

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



ELECTRIC PRESSURE COOKER SSKT 900 A1

(GB)

ELECTRIC PRESSURE COOKER

Operating instructions

(SK)

ELEKTRICKÝ, RÝCHLOVARNÝ HRNIEC

Návod na obsluhu

(CZ)

ELEKTRICKÝ RÝCHLOVARNÝ HRNEC

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

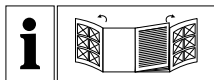
(CH)

ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungsanleitung

IAN 274422

(CZ) (SK)



GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	23
SK	Návod na obsluhu	Strana	45
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	67

A



B**C**

Contents

Introduction	2
Information concerning these operating instructions	2
Copyright	2
Intended use	2
Warning notes	2
Safety	3
Basic safety guidelines	3
Operating components	8
Unpacking and installation	9
Safety instructions	9
Package contents and transport inspection	9
Unpacking	10
Disposal of packaging materials	10
Handling and operation	10
Before first use	10
Operation	11
Keep warm function	18
Timer function	18
Tips and tricks	19
Cleaning and care	19
Storage	20
Storage/disposal	21
Storage	21
Disposal of the appliance	21
Appendix	21
Technical data	21
Warranty	22
Service	22
Importer	22

Introduction

Information concerning these operating instructions

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This pressure cooker is designed for cooking food. The appliance is not intended for any other purpose, nor for use beyond the scope described. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The operator bears sole liability.

Warning notes

The following warning notice types are used in these operating instructions:



DANGER

A warning notice at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- Follow the instructions in this warning notice to avoid the risk of death or serious injury.



WARNING

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety

This section contains important safety instructions for using the appliance.

This appliance complies with statutory safety regulations. Improper use may result in personal injury and property damage.

Basic safety guidelines

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines set out below:

- Check the appliance for visible external damage before use. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.

- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Children must not use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The channels in the pressure regulator through which the steam escapes must be checked regularly to ensure that there are no blockages.
- The lid should not be opened until the pressure inside the container has been released.
- All repairs must be carried out by authorised specialist companies or by the Customer Service department. Improper repairs may put the user at risk. It will also invalidate any warranty claims.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by a customer service department authorised by the manufacturer. Otherwise, no warranty claims will be held for any subsequent damages.
- Defective components must always be replaced with original replacement parts. Compliance with safety requirements can only be guaranteed if original replacement parts are used.

- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. NEVER use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is easily accessible in case of emergency, and that there is no risk of tripping over the cable.
- Provide a stable location for the appliance.

**RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ The appliance should only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating for your local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Arrange for customer service to repair or replace power cables and/or appliances that are not functioning properly or have been damaged.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or moist during use.



RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ NEVER immerse the appliance in water or other liquids! There is a risk of a potentially fatal electric shock if residual moisture comes into contact with live components during operation.
- ▶ Always take hold of the plug when handling the power cable. Do not pull on the cable itself and never touch the power cable with wet hands, this could result in either a short circuit or an electric shock.
- ▶ Do not place the appliance, furniture items or similar objects on the power cable, and ensure that it cannot become jammed or trapped in any way.
- ▶ Do not open the appliance housing or attempt to repair or modify the appliance. If the housing is opened or improper modifications are made, you run the risk of receiving a potentially fatal electric shock and the warranty will be void.
- ▶ Protect the appliance from drips or splashes of water. Do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- ▶ Always pull the plug out of the power socket during each break in use, as well as after use and before any cleaning.

**RISK OF BURNS!****► CAUTION! Hot surfaces!**

The surface of the appliance can become extremely hot during use. Touch the appliance only by the black handles while in use.

**CAUTION! MATERIAL DAMAGE!**

- Never operate the appliance if it is standing on soft materials such as carpeting. Blockages to the air inlets/outlets on the bottom of the appliance can lead to overheating and the risk of fire!
- Do not operate this appliance using an external time switch or a separate remote control system.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- To protect the non-stick coating in the interior, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- Do not use the inner bowl with other cooking appliances.
- Never operate the appliance without food inside it.

Operating components

(For illustrations see fold-out pages)

Figure A:

- ❶ Safety valve (upper part)
- ❷ Control for the pressure regulator
- ❸ Lid handle
- ❹ Appliance handles
- ❺ Lid
- ❻ Base
- ❼ Control panel with buttons and display
- ❽ Mains connection
- ❾ Spoon holder
- ❿ Locking pin
- ⓫ Container for water condensation

Figure B:

- ❿ Locking pin
- ❿ Safety valve (lower part)
- ⓫ Channels for the pressure regulator
- ⓫ Guide pin
- ⓫ Sealing plate
- ⓫ Guide hole in the sealing plate
- ⓫ Heating element

Figure C:

- ⓫ Inner bowl
- ⓫ Measuring cup
- ⓫ Spoon
- ⓫ Power cord with plug

Unpacking and installation

Safety instructions

WARNING

During the first use of the appliance there is a risk of injury and/or damage to property!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials.

There is a risk of suffocation.

- ▶ Please follow the instructions regarding the electrical connection of the appliance to avoid damage to property.

Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components (see fold-out pages):

- Electric Pressure Cooker
- Removable aluminium inner bowl **18** with ILAG Corflon non-stick coating and a capacity of 4.8 litres (max. cooking quantity: 4 litres)
- Accessories:
 - Measuring cup **19**
 - Spoon **20**
 - Power cord with plug **21**
 - Operating instructions

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, please contact the Service hotline (see section **Service**).

Unpacking

- ◆ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- ◆ Remove all packaging material.

Disposal of packaging materials

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging into the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

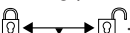
NOTE

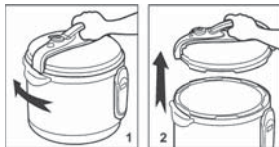
- If possible, keep the original packaging of the appliance for the entire duration of the warranty period so that the appliance can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Handling and operation

This section provides you with important information on handling and using the appliance.

Before first use

- ◆ Read these operating instructions carefully.
- ◆ Install the appliance in accordance with the safety instructions.
- ◆ Always carry the appliance by the two appliance handles **4** on the base **6**. Do not carry the appliance by the lid handle **3**.
- ◆ Turn the lid **5** around 25° clockwise by the lid handle **3** to the stop and remove it upwards. The locking pin **10** must point to the opened lock symbol on the appliance handle **4** .



- ◆ Remove the inner bowl **18**. Clean the appliance, the inner bowl **18** and all accessories as described in "Cleaning and care" to remove any possible production residues.

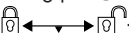
- ◆ Fill the inner bowl **18** with around 0.5 litres of water and place it back inside the appliance.
- ◆ Replace the lid **5** in the position it was in when you removed it. Turn the lid **5** anticlockwise by the handle **3** until the stop.
- ◆ Use the supplied power cord **21** to connect the mains connection socket **8** with a properly connected and grounded power socket that supplies the voltage specified in the section "Technical data".
- ◆ Allow the appliance to heat up for about 6 minutes. Proceed as described in the section "Operation".

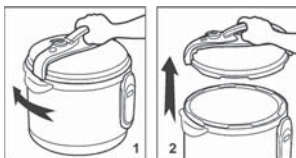
NOTE

► The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- ◆ At the end of the cooking phase, the appliance emits 3 beeps. Then pull the plug of the power cord **21** out of the mains socket and allow the appliance to cool down for at least 30 minutes.
- ◆ Clean the appliance and the inner bowl **18** again.

Operation

- ◆ Turn the lid **5** around 25° clockwise by the lid handle **3** to the stop and remove it upwards. The locking pin **10** must point to the opened lock symbol on the appliance handle **4** .



- ◆ Remove the inner bowl **18** and add the food you wish to cook, together with the amount of water specified in the following tables, to the inner bowl **18**.

NOTE

► The information in the table is intended as a guideline and can vary depending on the ripeness, size or condition of the food! If necessary, adjust the cooking time/amount of water/food.

Vegetables (500 g - 1 kg)	Quantity of water	Approx. duration	Button
Whole asparagus, thin	1.5 measuring cups 19	7 - 10 min.	
Green beans	1.5 measuring cups 19	6 - 8 min.	
Broccoli, pieces	1.5 measuring cups 19	7 min.	
Brussels sprouts	1.5 measuring cups 19	9 min.	
Carrots, approx. 2.5 cm ø	1.5 measuring cups 19	9 min.	
2 - 3 Corncobs	1.5 measuring cups 19	9 min.	
Whole pearl onions	1.5 measuring cups 19	7 min.	
Halved, peeled potatoes, approx. 1 kg or whole new potatoes, approx 1 kg	1.5 measuring cups 19	10 - 12 min.	
Pumpkin, quartered	1.5 measuring cups 19	10 min.	
Courgettes	1.5 measuring cups 19	10 min.	

Meat (1 - 1.5 kg pieces)	Quantity of water	Approx. duration	Button
Beef/veal, roast or brisket	4-8 measuring cups 19	60-80 Min.	
Pork joints	2 measuring cups 19	70-90 Min.	
Pork ribs	5 measuring cups 19	40 min.	

Meat (1 - 1.5 kg pieces)	Quantity of water	Approx. duration	Button
Leg of lamb	3-6 measuring cups 19	60-80 Min.	
Whole chicken	4-6 measuring cups 19	35-45 Min.	
Chicken parts	4-6 measuring cups 19	15-25 Min.	
Meat or poultry soup/broth	5-8 measuring cups 19	20-30 Min.	

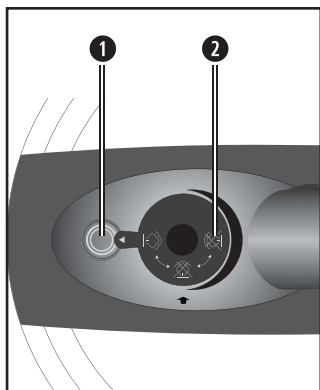
Fish/seafood	Quantity of water	Approx. duration	Button
Mussels	1.5 measuring cups 19	5-9 Min.	
Shrimps	1.5 measuring cups 19	6 min.	
Fish soup or broth	2-6 measuring cups 19	10-12 Min.	

NOTE – COOKING RICE

- Add rice and water in a ratio of 1:2 (2 measuring cups **19** of rice to 4 measuring cups **19** of water) to the pressure cooker. Make sure that the content reaches at least the 1/5 marking in the inner bowl **18**.
- Cook the rice for about 10 minutes using the programme "Rice" .

- ◆ Portion the food so that the fill level is between the 1/5 and 4/5 marking on the scale in the inner bowl **18**. For foods that expand during cooking, the fill level must not exceed the 3/5 mark.
- ◆ Check that the heating element **17** and the outside of the inner bowl **18** are free of contamination and food residues.
- ◆ Replace the inner bowl **18** into the appliance. Twist the inner bowl **18** briefly on the heating element **17** to ensure that is properly in place.

- ◆ Make sure that the sealing plate **15** and its guide **16** are firmly seated on the guide pin **14** in the lid **5**.
- ◆ Replace the lid **5** in the position it was in when you removed it. Turn the lid **5** anticlockwise by the handle **3** until stop.
- ◆ Re-insert the plug of the power cord **21** into the mains socket.
- ◆ Press the  button to switch on the device. The display will show "0000".
- ◆ Ensure that the control for the pressure regulator **2** is closed. The arrow must point to the  symbol on the pressure regulator **2**:



- ◆ Press one of the buttons described in the following tables depending on which food you are cooking:

Food	Button	Preset duration	Min. duration	Max. duration
Rice		12 minutes	10 minutes	15 minutes
Meat dishes		35 minutes	15 minutes	90 minutes
Potatoes		12 minutes	10 minutes	20 minutes
Fish dishes		6 minutes	5 minutes	20 minutes
Soup		30 minutes	5 minutes	180 minutes

Food	Button	Preset duration	Min. duration	Max. duration
Vegetables		3 minutes	2 minutes	10 minutes

Average cooking times are pre-programmed for various different foods. The respective pre-set cooking time will flash on the display for 5 seconds and the LED on the button for the selected cooking function will light up.

