



MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE SSM 1000 B3

(FR) (BE)

MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE

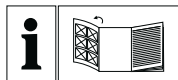
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

MULTI-POT SCHNELLKOCHTOPF

Bedienungsanleitung

IAN 379519_2110



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

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.

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	39

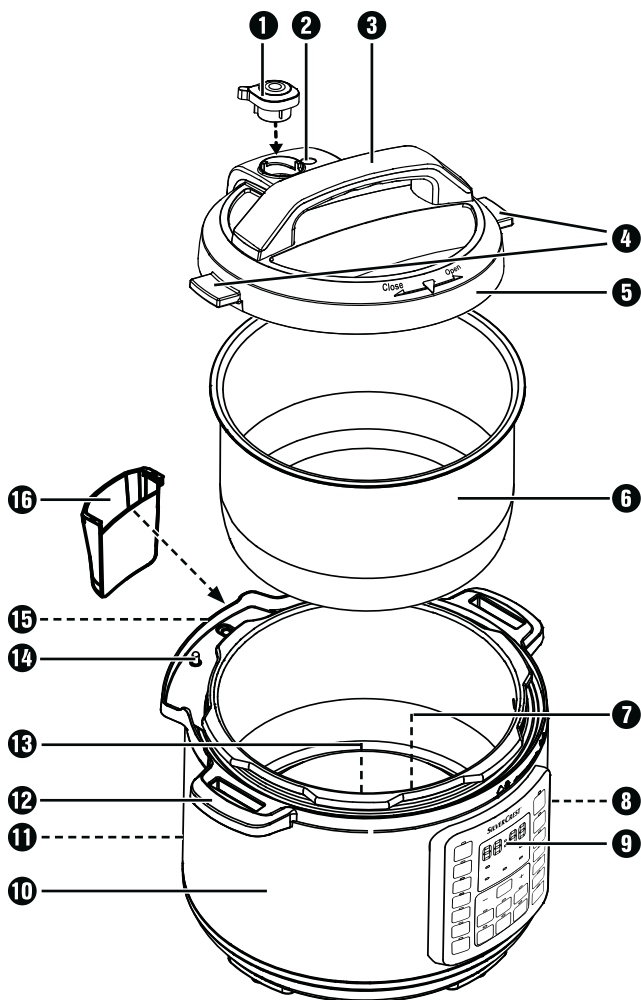
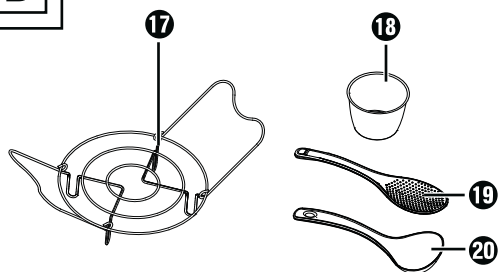
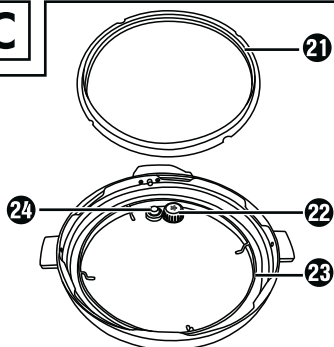
A**B****C**

Table des matières

Introduction.....	2	Utilisation des programmes	22
Utilisation conforme	2	Volaille	22
Consignes de sécurité.....	3	Poisson	23
Matériel livré et inspection après transport.....	9	Légumes vapeur	24
Déballage	9	Haricots/Chili.....	25
Présentation de l'appareil/ des accessoires	9	Cœufs	25
Aperçu des éléments de commande	10	Autocuiseur	26
Panneau de commande et touches	10	Mijoter	26
L'écran et les affichages LED	11	Sauteuse	27
Avant la première utilisation	12	Yaourt	27
Manipulation de l'appareil	12	Pâtisserie	29
Préparation avant chaque utilisation	12	Porridge	29
Fermer le couvercle	13	Ragoût et Soupe	30
Ouvrir le couvercle en toute sécurité	14	Bœuf/Viande	31
Fermer et ouvrir la soupape de pression ...	15	Céréales et Riz	31
Utilisation de l'insert pour cuisson vapeur ..	16	Nettoyage et entretien.....	32
Cuire avec l'appareil.....	17	Stockage	33
Les programmes et leurs réglages	18	Dépannage	34
Temps de cuisson	19	Recyclage	35
Quantités de remplissage maximales.....	19	Annexe	35
Préparation de la cuisson.....	19	Caractéristiques techniques	35
Réglage du programme	20	Garantie de Kompernass Handels GmbH...	36
Maintien au chaud.....	20	Service après-vente	38
Annuler le programme	21	Importateur.....	38
Terminer la cuisson.....	21		
Cuisson différée	21		

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

AVERTISSEMENT !

Danger résultant d'une utilisation non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et/ou d'un usage différent.

- Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respectez les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Cet appareil est prévu exclusivement pour préparer, cuire et maintenir au chaud des aliments dans un cadre domestique privé. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales.

N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur de locaux secs.

