MEDIUM) 38 kPa) oder 6 (hoher Druck (HIGH) 60 kPa).

- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie auf „⏱“ drücken und anschließend mit den Tasten „△“ und „▽“ die gewünschte Zeit einstellen.
- Drücken Sie anschließend „⏻“. Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus und auf dem Display erscheint „□□:□□“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und die von Ihnen eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten)

- Wenn im Warmhalte-Modus der Countdown 0 erreicht, piept das Gerät und schaltet dann automatisch in den Warmhalte-Modus um (außer bei der DIY-Funktion). Auf dem Digitaldisplay erscheint „00:00“.
- Wenn Sie im Bereitschaftsmodus die Taste „Keep Warm“ drücken, schaltet das Gerät in die Warmhaltefunktion um, und auf dem digitalen Display wird die Zeit „00:00“ angezeigt, die zu laufen beginnt.
- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird diese Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.
- Achten Sie während des Betriebs der Warmhaltefunktion darauf, dass der Deckel geschlossen ist.

Einstellung des verzögerten Starts

- Wenn Sie die Funktion auswählen, bevor das Gerät mit dem Kochen beginnt, können Sie die Taste „⏲“ drücken, um eine Kochverzögerung einzustellen. Mit den Tasten „△“ und „▽“ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für die Kochverzögerung (2–24 Stunden) umfasst die Kochzeit. Wenn Sie die Taste drücken
  Funktionen „Verzögerter Start/Timer“ (Zagon z zakasnitvijo/časovnik)△, wird „02:00“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „△“, um den Wert zu erhöhen, und die Taste „▽“, um ihn zu verringern.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Funktionsanzeige auf.

Hinweis: Der verzögerte Start ist für die Funktionen „Browning“ (Bräunen) und „DIY“ nicht verfügbar.

Einstellung „Cancel/Stop“ (Abbrechen/Stopp)

Für die folgenden Einstellungen steht nur die Taste „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) zur Verfügung: Voreinstellung, Kochen, Schnellkochen,
Warmhalten. Um den Vorgang abzubrechen und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren, halten Sie die Taste „Keep Warm/Cancel“ eine Sekunde lang gedrückt.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „⏻“ mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Nach Beendigung des Druckgarvorgangs können Sie den Dampf durch einmaliges Drücken der Dampfablass-Taste am Deckelgriff ablassen (Abb. 21). Dies dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Topf nur wenige Sekunden bis zu 10 Minuten.

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Deckelgriff greifen, ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann den Deckel anheben und nach rechts ziehen (Abb. 22, 23, 24).
- Ziehen Sie das Netzkabel ab (Abb. 25).

Hinweis: Achten Sie auf den Dampf, der aus dem Topf aufsteigt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampf fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM

- Wenn der Druck im Gerät ansteigt, geschieht Folgendes:
  - Das Druckventil hebt sich an. Anschließend wird die Sicherheitsverriegelung am Deckel aktiviert, sodass sich der Deckel während des Kochvorgangs nicht öffnen lässt. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Kochens unter Druck zu öffnen.
  - Die Anzeige „Low“ (Niedrig), „Medium“ (Mittel) oder „High“ (Hoch) leuchtet auf, was bedeutet, dass im Gerät Druck herrscht.

- Nach den ersten paar Malen, die Sie den Schnellkochtopf benutzen, können Sie ein leichtes Anziehen des Druckventils und des Dichtungsrings bemerken. Das ist normal und tritt auf, wenn der Druck ansteigt.
- Ihre liebsten traditionellen Rezepte können Sie ganz einfach an die Einstellung PRESSURE COOK anpassen.
  - Low (niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Muscheln und bestimmter Gemüsesorten.
  - Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse.
  - High (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost.
- Normalerweise entweicht während des Kochvorgangs eine geringe Menge Dampf (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Beim Druckkochen müssen sich mindestens 10 cl Wasser im Topf befinden.
- Beim Druckgaren ertönt zu Beginn des Garvorgangs ein Signalton. Der Betriebsdruck ist nach einem doppelten Signalton erreicht.

Sicherheitsfunktio

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

Sicherheit beim Öffnen:

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich das Manometer in der oberen Verriegelungsposition, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Es ist besonders wichtig, dass Sie keinen Druck auf das Manometer ausüben.
- Bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass der Innendruck gesunken ist (aus dem Sicherheitsventil entweicht zusätzlicher Dampf).

SL

Zwei Überdruck-Sicherheitsvorrichtungen:

- Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 18.
- Zweite Vorrichtung: Eine Verbindung an der Rückseite des Deckels lässt Dampf entweichen.

Wenn eine der Überdruckschutzvorrichtungen ausgelöst wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie sie.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.

- Wenn das Gerät nach Durchführung dieser Überprüfungen und der Reinigung undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienst.

Einstellung des Geräts:

Sie können den Druck durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements regulieren.

SERIE EPC06
Niederdruck 20 kPa (104,5 °C) / mittlerer Druck 38 kPa (108,5 °C) / Hochdruck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: = 3,8 l Integrierte
Heizung (hitzebeständig)

REINIGUNG UND WARTUNG

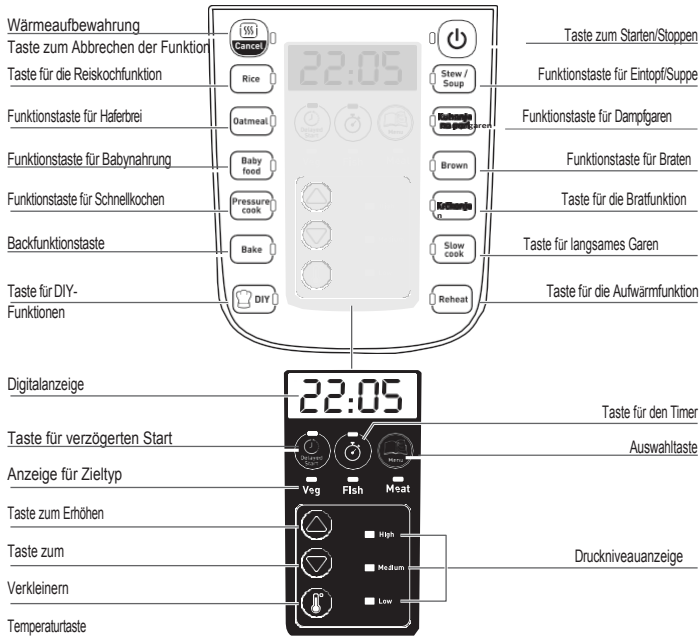
- Wenn das Essen gar ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung 2 Stunden lang stehen, damit es abkühlt (Abb. 25, 26). Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch (Abb. 32, 33). Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und füllen Sie kein Wasser hinein, wenn sich kein Behälter im Gerät befindet (Abb. 27).
- Entfernen Sie den Kondensatbehälter und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser aus. Setzen Sie ihn anschließend wieder in seine ursprüngliche Position ein (Abb. 35).
- Spülen Sie den Dichtungsring ab. Trocknen Sie ihn gründlich ab, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
- Reinigen Sie das Schwimmerventil, indem Sie zunächst den Deckel entfernen (Abb. 36), dann das Ventil vorsichtig vom Deckel abnehmen (Abb. 37) und es unter fließendem Wasser abspülen. Trocknen Sie es gründlich ab. Bevor Sie das Schwimmerventil wieder anbringen, achten Sie darauf, dass der Kanal ordnungsgemäß gereinigt ist.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft ist (Abb. 37, 38).
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest (Abb. 29). Verwenden Sie zur Reinigung des Topfes keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung an der Innenseite des Topfes beschädigen können.
- Entfernen Sie das Druckventil vom Schlauch und spülen Sie das Ventil sowie den Schlauch mit Wasser aus. Achten Sie nach dem Trocknen darauf, dass der Schlauch ordnungsgemäß gereinigt ist, bevor Sie das Ventil wieder darauf montieren (Abb. 31).
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten. Verwenden Sie immer das mitgelieferte Kochgeschirr. Füllen Sie Wasser und Lebensmittel nicht direkt in das Gerät (Abb. 27).
- Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen oder sollte Wasser direkt auf das Heizelement gelangen (wenn das Kochgeschirr nicht aufgesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht weiter, sondern bringen Sie es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie den Dichtungsring alle 2 Jahre aus. Verwenden Sie ausschließlich die Dichtung mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

BESCHREIBUN

A Gummiband
B Dampfkorb
C Dreifuß
D Kochkessel (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Unterlage
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatauffangbehälter
N Messbehälter
O Reislöffel
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für das Gerät sind im Handel erhältlich. Diese Teile können Sie selbst austauschen, ohne den Kundendienst in Anspruch nehmen zu müssen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Wenn Sie andere Teile austauschen oder reparieren möchten, bringen Sie Ihr Gerät bitte zu einem autorisierten Kundendienstzentrum. Verwenden Sie ausschließlich Teile, die für das Modell Ihres Geräts geeignet sind.

BEDIENFELD



BS

1. Nachfolgend sind 20 Funktionen in der Reihenfolge aufgeführt, in der sie auf dem Gerät angezeigt werden: „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen), „Rice“ (Reis), „Oatmeal“ (Haferbrei), „Baby food“ (Babynahrung), „Pressure cook“ (Druckgaren), «Bake» (Backen), «DIY» (Kochmodus), «Reheat» (Aufwärmen), «Slow Cook» (Langsamgaren), «Simmer» (Köcheln), «Brown» (Anbraten),
   «Dampfgaren» (Kuhanje na pari), «Eintopf/Suppe» (Varivo/juha), , «Startverzögerung» (Odgođeni start), ,
   «Timer» (Tajmer), «Menu» (Izbornik), , , «Temperature» (Temperatura).
2. Es stehen 25 Kochprogramme zur Auswahl; weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für die Funktionen „Steam“ (Dampfgaren), „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe) und „Simmer“ (Köcheln) können Sie die Art der Speisen auswählen: „vegetables“ (Gemüse), „fish“ (Fisch), „meat/bean“ (Fleisch/Bohnen).

VOR DEM ERSTEN

Entfernen der Verpackung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie den Garantieschein auf und lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Gerät: Plastiktüten, Zubehör (Dreifuß, Reislöffel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Stopfen – Abb. 4.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch den Schutzaufkleber vom Gerät.

Öffnen des Deckels

- Um das Gerät zu öffnen, fassen Sie den Griff an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Achtung: Nur die Zubehörteile dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Kochtopf, den Kondensatauffangbehälter, den Dreifuß und den Gummiring aus.

Erstinbetriebnahme des Geräts

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab; stecken Sie es in das Gerät und anschließend in die Steckdose – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWEISU

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter ein – Abb. 7.

Nehmen Sie den Kochtopf heraus und geben Sie die Zutaten hinein

- Nehmen Sie den Kochtopf heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten zu keinem Zeitpunkt die Max-Markierung am Kochtopf überschreiten darf – Abb. 9.

Stellen Sie den Kochtopf in das Gerät

- Überprüfen Sie, ob der Boden des Kochtopfs sauber und trocken ist, und entfernen Sie Speisereste von der Heizplatte. Setzen Sie dann den Kochtopf in das Gerät ein – Abb. 10–11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochtopf.

Schließen Sie den Deckel und bringen Sie ihn in die verriegelte Position

- Überprüfen Sie, ob die Dichtung fest auf dem Deckel sitzt und mit der Dichtungshalterung fixiert ist.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn um eine volle Umdrehung – Abb. 12–13–14.

Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein

- Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und prüfen Sie, ob es eingerastet ist. Beachten Sie, dass das Ventil nicht mit einem Klicken einrastet und teilweise locker bleibt. Prüfen Sie vor Beginn des Druckgarvorgangs, ob das Druckbegrenzungsventil abgesenkt ist (siehe Gerätebeschreibung).

ABBILDUNG FUNKTION

1. Einschalten des Geräts (Bereitschaftszustand)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Das System führt einen Selbsttest durch, und es ertönt ein Signalton. Das digitale Display und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach einer Sekunde erscheint auf dem Display „“, das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus.

2. Funktionsweise

1. Jede Funktion hat eine festgelegte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie im Folgenden dargestellt:

n	Fisch	3	15	104	zutreffend	•			•
	meso/ grah	10	5 – 40	112	nicht zutreffend	•			

*Druckkochen

HINWEISE ZU DEN

PROGRAMM	AUSWAHL	EINGESTELLTE ZEIT (min.)		TEMPERATUR (°C)		STELLUNG DES DECKELS			
		Gegeben	Umfang	Zadano	Opseg	Deckel geschlossen	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel angehoben	Kochen
					100 – 160			●	
Braten		10	1 – 60	160	nicht zutreffend	●			●
Aufwärmen		4	1 – 60	104	nicht zutreffend	●			
Krčkanje	Gemüse	15	1 – 35	108	nicht zutreffend	●			●
	Fisch	15	1 – 35	104	anwendbar				
Druckgaren	hoch	30	5 – 40	112	anwendbar	●			●
	mittel	30	5 – 40	108	anwendbar	●			
	nizak	30	5 – 40	104	anwendbar	●			
Babynahrung		30	5 – 70	112	anwendbar	●			●
Backen		40	5 – 60	150	anwendbar		●		
Langsames Garen		2 Std.	2 Std. 5 Uhr	85	nicht anwendbar	●			

PROGRAMMWAHL		EINGESTELLTE ZEIT (Min.)		DECKELSTELLUNG	
		Eingestellt	Bereich	geschlossen + verriegelt	nicht geschlossen / angehoben
Mein eigener Chef	1	10	1 – 60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NISKA***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH***(112 °C)	120 °C

Funktionen: Reis, Haferflocken, Babynahrung, Langsamgaren, Aufwärmen

- Drücken Sie die gewünschte Funktionstaste; auf dem Display wird die eingestellte Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend und stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste „△“ oder „▽“ ein.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen für den Garvorgang, und auf dem Display erscheint ein roter Kreis, der sich dreht: „□ □“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf den Countdown um, was bedeutet, dass die Kochphase begonnen hat.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis: In der Tabelle auf den Seiten 13 und 14 ist die Position des Deckels für jede Funktion dargestellt.

BS

Funktionen „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe), „Steam“ (Dampfgaren), „Simmer“ (Köcheln)

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die eingestellte Garzeit angezeigt. Die Kontrollleuchte für die Speisenart „Veg Fish Meat“ leuchtet entsprechend der Einstellung auf, gefolgt von den Kontrollleuchten für den Druckgrad.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Speiseart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie „⏱“ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „△“ oder „▽“ ein.
- Um die Art der Speise zu ändern, drücken Sie die Taste „Menu“ (Menü), bis die Kontrollleuchte der gewünschten Speiseart aufleuchtet. Unter der ausgewählten Speiseart leuchtet eine rote Kontrollleuchte auf.
- Drücken Sie anschließend „⏻“. Das Gerät startet den Vorheizvorgang für das Garen, und auf dem Display erscheint «□ □».

- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in den Kochmodus um und startet den Countdown für die zuvor eingestellte Zeit.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltebetrieb (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: In der Tabelle auf den Seiten 13 und 14 ist die Position des Deckels für jede Funktion angegeben.

Funktion für Bräunung oder knusprige Kruste

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder beides gleichzeitig.
- Drücken Sie die Taste „Browning“ (Braten). Auf dem Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur durch Drücken der Taste „ ▲ “ oder „ ▼ “ändern.
- Wenn Sie anschließend die Garzeit ändern möchten, drücken Sie „ ⏲ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „ ▲ “ oder „ ▼ “ ein.
- Sie können die Temperatur durch Drücken der Temperaturtaste (🌡) und ▲ oder die Taste „ ▼ “.
- Drücken Sie anschließend ⏻ . Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen für den Garvorgang, und auf dem Display erscheint „ [ ] “.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Kochphase und startet den Countdown der zuvor eingestellten Zeit.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis:

*** Während des Frittierens muss das Gerät vom Stromnetz getrennt sein.**

*** Verwenden Sie die Frittierfunktion nicht länger als 30 Minuten, damit das Öl nicht überhitzt.**

Druckkochfunktion

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook“ (Druckgaren). Die Druckstufe wird durch die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld (hoch, mittel oder niedrig) und die Anzeige auf dem Display angezeigt: „HI-P“ (hoch), „P“ (mittel) oder „LO-P“ (niedrig).
- Sie können den Druck durch Drücken der Taste „ ▲ “ oder „ ▼ “ändern.
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit durch Drücken der Taste „ ⏲ “ ändern und die gewünschte Zeit mit den Tasten „ ▲ “ oder „ ▼ “ einstellen.
- Drücken Sie anschließend auf „ ⏻ “. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen für den Garvorgang, und auf dem Display erscheint „ [ ] “.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Kochphase (es piept einmal) und startet den Countdown der zuvor eingestellten Zeit. Während des Kochvorgangs piept das Gerät erneut (zweimal hintereinander), was anzeigt, dass der erforderliche Druck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns piept das Gerät, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.
- Der elektrische Schnellkochtopf wechselt in den Warmhaltebetrieb (siehe Abschnitt „Warmhalten“).

Hinweis: Während des Druckkochens muss der Deckel geschlossen und verriegelt sein.

DIY-Chef-Funktion (Ihr eigener Chef)

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit und die Temperatur/den Druck selbst wählen.

- Stellen Sie das DIY-Kochen je nach Art des Kochvorgangs auf eine Stufe zwischen 1 und 6 ein (siehe Tabelle auf Seite 14), indem Sie die Taste „△“ oder „▽“ drücken. Wenn Sie im DIY-Modus (Kochmodus) unter Druck garen möchten: Der Deckel muss geschlossen sein, im Garbehälter muss ausreichend Flüssigkeit vorhanden sein und Sie müssen eine der folgenden drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (MITTELER Druck 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit durch Drücken der Taste „⏱“ ändern und die gewünschte Zeit mit den Tasten „△“ oder „▽“ einstellen.
- Drücken Sie anschließend auf „⏻“. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen für den Garvorgang, und auf dem Display wird angezeigt „□□ □□“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in den Kochmodus und startet den Countdown der zuvor eingestellten Zeit.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang beendet ist.

Warmhalten

- Wenn im Warmhaltebetrieb der Countdown 0 erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und wechselt dann automatisch in den Warmhaltebetrieb (außer bei DIY-Funktionen), und auf dem digitalen Display wird «00:00» angezeigt.
- Wenn Sie im Standby-Modus die Taste „Keep Warm“ drücken, wechselt das Gerät in den Warmhaltebetrieb, auf dem digitalen Display wird „00:00“ angezeigt und der Countdown beginnt.
- Nach 24 Stunden schaltet sich diese Funktion automatisch ab und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Solange die Warmhaltefunktion aktiv ist, muss das Gerät geschlossen sein.

Einstellung der Startverzögerung

- Bei der Auswahl der Funktion und bevor das Gerät mit dem Garen beginnt, können Sie die Taste „Delay“ drücken, um die Startverzögerungszeit einzustellen. Durch Drücken der Tasten „△“ und „▽“ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Bereich für den verzögerten Start (2–24 Stunden) hält die Garzeit an. Wenn Sie die Taste „Delayed start“ (Verzögerter Start) oder die Timer-Taste drücken, zeigt das Gerät „02:00“ an. Drücken Sie die Taste „△“, um die Zeit zu verlängern, bzw. die Taste „▽“, um die Verzögerungszeit zu verkürzen.
- Nachdem Sie die Startverzögerung eingestellt haben, leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte auf.

BS

Hinweis: Die Funktion „Delayed start“ (Startverzögerung) ist für die Funktionen „Browning“ (Bräunen) und „DIY“ (Kochen).

Abbrechen/Stoppen des Programms

In den folgenden Modi: Voreinstellung, Kochen, Schnellkochen, Warmhalten steht nur die Taste „⏻“ zum Warmhalten/Abbrechen. Drücken Sie die Taste „ “ und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt, um den Vorgang abzubrechen und das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurückzusetzen. Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „ “ drücken und länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Wenn der Druckgarvorgang beendet ist, lassen Sie den Dampf durch Drücken der Taste am Griff für „Dampfablass mit einem Tastendruck“ ab – Abb. 21. Je nach Flüssigkeitsmenge im Gerät dauert dieser Vorgang zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 22-23-24.
- Ziehen Sie das Netzkabel ab – Abb. 25.

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Topf austritt. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM

- Wenn sich im Gerät Druck aufbaut:
  - Das Druckbegrenzungsventil öffnet sich. Die Sicherheitsverriegelung des Deckels wird aktiviert, wodurch ein Anheben des Deckels während des Kochvorgangs verhindert wird. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Deckel während des Kochens unter Druck anzuheben.
  - Die LED-Anzeige „Low“ (niedrig), „Medium“ (mittel) oder „High“ (hoch) leuchtet auf und zeigt den Druck im Gerät an.
- Bei den ersten paar Malen, wenn Sie den Schnellkochtopf benutzen, werden Sie vielleicht bemerken, dass etwas Flüssigkeit aus dem Druckbegrenzungsventil und dem Dichtungsring austritt. Das ist normal und tritt bei steigendem Druck auf.
- Ihre liebsten traditionellen Rezepte lassen sich ganz einfach an die Zubereitung im Schnellkochtopf anpassen.
  - Low (niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Lebensmittel wie Fisch, Meeresfrüchte und bestimmter Gemüsesorten
  - Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - High (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, dass während des Kochvorgangs etwas Dampf aus dem Gerät austritt (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Starten Sie den Druckgarvorgang nicht, wenn sich nicht mindestens 10 cl Wasser im Topf befinden.
- Beim Schnellkochen gibt das Gerät zu Beginn des Kochvorgangs einmal einen Signalton ab. Der erforderliche Druck ist erreicht, wenn das Gerät zweimal piept.

Sicherheitsfunktion

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen:

Sicherheit beim Öffnen:

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Manometerclip in der oberen, verriegelten Position, wodurch das Anheben des Deckels verhindert wird. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt.
- Es ist besonders wichtig, nicht auf den Manometer-Clip zu drücken.
- Überprüfen Sie, ob der Innendruck gesunken ist (es tritt noch Dampf aus dem Sicherheitsventil aus), bevor Sie versuchen, den Topf zu öffnen.

Zwei Sicherheitsfunktionen bei zu hohem Druck:

- Erste Methode: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel

„Reinigung und Wartung“ auf Seite 18.

– Zweite Methode: gemeinsames Ablassen des Dampfes am hinteren Teil des Deckels.

Wenn eine der Sicherheitsfunktionen bei zu hohem Druck aktiviert wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und den Gummidichtring. Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Wenn das Gerät nach der Überprüfung und Reinigung Flüssigkeit verliert oder nicht funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Servicecenter.

Bedienung des Geräts:

Durch Drücken können Sie das Heizelement ein- oder ausschalten.

SERIE EPC06
Niedriger Druck 20 kPa (104,5 °C) / Mittlerer Druck 38 kPa (108,5 °C) / Hoher Druck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: =3,8 l
Integrierte Heizung (Wärmedämmung durch kombiniertes Injektionspressverfahren aufgebracht)

REINIGUNG UND

- Nachdem das Essen gar ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen – Abb. 25-26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und füllen Sie es nicht mit Wasser, wenn sich darin keine inneren Bauteile befinden – Abb. 27.
- Nehmen Sie den Kondensatauffangbehälter heraus und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder in seine ursprüngliche Position ein – Abb. 35.
- Spülen Sie den Gummidichtungsring aus. Trocknen Sie ihn gut ab, bevor Sie ihn wieder einsetzen.
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, nehmen Sie den Deckel ab – Abb. 36, und nehmen Sie das Ventil vorsichtig aus dem Deckel heraus – Abb. 37, und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gut ab. Überprüfen Sie, ob der enge Raum gut gereinigt ist, bevor Sie das Schwimmerventil wieder an seinen ursprünglichen Platz einsetzen.
- Drücken Sie auf die Innenseite der Feder des Sicherheitsventils, um zu prüfen, ob sie eingeklemmt ist – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden – Abb. 29. Reinigen Sie den Kochtopf nicht mit einem Stahlschwamm oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil aus dem Schlauch und spülen Sie sowohl das Ventil als auch den Schlauch mit Wasser aus. Wenn alles getrocknet ist, überprüfen Sie, ob der Innenraum des Schlauchs gründlich gereinigt ist, bevor Sie das Ventil wieder einsetzen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kochtopf. Gießen Sie kein Wasser ein und geben Sie keine Lebensmittel direkt in das

Gerät – Abb. 27.

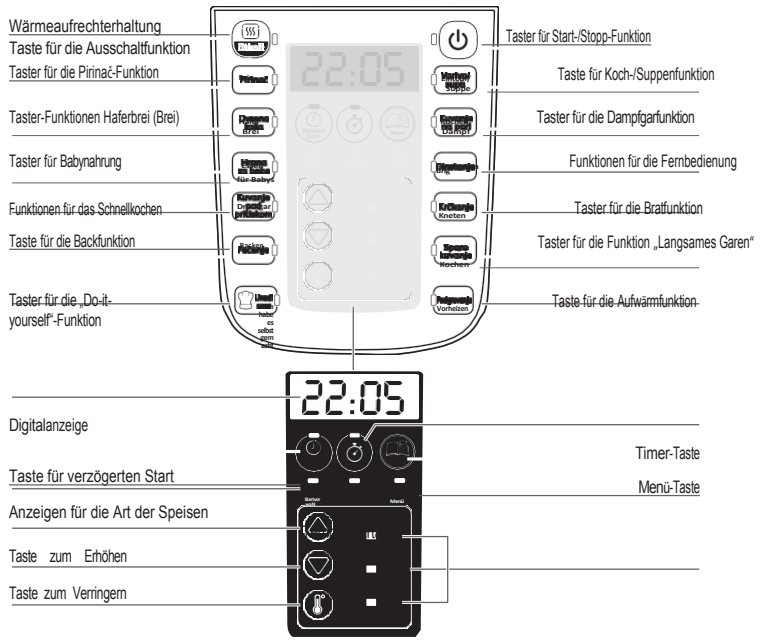
- Sollten Sie das Gerät versehentlich ins Wasser fallen lassen oder Wasser über das Heizelement verschütten (wenn sich der Topf nicht im Gerät befindet), verwenden Sie das Gerät nicht weiter und bringen Sie es zur Reparatur in ein Servicecenter.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie den Gummiring alle zwei Jahre aus. Verwenden Sie ausschließlich den Gummiring 22CM CYSB50YC8.

BES

A Dichtung
B Dampfkorb
C Dreifuß
D Kochgeschirr (klappbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Ständer
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatsammler
N Messbehälter
O Reisschale
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für Ihr Gerät sind im Handel erhältlich. Diese Teile können Sie selbst austauschen, ohne den Kundendienst in Anspruch nehmen zu müssen. Weitere Details finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicecenter. Verwenden Sie nur Teile, die zum Modell Ihres Geräts passen.

BEDIENFELD



1. Insgesamt gibt es 20 Funktionen: „Warmhalten/Ausschalten“, „Reis“, „Haferbrei“, „Babynahrung“, „Schnellkochen“, „Backen“, „Selbstkochen“, „Aufwärmen“, „Langsames Kochen“, „Klopfen“, „Schmoren“, „Dampfgaren“, „Eintopf/Suppe“, ⏻ , „Startverzögerung“, „Timer“, „Menü“ ⏶ ⏷ , „Temperatur“.
2. Es stehen 25 Kocharten zur Auswahl, weitere Informationen finden Sie in „Tabelle 1“.
3. Bei „Dampfgaren“, „Eintöpfe/Suppen“ und „Braten“ können Sie die Art der Speise auswählen: „Gemüse“, „Fisch“ und „Fleisch/Geflügel“.

VOR DEM ERSTEN

Entfernen Sie die Verpackung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie den Garantieschein auf und vergessen Sie nicht, vor dem ersten Gebrauch die Gebrauchsanweisung zu lesen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Dreifuß, Reisschaufel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Anschluss – Abb. 4.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts den Werbeaufkleber vom Gerät.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn dann an, um ihn nach rechts zu ziehen – Abb. 1, 2, 3.

Reinigung

- Beachten Sie, dass nur das Zubehör in der Spülmaschine gereinigt werden darf.
- Spülen Sie den Kochbehälter, den Kondensatauffangbehälter, den Dreifuß und die Dichtung aus.

Erstinbetriebnahme des Geräts

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab; stecken Sie es in das Gerät und schließen Sie es an das Stromnetz an – Abb. 8.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter ein – Abb. 7.

Nehmen Sie den Kochtopf heraus und geben Sie die Zutaten hinein

SR

- Stellen Sie den Kochtopf beiseite.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Beachten Sie, dass der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeiten niemals die Markierung für den maximalen Füllstand am Kochtopf überschreiten darf – Abb. 9.

Stellen Sie den Kochtopf in das Gerät

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochtopfs sauber und trocken ist, und entfernen Sie Speisereste von der Kochplatte. Setzen Sie dann den Kochtopf in das Gerät ein – Abb. 10, 11.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochtopf.

Schließen und sichern Sie den Deckel

- Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig auf dem Dichtungshalter sitzt.
- Schließen Sie die Abdeckung des Geräts und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag – Abb. 12, 13, 14.

Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein

- Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es eingerastet ist. Beachten Sie, dass das Ventil nicht einrastet und leicht wackelt. Bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen, überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil heruntergedrückt ist (siehe Gerätebeschreibung).