- ◆ To extend the cooking time, press the food button repeatedly during this time. To reduce the cooking time, press the food button over the maximum value. The display will then jump to the minimum duration.

NOTES

When experimenting with cooking times, start with low values and increase them until you find the correct cooking time.

Changes to the cooking time will not be stored in the appliance and must be re-entered later.

- ◆ Afterwards, the appliance will start heating up and building up pressure. During this process, the first two digits on the display show a spiral pattern until the required pressure has built up. The selected cooking time will be displayed permanently and counted down after the required pressure has been reached.

NOTE

It can take up to 15 minutes for the pressure to build up! The cooking time will only then start counting down.

NOTE

The increasing pressure will cause the upper part of the safety valve **1** to rise up. This will prevent the locking pin **10** from being moved and thus ensures that the lid **5** cannot be accidentally opened during operation.

- ◆ You can cancel entering parameters, the heating and cooking functions and also the time-delayed cooking at any time by pressing the  button.
- ◆ If steam escapes and condenses during the cooking process due to minor leaks in the lid **5**, the water will be collected in the container **11** on the side of the appliance.

- ◆ After the cooking time elapses, you will hear three beeps and the appliance automatically switches to the keep warm function. The LED on the  button lights up. The display shows "0000" and shows the elapsed minutes of the keep warm function.
- ◆ Press the  button to turn off the keep warm function. Press the  button to switch off the device.



RISK OF BURNS!

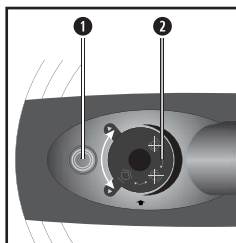
- Hot, high-pressure steam flows out of the opening of the control of the pressure regulator ❷. To prevent scalding your hand, touch the control ❷ only on the sides, not on the top!

Use oven gloves when you let off steam!

We recommend using a kitchen utensil, for instance, a wooden spoon, to open the pressure regulator ❷.

Always wear oven gloves as a safety measure.

- ◆ Move the control of the pressure regulator ❷ carefully to the side to let off pressure from within the appliance. The arrow points to the  symbol on the pressure regulator ❷ when the pressure regulator ❷ is fully open and the pressure can escape.



- ◆ Once the pressure in the appliance has dropped far enough that the upper part of the safety valve ❶ sinks back down, you can carefully open the lid ❺.

RISK OF BURNS!

- ▶ When you open the lid ❺ after a cooking process, very hot air streams out of the interior of the appliance.
- ▶ The inner bowl ❷ with the cooked food is very hot. Use gloves!
- ▶ Never touch the heating element ❶!

NOTE

Especially when preparing foods with a high liquid content, you should not reduce the pressure via the control on the pressure regulator ❷ directly after using the keep warm function. Otherwise, small pieces of food could get into the channels of the pressure regulator ❷ and block it. Pieces of food could also escape and soil the appliance and the area around it.

To clean the channels of the pressure regulator ❷, remove the sealing plate ❶ (see section "Cleaning and care"). Pull the cap of the pressure regulator off and clean it in warm water. If necessary, take a washing-up brush and use its bristles to clean the narrow openings.

To clean the control of the pressure regulator ❷, pull it firmly upwards out of the lid ❺. Clean the control of the pressure regulator ❷ in warm water with a little washing up liquid. If necessary, take a washing-up brush and use its bristles to clean the narrow openings. Rinse off any detergent residue. Replace the control of the pressure regulator ❷ in the recess in the lid ❺. Ensure that the control of the pressure regulator ❷ is pushed far enough down and sits correctly in the recess.

- ◆ Remove the hot inner bowl ❷ with the cooked food. Use the supplied spoon ❸ to remove food from the inner bowl ❷.

CAUTION

Damage to the appliance!

- Do not use pointed or sharp objects to remove the cooked food. These could damage the coating of the inner bowl .

- ◆ Remove the plug of the power cord  from the mains socket.
- ◆ Remove the container for water condensation  downwards from its fitting and empty it. Then replace it.

Keep warm function

- ◆ After cooking, the appliance switches automatically into the keep warm function. The LED above the  button lights up.
- ◆ You can start the keep warm function even without a previous cooking programme: Press the  button to switch on the appliance. Then press the  button. The appliance starts the keep warm function. You can stop the keep warm function at any time by pressing the  button. The maximum time for the keep warm function is 24 hours.

Timer function

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

- Never leave the appliance unattended while the pressure is building up or during cooking!
- ◆ If you want to delay the start of the desired cooking process by up to 24 hours, press the  button repeatedly before selecting the programme. Each press delays the start by a further 30 minutes. The display shows the time until the beginning of cooking and the LED above the  lights up.
- ◆ After selecting the required time delay, proceed with selecting the programme as described in the section “Operation”.

Tips and tricks

- To make meat more tender, you can marinate it beforehand. An ideal basis for this can be sour cream, red wine, vinegar, buttermilk or fresh papaya or pineapple juice, for example. Add herbs and spices according to taste. Ideally, leave it overnight. Do not add salt as this can draw water out of the meat and make it dry.
- You can also cook frozen food. This may increase the cooking time.

Cleaning and care



WARNING! **DANGER TO LIFE DUE TO ELECTRIC SHOCK!**

Risk of injury when cleaning the appliance!

To avoid risks, observe the following safety instructions:

- ▶ Before cleaning, pull out the plug of the power cord **21** and wait until the appliance has completely cooled down. Risk of injury!
- ▶ Never clean the appliance under running water and never immerse it in water. The appliance could be irreparably damaged!

CAUTION

Damage to the appliance!

- ▶ To avoid irreparable damage to the appliance, ensure that no moisture can penetrate the appliance during cleaning.
 - ▶ When cleaning the surfaces use neither abrasive or chemical cleaners, nor sharp or scratchy objects.
 - ▶ The lid **5** and the sealing plate **15** are not dishwasher-safe.
- Wipe the inner bowl **18** with a damp cloth. For stubborn soiling use a mild detergent on the cloth. Do not use any abrasive cleaning agents, rough sponges or sharp objects for cleaning as these could damage the non-stick coating.

- For stubborn crusting, lay a wet cloth on the baked-on residues to soften them.
- You can also clean the inner bowl **18**, the measuring cup **19** and the spoon **20** in the dishwasher.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- The sealing plate **15** is very sensitive and bends easily. Handle it with great care.

- To clean the sealing plate **15** and the sealing ring that encircles the sealing plate **15**, remove both from the lid **5**:
 - First, pull the sealing ring from the sealing plate **15**.
 - You can now grip the sealing plate **15** and pull it off the guide pin in the middle of the lid **5**.
 - Clean the sealing ring and the sealing plate **15** in warm water containing a mild detergent.
 - Rinse both parts off with clear water and then dry them well.
 - Fit the sealing ring around the sealing plate **15**.
- Before you reassemble the lid **5** with the sealing plate **15**, clean it with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth. If you do so, make sure you clean off all surfaces with a cloth dampened only with water to ensure that no traces of detergent remain. Dry the lid **5**.
- Insert the sealing plate **15** together with the sealing ring into the lid **5** so that the guide pin in the lid **5** slides through the guide hole in the sealing plate **15**.

A damp cloth is sufficient for cleaning the exterior surfaces of the appliance. Ensure that all parts are completely dry before re-using the appliance.

NOTE

- Contact our service department if you need spare parts, such as a new sealing ring. Have the IAN number of this item to hand. You will find the IAN on the front of these operating instructions and directly under the service numbers.

Storage

Store the cleaned appliance in a dry location.

Storage/disposal

Storage

If you plan not to use the appliance for a long period, store it in a clean, dry place away from direct sunlight.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Appendix

Technical data

Pressure cooker	
Voltage supply	220 - 240 V ~ 50 Hz
Power consumption	900 W
Storage capacity	4.8 litres
Max. cooking quantity	4 litres
Working pressure	max. 60 kPa
Safety pressure	100 kPa
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Warranty

This appliance is provided with a 3-year warranty, valid from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for damage sustained during carriage, components subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches or batteries.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 274422

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	24
Informace k tomuto návodu k obsluze	24
Autorské právo	24
Použití v souladu s určením	24
Výstražná upozornění	24
Bezpečnost	25
Základní bezpečnostní pokyny	25
Ovládací prvky	30
Vybalení a zapojení	31
Bezpečnostní pokyny	31
Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	31
Vybalení	32
Likvidace obalu	32
Obsluha a provoz	32
Před prvním použitím	32
Obsluha	33
Funkce udržování tepla	40
Funkce časovače	40
Tipy a triky	41
Čištění a údržba	41
Uložení	42
Skladování/likvidace	43
Skladování	43
Likvidace přístroje	43
Příloha	43
Technické údaje	43
Záruka	44
Servis	44
Dovozce	44

Úvod

Informace k tomuto návodu k obsluze

Blahopřejeme vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoli rozmnožování, resp. každý dotisk, i pouze částečný, stejně jako reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, jsou povoleny pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití v souladu s určením

Tlakový hrnec je určen k přípravě pokrmů. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských provozovnách nebo průmyslových podnicích.

Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu, vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese v plném rozsahu sám provozovatel.

Výstražná upozornění

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí se označuje hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, může mít za následek usmrcení nebo vážné zranění.

- ▶ Pro zabránění nebezpečí usmrcení nebo těžké újmy na zdraví je nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

**VÝSTRAHA**

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možnou nebezpečnou situaci.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést ke zraněním.

- Pro zabránění zranění osob je proto nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražné upozornění tohoto stupně nebezpečí označuje možný vznik hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- Upozornění označuje doplňující informace usnadňující manipulaci s přístrojem.

Bezpečnost

V této kapitole jsou uvedeny důležité bezpečnostní pokyny týkající se manipulace s přístrojem.

Tento přístroj odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné použití může vést ke zranění osob a hmotným škodám.

Základní bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.

- Příklad nesmí používat děti.
- Příklad a jeho připojovací kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- Kanály v zařízení pro regulaci tlaku, kterými uniká pára, je třeba pravidelně kontrolovat, aby bylo zajištěno, že nejsou ucpané.
- Víko přístroje se smí otevírat až po odbourání přetlaku uvnitř hrnce.
- Opravy na přístroji nechte provádět pouze autorizovanými odbornými firmami nebo zákaznickým servisem. Neodbornou opravou může pro uživatele vzniknout nebezpečí. Navíc zanikají i záruční nároky.
- Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze výrobcem autorizovaný zákaznický servis, jinak při následném poškození zaniká nárok na záruku.
- Vadné součástky smí být nahrazovány pouze originálními náhradními díly. Pouze u těchto součástí je zaručeno, že budou splněny bezpečnostní požadavky.

- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby přes síťový kabel nikdo nemohl klopýtnout.
- Zajistěte, aby byl přístroj postavený ve stabilní poloze.

**NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Přístroj zapojte pouze do řádně nainstalované a uzemněné zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Síťové kabely, resp. přístroje, které nefungují správně nebo byly poškozeny, nechte okamžitě opravit nebo vyměnit zákaznickým servisem.
- Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokré prostředí.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrá.

**NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Příklad nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Síťový kabel uchopte vždy za zástrčku. Netahejte za samotný kabel a nikdy se nedotýkejte síťového kabelu mokřými rukama, mohlo by dojít ke zkratu nebo úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Na síťový kabel nestavte přístroj ani nábytek apod. a ujistěte se, že kabel není přiskřípnutý.
- ▶ Neotevírejte kryt přístroje, přístroj neopravujte ani nemodifikujte. V případě otevřeného krytu nebo neoprávněných změn vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a zaniká záruka.
- ▶ Chraňte přístroj před odkapávající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle přístroje proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- ▶ Při každém přerušení, po ukončení použití a před každým čištěním vytáhněte síťový kabel ze zásuvky.

**NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!****► POZOR! Horké povrchy!**

Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. Přístroj uchopte pouze za černé rukojeti.

**POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!**

- Přístroj nikdy neprovozujte, pokud stojí na měkkých materiálech, jako jsou např. podlahy pokryté kobercem. Zablokování větracích a odvzdušňovacích otvorů v dně přístroje vede k přehřátí a nebezpečí vzniku požáru!
- Tento přístroj neprovozujte s externím časovým spínačem nebo samostatným ovládacím systémem.
- Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- Chraňte antiadhezivní vrstvu vnitřního hrnce tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nože, vidličky apod. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- Vnitřní hrnec nikdy nepoužívejte pro jiné varné plotýnky.
- Přístroj nikdy nepoužívejte bez potravin uvnitř.

Ovládací prvky

(Zobrazení viz výklopné strany)

Obrázek A:

- ❶ pojistný ventil (horní část)
- ❷ regulátor zařízení pro regulaci tlaku
- ❸ úchytka víka
- ❹ rukojeti přístroje
- ❺ víko
- ❻ spodní část
- ❼ ovládací pole s tlačítky a displejem
- ❽ síťová přípojka
- ❾ držák na lžice
- ❿ blokovací kolík
- ⓫ záchytná nádoba na zkondenzovanou vodu

Obrázek B:

- ❿ blokovací kolík
- ⓫ pojistný ventil (spodní část)
- ⓬ kanály zařízení pro regulaci tlaku
- ⓭ vodící čep
- ⓮ těsnicí deska
- ⓯ vodící otvor těsnicí desky
- ⓰ topný článek

Obrázek C:

- ⓱ vnitřní hrnec
- ⓲ odměrka
- ⓳ lžice
- ⓴ síťový kabel se zástrčkou

Vybalení a zapojení

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA

Při uvedení přístroje do provozu může dojít ke zranění osob a věcným škodám!

Abyste zamezili vzniku nebezpečí, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- ▶ Obalový materiál není na hraní. **Hrozí nebezpečí udušení.**
- ▶ Dbejte na upozornění týkající se elektrického zapojení přístroje, aby nedošlo ke vzniku hmotných škod.

Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj je standardně dodáván s následujícími komponentami (viz výklopné strany):

- Elektrický rychlovarný hrnec
- Vyjímatelný vnitřní hrnec **18** z hliníku s antiadhezivní vrstvou ILAG Corflon a kapacitou 4,8 litru (max. objem vařených potravin: 4 litry)
- Příslušenství:
 - odměrka **19**
 - lžice **20**
 - síťový kabel se zástrčkou **21**
 - návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Vybalení

- ♦ Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- ♦ Odstraňte veškerý obalový materiál.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany přírody a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

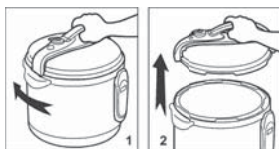
- Pokud možno, uschovejte originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Obsluha a provoz

V této kapitole obdržíte důležité pokyny a informace k obsluze a provozu přístroje.

Před prvním použitím

- ♦ Tento návod k obsluze si pozorně přečtěte.
- ♦ Umístěte přístroj v souladu s bezpečnostními pokyny.
- ♦ Přístroj přenášejte tak, že ho uchopíte za obě rukojeti přístroje ④ na spodní části ⑥. Přístroj nepřenášejte držením pouze za úchytku víka ③.
- ♦ Otočte víko ⑤ za úchytku ③ ve směru hodinových ručiček až na doraz o cca 25° a sejměte ho vysunutím směrem nahoru. Blokovací kolík ⑩ musí před nadzvednutím ukazovat na otevřený zámek na rukojeti přístroje ④.  ↔ 



- ♦ Vyjměte vnitřní hrnec ⑮. K odstranění možných zbytků z vaření vyčistěte přístroj, vnitřní hrnec ⑮ a veškeré příslušenství tak, jak je popsáno v části „Čištění a údržba“.

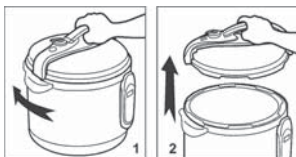
- ◆ Nalijte cca 0,5 l vody do vnitřního hrnce **18** a vložte ho zpět do přístroje.
- ◆ Nasad'te víko **5** opět do pozice, ve které jste ho sejmuli. Otočte víko **5** za úchytku **3** proti směru hodinových ručiček až na doraz.
- ◆ Použijte dodaný síťový kabel **21** k zapojení síťové přípojky **8** přístroje do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky, která dodává napětí, uvedené v kapitole „Technické údaje“.
- ◆ Přístroj nechte 6 minut vařit. Postupujte tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- ◆ Na konci fáze vaření zazní 3 akustické signály. Potom vytáhněte zástrčku síťového kabelu **21** ze síťové zásuvky a nechte přístroj minimálně 30 minut vychladnout.
- ◆ Ještě jednou vyčistěte přístroj a vnitřní hrnec **18**.

Obsluha

- ◆ Otočte víko **5** za úchytku **3** ve směru hodinových ručiček až na doraz o cca 25° a sejměte ho vysunutím směrem nahoru. Blokovací kolík **10** musí před nadzvednutím ukazovat na otevřený zámek na rukojeti přístroje **4** .



- ◆ Vyjměte vnitřní hrnec **18** a dejte potraviny, které se mají vařit společně s množstvím vody, které je uvedeno v následující tabulce, do vnitřního hrnce **18**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Údaje v tabulce jsou směrné hodnoty a mohou se výrazně lišit v závislosti na stupni zralosti, velikosti a stavu potravin! Podle potřeby upravte dobu vaření/množství vody/ množství potravin, které mají být vařené.

Zelenina (500 g - 1 kg)	Množství vody	Doba trvání cca	Tlačítko
Celý chřest, tenký	1,5 odměrky 19	7 - 10 min.	
Zelené fazolky	1,5 odměrky 19	6 - 8 min.	
Kousky brokolice	1,5 odměrky 19	7 min.	
Růžičková kapusta	1,5 odměrky 19	9 min.	
Mrkev, cca 2,5 cm ø	1,5 odměrky 19	9 min.	
2 - 3 Kukuřičný klas	1,5 odměrky 19	9 min.	
Celá cibule	1,5 odměrky 19	7 min.	
Půlky oloupaných brambor, cca 1 kg nebo celé brambory, cca 1 kg	1,5 odměrky 19	10 - 12 min.	
Dýně, nakrájená na čtvrtky	1,5 odměrky 19	10 min.	
Cuketa	1,5 odměrky 19	10 min.	

Maso (á 1-1,5 kg)	Množství vody	Doba trvání cca	Tlačítko
Hovězí/telecí, pečeně nebo hrudí	4-8 odměrek 19	60 - 80 min.	
Vepřová pečeně	2 odměrky 19	70 - 90 min.	
Vepřová žebírka	5 odměrek 19	40 min.	

Maso (á 1–1,5 kg)	Množství vody	Doba trvání cca	Tlačítko
Jehněčí kýta	3–6 odměrek 19	60 – 80 min.	
Celá slepice	4–6 odměrek 19	35 – 45 min.	
Kousky kuřete	4 – 6 odměrek 19	15 – 25 min.	
Masová nebo drůbeží polévka / bujón	5 – 8 odměrek 19	20 – 30 min.	

Ryby / plody moře	Množství vody	Doba trvání cca	Tlačítko
Mušle	1,5 odměrky 19	5 – 9 min.	
Krevety	1,5 odměrky 19	6 min.	
Rybí polévka nebo rybí bujón	2 – 6 odměrek 19	10 – 12 min.	

UPOZORNĚNÍ – VAŘENÍ RÝŽE

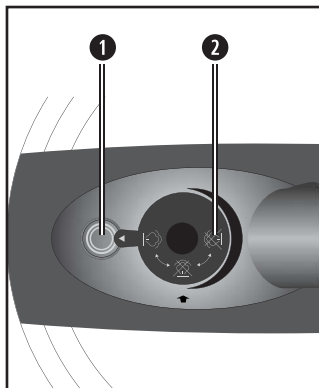
- Dejte rýži a vodu v poměru 1:2 (2 odměrky **19** rýže na 4 odměrky **19** vody) do tlakového hrnce. Dbejte při tom na to, aby obsah dosáhl minimálně 1/5 značení ve vnitřním hrnci **18**.

- Duste rýži cca 10 minut programem „Rýže“



- ◆ Potraviny naporcujte tak, aby výška naplnění byla mezi 1/5 a 4/5 značení na stupnici ve vnitřním hrnci **18**. U potravin, které se během vaření roztáhnou, nesmí výška naplnění překročit 3/5 značení.
- ◆ Zkontrolujte, zda topný clánek **17** a vnější strana vnitřního hrnce **18** jsou zbavená znečištění nebo zbytků potravin.
- ◆ Vložte vnitřní hrnec **18** zpět do přístroje. Otáčejte vnitřním hrcem **18** na topném článku **17** sem a tam tak, aby správně přilehl.

- ♦ Ujistěte se, zda těsnicí deska **15** svým vedením **16** dosedá na vodící čep **14** ve víku **5**.
- ♦ Nasadíte víko **5** opět do pozice, ve které jste ho sejmuli. Otočte víko **5** za úchytku **3** proti směru hodinových ručiček až na doraz.
- ♦ Zástrčku síťového kabelu **21** zastrčte zpět do síťové zásuvky.
- ♦ Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „0000“.
- ♦ Ujistěte se, že je regulátor zařízení pro regulaci tlaku **2** zavřený. Šipka musí ukazovat na symbol  na regulátor zařízení pro regulaci tlaku **2**:



- ♦ Podle potraviny, která se má vařit, stiskněte jedno z tlačítek, popsanych v následující tabulce:

Potraviny	Tlačítko	Předem zadaná doba trvání	Minimální doba trvání	Maximální doba trvání
Rýže		12 minut	10 minut	15 minut
Masové pokrmy		35 minut	15 minut	90 minut
Brambory		12 minut	10 minut	20 minut
Rybí pokrmy		6 minut	5 minut	20 minut

Potraviný	Tlačítko	Předem zadaná doba trvání	Minimální doba trvání	Maximální doba trvání
Polévka		30 minut	5 minut	180 minut
Zelenina		3 minut	2 minut	10 minut

Pro různé potraviny jsou předem naprogramované průměrné doby vaření. Na displeji bliká po dobu 5 sekund příslušná přednastavená doba vaření a LED tlačítko pro vybranou funkci vaření svítí.

- ♦ K prodloužení doby vaření stiskněte během této doby opakovaně tlačítko potraviny. Ke zkrácení doby vaření stiskněte tlačítko potraviny nad maximální hodnotu. Indikace potom přeskočí na minimální dobu trvání.

UPOZORNĚNÍ

Při experimentování s časy vaření začněte s krátkými časy a zvyšujte je, dokud nenajdete správnou dobu vaření.

Změna doby vaření se neuloží v přístroji a musí se později opět zadat.

- ♦ Poté přístroj začne se zahříváním a nárůstem tlaku. Mezitím označují segmenty na prvních dvou místech displeje opačný chod, který se ukončí, jakmile je dosaženo požadovaného tlaku. Zvolená doba vaření se zobrazí trvale a po uskutečněném nárůstu tlaku se odpočítává.

UPOZORNĚNÍ

Nárůst tlaku může trvat až 15 minut! Teprve potom se doba vaření začne odpočítávat.

UPOZORNĚNÍ

Stoupajícím tlakem v přístroji se nadzvedne horní část pojistného ventilu ❶. V důsledku toho se blokovací kolík ❷ již nemůže pohybovat, čímž zajišťuje víko ❸ proti neúmyslnému otevření během provozu.