Cet appareil est exclusivement réservé à la transformation d'aliments en quantités courantes pour un ménage :

- Cuisson rapide (cuisson sous pression)
- Cuisson lente (mijoteuse)
- Cuisson vapeur et à l'étuvée
- Cuisson de pâtisseries
- Préparation de yaourts
- Cuisson brève
- Maintien au chaud d'aliments

REMARQUE

- Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'une utilisation du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou autrement endommagé.
- ▶ Raccordez l'appareil à une prise de courant à une tension de 220-240 V ~, 50/60 Hz. Même après le raccordement, veillez à ce que la prise secteur soit facilement accessible.
- ▶ Toujours prendre soin de tirer sur la fiche pour débrancher le cordon, et non sur le cordon lui-même.
- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise secteur, ...
 - ... en présence d'un dysfonctionnement,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - ... avant de nettoyer l'appareil,
 - ... en cas d'orage.
- ▶ Ne procédez à aucune modification sur l'appareil pour éviter tout risque.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais d'aliments ou de liquide dans l'appareil de base. Il y a un risque d'électrocution dû à l'humidité. Placez toujours les aliments et liquides dans la cuve fournie !
- ▶ Lors du positionnement de la cuve dans l'appareil de base, veillez à ce qu'aucun liquide ou aliment ne pénètre dans l'appareil de base et sur la plaque chauffante.
- ▶ Si vous avez choisi le programme Sautreuse avec le couvercle ouvert, veillez à ce que de la graisse ou d'autres ingrédients ne pénètrent pas dans l'appareil de base.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant si du liquide venait à pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Faites contrôler l'appareil avant une nouvelle mise en service.
 - ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.
 - ▶ Avant utilisation, placez toujours l'appareil sur un support plan, sec et résistant au feu.
-  Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau avec le cordon d'alimentation et ne le nettoyez pas non plus à l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien utilisateur.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais le multicuiseur électrique à proximité d'enfants.
- ▶ Déplacez le multicuiseur électrique avec beaucoup de précautions lorsqu'il est sous pression.
- ▶ Ce multicuiseur électrique permet de préparer des plats sous pression. Une mauvaise utilisation du multicuiseur électrique vous expose à un risque de brûlures. Veillez à ce que le multicuiseur électrique soit bien fermé.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne remplissez jamais le multicuiseur électrique à plus de 2/3 de sa contenance. Lorsque vous préparez des aliments comme du riz, ou des légumes déshydratés, qui gonflent à la cuisson, remplissez le multicuiseur électrique au maximum jusqu'à la moitié de sa contenance.
- ▶ Si vous avez fait cuire de la viande avec la peau (p. ex. langue de bœuf), qui risque de gonfler sous la pression, ne piquez alors pas la viande tant que la peau est gonflée. Vous risqueriez de vous brûler.
- ▶ Lorsque vous préparez des aliments pâteux, secouez alors doucement le multicuiseur électrique pour éviter qu'ils ne causent des éclaboussures lorsque vous ouvrez le couvercle.
- ▶ Le matériau d'emballage n'est pas un jouet pour enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets d'emballage. Il y a risque d'étouffement !
- ▶ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des professionnels spécialisés et qualifiés.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé bien d'aplomb et au sec.
- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise de courant. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher personne.
- ▶ Lorsque vous ouvrez le couvercle, de la vapeur brûlante risque de s'échapper de l'appareil. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore brûlant ou que de la vapeur brûlante s'échappe de l'appareil.
- ▶ Veillez à garder votre corps à une distance de sécurité, utilisez de préférence des gants de cuisine et ne tenez pas votre bras au-dessus des orifices de sortie pendant que vous ouvrez la soupape de pression. De la vapeur brûlante s'en échappe !
- ▶ Les canaux du dispositif de régulation de la pression doivent être contrôlés avant chaque utilisation pour s'assurer qu'ils ne sont pas colmatés.
- ▶ N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il est sous pression. Surveillez toujours l'indicateur de pression ! Attendez que la pression soit relâchée ou ouvrez la soupape de pression pour libérer la pression.
- ▶ N'ouvrez ou ne fermez jamais le couvercle brutalement !
- ▶ Ne remplissez jamais plus d'aliments dans la cuve que le repère MAX. Veuillez tenir compte des remarques relatives aux quantités recommandées !
- ▶ Lorsque vous avez fait cuire des aliments pâteux ou liquides, ouvrez le couvercle prudemment. Il y a un risque de brûlures en cas de jaillissement du contenu !
- ▶ Si vous avez choisi le programme Sauteuse avec le couvercle ouvert, veillez à ce que de la graisse, des projections de liquides ou des aliments ne causent pas de brûlures.
- ▶ L'appareil et ses pièces deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.



Attention ! Surface brûlante !

- ▶ Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau des poignées en plastique situées sur l'appareil de base et ne touchez que le panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Après le fonctionnement, ne saisissez la cuve à l'état chaud qu'avec des gants de cuisine ou des maniques adaptées ! Il y a un risque de brûlure.
- ▶ Ne transportez l'appareil qu'à l'état refroidi. Portez-le alors en saisissant les poignées situées sur l'appareil de base et jamais la poignée du couvercle !
- ▶ Notez que la plaque chauffante située à l'intérieur de l'appareil de base est encore brûlante après l'utilisation et doit d'abord refroidir.
- ▶ Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entre pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ Ne jamais placer l'appareil sur dans un four chaud ou sur une plaque de cuisson brûlante.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Un contact de sécurité se trouve au milieu de la plaque chauffante dans l'appareil de base. Il doit toujours être propre et mobile pour éviter toute surchauffe.
- ▶ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence, un contrôle régulier suffit pendant le fonctionnement, en particulier en cas de temps de cuisson/maintien au chaud plus longs.
- ▶ Lorsque vous choisissez le programme Sauteuse, ne mettez pas trop de graisse dans la cuve. L'appareil ne convient pas pour faire frire des aliments !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'installez pas l'appareil sous des placards suspendus ou d'autres meubles. La vapeur qui s'échappe risque d'endommager les meubles.
- N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !
- À l'aide des poignées, posez l'appareil dans une position stable, pour éviter de renverser des aliments et liquides chauds.
- Ne recouvrez jamais l'appareil lorsque vous l'utilisez. Cela peut provoquer une accumulation de chaleur !
- Utilisez l'appareil uniquement avec la cuve d'origine et le couvercle adapté fournis.
- N'utilisez jamais l'appareil sans cuve.

REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

Matériel livré et inspection après transport

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Appareil de base avec couvercle et cordon d'alimentation (amovible)
- Cuve
- Réservoir d'eau condensée
- Insert pour cuisson vapeur
- Gobelet doseur
- Cuillère à riz
- Louche
- Mode d'emploi
- Livret de recettes

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (cf. chapitre "**Service après-vente**").

Déballage

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer. Risque d'étouffement !

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et autocollants de l'appareil.

Présentation de l'appareil/des accessoires

Fig. A

- ❶ Soupape de pression
- ❷ Indicateur de pression rouge (partie supérieure soupape à flotteur)
- ❸ Poignée du couvercle
- ❹ Barrette
- ❺ Couvercle
- ❻ Cuve
- ❼ Plaque chauffante
- ❽ Support cuillère
- ❾ Panneau de commande (avec touches, écran et affichages LED)
- ❿ Appareil de base
- ⓫ Prise
- ⓫ Poignée de l'appareil des deux côtés (avec évidement)
- ⓫ Contact de sécurité
- ⓫ Tige de verrouillage
- ⓫ Support pour le réservoir d'eau condensée
- ⓫ Réservoir d'eau condensée

Fig. B

- ⓫ Insert pour cuisson vapeur à poignées
- ⓫ Gobelet doseur
- ⓫ Cuillère à riz
- ⓫ Louche

Fig. C

- ⓫ Joint d'étanchéité
- ⓫ Filtre de protection (partie inférieure soupape de pression)
- ⓫ Support pour le joint d'étanchéité
- ⓫ Indicateur de pression rouge (partie inférieure soupape à flotteur avec capuchon)

Aperçu des éléments de commande

Panneau de commande et touches

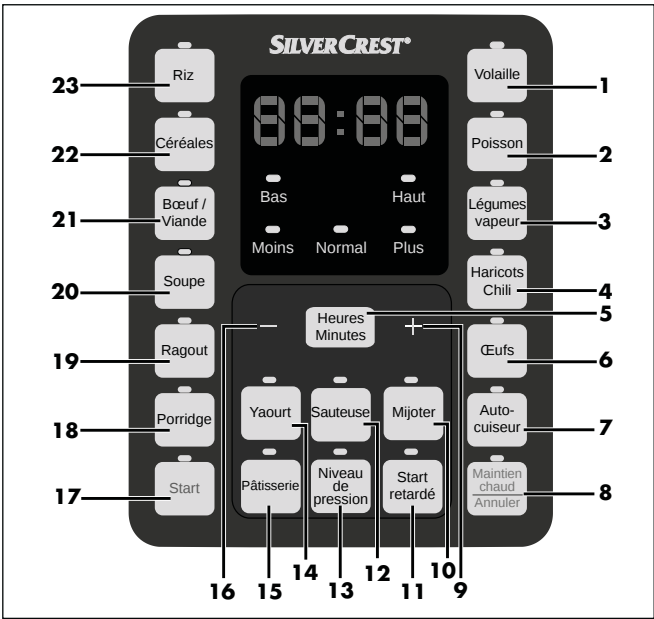


Fig. 1

Les touches et leur fonction :

Touche		Fonction
1	Volaille	Sélectionner le programme Volaille
2	Poisson	Sélectionner le programme Poisson
3	Légumes vapeur	Sélectionner le programme Légumes vapeur
4	Haricots/Chili	Sélectionner le programme Haricots/Chili
5	Heures Minutes	Bascule entre la sélection des heures et la sélection des minutes
6	Œufs	Sélectionner le programme Œufs
7	Autocuiseur	Sélectionner le programme Autocuiseur
8	Maintien chaud/Annuler	Maintien au chaud de plats ou annuler un programme en cours
9	+	Prolonger le temps de cuisson
10	Mijoter	Sélectionner le programme Mijoter

Touche		Fonction
11	Start retardé	Activer le démarrage retardé d'un programme jusqu'à 24 heures
12	Sauteuse	Sélectionner le programme Sauteuse
13	Niveau de pression	Sélection du niveau de pression
14	Yaourt	Sélectionner le programme Yaourt
15	Pâtisserie	Sélectionner le programme Pâtisserie
16	–	Raccourcir le temps de cuisson
17	Start	Démarrer le programme sélectionné
18	Porridge	Sélectionner le programme Porridge
19	Ragout	Sélectionner le programme Ragout
20	Soupe	Sélectionner le programme Soupe
21	Bœuf/Viande	Sélectionner le programme Bœuf/Viande
22	Céréales	Sélectionner le programme Céréales
23	Riz	Sélectionner le programme Riz

L'écran et les affichages LED

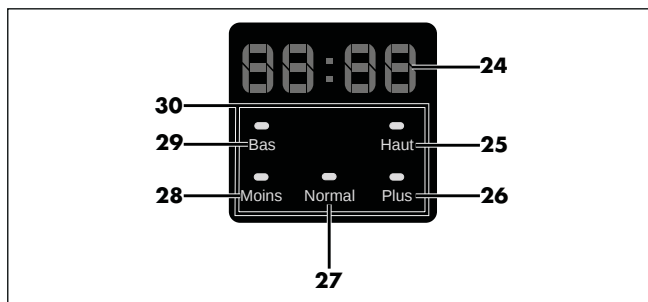


Fig. 2

Les affichages et leur signification :

Affichage		Fonction
24	88:88	Écran 24 : affiche le temps de cuisson et l'état des programmes
25	Haut	Niveau de pression "Haut"
26	Plus	Temps de cuisson plus long
27	Normal	Temps de cuisson normal
28	Moins	Temps de cuisson plus court
29	Bas	Niveau de pression "Bas"
30	Affichage LED	Affichage des niveaux de pression et temps de cuisson réglés

Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez les pièces comme décrit au chapitre "**Nettoyage et entretien**" afin d'éliminer d'éventuels résidus de production. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.