FUNKTIONSANLEITUNG

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Das System führt einen Selbsttest durch, und der Ventilator gibt einen Signalton ab. Das digitale Display und alle Kontrollleuchten schalten sich ein. Nach einer Sekunde erscheint auf dem Display „ “ und das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie unten dargestellt:

PROGRAMME MENÜ		ZEIT (min.)		TEMPERATUR (℃)		DECKELSTELLUNG			
		Impliziert	Umfang	Impliziert	Umfang	Geschlossener und arretierter Deckel	Geschlossener und entriegelter Deckel		Anzeige
Reis		9	1–50	108	nicht anwendbar	●			●
Haferbrei (Brei)		3	1–20	90	nicht anwendbar	●			
Eintopf/Suppe	Gemüse	10	1–70	108	nicht anwendbar	●			
	Fisch	20	1–70	104	nicht anwendbar	●			●
	Fleisch/ Meeresfrüchte	40	1–70	112	nicht anwendbar	●			
Dampfgaren	Gemüse	3	1–40	108	nicht anwendbar	●			
	Fisch	3	1–15	104	nicht anwendbar	●			●
	Fleisch/Meeresfrüchte	10	5–40	112	nicht anwendbar	●			

ANLEITUNG FÜR DAS

PROGRAMME	MENÜ	ZEIT (min.)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			
		Impliziert	Umfang	Impliziert	Umfang	Geschlossener und [illegible]	Geschlossen und [illegible]gesc haltet	Aufgeklappter Deckel	Druckgaren
Fernbedien		10	1–60	160	100–160			●	
Heizung		4	1–60	104	nicht anwendbar	●			●
Krampf	Gemüse	15	1–35	108	nicht zutreffend	●			
	Fisch	15	1–35	104	nicht anwendbar	●			●
	meso/ mahunarke	15	5–35	112	nicht zutreffend	●			
Druckguss	hoch	30	5–40	112	nicht anwendbar	●			
	mittel	30	5–40	108	nicht zutreffend	●			●
	niedrig	30	5–40	104	nicht zutreffend	●			
Babynahrung		30	5–70	112	nicht zutreffend	●			●
Backen		40	5–60	150	nicht zutreffend		●		
Langsames Garen		2 Std.	2 Std. –	85	nicht zutreffend	●			

SR

PROGRAMME Ü	MEN	ZEIT (min.)		DECKELSTELLUNG	
		Standard	Bereich	geschlossen und fixiert	ausgeschaltet/angehoben
„Mach es selbst“ als Küchenchef	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NISKA***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH***(112 °C)	120 °C

* Druckgaren

Funktionen für Reis, Haferbrei (Brei), Babynahrung, Backen, langsames Garen, Aufwärmen

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion, und auf dem Display wird die Standard-Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie „⏲“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“ drücken.
- Drücken Sie anschließend „⏻“. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen für den Garvorgang, und auf dem Display wird ein rotierender roter Kreis mit der Aufschrift „▭▭“ angezeigt.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch auf den Countdown um, was bedeutet, dass die Kochphase begonnen hat.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Kochvorgangs anzukündigen.

Hinweis: Sehen Sie sich die Tabelle auf den Seiten 13 und 14 an, um die Position des Deckels für jede Funktion zu finden.

Funktionen für Eintöpfe/Suppen, Dampfgaren und Schmoren

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt, die Anzeige für die Speisenart leuchtet als Voreinstellung „Veg Fish Meat“ auf, und die entsprechende Kontrollleuchte für den Druckpegel schaltet sich ein.
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit und die Speiseart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie „⏲“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“drücken.
- Um die Art der Speise zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Meni“, bis die Anzeige für die gewünschte Speiseart aufleuchtet. Die rote Anzeige unter der ausgewählten Speise beginnt zu leuchten.
- Drücken Sie anschließend „⏻“. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, und auf dem Display erscheint „▭▭“.

- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase und die zuvor eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.

- Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.
- Das Gerät schaltet in den Warmhaltemodus um (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktion für die Zubereitung

- Sie können zuerst das Öl einfüllen und dann die Zutaten hinzufügen oder Öl und Zutaten gleichzeitig hinzufügen.
- Drücken Sie die Taste „Dinstanje“. Auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur ändern, indem Sie die Taste „ △ “ oder „ ▽ “ drücken.
- Wenn Sie anschließend die Garzeit ändern möchten, drücken Sie die Taste „ ⏱ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Taste „ △ “ oder „ ▽ “ drücken.
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie die Temperaturtaste (🌡) und die Taste △ oder ▽.
- Drücken Sie anschließend ⏻ . Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, und auf dem Display erscheint „ ▯▯▯ “.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kochmodus und die zuvor eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzukündigen.

Hinweis:

*** Der Deckel muss während des Garvorgangs geöffnet bleiben.**

*** Um eine Überhitzung des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Timer-Funktion nicht länger als 30 Minuten.**

Funktion „Druckgaren“

- Drücken Sie die Taste „Druckgaren“. Die Druckstufe wird auf dem Bedienfeld („Hoch“, „Mittel“ oder „Niedrig“) sowie auf dem Display („HI-P“, „P“ oder „LQ-P“) angezeigt.
- Sie können die Druckstufe ändern, indem Sie die Tasten „ △ “ oder „ ▽ “ drücken.
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit ändern, indem Sie auf „ ⏱ “ drücken und anschließend die gewünschte Zeit einstellen, indem Sie die Tasten „ △ “ oder „ ▽ “ drücken.
- Drücken Sie anschließend auf „ ⏻ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display erscheint „ ▯▯▯ “.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Kochphase (gekennzeichnet durch einen Signalton), und die zuvor eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Ein weiterer Signalton während des Kochvorgangs (doppelter Signalton) informiert Sie darüber, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzukündigen.
- Der elektrische Schnellkochtopf schaltet in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

SR

Hinweis: Der Deckel muss während des Druckkochens geschlossen und verriegelt sein.

Die „Do-it-yourself“-Funktion als Chefkoch

Dank dieser Funktion können Sie die Garzeit und die Temperatur/den Druck selbstständig einstellen.

- Stellen Sie die Kochstufe „Do-it-yourself“ je nach gewünschter Zubereitungsart auf eine Stufe zwischen 1 und 6 ein (siehe Tabelle auf Seite 14), indem Sie die Taste „△“ oder „▽“ drücken. Wenn Sie im „Do-it-yourself“-Modus unter Druck garen möchten: Der Deckel muss fest verschlossen sein, im Garbehälter muss ausreichend Flüssigkeit vorhanden sein, und Sie müssen zwischen drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck, 20 kPa), 5 (Mittel, 38 kPa) oder 6 (Hoch, 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie die Garzeit ändern, indem Sie die Taste „⏲“ drücken und anschließend die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „△“ oder „▽“ einstellen.
- Drücken Sie anschließend auf „⏻“. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display erscheint die Meldung „□□:□□“.
- Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Kochmodus und die zuvor eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Am Ende des Countdowns gibt das Gerät einen Signalton ab, um das Ende des Garvorgangs anzukündigen.

Warmhalten

- Im Warmhaltemodus Wenn der Countdown beim Kochen 0 erreicht, gibt das Gerät einen „akustischen Signal“ ab und schaltet dann automatisch auf die Warmhaltefunktion um (außer bei der Funktion „Do-it-yourself“), und auf dem digitalen Display wird „00:00“ angezeigt.
- Wenn Sie im Bereitschaftsmodus die Taste „Keep Warm“ drücken, wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus, auf dem digitalen Display wird „00:00“ angezeigt und der Countdown beginnt.
- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird diese Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Achten Sie während der Warmhaltefunktion darauf, dass der Deckel geschlossen bleibt.

Einstellung „Startverzögerung“

- Drücken Sie bei der Auswahl der Funktion und bevor das Gerät mit dem Garen beginnt die Taste „Delay Start“, um die Startvorwahlzeit einzustellen. Drücken Sie die Tasten „△“ und „▽“, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten einzustellen.
- Der Einstellbereich für den verzögerten Start (von 2 bis 24 Stunden) umfasst die Garzeit; wenn Sie die Taste für den verzögerten Start/Timer „△“ drücken, wird „02:00“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „△“, um den Wert zu erhöhen, bzw. die Taste „▽“, um ihn zu verringern.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Funktionsanzeige auf.

Hinweis: „Verzögerter Start“ ist nicht verfügbar, wenn Sie die Funktionen „Fernbedienung“ und „Do It Yourself“.

Einstellung „Abbrechen/Stopp“

Bei den folgenden Einstellungen: Voreinstellung, Kochen, Schnellkochen und Nachheizen ist nur die Taste „Warmhalten/Abbrechen“ verfügbar. Drücken Sie die Taste „Warmhalten/Abbrechen“ eine Sekunde lang, um den Vorgang abzubrechen und in den

Bereitschaftsmodus zurückzukehren.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „⏻“ länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Nach Beendigung d e s Schnellkochvorgangs wird der Dampf abgelassen, sobald Sie die Taste am Griff drücken
„Dampfablass mit einem Tastendruck“ – Abb. 21. Dies dauert je nach der im Inneren befindlichen Flüssigkeit nur wenige Sekunden bis zu 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn dann an, um ihn nach rechts zu ziehen – Abb. 22, 23, 24.
- Ziehen Sie das Netzkabel ab – Abb. 25.

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Behälter austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampf fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM DRUCKKOKEN

- Wenn der Druck im Gerät ansteigt:
  - Das Druckbegrenzungsventil öffnet sich. Daraufhin wird die Sicherheitsverriegelung am Deckel aktiviert, sodass sich der Deckel während des Kochvorgangs nicht öffnen lässt. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Kochvorgangs unter Druck zu öffnen.
  - Die LED-Anzeige „niedrig“, „mittel“ oder „hoch“ leuchtet auf, um den Druck des Geräts anzuzeigen.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf die ersten paar Male verwenden, bemerken Sie möglicherweise ein leichtes Auslaufen aus dem Druckbegrenzungs- und Entlüftungsventil. Dies ist völlig normal und tritt auf, wenn der Druck ansteigt.
- Ihre traditionellen Rezepte lassen sich leicht an die Einstellungen für das DRUCKKOCHEN anpassen.
  - Niedrig (niedriger Druck): zum Garen empfindlicher Zutaten wie Fisch, Muscheln und bestimmter Gemüsesorten
  - Mittel (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - Hoch (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist völlig normal, dass beim Kochen eine kleine Menge Dampf austritt (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Verwenden Sie die Druckkochfunktion nicht ohne eine Mindestwassermenge von 10 cl.
- Beim Druckgaren wird der Beginn des Garvorgangs durch einen Signalton angekündigt. Der Betriebsdruck wird nach einem doppelten Signalton erreicht.

Sicherheitsfunktione

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen:

Sicherheit beim Öffnen:

SR

- Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Manometerzeiger in der oberen, verriegelten Position, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf den Manometerzeiger auszuüben.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck abgebaut ist (zusätzlicher Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil), bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

Zwei Sicherheitsfunktionen gegen Überdruck:

- Erster Vorgang: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und

Wartung“, Seite 18.
– Zweiter Vorgang: Der Dampf entweicht durch die Öffnung an der Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Sicherheitsfunktionen gegen Überdruck aktiviert wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie das Gerät.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel
  „Reinigung und Wartung“.
- Wenn das Gerät undicht ist oder nach Durchführung dieser Überprüfungen und der Reinigung nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienst.

Einstellung des Geräts:

Der Druck lässt sich durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements regulieren.

SERIE EPC06
Niedriger Druck: 20 kPa (104,5 °C) / mittlerer Druck: 38 kPa (108,5 °C) / hoher Druck: 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Produktkapazität: 5,8 l / Nutzkapazität: =3,8 l Integrierte
Heizung (vorgeformte Hitzebeständigkeit)

REINIGUNG UND

- Wenn das Essen gar ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen – Abb. 25, 26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch ab – Abb. 32, 33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn sich kein Innengeschirr darin befindet – Abb. 27.
- Entfernen Sie den Kondensatauffangbehälter und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder in seine ursprüngliche Position ein – Abb. 35.
- Spülen Sie die Dichtung aus. Trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, entfernen Sie den Deckel – Abb. 36, nehmen Sie das Ventil vorsichtig vom Deckel ab – Abb. 37 und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Vergewissern Sie sich, dass Sie den Kanal gründlich gereinigt haben, bevor Sie das Schwimmerventil wieder in seine ursprüngliche Position bringen.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils, um sicherzustellen, dass sie nicht verklemmt ist – Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. In der Spülmaschine darf nur das Zubehör gewaschen werden – Abb. 29. Verwenden Sie zur Reinigung des Topfes keine Drahtbürsten oder Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung des Topfes beschädigen kann.
- Nehmen Sie das Druckbegrenzungsventil vom Schlauch ab und reinigen Sie das Ventil und den Schlauch mit Wasser. Vergewissern Sie sich nach dem Trocknen, dass Sie den Schlauchkanal gründlich gereinigt haben, bevor Sie das Ventil wieder daran befestigen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Kochtopf. Gießen Sie kein Wasser oder Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.

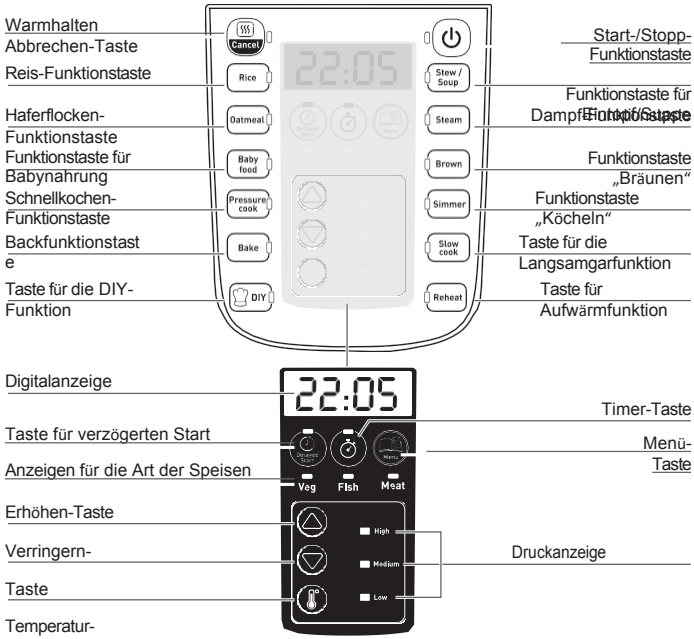
- Sollten Sie das Gerät versehentlich in Wasser tauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement verschütten (wenn der Topf nicht aufgesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht weiter, sondern bringen Sie es zur Reparatur in die Werkstatt.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle 2 Jahre. Verwenden Sie ausschließlich die Dichtung mit der Referenznummer 22CM CYSB50YC8.