- ♦ Zadání parametrů, funkci rozehrání a vaření a zpožděný začátek vařenímůžete kdykoliv přerušit stisknutím tlačítka .
- ♦ Pokud by během vaření unikala vodní pára v důsledku mírných netěsností na víku ❸ a tato by kondenzovala, pak se voda zachytí v záchytné nádobě ❹ na boku přístroje.

- ◆ Po uplynutí doby vaření zazní tři akustické signály a přístroj se automaticky přepne do funkce udržování teploty. LED nad tlačítkem  svítí. Na displeji se zobrazí „0000“ a počítá potom dál uplynulé minuty funkce udržování teploty.
- ◆ Pro vypnutí funkce udržování teploty stiskněte tlačítko . Pro vypnutí přístroje stiskněte tlačítko .



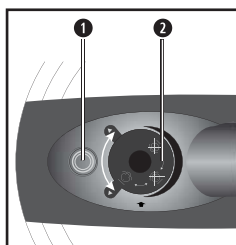
NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- Z otvoru regulátoru v zařízení pro regulaci tlaku ❷ proudí horká pára pod vysokým tlakem. Stiskněte regulátor zařízení pro regulaci tlaku ❷ z boku, ne ze shora, abyste si neopařili ruku!

Při vypouštění páry používejte chňapky!

K otevření regulátoru zařízení pro regulaci tlaku ❷ doporučujeme použít kuchyňskou pomůcku, jako je například vařečka. I při tom buďte opatrní a použijte chňapky.

- ◆ Pootočte regulátor zařízení pro regulaci tlaku ❷ opatrně ke straně pro snížení tlaku uvnitř přístroje. Šipka ukazuje na symbol  na regulátoru zařízení pro regulaci tlaku ❷, když regulátor zařízení pro regulaci tlaku ❷ úplně otevřen a tlak může unikat.



- ♦ Jestliže tlak v přístroji poklesl tak, že horní část pojistného ventilu ❶ poklesla, můžete opatrně otevřít víko ❺.



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- Když na konci vaření otevřete víko ❺, proudí zevnitř přístroje velmi horký vzduch.
- Vnitřní hrnec ❶ s uvařenými jídly je velmi horký. Používejte rukavice!
- V žádném případě se nedotýkejte topného článku ❶!

UPOZORNĚNÍ

Speciálně po přípravě jídel s vysokým podílem tekutiny byste neměli redukovat tlak ihned po použití funkce udržování teploty pomocí regulátoru zařízení pro regulaci tlaku ❷. Jinak by se části jídel mohly dostat do kanálů zařízení pro regulaci tlaku ❶ upat je. Části jídel by se také mohly dostat ven a znečistit přístroj a přilehlou oblast.

Pro vyčištění kanálů zařízení pro regulaci tlaku ❶ odeberte těsnicí desku ❶ (viz kapitola „Čištění a údržba“). Sejměte krytku zařízení pro regulaci tlaku a omyjte ji v teplé vodě. Podle potřeby si na pomoc vezměte mycí kartáč se štetinami, vhodný pro čištění úzkých otvorů.

K čištění regulátoru zařízení pro regulaci tlaku ❷ ho vytáhněte silně z víka ❺ směrem nahoru. Opláchněte regulátor zařízení pro regulaci tlaku ❷ v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Podle potřeby si na pomoc vezměte mycí kartáč se štetinami, vhodný pro čištění úzkých otvorů. Opláchněte případné zbytky mycího prostředku. Nasaďte regulátor zařízení pro regulaci tlaku ❷ opět do vyhloubeniny ve víku ❺. Dbejte na to, aby regulátor zařízení pro regulaci tlaku ❷ byl co nejvíce zatlačen dolů a aby správně dosedal ve vyhloubeninu.

- ♦ Vyjměte horký vnitřní hrnec ❶ s uvařenými jídly. Použijte dodanou lžici ❷ k vybrání jídel z vnitřního hrnce ❶.

POZOR

Poškození přístroje!

- K odstranění vařených potravin nepoužívejte špičaté nebo ostré předměty. Tyto by mohly poškodit povrstvení vnitřního hrnce **18**!

- ◆ Vytáhněte zástrčku síťového kabelu **21** ze síťové zásuvky.
- ◆ Odeberte záchytnou nádobu na zkondenzovanou vodu **11** směrem dolů z jejího držáku a vyprázdněte ji. Potom ji opět nasadte do držáku.

Funkce udržování tepla

- ◆ Po vaření přístroj automaticky přepne do funkce udržování tepla. LED nad tlačítkem  přitom svítí.
- ◆ Funkci udržování tepla můžete spustit i bez předešlého programu vaření: Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko . Pak stiskněte tlačítko . Přístroj spustí funkci udržování tepla. Funkci udržování tepla můžete kdykoliv zastavit opětovným stisknutím tlačítka . Maximální doba funkce udržování tepla je 24 hodin.

Funkce časovače

POZOR – Hmotné škody!

- Přístroj v době nárůstu tlaku a vaření nikdy nenechávejte bez dozoru!

- ◆ Pokud si přejete až o 24 hodin zpožděné spuštění požadovaného vaření, pak před výběrem programu opakovaně stiskněte tlačítko  (funkce časovače). Každým stisknutím se spuštění opozdí o dalších 30 minut. Na displeji se zobrazí čas až do začátku vaření a LED nad tlačítkem  svítí.
- ◆ Po nastavení požadovaného zpoždění postupujte dál výběrem programu tak, jak je popsáno v kapitole „Obsluha“.

Tipy a triky

- Chcete-li mít maso měkčí, můžete ho předem namarinovat. Jako základ marinády lze použít například kysanou smetanu, červené víno, ocet, pod-máslí nebo čerstvou šťávu z papáji či ananasu. Podle chuti přidejte bylinky a koření. Maso ponechte v marinádě pokud možno přes noc. Nepřidávejte sůl, protože ta z masa vytáhne vodu, takže je potom tvrdé.
- Můžete vařit i zmrazené potraviny. Může se stát, že se v takovém případě prodlouží doba vaření.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA PŘI ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

Při čištění přístroje může dojít ke zranění osob!

Abyste zamezili vzniku nebezpečí, dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

- ▶ Před čištěním vytáhněte zástrčku síťového kabelu  a vyčkejte, až přístroj úplně vychladne. Nebezpečí zranění!
- ▶ Přístroj nikdy nečistěte pod tekoucí vodou a neponořujte jej nikdy do vody. Přístroj se může nenávratně poškodit!

POZOR

Poškození přístroje!

- ▶ Při čištění zabraňte vniknutí vlhkosti do přístroje, aby nedošlo k jeho neopravitelnému poškození.
- ▶ Nepoužívejte k čištění povrchů žádné ostré abrazivní nebo chemické čisticí prostředky ani špičaté nebo ostré předměty.
- ▶ Víko  a těsnicí desku  lze umývat v myčce nádobí.
- Vnitřní hrnec  vyčistěte vlhkým hadříkem. Na těžce odstranitelné nečistoty použijte jemný čisticí prostředek nanášený na hadříku. Nepoužívejte k čištění žádné agresivní čisticí prostředky, drsné houbičky nebo špičaté předměty, aby nedošlo k poškození antiadhezivního povrchu.

- V případě silných usazenin položte na připečené zbytky vlhký hadřík, aby změkly.
- Vnitřní hrnec 18, odměrku 19 a lžíci 20 můžete také umývat v myčce nádobí.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Těsnicí deska 15 je velmi citlivá a lze ji snadno ohnout. Manipulujte s ní vždy s maximální opatrností.
- K čištění těsnicí desky 15 a těsnicího kroužku, který obklopuje těsnicí desku 15 vyjměte obojí z víka 5:
 - Nejprve stáhněte těsnicí kroužek z těsnicí desky 15.
 - Nyní můžete těsnicí desku 15 uchopit a stáhnout z upevňovací tyče uprostřed víka 5.
 - Těsnicí kroužek a těsnicí desku 15 umyjte v teplé vodě s přidáním jemného mycího prostředku.
 - Opláchněte oba díly čistou vodou a vysušte je.
 - Nasadíte těsnicí kroužek dokola na těsnicí desku 15.
- Předtím, než opět smontujete víko 5 s těsnicí deskou 15, vyčistěte je vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte na hadřík jemný mycí prostředek. Potom však vyčistěte všechny plochy ještě jednou vlhkým hadříkem, namočeným v čisté vodě, abyste odstranili všechny zbytky mycího prostředku. Vysušte víko 5.
- Zastrčte těsnicí desku 15 s nasazeným těsnicím kroužkem zpět od víka 5 tak, aby upevňovací tyč ve víku 5 zapadla do vodicího otvoru těsnicí desky 16.

K čištění vnějších ploch přístroje stačí vlhký hadřík. Dbejte na to, aby před opětovným použitím přístroje byly všechny díly zcela suché.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Obraťte se na náš servis, pokud potřebujete náhradní díly, jako je například nový těsnicí kroužek. Mějte připravené číslo IAN tohoto výrobku. Číslo IAN najdete na přední straně tohoto návodu k obsluze a přímo od číslem servisní linky.

Uložení

Vyčištěný přístroj uchovávejte na suchém místě.

Skladování/likvidace

Skladování

Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, uložte jej na čistém, suchém místě bez přímého slunečního záření.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment).

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Příloha

Technické údaje

Tlakový hrnec	
Napájecí napětí	220 - 240 V ~ 50 Hz
Příkon	900 W
Kapacita nádoby	4,8 litru
Max. množství vařených potravin	4 litry
Pracovní tlak	max. 60 kPa
Bezpečnostní tlak	100 kPa
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Záruka

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen.

Uchovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatnění záruky se spojte telefonicky se servisní dílnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů.

Výrobek je určen jen pro soukromé účely a nikoli pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena. Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 274422

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	46
Informácie o tomto návode na obsluhu	46
Autorské právo	46
Používanie v súlade s určením	46
Výstražné upozornenia	46
Bezpečnosť	47
Základné bezpečnostné upozornenia	47
Obslužné prvky	52
Vybalenie a zapojenie	53
Bezpečnostné upozornenia	53
Rozsah dodávky a kontrola po doprave	53
Vybalenie	54
Likvidácia balenia	54
Obsluha a prevádzka	54
Pred prvým použitím	54
Obsluha	55
Funkcia udržiavania tepla	62
Časovač	62
Tipy a triky	63
Čistenie a údržba	63
Uskladnenie	64
Uskladnenie a zneškodnenie	65
Skladovanie	65
Likvidácia prístroja	65
Dodatok	65
Technické údaje	65
Záruka	66
Servis	66
Dovozca	66

Úvod

Informácie o tomto návode na obsluhu

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozoreniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Autorské právo

Táto dokumentácia je chránená autorským právom.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastková, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

Používanie v súlade s určením

Plakový hrniec je určený na varenie potravín. Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s určením. Prístroj nie je určený na používanie v obchodných alebo komerčných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s určeným účelom, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie sám prevádzkovateľ.

Výstražné upozornenia

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Keď tejto nebezpečnej situácii nezabránite, môže to viesť až k usmrteniu alebo ťažkým zraneniam.

- Aby ste sa vyhlí nebezpečenstvu usmrtenia alebo ťažkým zraneniam osôb, riaďte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

**VÝSTRAHA**

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Keď tejto nebezpečnej situácii nezabráňte, môže to mať za následok zranenia.

- Aby ste zabránili zraneniam osôb, riaďte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR

Výstražné upozornenie tohto stupňa nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

Keď tejto nebezpečnej situácii nezabráňte, môže to mať za následok vecné škody.

- Aby ste zabránili vecným škodám, riaďte sa inštrukciami uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.

Bezpečnosť

V tejto kapitole sú uvedené dôležité bezpečnostné upozornenia pre manipuláciu s prístrojom.

Tento prístroj je v súlade s príslušnými bezpečnostnými ustanoveniami. Jeho neodborné používanie môže viesť k zraneniam osôb a vecným škodám.