REMARQUE

- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée et une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, ouvrez une fenêtre.

Manipulation de l'appareil

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces brûlantes de l'appareil. Risque d'électrocution !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- L'appareil ne convient pas pour faire frire des aliments !

REMARQUE

- Ne remplissez jamais plus d'aliments et de liquide dans la cuve que le repère MAX. $\frac{2}{3}$ (4 litres). Tenez compte des particularités des aliments qui gonflent.

Préparation avant chaque utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé bien d'aplomb et au sec.

- 1) Placez l'appareil de base 10 sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur. Déplacez l'appareil de base 10 en le saisissant uniquement au niveau des poignées de l'appareil 12. Ne portez pas l'appareil par la poignée du couvercle 3.
- 2) Poussez le réservoir d'eau condensée 16 sur le support 15 (fig. 3). Le réservoir d'eau condensée 16 récupère l'eau qui se forme lors de la cuisson.

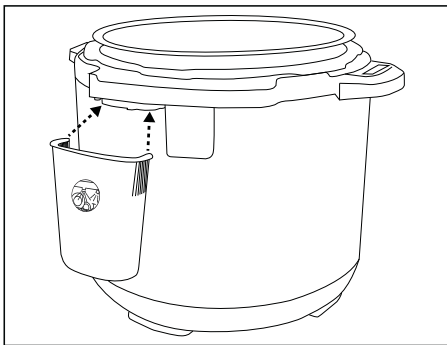


Fig. 3

REMARQUES

- Veillez à vider et à remettre en place le réservoir d'eau condensée 16 avant chaque utilisation de l'appareil.
- Un support cuillère 8 se trouve sur le côté de l'appareil. Vous pouvez y accrocher la cuillère à riz 19 et la louche 20.
- Veillez à ce que les soupapes et les canaux soient propres et mobiles. L'indicateur de pression 2 se trouve sur le dessus du couvercle 5 et peut être retiré.
- Sous le couvercle 5 se trouvent les faces inférieures des soupapes. Le filtre de protection 22 et le capuchon sur la soupape à flotteur de l'indicateur de pression inférieur 24 sont amovibles.
- Veillez à ce que toutes les pièces soient correctement positionnées.

- 3) Vérifiez les soupapes et les canaux de régulation de la pression et assurez-vous qu'ils sont exempts de salissures. Ceci est nécessaire pour que la régulation de pression fonctionne correctement.
- 4) Placez le joint d'étanchéité **21** dans le couvercle **5** (fig. 4). Contrôlez si le joint d'étanchéité **21** est correctement positionné dans le support **23**. Une rainure se trouve au centre du joint d'étanchéité **21**. Poussez entièrement le joint d'étanchéité **21** derrière le support **23** correspondant de manière à ce que le support **23** pénètre dans cette rainure.

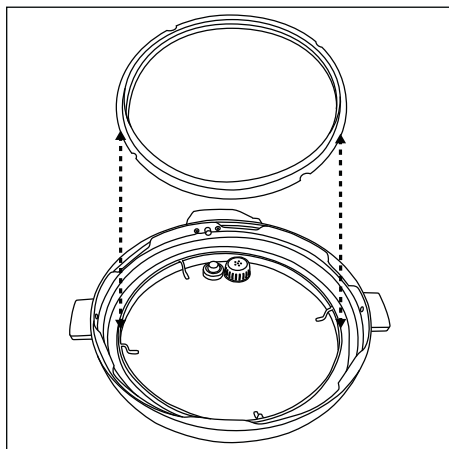


Fig. 4

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Un contact de sécurité **13** se trouve au milieu de la plaque chauffante **7** dans l'appareil de base **10**. Il doit toujours être propre et mobile pour éviter toute surchauffe.
- 5) Assurez-vous que le contact de sécurité **13**, la plaque chauffante **7** et l'appareil de base **10** sont exempts de saleté et d'humidité.
 - 6) Raccordez le cordon d'alimentation avec la prise **11** sur la partie arrière de l'appareil de base **10**.

- 7) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur. Un signal sonore retentit et l'appareil s'allume. L'écran **24** affiche OFF. L'appareil est prêt à être utilisé et en mode veille.

Fermer le couvercle

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'ouvrez ou ne fermez jamais le couvercle **5** brutalement !

REMARQUE

- Veillez à ce que le joint d'étanchéité **21** se trouve entièrement dans le support **23** et qu'il ne dépasse pas. Cela peut empêcher le couvercle **5** de se fermer correctement.

- 1) Placez le couvercle **5** sur l'appareil de base **10** de manière à ce que la flèche ▼ pointe vers la flèche ▲. Si nécessaire, déplacez légèrement le couvercle **5** dans un mouvement de va-et-vient pour qu'il glisse dans la bonne position.
- 2) Lorsque le couvercle **5** repose sur l'appareil de base **10**, un signal acoustique retentit et l'écran **24** affiche Lid. Le couvercle **5** est maintenant correctement posé sur l'appareil de base **10** et peut être fermé.
- 3) La flèche ▲ sur le couvercle **5** vous indique le sens de fermeture (Close). Placez le couvercle **5** de manière à ce que la flèche ▼ pointe vers la flèche ▲. Le mécanisme de fermeture s'enclenche de manière audible. Vous voyez la tige de verrouillage **14** dépasser sur l'appareil de base **10**. L'écran **24** affiche OFF, un signal acoustique retentit. L'appareil est prêt à être utilisé et en mode veille.