BEDIENUNG

A Dichtungsring
B Dampfkorb
C Dreifach-Einsatz
D Kochbehälter (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Basis
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatauffangbehälter
N Messbehälter
O Reissieb
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für Ihr Gerät sind im Handel erhältlich. Diese Teile können Sie selbst austauschen, ohne sich an den Kundendienst wenden zu müssen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum. Verwenden Sie nur geeignete Teile, die für Ihr Gerätemodell geeignet sind.

BEDIENFELD



LT

1. 20 Funktionen: „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen), „Rice“ (Reis), „Oatmeal“ (Haferflocken), „Baby food“ (Babynahrung), „Pressure cook“ (Druckgaren), „Bake“ (Backen), DIY (Selbstgemacht), „Reheat“ (Aufwärmen), „Slow Cook“ (Langsamgaren), „Simmer“ (Köcheln), „Brown“ (Anbraten), „Steam“ (Dämpfen), „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe), „⏻“, „Delayed Start“ (Startverzögerung), „Timer“ (Timer), „Menu“ (Menü), „ “, „ “, „Temperature“ (Temperatur).
2. Es stehen 25 Zubereitungsarten zur Auswahl, weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Bei den Funktionen „Steam“ (Dampf), „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe) und „Simmer“ (Köcheln) können Sie die Art der Zubereitung auswählen: „vegetables“ (Gemüse), „fish“ (Fisch), „meat/bean“ (Fleisch/Bohnen).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Auspacken

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, bewahren Sie die Garantiekarte sicher auf und lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Zubehör (Dreifuß, Reissieb, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Netzstecker (Abb. 4).
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Werbeaufkleber.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, halten Sie ihn am Griff fest, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und nehmen Sie ihn nach rechts ab (Abb. 1, 2, 3).

Reinigung

- Achtung: Nur das Zubehör darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Spülen Sie den Garbehälter, den Kondensatauffangbehälter, den Dreifuß und die Dichtung aus.

Erstinbetriebnahme

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab; schließen Sie es an das Gerät an und stecken Sie es dann in die Steckdose (Abb. 8).

GEBRAUCHSANWEISUNG

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter ein. (Abb. 7).

Entnahme des Kochbehälters und Einfüllen der Zutaten

- Nehmen Sie den Kochtopf heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter.
- Bitte beachten Sie, dass der Füllstand von Speisen und Flüssigkeiten die maximale Füllstandsmarkierung am Kochtopf nicht überschreiten darf (Abb. 9).

Aufstellen des Kochbehälters auf dem Gerät

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochbehälters sauber und trocken ist, und entfernen Sie Speisereste von der Kochplatte. Setzen Sie dann den Kochbehälter in das Gerät ein (Abb. 10, 11).
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Kochgefäß.

Schließen und Verriegeln des Deckels

- Überprüfen Sie, ob die Dichtung sicher auf dem Dichtungshalter des Deckels sitzt.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn vollständig im Uhrzeigersinn fest (Abb. 12, 13, 14).

Einbau des Druckbegrenzungsventils

- Stellen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und vergewissern Sie sich, dass es funktioniert. Achten Sie darauf, dass das Ventil beim Einsetzen nicht einrastet und etwas Spiel hat. Überprüfen Sie, ob sich das Druckbegrenzungsventil unten befindet, bevor Sie mit dem Druckbetrieb beginnen (siehe Gerätebeschreibung).

VERANSCHAULICHUNG

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Das System führt einen Selbsttest durch, und der Lautsprecher gibt einen Signalton ab. Der digitale Bildschirm und alle Kontrollleuchten schalten sich ein. Nach einer Sekunde erscheint auf dem Bildschirm die Meldung „ ----------“, das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion verfügt über voreingestellte Zeit- und Temperatureinstellungen sowie eine bestimmte Deckelposition, wie im Folgenden dargestellt:

PROGRAMM-MENÜ		VOREINGESTELLTE ZEIT (min.)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			Zubereitung von Speisen
		Standard	Bereich	Standard	Tonumfang	Die Tür ist geschlossen und verriegelt	Der Deckel ist geschlossen, aber nicht verriegelt	Der Deckel ist offen	
Reis		9	1–50	108	nicht	●			●
Haferbrei (Brei)		3	1–20	90	nicht zutreffend	●			
Eintopf / Suppe	Gemüse	10	1–70	108	nicht	●			●
	Fisch		zutreffend			●			
	Fleisch	20	1–70	104	nicht	●			
	/ Bohnen	40	zutreffend	112	zutreffend				
Garas	Gemüse	3	1–40	108	nicht	●			●
	Fisch	3	1–15	104	anwendbar	●			
	Fleisch	10	5–40	112	nicht	●			
	/				zutreffend				

LT

PROGRAMM-MENÜ		EINGESTELLTE ZEIT (min.)		TEMPERATUR (°C)		TÜRSTELLUNG			
		Standard	Bereich	Standard	Bereich	Tür geschlossen und verriegelt	Deckel geschlossen und verriegelt	Tür geöffnet	Zubereitung unter Druck
Anbraten		10	1–60	160	100–160			●	
Vorheizen		4	1–60	104	nicht zutreffend	●			●
Langsames Garen	Gemüse	15	1–35	108	nicht zutreffend	●			●
	Fisch	15	1–35	104	nicht zutreffend	●			
	Fleisch	15	5–35	112	netaikoma	●			
Kochen unter Druck	Bohnen	30	5–40	112	netaikoma	●			●
	hoch	30	5–40	108	netaikoma	●			
	mittel	30	5–40	104	netaikoma	●			
	niedrig	30	5–70	112	netaikoma	●			●
Babynahrung		40	5–60	150	netaikoma		●		
Backen		2	2–9	85	netaikoma	●			
Langsames Garen		Wert	Val.						

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLTE ZEIT (Min.)		KLAPPENSTELLUNG	
		Standard	Bereich	geschlossen und verschlossen	nicht gesperrt / geöffnet
„DIY Chef“ (klopft sich auf die šefas)		10	1–60		*Zubereitung unter Druck
	1			70 °C	
	2			80 °C	
	3			90 °C	
	4			**NIEDRIG***(104 °C)	
	5			**MITTEL***(108 °C)	
	6			**HOCH***(112 °C)	

70 °C

80 °C

90 °C

100 °C

110 °C

120 °C

ANLEITUNG ZU DEN KOCHPROGRAMMEN

Funktionen für Reis, Haferbrei (Brei), Babynahrung, Backen, langsames Garen und Aufwärmen

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion; auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie dann und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Taste „ “ oder „ “ drücken.
- Drücken Sie dann . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Garen und auf dem Display erscheint ein rot blinkendes Rädchen „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Countdown-Modus, der anzeigt, dass die Garphase begonnen hat.
- Nach Ablauf der Zeit signalisiert ein Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis: Die Position des Deckels für jede Funktion finden Sie in den Tabellen auf den Seiten 13 und 14.

Funktionen für Schmorgerichte/Suppen, Dämpfen und langsames Garen

- Drücken Sie die entsprechende Taste für die gewünschte Funktion. Auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt, die voreingestellte Lebensmittelart-Anzeige „ Veg Fish Meat “ leuchtet auf und die entsprechenden Lämpchen für den Druckpegel leuchten.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Art der Speise ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Um die Art der Speise zu ändern, drücken Sie mehrmals die Menütaste, bis die Anzeige für die gewünschte Speiseart aufleuchtet. Bei der ausgewählten Speise leuchtet die rote Kontrollleuchte auf.
- Drücken Sie dann . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Garen, auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase und die zuvor eingestellte Zeit läuft rückwärts.
- Nach Ablauf der Zeit signalisiert ein Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.
- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus (siehe Abschnitt „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für jede Funktion finden Sie in den Tabellen auf den Seiten 13 und 14.

Bratfunktion

- Sie können zuerst Öl einfüllen und dann die Zutaten hinzufügen oder Sie können Öl und Zutaten gleichzeitig einfüllen.
- Drücken Sie die Brattaste; auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur ändern, indem Sie die Taste „ “ oder „ “ drücken.
- Wenn Sie anschließend die Bratzeit ändern möchten, drücken Sie „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „ “ oder „ “ ein.
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie die Temperaturtaste ( ) und die Taste „ “ oder „ “ drücken.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Garen, auf dem Display erscheint „ “.

LT

- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase und die zuvor eingestellte Zeit läuft rückwärts.
- Nach Ablauf der Zeit signalisiert ein Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis.

*** Während des Bratvorgangs muss der Deckel geöffnet sein.**

*** Um ein Überhitzen des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Bratfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Garen mit der Druckfunktion

- Drücken Sie die Taste für das Garen unter Druck; die Druckstufe wird durch eine Leuchte am Bedienfeld (hoch, mittel oder niedrig) und auf dem Display durch „HI-P“, „P“ oder „LO-P“ angezeigt.
- Sie können den Druck ändern, indem Sie die Tasten „△“ oder „▽“ drücken.
- Außerdem können Sie bei Bedarf die Garzeit ändern, indem Sie die Taste „⏱“ drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „△“ oder „▽“ einstellen.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Garen, auf dem Display erscheint „ “.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Garphase (gekennzeichnet durch einen Piepton) und die zuvor eingestellte Zeit läuft rückwärts. Ein weiterer Piepton während des Garvorgangs (zwei Pieptöne) signalisiert, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Nach Ablauf der Zeit signalisiert ein Piepton des Geräts, dass der Garvorgang beendet ist.
- Der elektrische Schnellkochtopf schaltet in den Warmhaltemodus um (siehe Abschnitt „Warmhalten“).

Hinweis: Während des Druckgarens muss der Deckel geschlossen und verriegelt bleiben.

Funktion „DIY Chef“ (Selbstkoch)

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit und die Temperatur/den Druck auswählen.

- Stellen Sie die DIY-Kochstufe von 1 bis 6 ein, je nach gewünschter Garzeit (siehe Tabelle auf Seite 14), und drücken Sie die Taste „△“ oder „▽“. Wenn Sie im DIY-Modus mit Druck garen möchten: Der Deckel muss verriegelt sein, im Garbehälter muss ausreichend Flüssigkeit vorhanden sein und Sie müssen eine der drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (MITTLERER Druck 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck 60 kPa).
- Außerdem können Sie die Garzeit bei Bedarf ändern, indem Sie auf „⏱“ drücken und die gewünschte Zeit mit den Tasten „△“ oder „▽“ einstellen.
- Drücken Sie anschließend . Das Gerät wechselt in den Vorheizmodus vor dem Garen, auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase und die zuvor eingestellte Zeit läuft rückwärts.
- Sobald der Countdown abgelaufen ist, signalisiert ein Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.

Warmhalten

- Im Warmhalte-Modus piept das Gerät, sobald der Countdown der Garzeit 0 erreicht, und schaltet dann automatisch in den Warmhalte-Modus um (außer bei DIY-Funktionen); auf dem digitalen Display wird „00:00“ angezeigt.
- Wenn im Standby-Modus die Taste „WARM“ gedrückt wird, wird die Warmhaltefunktion aktiviert, auf dem digitalen Display wird „00:00“ angezeigt und die Zeit wird gezählt.

- Nach 24 Stunden ohne Unterbrechung wird diese Funktion automatisch deaktiviert und der Standby-Modus aktiviert.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel geschlossen ist, während der Warmhaltebetrieb läuft.

Einstellung der Garverzögerung

- Wenn Sie diese Funktion wählen, können Sie vor Beginn des Garvorgangs die Taste „ “ drücken und die Verzögerungszeit einstellen. Mit den Tasten „ “ und „ “ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten anpassen.
- Der Einstellbereich für die Startverzögerung (2–24 Std.) umfasst die Garzeit; nach Drücken der Taste „ “ für die Startverzögerung/Timer-Funktion wird „02:00“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „ “, um den Wert zu erhöhen, und die Taste „ “, um ihn zu verringern.
- Nach Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Funktionsanzeige auf.

Hinweis: Der Modus „Delayed start“ (Startverzögerung) ist bei Verwendung der Funktionen nicht verfügbar.
„Browning“ (Anbraten) und DIY (Do it yourself).

Einstellung für Aufheizen/Stoppen

Bei folgenden Einstellungen: Voreinstellung, Garen, Druckgaren, Warmhalten, ist nur die Taste „keep
warm/cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) verfügbar. Drücken Sie die Taste „keep warm/cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) eine Sekunde lang, um den Vorgang abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren.
Sie können das Gerät ausschalten, indem Sie die Taste „ “ länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Garen unter Druck

Nach Beendigung des Druckgarvorgangs wird der Dampf durch Drücken der Taste am Griff „Dampfablass mit einem Druck“ (Abb. 21) am Griff gedrückt wird; dies dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Inneren zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, halten Sie ihn am Griff fest, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und nehmen Sie ihn nach rechts ab (Abb. 22, 23, 24).
- Ziehen Sie das Netzkabel ab (Abb. 25).

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Topf aufsteigt. Halten Sie Gesicht und Hände nicht in die Nähe des Dampfstroms.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR ZUBEREITUNG VON SPEISEN MIT

LT

- Wenn der Druck im Gerät ansteigt:
  - öffnet sich das Druckbegrenzungsventil. Die Sicherheitsverriegelung des Deckels wird aktiviert, und der Deckel kann während des Kochvorgangs nicht geöffnet werden. Versuchen Sie niemals, den Deckel zu öffnen, während Sie unter Druck kochen;
  - leuchtet die LED „Low“ (niedrig), „Medium“ (mittel) oder „High“ (hoch) auf, was anzeigt, dass der Druck im Gerät angestiegen ist.

- Bei den ersten paar Malen, wenn Sie den Schnellkochtopf verwenden, können Sie ein leichtes Zischen aus dem Druckbegrenzungsventil und der Dichtung bemerken. Das ist normal und tritt auf, wenn der Druck ansteigt.
- Sie können Ihre bevorzugten traditionellen Rezepte ganz einfach an die Einstellung „PRESSURE COOK“ (Schnellkochen) anpassen.
  - „Low“ (niedriger Druck): zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln, z. B. Fisch, Krustentieren und bestimmten Gemüsesorten
  - „Medium“ (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - „High“ (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlkost
- Es ist normal, dass während des Kochvorgangs eine geringe Menge Dampf entweicht (da es sich bei diesem Ventil um ein Sicherheitsventil handelt).
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn sich nicht mindestens 100 ml Wasser darin befinden.
- Wenn Sie unter Druck garen, signalisiert ein Piepton den Beginn des Garvorgangs. Ein doppelter Piepton bedeutet, dass der Betriebsdruck erreicht ist.

Sicherheitsfunkti

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen.