Základné bezpečnostné upozornenia

Pre účely bezpečnej manipulácie s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.

- Tento elektrický spotrebič nesmú používať deti.
- Prístroj a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča, a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Kanály v tlakovom regulačnom zariadení, cez ktoré uniká para, musíte pravidelne kontrolovať, aby ste zabezpečili, že sa neupchajú.
- Kryt prístroja otvorte až potom, keď sa zníži pretlak vo vnútri prístroja.
- Opravy prístroja smie vykonávať iba autorizovaný špecializovaný obchod alebo zákaznícky servis. Neodborne vykonanými opravami môžu pre používateľa vzniknúť nebezpečenstvá. Okrem toho zaniká nárok na záruku.
- Opravy prístroja v priebehu záručnej doby smie vykonávať len autorizovaný zákaznícky servis, v opačnom prípade pri následných škodách záruka stráca platnosť.
- Chybné diely musia byť nahradené len originálnymi náhradnými dielmi. Len pri takýchto dieloch je zabezpečené, že budú splnené bezpečnostné požiadavky.

- Chránite sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.
- Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Postarajte sa o to, aby bola v prípade nebezpečenstva sieťová zástrčka rýchlo a ľahko dostupná, a aby ste nezakopli o sieťový kábel.
- Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.



NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj zapojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja.
- ▶ Nechajte sieťový kábel, resp. prístroje, ktoré sa poškodili alebo nefungujú bezchybne, okamžite opraviť alebo vymeniť v zákazníckom servise.
- ▶ Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí.
- ▶ Dbajte na to, aby sieťový kábel nebol počas prevádzky nikdy mokrá ani vlhký.

**NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU
ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, keď sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.
- ▶ Sieťový kábel chytajte vždy iba za zástrčku. Nikdy neťahajte samotný kábel, a nikdy sa nedotýkajte sieťového kábla mokrými rukami, pretože by ste mohli spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
- ▶ Na sieťový kábel neodkladajte prístroj, kusy nábytku a pod., a dajte pozor na to, aby nedošlo k jeho zaseknutiu.
- ▶ Nerozoberajte teleso prístroja a nevykonávajte na prístroji žiadne opravy ani úpravy. Pri rozobratí telesa alebo svojvoľných úpravách hrozí ohrozenie života zásahom elektrickým prúdom a dochádza k zániku poskytovanej záruky.
- ▶ Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nepokladajte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy na kvety).
- ▶ Pri každom prerušení používania, ako aj po jeho ukončení a pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

**NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!****► POZOR! Horúce povrchy!**

Povrch prístroja sa môže počas prevádzky veľmi intenzívne zohriať. Prístroja sa potom dotýkajte iba za čierne rukoväte.

**POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- Prístroj nikdy neprevádzkujte v prípade, že sa nachádza na mäkkom materiáli, ako napr. koberec. Zablokovanie ventilačných a odvetrávacích otvorov v spodnej časti prístroja vedie k prehriatiu a vzniku nebezpečenstva požiaru!
- Tento prístroj nepoužívajte s externými spínacími hodinami alebo so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Pri prevádzke prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- Chráňte antiadhéznú vrstvu vnútornej časti hrnca, a preto nepoužívajte kovové pomôcky ako sú nože, vidličky atď. Keď sa antiadhézná vrstva poškodí, prístroj ďalej nepoužívajte.
- Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.
- Vnútny hrniec nikdy nepoužívajte na iných varných miestach.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez variacích potravín vo vnútri.

Obslužné prvky

(obrázky sú na vyklápacej strane)

Obrázok A:

- ❶ bezpečnostný ventil (horná časť)
- ❷ regulátor pre tlakové regulačné zariadenie
- ❸ rukoväť veka
- ❹ rúčky prístroja
- ❺ veko
- ❻ spodná časť
- ❼ panel obsluhy s tlačidlami a displejom
- ❽ sieťová prípojka
- ❾ držiak na lyžicu
- ❿ blokovací kolík
- ⓫ záchytná nádoba pre kondenzovanú vodu

Obrázok B:

- ❿ blokovací kolík
- ❿ bezpečnostný ventil (spodná časť)
- ⓫ kanály pre tlakové regulačné zariadenie
- ⓫ vodiace čapy
- ⓫ tesniaca tácka
- ⓫ vodiaci otvor tesniacej tácky
- ⓫ vyhrievací článok

Obrázok C:

- ⓫ vnútorná nádoba
- ⓫ odmerka
- ⓫ lyžica
- ⓫ sieťový kábel so sieťovou zástrčkou

Vybalenie a zapojenie

Bezpečnostné upozornenia

VÝSTRAHA

Pri uvedení prístroja do prevádzky môže dôjsť k ohrozeniu zdravia a k vecným škodám!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

- ▶ Obalové materiály sa nesmú používať na hranie.
Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- ▶ Rešpektujte pokyny pre elektrické zapojenie prístroja, aby ste sa vyhli vecným škodám.

Rozsah dodávky a kontrola po doprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi (pozrite vyklápaciu stranu):

- Elektrický, rýchlovarný hrniec
- Vyberateľná vnútorná nádoba **18** z hliníka s ILAG Corflon antiadhéznou vrstvou a objemom 4,8 litrov (max. množstvo pri varení: 4 litre)
- Príslušenstvo:
 - Odmerná nádoba **19**
 - Lyžica **20**
 - Sieťový kábel so sieťovou zástrčkou **21**
 - Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Vybalenie

- ♦ Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového balenia.
- ♦ Odstráňte všetok materiál balenia.

Likvidácia balenia

Balenie chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Materiály balenia sú zvolené podľa aspektov ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich môžete recyklovať.



Recykláciou balenia sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné materiály balenia zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

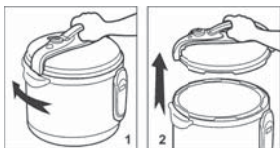
- Podľa možnosti si odložte materiály balenia počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatnenia záruky správne zabaliť.

Obsluha a prevádzka

V tejto kapitole sú uvedené dôležité informácie o obsluhu a prevádzke prístroja.

Pred prvým použitím

- ♦ Pozorne si prečítajte návod na obsluhu.
- ♦ Prístroj umiestnite podľa bezpečnostných pokynov.
- ♦ Prístrojom pohybujete tak, že ho prenášate držaním oboch rúčok ④ na spodnej časti ⑥. Neprenášajte prístroj rukoväť na veku ③.
- ♦ Otočte veko ⑤ za rúkovač ③ v smere hodinových ručičiek na doraz približne 25° a vyberte ho smerom nahor. Blokovací kolík ⑩ musí pre nadvihnutie smerovať na otvorený zámok na rúčke prístroja ④ ⑩ ↔ ⑩.



- ♦ Vyberte vnútornú nádobu ⑮. Očistite prístroj, vnútornú nádobu ⑮ a všetky časti príslušenstva, ktoré sú uvedené v „Čistenie a starostlivosť“, aby ste odstránili možné zvyšky z výroby.

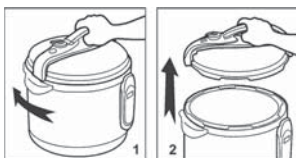
- ◆ Naplňte cca 0,5 l vody do vnútornej nádoby **18** a znova ju vložte do prístroja.
- ◆ Nasadíte veko **5** v tej polohe, v akej ste ho vybrali von. Otočte veko **5** za rúkovať **3** proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.
- ◆ Použite dodaný sieťový kábel **21** na zapojenie sieťovej prípojky **8** prístroja do riadne zapojenej a uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorá bude dodávať napätie uvedené v kapitole „Technická špecifikácia“.
- ◆ Zariadenie nechajte zahrievať približne 6 minút. Postupujte podľa kapitoly „Obsluha“.

UPOZORNENIE

- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to úplne normálne, a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- ◆ Po ukončení fázy varenia zaznejú 3 akustické signály. Vytiahnite sieťovú zástrčku **21** zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj minimálne 30 minút vychladnúť.
- ◆ Ešte raz očistite prístroj a vnútornú nádobu **18**.

Obsluha

- ◆ Otočte veko **5** za rúkovať **3** v smere hodinových ručičiek na doraz približne 25° a vyberte ho smerom nahor. Blokovací kolík **10** musí pre nadvihnutie smerovať na otvorený zámok na rúčke prístroja **4** .



- ◆ Vyberte vnútornú nádobu **18** a potraviny, ktoré chcete uvariť, vložte spolu s množstvom vody, ktoré je uvedené v nasledujúcich tabuľkách, do vnútornej nádoby **18**.

UPOZORNENIE

- Údaje v tabuľke sú smerodajné hodnoty a môžu sa výrazne líšiť v závislosti od stupňa zrelosti, veľkosti a stavu potraviny! V prípade potreby prispôbte dobu varenia/množstvo vody/množstvo vareného pokrmu.

Zelenina (500 g - 1 kg)	Množstvo vody	cca doba	Tlačidlo
celá špargľa, tenká	1,5 odmerky 19	7 - 10 min	
zelená fazuľa	1,5 odmerky 19	6 - 8 min	
brokolica, kúsky	1,5 odmerky 19	7 min	
ružičkový kel	1,5 odmerky 19	9 min	
mrkva, cca 2,5 cm Ø	1,5 odmerky 19	9 min	
2 - 3 kukurica	1,5 odmerky 19	9 min	
celé perlové cibulky	1,5 odmerky 19	7 min	
očistené zemiaky nakrájané na polovice, cca 1 kg alebo celé zemiaky, cca 1 kg	1,5 odmerky 19	10 - 12 min	
jedlá tekvica, nakrájaná na štvrtiny	1,5 odmerky 19	10 min	
cuketa	1,5 odmerky 19	10 min	

mäso (á 1 – 1,5 kg)	Množstvo vody	cca doba	Tlačidlo
hovädzie/teľacie, pečenka alebo prsia	4 – 8 odmeriek 19	60 – 80 min	
bravčová pečenka	2 odmerky 19	70 – 90 min	
bravčové rebierka	5 odmeriek 19	40 min	

mäso (á 1 – 1,5 kg)	Množstvo vody	cca doba	Tlačidlo
jahňacie stehno	3 – 6 odmeriek 19	60 – 80 min	
celé kura	4 – 6 odmeriek 19	35 – 45 min	
kusy kuraťa	4 – 6 odmeriek 19	15 – 25 min	
mäsový alebo hydínový vývar/bujón	5 – 8 odmeriek 19	20 – 30 min	

ryby, plody mora	Množstvo vody	cca doba	Tlačidlo
mušle	1,5 odmerky 19	5 – 9 min	
kreветы	1,5 odmerky 19	6 min	
rybacia polievka alebo bujón	2 – 6 odmeriek 19	10 – 12 min	

UPOZORNENIE - VARENIE RYŽE

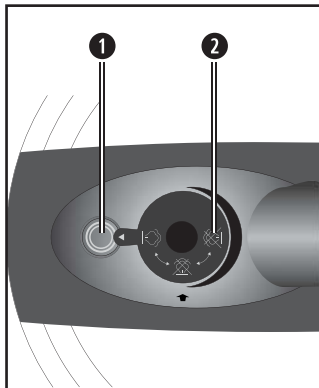
- Ryžu a vodu vložte v pomere 1:2 (2 odmerky **19** až 4 odmerky **19** vody) do tlakového hrnca. Pritom dbajte na to, že obsah musí dosahovať minimálne po 1/5-značky vo vnútornej nádobe **18**.

- Ryžu varte približne 10 minút s programom „Ryža“



- ◆ Množstvo potravín dávajte tak, aby po vložení potravín potraviny dosahovali výšku medzi 1/5 - 4/5 značky na stupnici vo vnútornej nádobe **18**. U potravín, ktoré sa pri varení napučia, nesmie výška po naplnení prekročiť značku 3/5.
- ◆ Skontrolujte, či nie je vykurovací článok **17** a vonkajšia strana vnútornej nádoby **18** znečistené alebo sa tam nenachádzajú zvyšky potravín.
- ◆ Nasadte vnútornú nádobu znova **18** do prístroja. Mierne pootáčajte vnútornú nádobu **18** na vykurovacom prvku **17**, aby ste zabezpečili správne priliehanie.