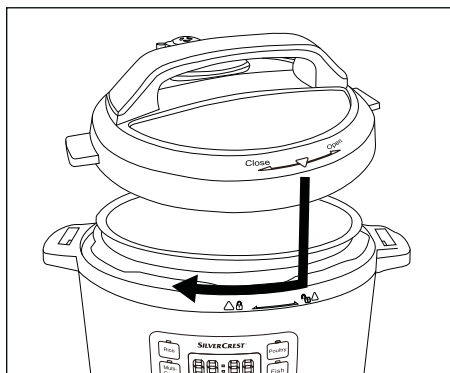


Fig. 5

Ouvrir le couvercle en toute sécurité

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'ouvrez ou ne fermez jamais le couvercle ⑤ brutalement !

Ouvrir le couvercle à froid

- 1) Tenez le couvercle ⑤ par la poignée du couvercle ③. La flèche  sur le couvercle ⑤ vous indique le sens d'ouverture (Open). Tournez le couvercle ⑤ de manière à ce que la flèche  pointe vers la flèche . L'écran 24 affiche Lid, un signal acoustique retentit.
- 2) Retirez le couvercle ⑤ de l'appareil de base ⑩. Veillez si nécessaire à laisser s'égoutter un peu le liquide.
- 3) Vous pouvez aussi placer le couvercle ⑤ en position d'égouttage. Insérez pour cela la barrette ④ dans l'évidement de la poignée de l'appareil ⑫.

Ouvrir le couvercle à chaud

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il est sous pression. Surveillez toujours l'indicateur de pression ② ! Attendez que la pression soit relâchée ou ouvrez la soupape de pression ① pour libérer la pression. Veillez à respecter une distance de sécurité avec votre corps, utilisez de préférence des gants de cuisine et ne tenez pas votre bras au-dessus des orifices de sortie de la soupape de pression ① pendant l'ouverture.

Lorsque l'appareil est sous pression, il faut d'abord évacuer la pression de la cuve ⑥ pour ouvrir l'appareil en toute sécurité. Tant que l'indicateur de pression ② est levé, le couvercle ⑤ ne s'ouvre pas. Veillez également tenir compte du chapitre "**Fermer et ouvrir la soupape de pression**".

Vous avez deux possibilités pour évacuer la vapeur de l'appareil :

- Évacuation rapide de la vapeur : la vapeur est évacuée avec la soupape de pression ①.
- Évacuation lente : refroidissement pendant le programme de maintien au chaud.

Évacuation rapide de la vapeur

- 1) Appuyez sur la touche **Maintien chaud/ Annuler 8** pour interrompre les opérations en cours et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Pour ouvrir, tournez avec précaution la soupape de pression ①, de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers Venting . La vapeur d'eau brûlante s'échappe de la cuve ⑥ via la soupape de pression ①.
- 3) Attendez que la vapeur se soit échappée et que l'indicateur de pression ② se soit abaissé.

Évacuation lente de la vapeur

Lorsque l'appareil est sous pression, il est possible d'évacuer la vapeur lentement. Vous pouvez ensuite ouvrir l'appareil en toute sécurité. Durant le programme **Maintien chaud 8**, la pression retombe lentement. L'opération peut durer jusqu'à 15 minutes et dépend de la quantité d'aliments.

- 1) Assurez-vous que le programme **Maintien au chaud 8** est en cours.
- 2) Attendez que l'appareil ait refroidi et que l'indicateur de pression **2** se soit abaissé.

Retirer le couvercle

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- Lorsque vous avez fait cuire des aliments pâteux ou liquides, ouvrez le couvercle **5** avec précaution. Il y a un risque de brûlures en cas de jaillissement du contenu !
- 1) Pendant que vous évacuez la vapeur, surveillez l'indicateur de pression **2** (évacuation rapide de la vapeur/évacuation lente de la vapeur) ! Lorsque l'indicateur de pression **2** s'abaisse, la pression retombe également dans l'appareil. Lorsque l'indicateur de pression **2** est entièrement abaissé, vous pouvez ouvrir le couvercle **5**.
 - 2) La flèche  sur le couvercle **5** vous indique le sens d'ouverture (**Open**). Tournez le couvercle **5** de manière à ce que la flèche  pointe vers la flèche . L'écran **24** affiche **Lid**, un signal acoustique retentit.

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- Laissez le couvercle **5** s'égoutter au-dessus de la cuve **6** après l'avoir retiré. Du liquide s'accumule sous le couvercle **5** pendant la cuisson. Risque de brûlure !

- 3) Retirez lentement le couvercle **5** de l'appareil de base **10**.
- 4) Vous pouvez aussi placer le couvercle **5** en position d'égouttage. Insérez pour cela la barrette **4** dans l'évidement de la poignée de l'appareil **12**.

Fermer et ouvrir la soupape de pression

- Lorsque vous souhaitez réaliser un programme sous pression, la soupape de pression **1** doit être fermée jusqu'à la fin de la cuisson : pour fermer, tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe sur  **Sealing** (fig. 6). Vous pouvez voir dans le chapitre "**Utilisation des programmes**" si un programme fonctionne avec ou sans pression.
- Lorsque vous souhaitez réaliser un programme sans pression, la soupape de pression **1** doit être ouverte (à l'exception ici du programme **Pâtisserie 15**) : tournez pour cela la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe sur  **Venting** (fig. 6). Vous pouvez voir dans le chapitre "**Utilisation des programmes**" si un programme fonctionne avec ou sans pression.