Sicherheit im Betrieb

- Wenn im Schnellkochtopf Druck aufgebaut ist, befindet sich der Manometerstift in der oberen Verriegelungsposition, in der sich der Deckel nicht öffnen lässt. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Es ist besonders wichtig, keine Gewalt auf den Manometerstift auszuüben.
- Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck abgefallen ist (es ist mehr Dampf über das Sicherheitsventil entwichen).

Zwei Überdruckschutzfunktionen

- Erste Funktion: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab, siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“ auf Seite 18.
- Zweite Funktion: Der Dampf wird über die Öffnung an der Rückseite des Deckels abgelassen.

Wenn eine der Überdruckschutzfunktionen aktiviert wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckbegrenzungskugel und die Dichtung. Siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- Sollte das Gerät nach Durchführung dieser Überprüfungen und Reinigungen undicht sein und nicht mehr funktionieren, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

Einstellung des Geräts

Der Druck kann durch Ein- und Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

Niederdruck 20 kPa (104,5 °C) / Mitteldruck 38 kPa (108,5 °C) / Hochdruck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa

Produktvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: 3,8 l
Eingebautes Heizelement (Mehrschicht-Gussheizelement)

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs vom Stromnetz ab und lassen Sie es vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen (Abb. 25–26). Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch ab (Abb. 32–33). Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn der Innentopf nicht vorhanden ist (Abb. 27).
- Nehmen Sie den Kondensatauffangbehälter heraus und spülen Sie ihn gründlich mit Wasser aus. Setzen Sie ihn wieder ein (Abb. 35).
- Spülen Sie die Dichtung ab. Trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Wenn Sie das Schwimmerventil reinigen möchten, entfernen Sie den Deckel (Abb. 36), nehmen Sie dann das Ventil vorsichtig aus dem Deckel heraus (Abb. 37) und spülen Sie es mit Wasser ab. Trocknen Sie es gut ab. Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des Schwimmerventils, dass die Öffnung ordnungsgemäß gereinigt ist.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils, um sicherzustellen, dass diese nicht verschmutzt ist (Abb. 37, 38).
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Im Geschirrspüler dürfen nur die Zubehörteile gewaschen werden (Abb. 29). Verwenden Sie zum Reinigen des Kochtopfs keine Metallspülbürste oder Scheuermittel, da Sie die Antihaftbeschichtung des Topfes beschädigen könnten.
- Nehmen Sie das Druckbegrenzungsventil vom Schlauch ab und spülen Sie das Ventil und den Schlauch mit Wasser aus. Wenn es getrocknet ist, stellen Sie sicher, dass die Öffnung sauber ist, bevor Sie das Ventil wieder am Schlauch anschließen (Abb. 31).
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kochtopf. Gießen Sie kein Wasser oder Lebensmittel direkt in das Gerät (Abb. 27).
- Wenn Sie das Gerät versehentlich ins Wasser getaucht oder Wasser direkt auf das Heizelement gegossen haben (ohne dass ein Topf darauf stand), verwenden Sie das Gerät nicht weiter und bringen Sie es zur Reparatur zu einem Kundendienstzentrum.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle 2 Jahre aus. Verwenden Sie nur die Dichtung mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

	Lässt sich nicht öffnen, weil abgebaut ist.	a. Warten Sie, bis der Druck im Topf vollständig
	Druck im Innentopf.	b. Drücken und halten Sie den Druckablassknopf.
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Der gesamte Druck wurde aus dem Topf abgelassen, aber das Schwimmerventil hat sich verklemmt, da es zu verschmutzt ist, um sich nach unten zu bewegen.	a. Stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgebaut ist, und lassen Sie den Behälter mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen (nicht unter Wasser). b. Drücken Sie mit einem Stab auf das Schwimmerventil, damit es herunterfällt. Seien Sie vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht nicht in die Nähe des Deckels und des Griffs, da heißer Dampf oder heiße Speisen austreten können.
	Die Dichtung ist nicht richtig eingesetzt.	c. Reinigen und trocknen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch.
	Schwimmerventil	Setzen Sie die Dichtung richtig auf.
er nicht	, da er zu stark festsitzt, damit	a. Drücken Sie den Schwimmerventilhebel, damit er nicht herunterfällt.
den Deckel schließen.	verschmutzt und kann sich daher nicht nach unten bewegen.	b. Reinigen und trocknen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung des Schwimmerventils).
	Falsche Schließrichtung des Deckels.	Schließen Sie den Deckel gemäß der Anleitung in der richtigen Richtung.
Aufgrund des	Aufgrund eines defekten Druckbegrenzers	Bringen Sie das Gerät zur Reparatur und Wartung.
Der Druck wird reguliert.	durch das Ventil intensiv	Drehen/drücken Sie das Druckventil vorsichtig
Auslassdruck.	Druckbegrenzungsventil	befindet sich in einer ungeeigneten Position. Drücken Sie das Begrenzungsventil, damit es einrastet.
		Verwenden Sie das richtige Verhältnis von Reis und Wasser.
Das Essen ist nicht gar	Falsches Verhältnis von Reis und Wasser.	Stellen Sie sicher, dass das Ablassventil nicht verstopft ist und während des Kochvorgangs den Abfluss gewährleistet.
	Das Stromnetz liefert keinen Strom.	Überprüfen Sie den Stromkreis in Ihrem Haushalt.
Digital Auf dem Display wird E0 angezeigt.	Defekte Temperatur Sensor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Auf dem digitalen	Die untere Sensorkette ist offen	
Bildschirm wird E1 angezeigt.	oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Bringen Sie das Gerät zur Reparatur und Wartung.
	Bildschirm E2	Bitte überprüfen Sie, ob während der ausgewählten Anwendung angezeigt wird.
auf dem digitalen		

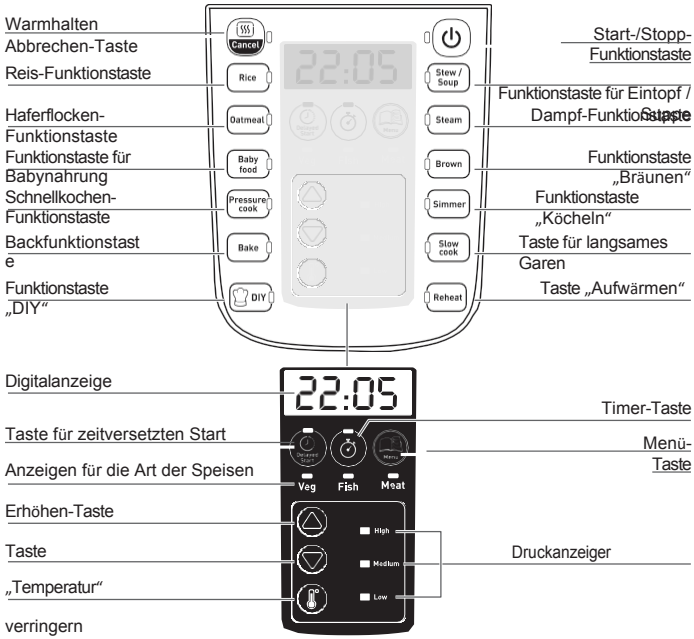
Auf dem digitalen	Die Abdeckung ist nicht verriegelt.	Der Deckel muss verriegelt sein. Wenn ja, verriegeln Sie den Deckel vollständig. Wenn nicht, bringen Sie ihn zur Reparatur- und Wartungsabteilung.
	Die	Überprüfen Sie, ob die Dichtung richtig sitzt und sauber ist. Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil
auf dem Display E5 angezeigt wird.		an der richtigen Stelle sitzt und sauber ist. Überprüfen Sie, ob die Befestigungsschraube des Deckels fest angezogen ist.
Dampf tritt am Deckel aus.	Die Dichtung ist nicht richtig angebracht.	Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie wieder korrekt in der richtigen Position ein (siehe Seite 18, Schritte zur Reinigung der Deckeldichtung).

BESCHREI

A Dichtung
B Dampfkorb
C Heißhaltefach
D Kochkessel (abnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatsammler
N Messbecher
O Reisbecher
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für das Gerät sind im Handel erhältlich. Diese Teile können Sie selbst austauschen, ohne Hilfe des Kundendienstes. Ausführlichere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Bringen Sie Ihr Gerät zum Austausch oder zur Reparatur aller anderen Teile zu einem autorisierten Kundendienst. Verwenden Sie nur Teile, die für Ihr Gerätemodell geeignet sind.

BEDIENFELD



ET

1. Die 20 Funktionen lauten wie folgt: „Keep Warm/Cancel“ (Warmhalten/Abbrechen), „Rice“ (Reis), „Oatmeal“ (Haferflocken), „Baby food“ (Babynahrung), „Pressure cook“ (Schnellkochen), „Bake“ (Backen), „DIY“ (Benutzerdefiniert),
„Reheat“ (Aufwärmen), „Slow Cook“ (Langsames Garen), „Simmer“ (Köcheln), „Brown“ (Anbraten), „Steam“ (Dämpfen), „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe), , „Delayed Start“ (Verzögerter Start), „Timer“ (Timer), „Menu“ (Menü), , , „Temperature“ (Temperatur).
2. Es stehen 25 Zubereitungsarten zur Verfügung, siehe Tabelle 1 für weitere Informationen.
3. Bei den Funktionen „Steam“ (Dämpfen), „Stew/Soup“ (Eintopf/Suppe) und „Simmer“ (Köcheln) können Sie die Art der Speise auswählen: „vegetables“ (Gemüse), „fish“ (Fisch), „meat/bean“ (Fleisch/Bohnen).

VOR DEM ERSTEN

Entfernen der Verpackung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie die Garantiekarte auf und vergessen Sie nicht, vor der ersten Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung zu lesen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Gerät: Plastiktüten, Zubehör (Heizplatte, Reislöffel, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie das Netzkabel – Abb. 4.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Werbeaufkleber vom Gerät.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie ihn am Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und ziehen Sie ihn nach rechts – Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Bitte beachten Sie: Im Geschirrspüler dürfen nur Zubehörteile gereinigt werden.
- Spülen Sie den Kochbehälter, den Kondensatauffangbehälter, den Heizboden und die Dichtung ab.

Erstinbetriebnahme

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, schließen Sie es an das Gerät an und schließen Sie es anschließend an das Stromnetz an – Abb. 8.

BEDIENUNGSANLEITUN

Setzen Sie den Kondensatauffangbehälter auf seinen Platz. – Abb. 7.

Nehmen Sie den Kochtopf heraus und geben Sie die Zutaten hinzu

- Nehmen Sie den Kochtopf heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Beachten Sie, dass der Füllstand von Speisen und Flüssigkeiten niemals die auf dem Kochtopf angegebene Höchstmarke überschreiten darf – Strich 9.

Stellen Sie den Kochtopf in das Gerät

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochbehälters sauber und trocken ist; entfernen Sie Speisereste von der Heizplatte. Setzen Sie anschließend den Kochbehälter in das Gerät ein – Abb. 10–11.

• Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Kochkessel.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

• Überprüfen Sie, ob die Dichtung fest am Dichtungshalter sitzt.
• Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag – Abb. 12–13–14.

Montieren Sie das Druckventil

• Bringen Sie das Druckventil an und überprüfen Sie, ob es fest am Gerät sitzt. Beachten Sie, dass das Ventil nicht einrastet, sondern etwas Spiel hat. Vergewissern Sie sich, dass das Druckventil vor Beginn des Druckkochens geschlossen ist (siehe Gerätebeschreibung).

ILLUSTRATION DER FUNKTIONEN

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, das System startet eine Selbstprüfung, der Summer gibt einen Piepton ab. Das Digitaldisplay und alle Kontrollleuchten leuchten auf. Nach einer Sekunde erscheint auf dem Display „----------“ an, das Gerät
befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine bestimmte Dauer und Temperatur und erfordert eine bestimmte Position des Deckels, wie unten dargestellt.

PROGRAMME MENÜ		EINGESTELLTE ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			Kochen unter Druck
		Schwierigkeitsgrad	Bereich	Standardwert	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + Ventil verriegelt angehoben	Deckel angehoben	
Reis		9	1–50	108	wird nicht	●			●
Puder		3	1–20	90	nicht	●			
Suppen / Eintöpfe	Gemüse	10	1–70	108	ei	●			●
	Fisch					●			
	liha/	20	1–70	104	nicht	●			
	uba	40	1–70	112	ei				
Aur		3	1–40	108	nicht	●			●
	Gemüse Fisch	3	1–15	104	zutreffend	●			
	Fleisch/ Bohnen	10	5–40	112	nicht zutreffend anwendbar	●			

PROGRAMME	MENÜ	EINGESTELLTE ZEIT (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELSTELLUNG			
		Standardwert	Bereich	Standardwert	Bereich	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Kochfeld unter angehoben	Deckel angehoben
Bräunen		10	1–60	160	100–160			●	
Aufwärmen		4	1–60	104	nicht zutreffend	●			●
Auftauen	Gemüse	15	1–35	108	zutreffend	●			●
		15	1–35	104	nicht zutreffend	●			
	Fisch	15	5–35	112	zutreffend	●			
	Fleisch/ Bohnen	30	5–40	112	nicht zutreffend	●			●
Dampfgaren		30	5–40	108	zutreffend	●			
	hoch	30	5–40	104	nicht zutreffend	●			
Babynahrung	mittel	30	5–70	112	zutreffend	●			●
Backen	niedrig	40	5–60	150	nicht zutreffend		●		
Langsam Kochen		2 Std.	2 h 9 h	85	zutreffend nicht zutreffend	●			

MENÜ		EINGESTELLTE ZEIT (min)		DECKELPOSITION	
		Standardwert	Bereich	geschlossen + gesperrt	nicht verriegelt / angehoben
Angepasst	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C

4	**NIEDRIG***(104 °C)	100 °C
5	**MITTEL***(108 °C)	110 °C
6	**HÖCHSTWERT***(112 °C)	120 °C

*Kochen unter Druck

ANLEITUNGEN ZU DEN

Funktionen Reis, Brei, Babynahrung, Backen, Langsamgaren, Aufwärmen

- Drücken Sie die Taste der gewünschten Funktion; auf dem Display wird die Zubereitungszeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Taste „ “ oder „ “ drücken.
- Drücken Sie anschließend die Taste . Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display erscheint ein roter, sich drehender Kreis „ “.
- Sobald die Gar-Temperatur erreicht ist, startet das Gerät automatisch den Timer, der anzeigt, dass die Garphase begonnen hat.
- Nach Ablauf der Zeit signalisiert das Gerät mit einem Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis: Die Deckelposition für jede Funktion finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Funktionen Schmoren/Suppe, Dämpfen, Schmoren

- Drücken Sie die Taste der gewünschten Funktion; auf dem Display wird die Standard-Garzeit angezeigt, die Kontrollleuchte für die Speisenart „Veg Fish Meat“ leuchtet standardmäßig auf und die entsprechenden Kontrollleuchten für den Druckpegel leuchten ebenfalls auf.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Speisenart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie die Taste „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten „ “ oder „ “ drücken.
- Um die Speiseart zu ändern, drücken Sie mehrmals die Menü-Taste, bis die Kontrollleuchte der gewünschten Speiseart aufleuchtet. Unter der ausgewählten Speise leuchtet eine rote Kontrollleuchte auf.
- Drücken Sie anschließend die Taste „ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, beginnt das Gerät automatisch mit dem Garvorgang und zählt die zuvor eingestellte Zeit herunter.
- Nach Ablauf der Garzeit signalisiert das Gerät mit einem Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.
- Das Gerät schaltet in den Warmhaltemodus (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für jede Funktion finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 13 und 14.