- ♦ Uistite sa, že tesniaca táčka 15 sedí vedením 16 na vodiacom čape 14 vo veku 5.
- ♦ Nasadíte veko 5 v tej polohe, v akej ste ho vybrali von. Otočte veko 5 za rukoväť 3 proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.
- ♦ Zapojte zástrčku sieťového kábla 21 znova do sieťovej zásuvky.
- ♦ Stlačte tlačidlo  pre zapnutie prístroja. Displej zobrazuje „0000“.
- ♦ Uistite sa, že regulátor tlakového regulačného zariadenia 2 je zatvorený. Šípka musí smerovať  na tlakové regulačné zariadenie 2:



- ♦ Stlačte jedno z tlačidiel, ktoré sú popísané v nasledujúcej tabuľke podľa toho, ktoré potraviny varíte:

Potravina	Tlačidlo	Zadaná doba	Minimálna doba	Maximálna doba
Ryža		12 minút	10 minút	15 minút
Jedlá z mäsa		35 minút	15 minút	90 minút
Zemiaky		12 minút	10 minút	20 minút
Jedlá z rýb		6 minút	5 minút	20 minút

Potravina	Tlačidlo	Zadaná doba	Minimálna doba	Maximálna doba
Polievka		30 minút	5 minút	180 minút
Zelenina		3 minút	2 minút	10 minút

Pre rôzne potraviny sú naprogramované už priemerné časy varenia. Na displeji na 5 sekúnd zabliká príslušná nastavená doba varenia a rozsvieti sa LED dióda tlačidla pre zvolenú funkciu varenia.

- ♦ Na predĺženie doby varenia stláčajte počas tejto doby opakovane tlačidlo príslušnej potraviny. Na skrátenie doby varenia stláčajte tlačidlo potraviny kým prekročí maximálnu hodnotu. Ukazovateľ sa potom prepne na minimálnu dobu.

UPOZORNENIA

Pri experimentovaní s časmi varenia začínajte s krátkymi časmi a postupne ich zvyšujte, dokiaľ nedosiahnete správny čas.

Zmena doby varenia sa v prístroji neuloží a neskôr ju musíte zadať znova.

- ♦ Následne začne prístroj s ohrevom a vytváraním tlaku. Počas tohto procesu signalizujú segmenty prvých dvoch miest na displeji protismerný kolobeh, ktorý skončí po vytvorení potrebného tlaku. Zvolená doba varenia sa trvalo zobrazuje a po vytvorení príslušného tlaku sa začne odpočítavať.

UPOZORNENIE

Čas na dosiahnutie správneho tlaku môže trvať až 15 minút! Až potom sa začne odpočítavanie času varenia.

UPOZORNENIE

Stúpajúcim tlakom v prístroji sa horná časť bezpečnostného ventilu ❶ nadvihne. Tým sa nemôže blokovací kolík ❷ ďalej pohybovať, a tak istí veko ❸ proti neúmyselnému otvoreniu počas používania.

- ♦ Zadávanie parametrov, funkcií ohrievania a varenia, ako aj oneskorený začiatok vareniamôžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla .
- ♦ V prípade, že počas procesu varenia dôvod malej netesnosti veka ❸ uniká vodná para, kondenzuje a zachytáva sa voda v zachytnej nádobe ❹ na bočnej strane prístroja.

- ◆ Po uplynutí doby varenia sa ozvú tri akustické signály a prístroj sa prepne automaticky do funkcie udržiavania tepla. LED dióda nad tlačidlom ☹️ svieti. Displej signalizuje „□□□□“ a potom počíta plynúce minúty funkcie udržiavania tepla ďalej.
- ◆ Stlačte tlačidlo ☹️, keď chcete funkciu udržiavania tepla vypnúť. Na vypnutie prístroja stlačte tlačidlo ⏻.



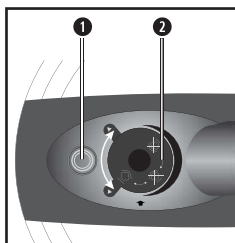
NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Z otvoru v regulátore tlakového regulačného zariadenia ❷ prúdi veľmi horúca para pod vysokým tlakom. Regulátorom manipulujte ❷ zboku, nie z hornej strany, aby ste si nepopálili ruky!

Keď sa dotýkate varného systému, používajte kuchynské ochranné rukavice!

Odporúčame použiť kuchynské príslušenstvo, ako napríklad drevenú lyžicu v prípade, že chcete regulačné zariadenie ❷ otvoriť. Použite pritom kuchynské ochranné rukavice.

- ◆ Posuňte regulátor tlakového regulačného zariadenia ❷ opatrne do boku, aby sa zredukoval tlak vo vnútri prístroja. Šípka ukazuje na symbol ☁️ na tlakovom regulačnom zariadení ❷, keď je tlakové regulačné zariadenie ❷ úplne otvorené a tlak môže uniknúť.



- ◆ Keď sa tlak v prístroj zníži až tak, že horná časť bezpečnostného ventilu ❶ sa posunula nadol, môžete veko ❺ opatrne otvoriť.

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Keď po ukončení varenia otvoríte veko ❺, uniká veľmi horúci vzduch z vnútornej časti prístroja.
- Vnútrotná nádoba ❶ s uvareným jedlom je veľmi horúca. Použite rukavice!
- V žiadnom prípade sa nedotýkajte vykurovacieho článku ❶!

UPOZORNENIE

Najmä po úprave jedál s veľmi vysokým podielom tekutiny by ste nemali okamžite po zapnutí funkcie udržiavania tepla tlak zredukovať regulátorom tlakového regulačného zariadenia ❷. V opačnom prípade sa môžu časti jedál dostať do kanálov tlakového regulačného zariadenia ❶ a upchať ich. Časti jedál by sa mohli dostať aj von a znečistiť prístroj, ako aj okolitú oblasť.

Na očistenie kanálov tlakového regulačného zariadenia ❶ vyberte tesniacu tácku ❶ (pozrite kapitolu „Čistenie a starostlivosť“). Vytiahnite krytku tlakového regulačného zariadenia a umyte ju teplou vodou. V prípade potreby použite kefu na fľaše a štetinami očistite úzke otvory.

Ak chcete vyčistiť regulátor pre tlakové regulačné zariadenie ❷, vytiahnite ho silno priamo smerom nahor z veka ❺. Regulátor pre tlakové regulačné zariadenie ❷ vyčistíte v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku. V prípade potreby použite kefu na fľaše a štetinami očistite úzky otvor. Opláchnite prípadné zvyšky umývacieho prostriedku. Regulátor pre tlakové regulačné zariadenie ❷ vložte späť do zárezu na veko ❺. Uistite sa, že regulátor pre tlakové regulačné zariadenie ❷ je dostatočne zatlačený smerom nadol a sedí správne v záreze.

- ◆ Vyberte horúcu vnútrotnú nádobu ❶ s uvarenými jedlami. Použite dodanú lyžicu ❶ na vyberanie jedál z vnútornej nádoby ❶.

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Pri vyberaní uvareného jedla nepoužívajte žiadne špicaté alebo ostré predmety. Tieto by mohli poškodiť ochrannú vrstvu vnútornej nádoby **18**!
- ♦ Vytiahnite konektor sieťového kábla **21** zo sieťovej zásuvky.
- ♦ Vyberte záchytnú nádobu pre kondenzovanú vodu **11** smerom nadol z jej držiaka a vyprázdnite ju. Potom ju znova vložte do držiaka.

Funkcia udržiavania tepla

- ♦ Prístroj sa po ukončení varenia automaticky prepne na funkciu udržiavania tepla. LED dióda nad tlačidlom  pritom svieti.
- ♦ Funkciu udržiavania tepla môžete spustiť aj bez predchádzajúceho programu varenia: Zapnite prístroj stlačením tlačidla . Potom stlačte tlačidlo . Prístroj spustí funkciu udržiavania tepla. Funkciu udržiavania tepla môžete kedykoľvek zastaviť opätovným stlačením tlačidla . Maximálna doba pre funkciu udržiavania tepla je 24 hodín.

Časovač

POZOR - NEBEZPEČENSTVO SPÔSOBENIA ŠKODY NA MAJETKU!

- V čase, keď stúpa tlak a dochádza k varu, zariadenie nenechávajte bez dozoru!
- ♦ Keď si želáte až o 24 hodín oneskorený štart požadovaného procesu varenia, stláčajte pred výberom programu opakovane tlačidlo  (funkcia časovača). Každé stlačenie oneskorí štart o ďalších 30 minút. Displej zobrazuje čas do začiatku procesu varenia a LED dióda nad tlačidlom  svieti.
- ♦ Po výbere požadovaného oneskorenia pokračujte ďalej výberom programu podľa popisu v kapitole „Obsluha“.

Tipy a triky

- Pre jemnú prípravu mäsa môžete mäso najskôr marinovať. Ako základ sú vhodné napr. kyslá smotana, červené víno, ocot, cmar alebo čerstvá šľava z papáje alebo ananásu. Podľa chuti pridajte bylinky a koreniny. Najlepšie je marinovanie cez noc. Nesolíte, pretože soľ vyťahuje z mäsa vodu a masá by mohlo následne stvrdnúť.
- Variť môžete aj zamrznuté potraviny. Prípadne môžete zvýšiť požadovanú dobu varenia.

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

Pri čistení prístroja môže dôjsť k zraneniu osôb!

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu:

- Pred čistením vytiahnite prípojku sieťového kábla **21** a počkajte, kým sa prístroj úplne ochladí. Nebezpečenstvo poranenia!
- Nikdy nečistite prístroj pod tečúcou vodou, a nikdy ho do nej ani neponárajte. Prístroj by sa mohol neopraviteľne poškodiť!

POZOR

Poškodenie prístroja!

- Zabezpečte, aby sa pri čistení nedostala do prístroja žiadna vlhkosť, aby sa zabránilo jeho neopraviteľnému poškodeniu.
- Pre čistenie povrchov nepoužívajte ani agresívne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, ani špicaté predmety alebo predmety, ktoré by ich mohli poškrabať.
- Veko **5** a tesniaca tácka **15** nie sú vhodné do umývačky riadu.

- Vnútornú nádobu utrite **18** vlhkou utierkou. V prípade odolných nečistôt použite jemný čistiaci prostriedok. Pre čistenie nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie alebo špicaté predmety. Zabráňte tak poškodeniu nepriľnavej povrchovej úpravy.

- Pri silných pripáleninách uložte na pripečené zvyšky mokrú utierku a počkajte, dokiaľ sa neodmočia.
- Vnútrotnú nádobu **18**, odmerku **19** a lyžicu **20** môžete umyť aj v umývačke riadu.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Tesniaca tácka **15** je veľmi citlivá a ľahko sa ohne. Manipulujte s ňou veľmi opatrne.

- Pre čistenie tesniacej tácky **15** a tesniaceho krúžka, ktorý sa nachádza na tesniacej táčke, **15** vyberte obidve časti z veka **5**:
 - Najprv vytiahnite tesniaci krúžok z tesniacej tácky **15**.
 - Teraz môžete tesniacu tácku **15** chytiť a vytiahnuť z upevňovacej tyče v strede veka **5**.
 - Očistite tesniaci krúžok a tesniacu tácku **15** v teplej vode, a pridajte jemný čistiaci prostriedok.
 - Potom obidve časti opláchnite čistou vodou, a nechajte celkom vyschnúť.
 - Nasadíte tesniaci krúžok na tesniacu tácku **15**.
- Pred zložením veka **5** s tesniacou táckou **15** očistite najprv veko vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Potom očistite aj všetky plochy ešte raz len utierkou namočenou v čistej vode tak, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Veko utrite do sucha **5**.
- Nasadíte tesniacu tácku **15** s osadeným tesniacim krúžkom znova do veka tak, **5**, že upevňovacia tyč vo veku **5** zapadne do vodiaceho otvoru tesniacej platne **16**.