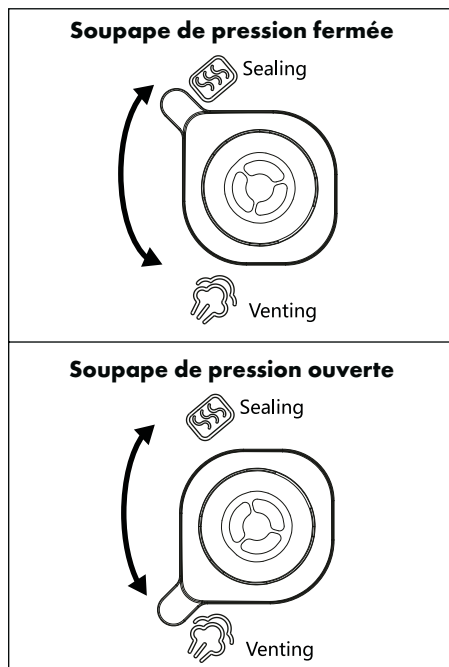


Fig. 6

La soupape à flotteur rouge de l'indicateur de pression ② indique si l'appareil est sous pression ou pas :

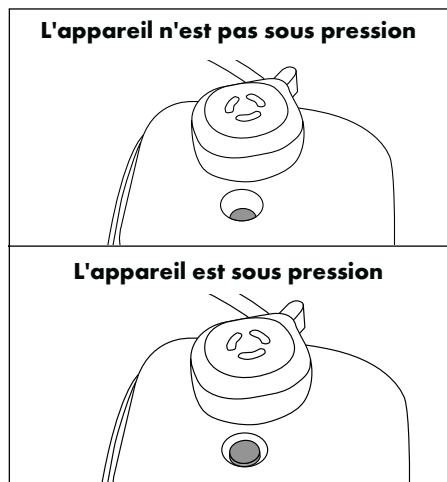


Fig. 7

Si la soupape à flotteur rouge de l'indicateur de pression ② pointe vers le haut, est levée et bien visible, l'appareil est alors sous pression. Si la soupape à flotteur est abaissée et à peine visible, l'appareil n'est pas sous pression.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Lorsque vous souhaitez évacuer la pression après une cuisson sous pression, tournez avec précaution la soupape de pression ① pour ouvrir, de manière à ce que le bouton de réglage pointe sur  Venting. La vapeur brûlante s'échappe de la cuve ⑥. Suivez pour cela les instructions du chapitre "Ouvrir le couvercle en toute sécurité".
- Utilisez la soupape de pression ① avec précaution. Il y a un risque de blessures lorsque de la vapeur brûlante s'échappe de l'appareil.

Utilisation de l'insert pour cuisson vapeur

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Lorsque vous souhaitez saisir la cuve ⑥ brûlante ou des ustensiles brûlants comme l'insert pour cuisson vapeur ⑰, des moules à gratin ou plats de cuisson, portez des gants de cuisine adaptés. Vous risquez sinon de vous brûler !

REMARQUE

- L'insert pour cuisson vapeur ⑰ est doté de deux poignées dépliables. Soulevez-le toujours de la cuve ⑥ brûlante en le tenant par les poignées !

L'appareil permet de cuire des aliments à la vapeur. L'insert pour cuisson vapeur **17** est utilisé pour cela :

- 1) Placez l'insert pour cuisson vapeur **17** dans la cuve **6** avant le démarrage du programme.
- 2) Versez toujours de l'eau dans la cuve **6** uniquement jusqu'à ce que la surface de dépôt de l'insert pour cuisson vapeur **17** dépasse de l'eau. Il faut cependant un minimum de 250 ml !
- 3) Placez les aliments sur l'insert pour cuisson vapeur **17**. Veillez à ce que les aliments ne tombent pas dans l'eau. Vous pouvez également poser un moule à gratin ou plat de cuisson sur l'insert pour cuisson vapeur **17**.
- 4) Exécutez le programme de cuisson souhaité.
- 5) Après la cuisson vapeur, soulevez l'insert pour cuisson vapeur **17** de la cuve avec les aliments posés dessus en le saisissant au niveau des poignées avec des gants de cuisine.

Cuire avec l'appareil

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- L'appareil et ses pièces deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure. Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau des poignées **12** de l'appareil de base **10** et touchez sinon seulement le panneau de commande **9**.
- Après le fonctionnement, ne saisissez la cuve **6** à l'état chaud qu'avec des gants de cuisine ou des maniques adaptées ! Il y a un risque de brûlure.
- Ne transportez l'appareil qu'à l'état refroidi. Portez-le alors en saisissant les poignées **12** de l'appareil de base **10** et jamais la poignée du couvercle **3**.
- N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il est sous pression. Surveillez toujours l'indicateur de pression **2** ! Attendez que la pression soit relâchée ou ouvrez la soupape de pression **1** pour libérer la pression. Veillez à respecter une distance de sécurité avec votre corps, utilisez de préférence des gants de cuisine et ne tenez pas votre bras au-dessus des orifices de sortie de la soupape de pression **1** pendant l'ouverture.

Vous trouverez ci-dessous les étapes de base pour cuire avec l'appareil. Observez également le chapitre **"Utilisation des programmes"**, vous y trouverez des indications relatives aux différents programmes et aliments.