Bräunungsfunktion

- Sie können zuerst Öl und dann die anderen Zutaten hinzufügen oder Öl und die anderen Zutaten gleichzeitig hinzufügen.
- Drücken Sie die Taste für die Bräunungsfunktion; auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur ändern, indem Sie die Taste oder .
- Wenn Sie anschließend die Bräunungszeit ändern möchten, drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste oder .
- Sie können die Temperatur ändern, indem Sie den Temperaturregler ( ) und die Tasten „ “ oder „ “ drücken.

ET

- Drücken Sie anschließend den Knopf „⏻“. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display erscheint „[ ]“.
- Sobald die Gar-Temperatur erreicht ist, startet das Gerät automatisch den Garvorgang und beginnt mit der Zählung der zuvor eingestellten Zeit.

• Nach Ablauf der Zeit signalisiert das Gerät mit einem Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweis.

*** Der Deckel muss während des Anbratens offen bleiben.**

*** Um ein Überhitzen des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Bräunungsfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Schnellkochfunktion

- Drücken Sie die Taste für die Schnellkochfunktion; die Druckstufe wird durch eine Leuchte auf dem Bedienfeld (High, Medium oder Low) und die Anzeigen „Hi-P“ (hoher Druck), „P“ (Druck) oder „LO-P“ (niedriger Druck) auf dem Display angezeigt.
- Sie können den Druck durch Drücken der Tasten „ “ oder „ “ ändern.
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie die Taste „ “drücken und dann mit den Tasten „ “ oder „ “ die gewünschte Zeit einstellen.
- Drücken Sie anschließend die Taste „ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display erscheint die Meldung „ “.
- Das Gerät startet automatisch den Garvorgang (darauf weist ein einzelner Piepton hin) und beginnt mit dem Countdown der voreingestellten Zeit. Ein zweiter Piepton während des Garvorgangs (Doppelpiepton) signalisiert, dass der für den Betrieb erforderliche Druck erreicht ist.
- Nach Ablauf der Zeit signalisiert das Gerät mit einem Piepton das Ende des Garvorgangs.
- Im elektrischen Schnellkochtopf wird der Warmhaltemodus aktiviert (siehe Kapitel „Warmhalten“).

Hinweis: Der Deckel muss während des Druckgarens geschlossen und verriegelt sein.

Anpassbare Zubereitungsfunktion

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit sowie Temperatur und Druck frei wählen.

- Stellen Sie die Stufe für das benutzerdefinierte Garen auf 1 bis 6 ein, je nachdem, wie Sie das Gericht zubereiten möchten (siehe Tabelle auf Seite 14). Drücken Sie dazu die Taste „ “ oder „ “. Wenn Sie im benutzerdefinierten Modus unter Druck garen möchten, muss der Deckel verriegelt sein und sich ausreichend Flüssigkeit im Topf befinden. Sie können zwischen drei Stufen wählen: 4 (NIEDRIGER Druck 20 kPa), 5 (MITTLERER Druck 38 kPa) oder 6 (HOHER Druck 60 kPa).
- Bei Bedarf können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie die Taste „ “drücken und mit den Tasten „ “ oder „ “ die gewünschte Zeit einstellen.
- Drücken Sie anschließend die Taste „ “. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und auf dem Display erscheint „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, beginnt das Gerät automatisch mit dem Garvorgang und zählt die zuvor eingestellte Zeit herunter.
- Nach Ablauf der Garzeit signalisiert das Gerät mit einem Piepton, dass der Garvorgang beendet ist.

Warmhalten

- Wenn im Warmhalte-Modus der Countdown für die Zubereitung auf Null läuft, piept das Gerät und schaltet automatisch in den Warmhalte-Modus (außer bei benutzerdefinierten Funktionen). Auf dem Display wird „00:00“ angezeigt.
- Die Warmhaltefunktion kann im Standby-Modus durch Drücken der Taste „ “ aktiviert werden. Auf dem Digitaldisplay wird „00:00“ angezeigt und der Countdown beginnt.

- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird die Funktion automatisch deaktiviert und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Während der Warmhaltefunktion muss der Deckel geschlossen sein.

Einstellung der Zeitvorwahl

- Wenn Sie diese Funktion wählen, können Sie vor Beginn der Zubereitung die Taste „ “ drücken, um den verzögerten Start zu aktivieren. Durch Drücken der Tasten „ “ und „ “ können Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Der Einstellbereich für den verzögerten Start (2–24 Stunden) umfasst die Zubereitungszeit; durch Drücken der Taste „ “ für die verzögerte Start-/Timer-Funktion wird auf dem Display „02:00“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „ “, um die Zeit zu erhöhen, und die Taste „ “, um die Zeit zu verringern.
- Nach dem Start des Timer-Betriebs leuchtet die Kontrollleuchte der entsprechenden Funktion auf.

Hinweis: Die Timer-Funktion ist bei der Bräunungs- oder der benutzerdefinierten Zubereitungsfunktion nicht verfügbar.

Einstellung für Abbrechen/Anhalten

Bei den Einstellungen „Voreinstellung“, „Zubereitung“, „Schnellkochen“ und „Warmhalten“ funktioniert
nur die Taste zum Warmhalten/Abbrechen. Um den Vorgang abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie die Taste zum Warmhalten/Abbrechen und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt.
Sie können das Gerät auch ausschalten, indem Sie die Taste „ “ mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Wenn der Druckkochvorgang beendet ist, können Sie den Dampf durch Drücken der Taste am Griff ablassen (Dampfablass mit einem Tastendruck) – Abb. 21. Dies dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Gerät einige Sekunden bis zu 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, heben Sie ihn an und ziehen Sie den Deckel nach rechts – Abb. 22-23-24.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose – Abb. 25.

Hinweis: Seien Sie vorsichtig mit dem heißen Dampf, der aus dem Topf austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom austretenden Dampf fern.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM

- Wenn im Gerät Druck herrscht:
  - Das Druckventil hebt sich an. Anschließend wird die Sicherheitsverriegelung am Deckel aktiviert, und der Deckel kann während des Kochvorgangs nicht geöffnet werden. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Druckkochens zu öffnen.
  - Die LED-Anzeige „Low“ (Niedrig), „Medium“ (Mittel) oder „High“ (Hoch) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät unter Druck steht.

- Wenn Sie den Schnellkochtopf zum ersten Mal verwenden, stellen Sie möglicherweise fest, dass etwas Dampf aus dem Druckventil und der Dichtung austritt. Dies ist normal und tritt auf, wenn der Druck ansteigt.

- Die Einstellung „PRESSURE COOK“ (Schnellkochen) lässt sich ganz einfach an Ihre Lieblingsrezepte anpassen.

– Low (niedriger Druck): zur Zubereitung empfindlicher Speisen wie Fisch, Krustentiere oder bestimmter Gemüsesorten
– Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
– Hochdruck: zur Zubereitung von Fleisch und Tiefkühlkost

- Ein geringer Dampfaustritt während des Kochvorgangs ist normal (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Verwenden Sie die Schnellkochfunktion nicht mit einer minimalen Wassermenge (10 cl).
- Während des Schnellkochens signalisiert ein einzelner Piepton den Beginn der Zubereitung. Der für den Betrieb erforderliche Druck ist erreicht, wenn ein doppelter Piepton ertönt.

Sicherheitsfunktion

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen.

Sicherheit beim Öffnen

– Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Manometerstift in der oberen Verriegelungsposition, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
– Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf den Manometerstift auszuüben.
– Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Deckels, dass der Innendruck abgefallen ist (zusätzlicher Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil).

Zwei Überdrucksicherheitsfunktionen

– Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“, S. 18.
– Zweite Vorrichtung: gleichzeitiger Dampfaustritt an der Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Überdrucksicherheitsfunktionen ausgelöst wurde

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie das Gerät.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, den Druckausgleichsball und die Dichtung. Lesen Sie das Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Wenn Ihr Gerät nach der Überprüfung und Reinigung undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

Einstellung des Geräts

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

SERIE EPC06
Niedriger Druck 20 kPa (104,5 °C) / mittlerer Druck 38 kPa (108,5 °C) / hoher Druck 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa
Gesamtvolumen: 5,8 l / Nutzvolumen: 3,8 l Integrierte Heizung (geformte Hitzeschutzvorrichtung)

REINIGUNG UND PFLEGE

- Wenn das Essen fertig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen – Abb. 25–26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch – Abb. 32–33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn sich kein Topf darin befindet – Abb. 27.
- Entfernen Sie den Kondensatauffangbehälter und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder in seine Ausgangsposition ein – Abb. 35.
- Spülen Sie die Dichtung ab. Trocknen Sie sie vor dem Wiedereinsetzen gründlich ab.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Schwimmerventils den Deckel – Abb. 36, nehmen Sie dann das Ventil vorsichtig vom Deckel ab – Abb. 37 und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Achten Sie darauf, dass der Kanal ordnungsgemäß gereinigt ist, bevor Sie das Schwimmerventil wieder in seine Ausgangsposition bringen.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils, um zu prüfen, ob diese verstopft ist – Abb. 37–38.
- Reinigen Sie den Kochtopf und das Zubehör. Im Geschirrspüler dürfen nur die Zubehörteile gewaschen werden – Abb. 29. Verwenden Sie zum Reinigen des Topfes keine Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung des Topfes beschädigen können.
- Entfernen Sie das Druckventil vom Schlauch und reinigen Sie sowohl das Ventil als auch den Schlauch mit Wasser. Vergewissern Sie sich nach dem Trocknen, dass der Schlauchkanal gründlich gereinigt ist, bevor Sie das Ventil wieder daran anschließen – Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Kochtopf. Gießen Sie weder Wasser noch Lebensmittel direkt in das Gerät – Abb. 27.
- Wenn Sie Ihr Gerät versehentlich ins Wasser tauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement gießen (wenn der Topf nicht aufgesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht, sondern bringen Sie es zur Reparatur in ein Servicecenter.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle zwei Jahre aus. Verwenden Sie ausschließlich die Dichtung mit der Artikelnummer 22CM CYSB50YC8.

FEHLERSUCH

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Lässt sich nicht öffnen, da der Innentank unter Druck steht.	a. Warten Sie, bis der Behälter vollständig drucklos ist.
		b. Drücken Sie den Druckentlastungsknopf und halten Sie ihn gedrückt.
	Der Behälter ist vollständig drucklos, aber das Schwimmerventil ist geschlossen, da es zu verschmutzt ist und	a. Stellen Sie sicher, dass der Druck vollständig abgelassen ist, indem Sie den Topf mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen lassen (nicht unter fließendem Wasser). b. Verwenden Sie einen Stab, um das Schwimmerventil nach unten zu drücken.
	sich nicht nach unten bewegen kann.	Seien Sie vorsichtig: Halten Sie Gesicht und Hände von Deckel und Griff fern, da heißer Dampf/heiße Speisen austreten können.
	Die Dichtung ist nicht richtig montiert.	c. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil ab, damit es für den nächsten Gebrauch bereit ist. Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
		a. Verwenden Sie zum Drücken des Schwimmerventils einen Stab, es herunterfallen könnte.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	Das Schwimmerventil ist geschlossen, da es ist zu dunkel und lässt sich nicht nach unten bewegen.	b. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil ab, damit es für den nächsten Einsatz bereit ist (die Schritte zur Reinigung des Schwimmerventils finden Sie auf Seite 18).
Starker Druckausgleich über das Druckventil.	Die Schließrichtung des Deckels ist falsch.	Schließen Sie den Deckel in der richtigen Richtung und befolgen Sie dabei die Gebrauchsanweisung.
	Durch eine falsche Druckregulierung wurde der Druck abgelassen.	Senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
	Das Druckventil befindet sich in der falschen Position.	Drücken Sie vorsichtig auf das Druckventil, damit es einrastet.
Das Essen ist nicht gar	Das Verhältnis von Reis zu Wasser ist falsch.	Verwenden Sie das vorgeschriebene Reis-Wasser-Verhältnis. Stellen Sie sicher, dass das Überdruckventil nicht verschmutzt ist und während des Kochvorgangs nicht undicht ist.
Auf dem Display wird E0 angezeigt.	Es kommt kein Strom aus der Steckdose. Überprüfen Sie die Hausinstallation. Temperatursensor im Deckel	Senden Sie das Gerät an den Reparatur- und Kundendienst.

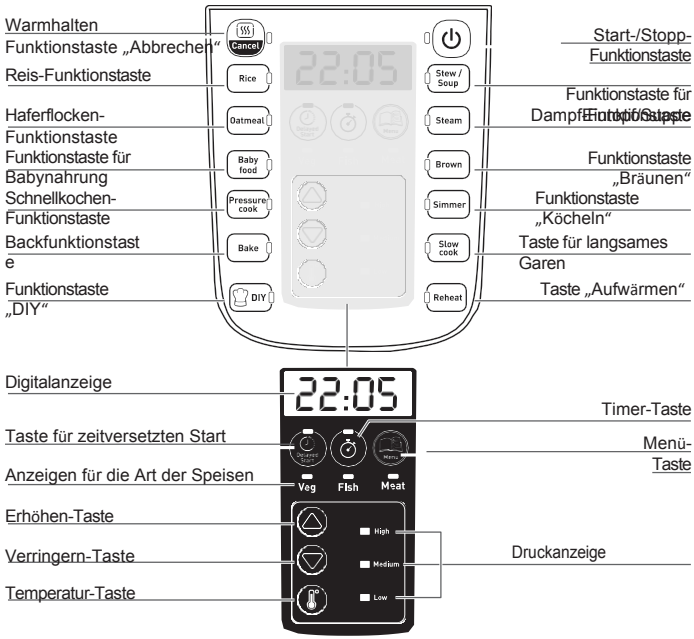
Auf dem Display wird E1 angezeigt.	Deckel aus.	Offener Stromkreis oder Kurzschluss am unteren Sensor.	Senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung
		Deckel ist nicht verriegelt	Überprüfen Sie, ob das ausgewählte Programm das vollständige Schließen des Deckels erfordert. Wenn ja, schließen Sie den Deckel vollständig. Wenn nicht, senden Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
Auf dem Digitaldisplay wird E2 angezeigt.		Ungewöhnlich niedriger Druck.	Überprüfen Sie, ob die Dichtung ordnungsgemäß montiert und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob das Druckventil in die richtige Position fällt und gereinigt ist. Stellen Sie sicher, dass die Befestigungsmutter des Deckels ordnungsgemäß festgezogen ist.
		Die Dichtung ist nicht richtig angebracht.	Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie sie ordnungsgemäß wieder in die richtige Position ein (die Schritte zur Reinigung der Dichtung finden Sie auf Seite 18).
Auf dem Digitaldisplay wird E5 angezeigt.			
Dampf tritt aus dem			

APRAKSTS

A Dichtung
B Dampfkorb
C Ablage
D Garbehälter (herausnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Sockel
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatsammler
N Messbecher
O Reisschale
P Netzkabel

Einige Ersatzteile und Zubehörteile für Ihr Gerät sind im Handel erhältlich. Diese Teile können Sie selbst austauschen, ohne den Kundendienst zu kontaktieren. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
Um andere Teile auszutauschen oder zu reparieren, bringen Sie das Gerät bitte zu einem autorisierten Kundendienstzentrum. Verwenden Sie ausschließlich Originalteile, die für Ihr Gerätemodell geeignet sind.