Na čistenie vonkajších plôch prístroja stačí vlhká utierka. Dbajte na úplné vysušenie všetkých dielov pred opätovným použitím prístroja.

UPOZORNENIE

- Obráťte sa na náš servis, keď potrebujete náhradné diely, ako je napríklad nový tesniaci krúžok. Pripravte si číslo IAN tohto výrobku. Číslo IAN nájdete na prednej strane tohto návodu na obsluhu a priamo pod servisným číslom.

Uskladnenie

Vyčistený prístroj uchovávať na suchom mieste.

Uskladnenie a zneškodnenie

Skladovanie

V prípade, že prístroj nebudete používať dlhšiu dobu, uskladnite ho na čistom a suchom mieste bez prístupu priameho slnečného žiarenia.

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU-WEEE o odpade z elektrických a elektronických zariadení (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke pre likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore pre likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.

Dodatok

Technické údaje

Tlakový hrniec	
Napájacie napätie	220 - 240 V ~ 50 Hz
Príkon	900 W
Kapacita	4,8 litrov
Max. varné množstvo	4 litre
Pracovný tlak	max. 60 kPa
Bezpečnostný tlak	100 kPa
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Záruka

Na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred dodaním dôkladne preskúšaný.

Pokladničný blok si uschovajte ako doklad o zakúpení. V prípade poškodenia v záruke sa, prosím, telefonicky spojte s vaším servisným strediskom. Len tak sa dá zaistiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

UPOZORNENIE

- Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.

Prístroj je určený len na súkromné a nie na komerčné použitie. Záruka stráca platnosť pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, po použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. To platí aj pre vymenené a opravené diely.

Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri zakúpení musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia.

Po uplynutí záručnej lehoty sú prípadné opravy vykonané za poplatok.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 274422

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	68
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	68
Urheberrecht	68
Bestimmungsgemäße Verwendung	68
Warnhinweise	68
Sicherheit	69
Grundlegende Sicherheitshinweise	69
Bedienelemente	74
Auspacken und Anschließen	75
Sicherheitshinweise	75
Lieferumfang und Transportinspektion	75
Auspacken	76
Entsorgung der Verpackung	76
Bedienung und Betrieb	76
Vor dem ersten Gebrauch	76
Bedienen	77
Warmhalte-Funktion	84
Timerfunktion	84
Tipps und Tricks	85
Reinigen und Pflegen	85
Aufbewahren	86
Lagerung / Entsorgung	87
Lagerung	87
Gerät entsorgen	87
Anhang	87
Technische Daten	87
Garantie	88
Service	88
Importeur	88

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Schnellkochtopf ist zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**WARNUNG**

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.

- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Die Kanäle in der Druckregulierungseinrichtung, durch die der Dampf entweicht, müssen regelmäßig überprüft werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht verstopft sind.
- Der Deckel des Gerätes darf erst geöffnet werden, nachdem sich der Überdruck im Inneren abgebaut hat.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Netzkabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Netzkabel bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst, und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o.Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

**VERBRENNUNGSGEFAHR!****► VORSICHT! Heiße Oberflächen!**

Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur an den schwarzen Griffen.

**ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn es auf weichen Materialien wie z.B. Teppichboden steht. Das Blockieren der Be- und Entlüftungsöffnungen im Boden des Gerätes führt zu Überhitzungs- und Brandgefahr!
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- Schützen Sie die Antihafbeschichtung des Innentopfes, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Benutzen Sie den Innentopf niemals für andere Kochstellen.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne zu garende Nahrungsmittel im Inneren.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseiten)

Abbildung A:

- ❶ Sicherheitsventil (oberer Teil)
- ❷ Regler der Druckregulierungseinrichtung
- ❸ Deckelgriff
- ❹ Gerätegriffe
- ❺ Deckel
- ❻ Unterteil
- ❼ Bedienfeld mit Tasten und Display
- ❽ Netzanschlussbuchse
- ❾ Löffelhalterung
- ❿ Verriegelungsstift
- ⓫ Auffangbehälter für kondensiertes Wasser

Abbildung B:

- ❿ Verriegelungsstift
- ⓬ Sicherheitsventil (unterer Teil)
- ⓭ Kanäle der Druckregulierungseinrichtung
- ⓮ Führungszapfen
- ⓯ Abdichtplatte
- ⓰ Führungsöffnung der Abdichtplatte
- ⓱ Heizelement

Abbildung C:

- ⓫ Innentopf
- ⓬ Messbecher
- ⓭ Löffel
- ⓮ Netzkabel mit Netzstecker

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. **Es besteht Erstickungsgefahr.**
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseiten):

- Schnellkochtopf
- Entnehmbarer Innentopf **18** aus Aluminium mit ILAG Corflon-Antihaftbeschichtung und 4,8 Liter Fassungsvermögen (max. Kochmenge: 4 Liter)
- Zubehör:
 - Messbecher **19**
 - Löffel **20**
 - Netzkabel mit Netzstecker **21**
 - Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

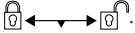
HINWEIS

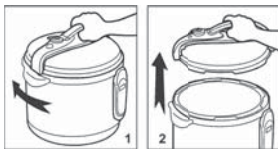
- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und Betrieb des Gerätes.

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- ◆ Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- ◆ Bewegen Sie das Gerät, indem Sie es an den beiden Gerätegriffen ④ am Unterteil ⑥ tragen. Tragen Sie das Gerät nicht am Deckelgriff ③.
- ◆ Drehen Sie den Deckel ⑤ am Griff ③ im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag ca. 25° und nehmen Sie ihn nach oben hin ab. Der Verriegelungsstift ⑩ muss zum Abheben auf das geöffnete Schloss am Gerätegriff ④ weisen .



- ◆ Entnehmen Sie den Innentopf ⑮. Reinigen Sie das Gerät, den Innentopf ⑮ und sämtliche Zubehörteile wie unter „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.

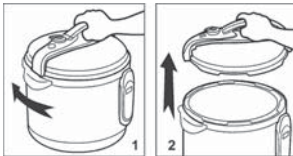
- ◆ Füllen Sie ca. 0,5 l Wasser in den Innentopf **18** und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
- ◆ Setzen Sie den Deckel **5** in der Position wieder auf, in der Sie ihn abgenommen haben. Drehen Sie den Deckel **5** am Griff **3** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- ◆ Verwenden Sie das mitgelieferte Netzkabel **21**, um die Netzanschlussbuchse **8** des Gerätes mit einer ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose zu verbinden, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert.
- ◆ Lassen Sie das Gerät für 6 Minuten kochen. Gehen Sie wie im Kapitel „Bedienen“ beschrieben vor.

HINWEIS

- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- ◆ Nach Ende der Kochphase ertönen 3 akustische Signale. Ziehen Sie dann den Stecker des Netzkabels **21** aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät und den Innentopf **18** noch einmal.

Bedienen

- ◆ Drehen Sie den Deckel **5** am Griff **3** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag ca. 25° und nehmen Sie ihn nach oben hin ab. Der Verriegelungsstift **10** muss zum Abheben auf das geöffnete Schloss am Gerätegriff **4** weisen .



- ◆ Nehmen Sie den Innentopf **18** heraus und geben Sie die zu garenden Nahrungsmittel zusammen mit der in den folgenden Tabellen genannten Menge Wasser in den Innentopf **18**.

HINWEIS

- Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und können je nach Reifegrad, Größe und Zustand der Lebensmittel stark variieren! Passen Sie gegebenenfalls die Gardauer/Wassermenge/Gargutmenge an.

Gemüse (500 g - 1 kg)	Wassermenge	ca. Dauer	Taste
Ganzer Spargel, dünn	1,5 Messbecher 19	7 - 10 Min.	
Grüne Bohnen	1,5 Messbecher 19	6 - 8 Min.	
Broccoli, Stücke	1,5 Messbecher 19	7 Min.	
Rosenkohl	1,5 Messbecher 19	9 Min.	
Karotten, ca. 2,5 cm ø	1,5 Messbecher 19	9 Min.	
2 - 3 Maiskolben	1,5 Messbecher 19	9 Min.	
ganze Perlzwiebeln	1,5 Messbecher 19	7 Min.	
halbe, geschälte Kartoffeln, ca. 1 kg oder ganze Drillinge, ca. 1 kg	1,5 Messbecher 19	10 - 12 Min.	
Speisekürbis, geviertelt	1,5 Messbecher 19	10 Min.	
Zucchini	1,5 Messbecher 19	10 Min.	

Fleisch (je 1 - 1,5 kg)	Wassermenge	ca. Dauer	Taste
Rind / Kalb, Braten oder Bruststück	4 - 8 Messbecher 19	60 - 80 Min.	
Schweinebraten	2 Messbecher 19	70 - 90 Min.	
Schweinerippchen	5 Messbecher 19	40 Min.	

Fleisch (je 1 – 1,5 kg)	Wassermenge	ca. Dauer	Taste
Lammkeule	3 – 6 Messbecher 19	60 – 80 Min.	
Ganzes Huhn	4 – 6 Messbecher 19	35 – 45 Min.	
Hühnerteile	4 – 6 Messbecher 19	15 – 25 Min.	
Fleisch- o. Geflügelsuppe / Bouillon	5 – 8 Messbecher 19	20 – 30 Min.	

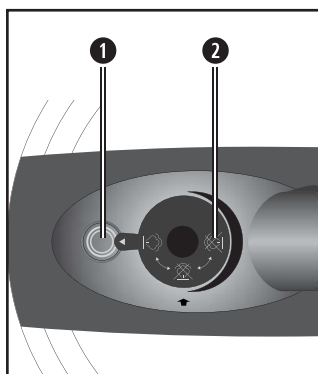
Fisch / Meeresfrüchte	Wassermenge	ca. Dauer	Taste
Muscheln	1,5 Messbecher 19	5 – 9 Min.	
Shrimps	1,5 Messbecher 19	6 Min.	
Fischsuppe oder -bouillon	2 – 6 Messbecher 19	10 – 12 Min.	

HINWEIS - REIS KOCHEN

- Geben Sie Reis und Wasser im Verhältnis 1:2 (2 Messbecher **19** Reis zu 4 Messbecher **19** Wasser) in den Schnellkochtopf. Beachten Sie dabei, dass der Inhalt mindestens die 1/5-Markierung im Innentopf **18** erreichen muss.
- Garen Sie den Reis ca. 10 Minuten mit dem Programm „Reis“ .

- ◆ Portionieren Sie die Nahrungsmittelmenge so, dass die Füllhöhe zwischen der 1/5- und 4/5-Markierung auf der Skala im Innentopf **18** liegt. Bei Nahrungsmitteln, die sich beim Garen ausdehnen, darf die Füllhöhe die 3/5-Markierung nicht überschreiten.
- ◆ Kontrollieren Sie, dass das Heizelement **17** und die Außenseite des Innentopfes **18** frei von Verunreinigungen oder Nahrungsmittelrückständen sind.
- ◆ Setzen Sie den Innentopf **18** wieder in das Gerät ein. Drehen Sie den Innentopf **18** auf dem Heizelement **17** etwas hin und her, um dessen korrektes Aufliegen sicher zu stellen.