Les programmes et leurs réglages

Consultez dans les tableaux suivants les programmes avec les temps de cuisson préréglés, le temps de cuisson réglable manuellement et le niveau de pression. Observez également les programmes individuels expliqués dans le chapitre "**Utilisation des programmes**". Vous y trouverez des indications relatives aux prérégages et modes de préparation respectifs.

Programme		Préréglage du temps			Manuel	Préréglage de la pression
		Moins 28	Normal 27	Plus 26		
Volaille	1	5 min	15 min	30 min	1-240 min	Haut 25
Poisson	2	5 min	10 min	15 min	1-40 min	Bas 29
Légumes vapeur	3	3 min	10 min	15 min	1-240 min	Bas 29
Haricots/Chili	4	25 min	30 min	40 min	1-240 min	Haut 25
Œufs	6	3 min	4 min	8 min	1-10 min	Haut 25
Autocuiseur	7	20 min	35 min	45 min	1-240 min	Haut 25
Mijoter	10	4 h			0,5-20 h	–
Sauteuse	12	30 min			–	–
Yaourt	14	24 h	8 h	boil	0,5-99,5 h	–
Pâtisserie	15	45 min			10-60 min	–
Porridge	18	5 min	20 min	30 min	1-240 min	Haut 25
Ragout	19	20 min	35 min	45 min	1-240 min	Haut 25
Soupe	20	20 min	30 min	240 min	1-240 min	Haut 25
Bœuf/Viande	21	20 min	35 min	70 min	1-240 min	Haut 25
Céréales	22	20 min	40 min	60 min	1-240 min	Haut 25
Riz	23	6 min	8 min	15 min	1-20 min	Haut 25

Temps de cuisson

Les temps de cuisson préprogrammés de cet appareil sont des valeurs indicatives et sont soumis à de légères variations, car ils dépendent entre autres du type d'aliment, de la fraîcheur et de la qualité ainsi que de la taille des morceaux. Enfin, en fonction de votre goût personnel, vous préférerez des aliments croquants ou plutôt bien cuits.

Observez le chapitre **"Utilisation des programmes"**. Les différents programmes y sont décrits plus en détail ainsi que leurs particularités.

Lorsque vous souhaitez cuisiner des recettes habituelles avec l'appareil, appliquez alors les règles de base suivantes :

- Programme avec le niveau de pression **Haut 25** : le temps de cuisson se réduit d'environ $\frac{1}{2}$ (la moitié). Exemple : d'après la recette temps de cuisson de 60 minutes dans une marmite normale. Réglez les programmes avec pression sur env. 30 minutes.
- Programme avec le niveau de pression **Bas 29** : le temps de cuisson se réduit d'environ $\frac{1}{3}$ (un tiers). Exemple : d'après la recette temps de cuisson de 60 minutes dans une marmite normale. Réglez les programmes avec pression sur env. 40 minutes.
- Programme sans pression : le temps de cuisson ne change pas. Cuisinez comme indiqué dans la recette.
- Programme **Mijoter 10** : le temps de cuisson ne change pas. Orientez-vous pour ce programme aux recettes de mijoteuses ou aux recettes spéciales avec cuisson à basse température.

Quantités de remplissage maximales

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Tenez compte des quantités de remplissage maximales. Sinon les aliments risquent de gicler en ouvrant le couvercle ❸ !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez jamais l'appareil avec une cuve ❹ vide !

- Respectez toujours les indications relatives aux quantités de remplissage. Ne remplissez pas plus que le repère Max $\frac{2}{3}$ (4 litres) et pour les aliments qui gonflent jusqu'à $\frac{1}{2}$ (3 litres). Sinon l'appareil ne fonctionne pas de manière idéale.
- Ajoutez toujours au moins 250 ml de liquide dans la cuve ❹ (à l'exception ici des programmes **Sauteuse 12** et **Porridge 18**).

Préparation de la cuisson

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Ne mettez jamais d'aliments ou de liquide dans l'appareil de base ❿. Il y a un risque d'électrocution dû à l'humidité. Placez toujours les aliments et liquides uniquement dans la cuve ❹ fournie !

- 1) Préparez les ingrédients en suivant la recette et mettez-les dans la cuve ❹.

REMARQUE

- Ne remplissez pas plus que le repère Max $\frac{2}{3}$ (4 litres). Les aliments qui gonflent doivent être remplis uniquement jusqu'à $\frac{1}{2}$ (3 litres), liquide compris. Observez le chapitre **"Quantités de remplissage maximales"** et les indications relatives aux aliments au chapitre **"Utilisation des programmes"**.

- 2) Placez la cuve ❹ dans l'appareil de base ❿.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lors du positionnement de la cuve **6** dans l'appareil de base **10**, veillez à ce qu'aucun liquide ou aliment ne pénètre dans l'appareil de base **10** et sur la plaque chauffante **7**.
- 3) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur si ce n'est pas encore fait. L'écran **24** affiche OFF.
 - 4) Placez le couvercle **5** sur l'appareil de base **10** et fermez-le. Un signal acoustique retentit.
 - 5) Placez la soupape de pression **1** dans la position nécessaire pour le programme souhaité.

Réglage du programme

- 1) Sélectionnez le programme en appuyant sur la touche programme souhaitée.
- 2) L'écran **24** affiche le temps de cuisson pré-réglé et l'affichage LED **30** les valeurs pré-réglées de pression et de temps de cuisson :
 - L'appareil fonctionne avec deux niveaux de pression différents.
 - Trois temps de cuisson pré-réglés sont disponibles.
 - Vous pouvez modifier manuellement les valeurs pré-réglées en fonction de vos souhaits.