BEDIENFELD



LV

1. Es stehen 20 Funktionen zur Verfügung: Warmhalten/Abbrechen, Reis, Haferflocken, Babynahrung, Schnellkochen, Backen, DIY (Selbst zubereiten), Aufwärmen, Langsam garen, Köcheln, Anbraten, Dämpfen (Dämpfen), Schmoren/Suppe (Schmoren/Suppe), , Delayed Start (Startvorwahl), Timer (Timer), Menu (Menü), , Temperatur (Temperatūra).
2. Es stehen 25 Zubereitungsarten zur Auswahl; weitere Informationen finden Sie in Tabelle 1.
3. Für die Funktionen „Dampf" (Tvaiks), „Schmorgericht/Suppe" (Sautēšana/zupa) und „Köcheln" (Vārīšana uz lēnas uguns) können Sie die Art des Produkts auswählen: Gemüse, Fisch, Fleisch/Hülsenfrüchte.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie die Verpackung

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Bewahren Sie die Garantiekarte auf und lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät: Plastiktüten, Zubehör (Untersetzer, Reisschale, Messbecher und Kondensatauffangbehälter) sowie den Netzstecker (Abb. 4).
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Werbeaufkleber, der sich auf dem Gerät befindet.

Öffnen des Deckels

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts (Abb. 1, 2, 3).

Reinigung

- Bitte beachten Sie: Im Geschirrspüler dürfen nur Zubehörteile gereinigt werden.
- Spülen Sie den Garbehälter, den Kondensatauffangbehälter, den Einsatz und die Dichtung ab.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

- Entfalten Sie das Netzkabel vollständig; schließen Sie es an das Gerät an und schließen Sie es anschließend an das Stromnetz an (Abb. 8).

GEBRAUCHSANWEISUNG

Setzen Sie den Kondensatsammler an der vorgesehenen Stelle ein (Abb. 7).

Zubereitung Behälter Entnahme und Zutaten hinzufügen

- Nehmen Sie den Garbehälter heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter.
- Beachten Sie, dass der Füllstand der Zutaten und Flüssigkeiten im Garbehälter niemals die Markierung für den maximalen Füllstand überschreiten darf (Abb. 9).

Einsetzen des Garbehälters in das Gerät

- Überprüfen Sie, ob der Boden des Garbehälters sauber und trocken ist, und entfernen Sie Speisereste von der Heizplatte. Setzen Sie anschließend den Garbehälter in das Gerät ein (Abb. 10, 11).
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall ohne Garbehälter.

Schließen und Verriegeln des Deckels

- Überprüfen Sie, ob die Dichtung sicher auf dem Dichtungshalter sitzt.
- Schließen Sie den Deckel des Geräts und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 12, 13, 14).

Anbringen des Druckbegrenzungsventils

- Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil auf und prüfen Sie, ob es eingerastet ist. Beachten Sie, dass das Ventil nicht fest sitzt und etwas Spiel hat. Bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen, überprüfen Sie, ob sich das Druckbegrenzungsventil unten befindet (siehe Gerätebeschreibung).

FUNKTIONSÜBERSICHT

1. Einschalten des Geräts (Standby-Modus)

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung startet das System einen Selbsttest, wobei der Summer einen Signalton abgibt. Das digitale Display und alle Anzeigen leuchten auf. Nach 1 Sekunde erscheint auf dem Display das Symbol „ ----------“. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Für jede Funktion gibt es eine voreingestellte Zeit und Temperatur sowie eine festgelegte Position des Deckels, wie im Folgenden dargestellt.

PROGRAMMAUSWAHL		ZEIT EINSTELLUNG (min.)		TEMPERATUR (°C)		DECKELPOSITION			
		Standard	Bereich	Standard	Tonumfang	Deckel geschlossen und verriegelt	Deckel geschlossen und nicht verriegelt	Deckel nicht geschlossen	Druckgaren
Reis		9	1–50	108	nicht zutreffend	•			•
Auzas (Putra)		3	1–20	90	nicht zutreffend	•			
Eintopf / Suppe Suppe)	Gemüse	10	1–70	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	20	1–70	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch/Bohnen	40	1–70	112	nicht zutreffend	•			
Dampf (Dämpfen)	Obst	3	1–40	108	nicht zutreffend	•			•
	Fisch	3	1–15	104	nicht zutreffend	•			
	Fleisch/Bohnen	10	5–40	112	nicht zutreffend	•			

LV

PROGRAMMAUSWAHL		ZEIT EINSTELLUNG (min.)		TEMPERATUR (°C)		DECKELPOSITION			
		Standard	Tonumfang	Standard	Tonumfang	Deckel geschlossen und verriegelt	Deckel	geschlossen und nicht verriegelt	Druckgaren Deckel
Bräunen (Apbrūninăšana)		10	1–60	160	100–160			•	
Aufwärmen (Atkārtota sildīšana)		4	1–60	104	nicht zutreffend	•			•
Köcheln (Lēna vārīšana)	Gemüse	15	1–35	108	gilt nicht	•			
	Fisch	15	1–35	104	gilt nicht	•			•
	Fleisch/Bohnen	15	5–35	112	gilt nicht	•			
Schnellkochen (Gatavošana ar spiedienu)	hoch	30	5–40	112	gilt nicht	•			
	mittel	30	5–40	108	gilt nicht	•			•
	niedrig	30	5–40	104	nicht zutreffend	•			
Babynahrung (Bērnu ēdiens)		30	5–70	112	nicht zutreffend	•			•
Backen (Cepšana)		40	5–60	150			•		
Langsames Garen (Lēnā gatavošana)		2 h	2–9 Std.	85	nicht zutreffend gilt nicht	•			

PROGRAMMAUSWAHL		ZEIT ZEIT (Min.)		Deckelposition	
		Standard	Bereich	geschlossen und arretiert	nicht fixiert/angeho
DIY-Koch (Pagatavo pats)	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**UNTER***(104 °C)	100 °C
	5			**MITTEL***(108 °C)	110 °C
	6			**AUGSTS***(112 °C)	120 °C

* Druckgaren

KOCHPROGRAMME – HINWEISE

Funktionen Reis, Haferflocken, Babynahrung, Backen, Langsamgaren, Aufwärmen

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion; auf dem Display wird die Standard-Garzeit angezeigt.
- Drücken Sie anschließend die Taste „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Taste „ “ oder
  .
- Drücken Sie anschließend die Taste . Das Gerät beginnt sich aufzuheizen, und auf dem Display erscheint ein rotierender roter Kreis « ».
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den Countdown-Modus und zeigt damit an, dass die Garphase begonnen hat.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, der das Ende des Garvorgangs anzeigt.

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte den Tabellen auf den Seiten 13 und 14.

Funktion „Stew/Soup“ (Schmoren/Suppe), „Steam“ (Dämpfen), „Simmer“ (Köcheln)

- Drücken Sie die Taste für die gewünschte Funktion; auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt, die Speisenart-Anzeige „Veg Fish Meat“ leuchtet auf, ebenso wie die Anzeigen für die voreingestellte und die entsprechende Druckstufe.
- Bei Bedarf können Sie die Zeit und die Speiseart ändern.
- Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie die Taste „ “ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten „ “ oder „ “ drücken.
- Um die Speiseart zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Menu“ (Menü), bis die Anzeige für die gewünschte Speiseart aufleuchtet. Unter der angegebenen Speiseart leuchtet eine rote Anzeige auf.
- Drücken Sie anschließend die Taste „ “. Das Gerät beginnt sich aufzuheizen, und auf dem Display erscheint das Symbol „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in die Garphase um, und der Countdown der voreingestellten Zeit beginnt.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, der das Ende des Garvorgangs anzeigt.
- Das Gerät schaltet in den Warmhaltemodus um (siehe Abschnitt „Warmhalten“).

Hinweis: Die Position des Deckels für die einzelnen Funktionen entnehmen Sie bitte den Tabellen auf den Seiten 13 und 14.

Bräunungsfunktion

- Sie können zuerst das Öl und dann die Zutaten hinzufügen oder b e ides gleichzeitig.
- Drücken Sie die Bräunungstaste; auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt.
- Bei Bedarf können Sie die Temperatur ändern, indem Sie die Taste oder „ “
- Wenn Sie die Bräunungszeit ändern möchten, drücken Sie die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Taste oder .

- Sie können die Temperatur auch ändern, indem Sie die Temperaturtaste ( ) und die Taste oder .
- Drücken Sie anschließend die Taste „ “. Das Gerät beginnt sich aufzuheizen, und auf dem Display erscheint das Symbol „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch in die Garphase um, und der Countdown der voreingestellten Zeit beginnt.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, der das Ende der Zubereitung anzeigt.

Hinweis.

*** Während des Bräunens muss der Deckel geöffnet sein.**

*** Um ein Überhitzen des Öls zu vermeiden, verwenden Sie die Anbratfunktion nicht länger als 30 Minuten.**

Funktion „Pressure cooking“ (Druckgaren)

- Drücken Sie die Taste „Pressure cook“ (Druckgaren). Der Druckpegel wird durch die Anzeige auf dem Bedienfeld (hoch, mittel oder niedrig) und die Symbole HI-P, P oder LO-P auf dem Display angezeigt.
- Der Druck kann durch Drücken der Taste „ “ oder „ “geändert werden.
- Bei Bedarf kann auch die Garzeit geändert werden, indem Sie die Taste „ “ verwenden und die gewünschte Zeit durch Drücken der Taste „ “ oder „ “ einstellen.
- Drücken Sie anschließend die Taste „ “. Das Gerät beginnt sich aufzuheizen, und auf dem Display erscheint das Symbol „ “.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Garphase (dies wird durch einen Signalton angezeigt), und der Countdown der voreingestellten Zeit beginnt. Ein weiterer Signalton während des Garvorgangs (zwei Signaltöne) zeigt an, dass der erforderliche Druck erreicht ist.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, der das Ende des Garvorgangs anzeigt.
- Der elektrische Schnellkochtopf schaltet in den Warmhaltemodus um (siehe Abschnitt „Warmhaltemodus“).

Hinweis: Beim Garen unter Druck muss der Deckel geschlossen und verriegelt sein.

Chefkoch-Funktion DIY (Selbst zubereiten)

Mit dieser Funktion können Sie die Garzeit und die Temperatur/den Druck auswählen.

- Stellen Sie die DIY-Kochstufe je nach dem, was Sie zubereiten möchten, auf 1 bis 6 ein (siehe Tabelle auf Seite 14), indem Sie die Taste „ “ oder „ “ drücken. Wenn Sie im DIY-Modus unter Druck garen möchten, muss der Deckel verriegelt sein, im Garbehälter muss ausreichend Flüssigkeit vorhanden sein,
  müssen Sie eine der drei Druckstufen wählen: 4 (LOW – niedriger Druck 20 kPa), 5 (MEDIUM – mittlerer Druck 38 kPa) oder 6 (HIGH – hoher Druck 60 kPa).
- Bei Bedarf kann auch die Garzeit geändert werden, indem Sie die Taste „ “ verwenden und die gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten „ “ oder „ “ einstellen.
- Drücken Sie anschließend die Taste „ “. Das Gerät beginnt sich aufzuheizen, und auf dem Display erscheint das Symbol „ “.
- Sobald die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in die Garphase, und der Countdown der voreingestellten Zeit beginnt.
- Sobald der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, der das Ende des Garvorgangs ankündigt.

Warmhalten

- Wenn der Countdown im Warmhalte-Modus 0 erreicht, ertönt ein Signalton; anschließend wird das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus versetzt (mit Ausnahme der DIY-Funktionen), und auf dem Digitaldisplay wird die Zeit 00:00 angezeigt.
- Im Standby-Modus wird durch Drücken der Taste „ “ die Warmhaltefunktion aktiviert, auf dem digitalen Display wird 00:00 angezeigt und die Zeitmessung beginnt.
- Nach 24 Stunden ununterbrochenem Betrieb wird diese Funktion automatisch deaktiviert, wenn das Gerät in den Standby-Modus versetzt wird.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel während der Warmhaltefunktion geschlossen ist.

Einstellung des verzögerten Starts

- Wenn Sie eine Funktion auswählen, können Sie vor dem Garen die Taste „ “ drücken, um die Zeit für den verzögerten Start einzustellen. Durch Drücken der Tasten „ “ und „ “ können Sie die Zeit (in 10-Minuten-Schritten) einstellen.
- Der Einstellbereich für die Startzeitvorwahl (2–24 Stunden) umfasst die Garzeit; durch Drücken der
  Wenn Sie die Taste „ “ für die Startvorwahl-/Timer-Funktion drücken, wird die Zeit 02:00 angezeigt. Um diese zu erhöhen, drücken Sie die Taste „ “; um sie zu verringern, drücken Sie die Taste „ “.
- Nach der Einstellung des verzögerten Starts leuchtet die entsprechende Funktionsanzeige auf.

Hinweis: Die Option „Verzögerter Start“ ist für die Funktionen „Browning“ (Bräunen) und „DIY“ (Selbst zubereiten) nicht verfügbar.