- ◆ Stellen Sie sicher, dass die Abdichtplatte **15** mit Ihrer Führung **16** auf dem Führungszapfen **14** im Deckel **5** sitzt.
- ◆ Setzen Sie den Deckel **5** in der Position wieder auf, in der Sie ihn abgenommen haben. Drehen Sie den Deckel **5** am Griff **3** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- ◆ Stecken Sie den Stecker des Netzkabels **21** wieder in die Netzsteckdose.
- ◆ Drücken Sie die -Taste, um das Gerät einzuschalten. Das Display zeigt „0000“.
- ◆ Stellen Sie sicher, dass der Regler der Druckregulierungseinrichtung **2** geschlossen ist. Der Pfeil muss auf das Symbol  an der Druckregulierungseinrichtung **2** weisen:



- ◆ Drücken Sie entsprechend der zu garenden Nahrungsmittel eine der in der folgenden Tabelle beschriebenen Tasten:

Nahrungsmittel	Taste	Vorgegebene Dauer	Minstdauer	Höchstdauer
Reis		12 Minuten	10 Minuten	15 Minuten
Fleischgerichte		35 Minuten	15 Minuten	90 Minuten
Kartoffeln		12 Minuten	10 Minuten	20 Minuten
Fischgerichte		6 Minuten	5 Minuten	20 Minuten

Nahrungsmittel	Taste	Vorgegebene Dauer	Minstdauer	Höchstdauer
Suppe		30 Minuten	5 Minuten	180 Minuten
Gemüse		3 Minuten	2 Minuten	10 Minuten

Für die verschiedenen Nahrungsmittel sind bereits mittlere Kochzeiten vorprogrammiert. Im Display blinkt für 5 Sekunden die jeweils vorgegebene Kochdauer und die LED der Taste für die gewählte Kochfunktion leuchtet.

- ♦ Um die Kochdauer zu verlängern, drücken Sie innerhalb dieser Zeit wiederholt die Nahrungsmittel-Taste. Um die Kochdauer zu verkürzen, drücken Sie die Nahrungsmittel-Taste über den Höchstwert hinaus. Die Anzeige springt dann auf die Minstdauer.

HINWEISE

Beim Experimentieren mit Garzeiten fangen Sie mit kurzen Werten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Garzeit gefunden haben.

Eine Änderung der Garzeit werden nicht im Gerät gespeichert und muss später erneut eingegeben werden.

- ♦ Anschließend beginnt das Gerät mit dem Aufheizen und Druckaufbau. Währenddessen beschreiben die Segmente der ersten beiden Displaystellen einen gegenläufigen Rundlauf, der endet, wenn der nötige Druck aufgebaut ist. Die gewählte Kochdauer wird dauerhaft angezeigt und nach erfolgtem Druckaufbau heruntergezählt.

HINWEIS

Der Druckaufbau kann bis zu 15 Minuten dauern! Erst dann beginnt die Kochzeit herunterzuzählen.

HINWEIS

Durch den steigendem Druck im Gerät wird der obere Teil des Sicherheitsventils ❶ angehoben. Dadurch kann sich der Verriegelungsstift ❷ nicht mehr bewegen und sichert so den Deckel ❸ gegen versehentliches Öffnen während des Betriebs.

- ♦ Sie können das Eingeben von Parametern, die Aufheiz- und Kochfunktion sowie den verzögerten Kochbeginn jederzeit durch Drücken der -Taste abbrechen.
- ♦ Sollte während des Kochvorgangs durch geringfügige Undichtigkeiten am Deckel ❸ Wasserdampf austreten und kondensieren, wird das Wasser im Auffangbehälter ❹ seitlich am Gerät aufgefangen.

- ◆ Nach Ablauf der Kochdauer ertönen drei akustische Signale und das Gerät wechselt automatisch in die Warmhalte-Funktion. Die LED über der -Taste leuchtet. Das Display zeigt „0000“ und zählt dann die abgelaufenen Minuten der Warmhalte-Funktion weiter.
- ◆ Drücken Sie die -Taste, um die Warmhalte-Funktion abzuschalten. Drücken Sie die -Taste, um das Gerät auszuschalten.

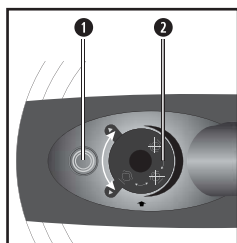


VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Aus der Öffnung im Regler der Druckregulierungseinrichtung ② strömt sehr heißer Dampf mit hohem Druck. Betätigen Sie den Regler ② von der Seite her, nicht von oben, um Ihre Hand nicht zu verbrühen! Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie den Dampf ablassen!

Wir empfehlen ein Küchenutensil, wie zum Beispiel einen Holzlöffel zu benutzen, um die Dampfregulierungseinrichtung ② zu öffnen. Tragen Sie auch dabei vorsichthalber Topfhandschuhe.

- ◆ Bewegen Sie den Regler der Druckregulierungseinrichtung ② vorsichtig zur Seite, um den Druck im Inneren des Gerätes zu reduzieren. Der Pfeil weist auf das Symbol  an der Druckregulierungseinrichtung ②, wenn die Druckregulierungseinrichtung ② vollständig geöffnet ist und der Druck entweichen kann.



- ◆ Wenn sich der Druck im Gerät so weit verringert hat, dass der obere Teil des Sicherheitsventils ❶ sich abgesenkt hat, können Sie vorsichtig den Deckel ❺ öffnen.

**VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- ▶ Wenn Sie nach Ende eines Kochvorgangs den Deckel ❺ öffnen, strömt sehr heiße Luft aus dem Innenraum des Gerätes.
- ▶ Der Innentopf ❷ mit den gegarten Speisen ist sehr heiß. Verwenden Sie Handschuhe!
- ▶ Berühren Sie auf keinen Fall das Heizelement ❶!

HINWEIS

Speziell nach der Zubereitung von Speisen mit sehr hohem Flüssigkeitsanteil sollten Sie nicht sofort nach Einsetzen der Warmhaltefunktion den Druck über den Regler der Druckregulierungseinrichtung ❷ reduzieren. Andernfalls könnten Teile der Speisen in die Kanäle der Druckregulierungseinrichtung ❸ gelangen und diese verstopfen. Auch könnten Teile der Speisen nach außen gelangen und das Gerät sowie das angrenzende Areal verschmutzen.

Um die Kanäle der Druckregulierungseinrichtung ❸ zu säubern, nehmen Sie die Abdichtplatte ❹ ab (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“). Ziehen Sie die Kappe der Druckregulierungseinrichtung ab und reinigen Sie diese in warmem Wasser. Nehmen Sie bei Bedarf eine Spülbürste zur Hilfe, um mit den Borsten die schmalen Öffnungen zu reinigen.

Um den Regler der Druckregulierungseinrichtung ❷ zu säubern, ziehen Sie diesen kräftig gerade nach oben aus dem Deckel ❺ heraus. Reinigen Sie den Regler der Druckregulierungseinrichtung ❷ in warmem Wasser und etwas Spülmittel. Nehmen Sie bei Bedarf eine Spülbürste zur Hilfe, um mit den Borsten die schmale Öffnung zu reinigen. Spülen Sie eventuelle Spülmittelrückstände ab. Setzen Sie den Regler der Druckregulierungseinrichtung ❷ wieder in die Aussparung am Deckel ❺ ein. Achten Sie darauf, dass der Regler der Druckregulierungseinrichtung ❷ weit genug herunter gedrückt ist und korrekt in der Aussparung sitzt.

- ◆ Entnehmen Sie den heißen Innentopf ❷ mit den gegarten Speisen. Verwenden Sie den mitgelieferten Löffel ❶, um die Speisen aus dem Innentopf ❷ zu entnehmen.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Kochgut zu entnehmen. Diese könnten die Beschichtung des Innentopfes **18** beschädigen!
- ◆ Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels **21** aus der Netzsteckdose.
- ◆ Nehmen Sie den Auffangbehälter für kondensiertes Wasser **11** nach unten hin von dessen Halterung ab und leeren ihn aus. Dann setzen Sie ihn wieder an die Halterung.

Warmhalte-Funktion

- ◆ Das Gerät schaltet automatisch nach einem Garvorgang in die Warmhalte-Funktion. Die LED über der -Taste leuchtet dabei.
- ◆ Sie können die Warmhalte-Funktion auch ohne ein vorangegangenes Garprogramm starten: Drücken Sie die Taste -Taste um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie dann die -Taste. Das Gerät startet die Warmhalte-Funktion. Sie können die Warmhalte-Funktion jederzeit durch erneutes Drücken der -Taste stoppen. Die maximale Zeit für die Warmhalte-Funktion beträgt 24 Stunden.

Timerfunktion

ACHTUNG - SACHSCHADEN

- ▶ Lassen Sie das Gerät während der Zeit des Druckaufbaus und des Kochens niemals unbeaufsichtigt!
- ◆ Wenn Sie einen um bis zu 24 Stunden verzögerten Start des gewünschten Kochvorgangs wünschen, drücken Sie vor Auswahl des Programmes wiederholt die -Taste (Timer-Funktion). Jedes Drücken verzögert den Start um weitere 30 Minuten. Das Display zeigt die Zeit bis zum Beginn des Kochvorgangs an und die LED über der -Taste leuchtet.
- ◆ Gehen Sie nach Auswählen der gewünschten Zeitverzögerung weiter mit dem Auswählen des Programmes vor, wie im Kapitel „Bedienen“ beschrieben.

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht.
- Sie können auch gefrorene Nahrungsmittel garen. Ggf. kann sich dabei die erforderliche Kochzeit erhöhen.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Netzkabels  und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
 - ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel, noch spitze oder kratzende Gegenstände.
 - ▶ Deckel  und die Abdichtplatte  sind nicht spülmaschinene geeignet.
- Wischen Sie den Innentopf  mit einem feuchten Tuch aus. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.

- Bei starken Verkrustungen legen Sie ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.
- Sie können den Innentopf **18**, den Messbecher **19** und den Löffel **20** auch in der Spülmaschine reinigen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Die Abdichtplatte **15** ist sehr empfindlich und verbiegt sich leicht. Gehen Sie entsprechend vorsichtig damit um.

- Zum Reinigen der Abdichtplatte **15** und des Dichtungsringes, welcher die Abdichtplatte **15** umschließt, nehmen Sie beides aus dem Deckel **5** heraus:
 - Ziehen Sie zuerst den Dichtungsring von der Abdichtplatte **15**.
 - Sie können nun die Abdichtplatte **15** greifen und von dem Befestigungsstab in der Mitte des Deckels **5** abziehen.
 - Reinigen Sie den Dichtungsring und die Abdichtplatte **15** in warmen Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu.
 - Spülen Sie beide Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
 - Stülpen Sie den Dichtungsring um die Abdichtplatte **15**.
- Bevor Sie den Deckel **5** wieder mit der Abdichtplatte **15** zusammenbauen, reinigen Sie diesen mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Reinigen Sie dann allerdings alle Flächen noch einmal mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch, so dass alle Spülmittelrückstände beseitigt sind. Trocknen Sie den Deckel **5** ab.
- Stecken Sie die Abdichtplatte **15** mit aufgesetztem Dichtungsring wieder in den Deckel ein **5**, so dass der Befestigungsstab im Deckel **5** in die Führungsöffnung der Abdichtplatte **15** gleitet.

Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes genügt ein feuchtes Tuch. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.

HINWEIS

- Wenden Sie sich an unseren Service, wenn Sie Ersatzteile, wie zum Beispiel einen neuen Dichtungsring benötigen. Halten Sie die IAN dieses Artikels bereit. Die IAN finden Sie auf der Vorderseite dieser Bedienungsanleitung und direkt unter der Service-Nummer.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenem Ort auf.

Lagerung / Entsorgung

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie es an einem sauberen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Anhang

Technische Daten

Schnellkochtopf	
Spannungsversorgung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	900 W
Fassungsvermögen	4,8 Liter
Max. Kochmenge	4 Liter
Arbeitsdruck	max. 60 kPa
Sicherheitsdruck	100 kPa
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Kompernaß Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

Fax: +49 (0) 2832 3532

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 274422

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 274422

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 274422

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stav informací · Stav informácií

Stand der Informationen:

01 / 2016 · Ident.-No.: SSKT900A1-122015-3

IAN 274422