Einstellung für Abbrechen/Anhalten

Die Taste „Keep warm/cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) ist nur in den Voreinstellungs-, Koch-, Druckkoch- und Warmhaltemodi verfügbar
. Um den Vorgang abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie die Taste „Keep warm/cancel“ (Warmhalten/Abbrechen) und halten Sie sie eine Sekunde lang gedrückt.
Das Gerät kann ausgeschaltet werden, indem Sie die Taste „ “ (Warmhalten/Abbrechen) drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Sobald der Druckgarvorgang abgeschlossen ist, wird der Dampf abgelassen, indem Sie am Griff den Knopf „Dampfablass mit einem Tastendruck“ (Abb. 21) drücken. Je nach der im Topf befindlichen Flüssigkeit dauert dies zwischen einigen Sekunden und 10 Minuten.

- Um den Deckel zu öffnen, fassen Sie den Griff an, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, heben Sie den Deckel an und ziehen Sie ihn nach rechts (Abb. 22, 23, 24).
- Ziehen Sie das Netzkabel ab (Abb. 25).

Hinweis: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Behälter austritt. Schützen Sie Gesicht und Hände vor dem Dampfstrahl.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHEN MIT DRUCK

- Wenn sich im Gerät Druck aufgebaut hat:

– Das Druckbegrenzungsventil hebt sich nach oben. Dann wird die Sicherheitsverriegelung des Deckels aktiviert, und der Deckel lässt sich während des Garvorgangs nicht öffnen. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Deckel zu öffnen, während Sie unter Druck garen.

– Je nach Druck im Gerät leuchtet die Anzeige „Low“ (Niedrig), „Medium“ (Mittel) oder „High“ (Hoch) auf.

- Bei den ersten paar Malen, wenn Sie den Schnellkochtopf verwenden, bemerken Sie möglicherweise ein leichtes Auslaufen am Druckbegrenzungsventil und an der Dichtung. Das ist normal und tritt auf, wenn der Druck ansteigt.
- Ihre beliebten traditionellen Rezepte lassen sich leicht an das ZUBEREITEN MIT DRUCK anpassen.
  – Niedrig (niedriger Druck): zur Zubereitung von Produkten mit zarter Struktur, wie Fisch, Krustentieren und bestimmten Gemüsesorten
  – Medium (mittlerer Druck): zur Zubereitung von Gemüse
  – High (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und Tiefkühlprodukten
- Wenn während des Garvorgangs etwas Dampf entweicht, ist das normal (da es sich um ein Sicherheitsventil handelt).
- Kochen Sie nicht unter Druck, wenn sich nicht mindestens 10 cl Wasser im Gerät befinden.
- Wenn Sie unter Druck garen, signalisiert ein Signalton den Beginn des Garvorgangs. Der für das Garen erforderliche Druck ist erreicht, sobald zwei Signaltöne ertönen.

Sicherheitsfunktio

Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen.

Sicherheit beim Öffnen

– Wenn im Schnellkochtopf Druck herrscht, befindet sich der Druckstift in der oberen Arretierungsposition, wodurch sich der Deckel nicht öffnen lässt. Öffnen Sie den Schnellkochtopf unter keinen Umständen mit Gewalt.
– Es ist besonders wichtig, keinen Druck auf den Druckstift auszuüben.
– Bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen, muss der Innendruck reduziert werden (zusätzliche Dampfabgabe über das Sicherheitsventil).

Zwei Überdrucksicherheitsfunktionen

– Erste Funktion: Sicherheitsventil, das den Druck senkt (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“ auf Seite 18).
– Zweite Funktion: Dampfablassanschluss an der Rückseite des Deckels.

Wenn eine der Überdrucksicherheitsfunktionen aktiviert wird:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie das Gerät.
- Überprüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- Wenn das Gerät undicht ist oder nach den genannten Prüfungen und der Reinigung nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten Servicestelle.

Einstellung des Geräts

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

SERIE EPC06
Niedriger Druck 20 kPa (104,5 °C)/mittlerer Druck 38 kPa (108,5 °C)/hoher Druck 60 kPa (112,5 °C)/Maximaler Druck: 130 kPa
Produktvolumen: 5,8 l/Nutzvolumen: 3,8 l
Eingebautes Heizelement (fest eingebauter Heizwiderstand)

REINIGUNG UND

- Wenn das Essen fertig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung mindestens 2 Stunden abkühlen (Abb. 25, 26). Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch ab (Abb. 32, 33). Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn sich kein Innenbehälter im Gerät befindet (Abb. 27).
- Entfernen Sie den Kondensatauffangbehälter und reinigen Sie ihn gründlich mit Wasser. Setzen Sie ihn wieder an seinen ursprünglichen Platz ein (Abb. 35).
- Spülen Sie die Dichtung aus. Trocknen Sie sie vor dem Wiedereinsetzen gründlich ab.
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, entfernen Sie den Deckel (Abb. 36), nehmen Sie dann das Ventil vorsichtig vom Deckel ab (Abb. 37) und spülen Sie es unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Reinigen Sie das Rohr gründlich, bevor Sie das Schwimmerventil wieder an seinem ursprünglichen Platz einsetzen.
- Drücken Sie auf den inneren Teil der Feder des Sicherheitsventils, um zu prüfen, ob diese nicht blockiert ist (Abb. 37, 38).
- Reinigen Sie den Garbehälter und das Zubehör. Im Geschirrspüler dürfen nur die Zubehörteile gereinigt werden (Abb. 29). Verwenden Sie zur Reinigung des Garbehälters keine scharfen Schwämme oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Antihaftbeschichtung des Behälters beschädigen können.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil vom Schlauch und reinigen Sie sowohl das Ventil als auch den Schlauch mit Wasser. Wenn diese getrocknet sind, reinigen Sie die Schlauchöffnung gründlich, bevor Sie das Ventil wieder aufsetzen (Abb. 31).
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie immer das im Lieferumfang enthaltene Kochgefäß. Gießen Sie kein Wasser ein und geben Sie keine Lebensmittel direkt in das Gerät (Abb. 27).
- Sollte das Gerät versehentlich in Wasser getaucht werden oder sollte Wasser direkt auf das Heizelement spritzen (wenn der Behälter nicht im Gerät eingesetzt ist), verwenden Sie das Gerät nicht weiter und bringen Sie es zur Reparatur in ein Servicecenter.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wechseln Sie die Dichtung alle zwei Jahre aus. Verwenden Sie ausschließlich die Dichtung 22CM CYSB50YC8.

FEHLERBEHEBUNG

Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	vollständig abgebaut ist. Im Topf herrscht noch Druck.	a. Warten Sie, bis der Druck im Behälter vollständig abgebaut ist, und lassen Sie ihn mindestens 2 Stunden lang vollständig abkühlen (ohne ihn in Wasser zu tauchen). b. Drücken Sie den Druckentlastungsknopf und halten Sie ihn gedrückt.
	Es herrscht kein Druck mehr im Behälter, aber Schwimmerventil ist blockiert, ist er zu verschmutzt und kann daher nicht absinken.	a. Um das Schwimmerventil nach unten zu drücken, Verwenden Sie zum Entleeren einen Löffel. Gehen Sie vorsichtig vor und halten Sie Gesicht, Deckel und Griffe fern, da heißer Dampf oder heiße Speisen austreten können. c. Um das Gerät für den nächsten Gebrauch vorzubereiten, waschen Sie den Schwimmer sorgfältig ab und trocknen Sie ihn ab.
	Die Dichtung ist nicht richtig angebracht.	Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
Der Deckel lässt sich nicht schließen.	ist der Schwimmerventil blockiert; zu schmutzig und kann daher nicht heruntergelassen werden.	a. Um das Schwimmerventil nach unten zu drücken, verwenden Sie zum Herunterdrücken einen Stab. b. Um das Gerät für den nächsten Gebrauch vorzubereiten, waschen Sie das Schwimmerventil gründlich ab und trocknen Sie es (siehe Reinigung des Schwimmerventils auf Seite 18).
	Die Schließrichtung des Deckels ist falsch.	Schließen Sie den Deckel in der richtigen Richtung gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Das Druckbegrenzungsventil senkt den Druck stark ab.	Ein Defekt am Druckregler führt zu einem Druckabfall.	Senden Sie das Gerät an den Reparatur- und Wartungsdienst.
	Das Druckbegrenzungsventil befindet sich in der falschen Position.	Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil vorsichtig ein, damit es einrastet.
Das Essen ist noch nicht fertig	Das Verhältnis von Reis zu Wasser ist nicht richtig.	Verwenden Sie das erforderliche Reis-Wasser-Verhältnis. Überprüfen Sie, ob das Überdruckventil nicht verschmutzt ist und während des Kochvorgangs keine Undichtigkeiten auftreten.
	Die Steckdose liefert keinen Strom.	Überprüfen Sie die Stromversorgung in Ihrem Haushalt.
Auf dem digitalen Display wird angezeigt: Deckel-Temperatursensor wird die Meldung E0 angezeigt.		funktioniert nicht richtig. Bringen Sie das Gerät zum Kundendienst.
Auf dem digitalen Display wird „Schema des unteren Sensors“ wird die Meldung E1 angezeigt.		Bringen Sie das Gerät zum Reparatur- und Wartungsdienst.
Auf dem digitalen Display wird die Meldung E2 angezeigt.	Öffnung oder Kurzschluss.	Überprüfen Sie, ob das ausgewählte Programm
Es wird die Meldung E3 angezeigt.	Der Deckel ist nicht verriegelt.	Auf dem digitalen Bildschirm wird Ungewöhnlich niedriger Druck.

Der Deckel muss vollständig geschlossen sein. Wenn ja, verriegeln Sie den Deckel vollständig. Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät zum Reparatur- und Wartungsdienst.		
Aus dem Deckel tritt Dampf aus.	Die Dichtung ist nicht richtig montiert.	Überprüfen Sie, ob die Dichtung korrekt angebracht und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob das Druckbegrenzungsventil nach unten geht und gereinigt ist. Überprüfen Sie, ob die Verschraubung zur Deckelbefestigung fest angezogen ist. Entfernen Sie die Dichtung, reinigen Sie sie und setzen Sie die Dichtung wieder in der richtigen Position ein (siehe Anleitung zum Reinigen der Deckeldichtung auf Seite 18).

TEFAL/T-FAL SDA INTERNATIONALE GARANTIE LÄNDERLISTE www.tefal.com			
ARGENTINIEN	0800-122-2732	**SUOMI FINNLAND**	09 8946 150
ARMENIEN	010 55-76-07	**Frankreich (Festland) + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St. Martin**	09 74 50 47 74
AUSTRALIEN	1300307824	**DEUTSCHLAND**	0212 387 400
ÖSTERREICH	01 890 3476	**ELLADA GRIECH ENLAND**	2106371251
Bahrain **BAHRAIN**	17716666	**Sonderverwaltungszone Hongkong, China**	8130 8998
BELARUS BELARUS	017 2239290	**MAGYARORSZÁG UNGARN**	06 1 801 8434
BELGIEN BELGIEN BELGIEN	070 23 31 59	**INDIEN**	1860-200-1232
BOSNIEN UND HERZEGOWINA	Verbraucher-Hotline 033 551 220	**INDONESIEN**	+62 21 5793 7007
BRASIL IEN	11 2915-4400	**ITALIE N**	1 99 207 354
BULGARIEN BULGARIEN	0700 10 330	Japan **JAPAN**	0570-077772
KANADA	1-800-418-3325	**Jordanien JORDANIEN**	5665505
CHILE	02 2 884 46 06	**KASACHSTAN KASACHSTAN**	727 378 39 39
KOLUMBIEN	018000520022	**Koreanisch KOREA**	080-733-7878
KROATIEN	01 30 15 294	**KUWAIT KUWAIT**	1807777 Durchwahl: 2104

Tschechische Republik TSCHECHISCHE REPUBLIK	731 010 111	LATVIEN	6 616 3403
DÄNEMARK	43 350 350	Libanon LIBANON	4414727
Ägyp ten ÄGYPTEN	16622	LIETUVA LITAUEN	5 214 0057
EESTI ESTLAND	668 1286	LUXEMBURG	0032 70 23 31 59
MAZEDONIEN MAZEDONIEN	(02) 20 50 319	SRBIJA SERBIEN	060 0 732 000
MALAYSIA	603 7802 3000	SINGAPUR	6550 8900
MEXIKO	(55) 52839354	SLOWENIEN SLOWAKEI	232 199 930
MOLDAWIEN	22 224035	SLOWENIEN	02 234 94 90
NIEDERLANDE Niederlande	0318 58 24 24	ESPAÑA SPANIEN	933 06 37 65
NEUSEELAND	0800 700 711	SVERIGE SCHWEDEN	08 629 25 00
NORGE NORWEG EN	22 96 39 30	SCHWEIZ	044 837 18 40
Sultanat Oman OMAN	24703471	Thailand THAILAND	02 765 6565
POLEN POLEN	801 300 420 Kosten wie bei einem Ortsgespräch	TÜRKIYE TÜRKEI	444 40 50
PORTUGAL	808 284 735	Vereinigte Arabische Emirate VAE	8002272
Katar Katar	44485555	Ukraine UKRAINE	044 300 13 04
REPUBLIK IRLAND	01 677 4003	VEREINIGTES KÖNIGREICH	0345 602 1454
RUMÄNIEN	0 21 316 87 84	USA	800-395-8325

RUSSLAND RUSSLAND	495 213 32 30	24.10.2018
Saudi-Arabien SAUDI-ARABIEN	920023701	
VIETNAM	1800-555521	www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONALE GARANTIE

Kaufdatum / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine
/ Kaufdatum / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылган күні / Kaufdatum / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Produktreferenz / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferenz / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Gerätetyp / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за Hersteller:

Name und Adresse des Händlers / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Händlers /
Name und Adresse des Händlers / Name und Adresse des Verkäufers / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Name und Anschrift des Unternehmens. / Name und Adresse des Verkäufers / Name und Anschrift des Händlers / Name und Adresse des Verkaufsgeschäfts / Name und Adresse des Geschäfts, in dem der Kauf getätigt wurde / Name und Adresse des Einzelhändlers / Name und Adresse des Verkäufers:

Stempel des Händlers / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Händlerstempel / Stempel des Wiederverkäufers / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския
/ Stempel des Verkäufers / Stempel des Verkäuf
des Geschäfts / des Kauforts / Stempel des Einzelhändlers / Stempel des Händlers:

EN 7 – 16
CS 17 – 26
SK 27 – 36
HU 37 – 46
RO 47 – 56
BG 57 – 66
HR 67 – 76
ES 77 – 86
PT 87 – 97
PL 98 – 107
SL 108 – 116
BS 117 – 125
SR 126 – 134
LT 135 – 144
ET 145 – 154
LV 155 – 164

- Typ: SERIE EPC06
- Modell: CY505
- Fassungsvermögen: 5,8 l
- Betriebsdruck: 60 kPa
- PS: 130 kPa
- Eingebaute Heizung: Gehäuseheizwiderstand.

Réf. RNC00150153-07