Le clignotement de la LED de la touche **Start 17**, du programme sélectionné et le clignotement de l'écran **24** indiquent que le programme n'a pas encore débuté. Il est encore possible de procéder à des réglages.

Vous pouvez procéder aux réglages suivants :

- Modifiez les niveaux de pression pré-réglés en appuyant sur la touche **Niveau de pression 13**. Choisissez entre le niveau de pression **Bas 29** ou **Haut 25**.
- Modifiez le temps de cuisson pré-réglé en appuyant à nouveau sur la touche programme. Vous pouvez choisir entre trois niveaux **Moins 28**, **Normal 27** ou **Plus 26**.

- Réglez le temps de cuisson manuellement en appuyant sur les touches **+ 9** et **- 16**. Maintenez les touches appuyées pour faire défiler plus rapidement la sélection.

- 3) Lancez le programme sélectionné en appuyant sur la touche **Start 17**.

Après le démarrage du programme :

- 3 signaux sonores retentissent. La LED de la touche **Start 17** et les autres LED sur le panneau de commande **9** s'arrêtent de clignoter.
 - L'écran **24** affiche ON s'il y a une phase de chauffage. L'appareil chauffe et monte en pression. Vous ne pouvez pas modifier la phase de chauffage.
 - Une fois température et pression atteintes, l'écran **24** indique le temps de cuisson sélectionné et la cuisson débute.
- 4) Dès que le programme est terminé, 10 signaux sonores retentissent.
 - 5) Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil passe automatiquement au programme de maintien au chaud ou en mode veille.

Maintien au chaud

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil passe automatiquement au programme de maintien au chaud **Maintien chaud/Annuler 8**.

REMARQUE

- Si les aliments sont maintenus au chaud, ils continuent à cuire lentement. Le goût peut également être influencé.

- Le démarrage du programme de maintien au chaud est indiqué sur l'affichage du temps **00:00**, qui indique la durée en cours du maintien au chaud, cependant au maximum 12 heures. La pression retombe pendant le programme de maintien au chaud (évacuation lente de la vapeur).
- Vous pouvez interrompre à tout moment le programme de maintien au chaud en appuyant sur la touche **Maintien chaud/Annuler 8**.

Annuler le programme

- 1) Vous pouvez annuler à tout moment le programme en cours en appuyant sur la touche **Maintien chaud/Annuler 8**. Un signal acoustique retentit.
- 2) Ouvrez le couvercle **5** comme décrit sous "**Ouvrir le couvercle en toute sécurité**".

Terminer la cuisson

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- N'ouvrez pas l'appareil tant qu'il est sous pression. Surveillez toujours l'indicateur de pression **2** ! Attendez que la pression soit relâchée ou ouvrez la soupape de pression **1** pour libérer la pression.

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- Lorsque vous souhaitez saisir la cuve **6** brûlante ou des ustensiles brûlants comme l'insert pour cuisson vapeur **17**, des moules à gratin ou plats de cuisson, vous devez alors porter des gants de cuisine adaptés. Vous risquez sinon de vous brûler !
- 1) Annulez le programme de maintien au chaud en appuyant sur la touche **Maintien chaud/Annuler 8**.
 - 2) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
 - 3) Lorsque vous avez utilisé un programme avec pression, dépressurisez l'appareil.
 - 4) Ouvrez le couvercle **5**.
 - 5) Sortez la cuve **6** avec les aliments de l'appareil de base **10**.
 - 6) Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.

Cuisson différée

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre à tout moment le réglage du démarrage différé y compris la sélection du programme en appuyant sur la touche **Maintien chaud/Annuler 8**.
- Les programmes **Yaourt 14**, **Pâtisserie 15** et **Sauteuse 12** ne peuvent pas être démarrés en différé.

Vous pouvez également lancer les programmes automatiquement en différé. La fonction **Start retardé 11** vous permet de choisir un démarrage différé jusqu'à 24 heures (00:01-23:59).

- 1) Sélectionnez le programme souhaité et modifiez si nécessaire le temps de cuisson et la pression. Réglez le programme comme décrit sous "**Réglage du programme**".
- 2) Appuyez sur la touche **Start retardé 11**. L'écran **24** affiche 00:30 et l'affichage clignote.
- 3) Réglez le démarrage différé souhaité avec les touches **+ 9** et **- 16**. Maintenez les touches appuyées pour faire défiler plus rapidement la sélection. Lorsque vous appuyez sur la touche **Heures Minutes 5** vous basculez entre les minutes et les heures pour le réglage du temps.
- 4) Lancez le programme en appuyant sur la touche **Start 17**.

Utilisation des programmes

L'appareil commande les processus de cuisson avec des programmes préréglés. Vous pouvez également les adapter manuellement à vos besoins.

- Modifiez le niveau de pression préréglé en appuyant sur la touche **Niveau de pression 13**.
- Sélectionnez un programme en appuyant sur la touche respective. L'écran **24** et l'affichage LED **30** indiquent les valeurs préréglées. Le temps de cuisson affiché est le temps durant lequel l'appareil a atteint les valeurs programmées de température et de pression et les maintient. L'appareil préchauffe et monte en pression auparavant sans que le temps s'écoule.
- Le temps de cuisson indiqué sur l'écran **24** et l'affichage LED **30** peut être modifié en appuyant à nouveau sur la touche de programme respective. Vous pouvez choisir entre **Moins 28**, **Normal 27** et **Plus 26**.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson préréglé. Vous pouvez faire votre choix dans une plage de temps préréglée en appuyant sur les touches **+ 9** et **- 16**.
- Il n'est pas possible de régler la température manuellement.

Ci-dessous, les différents programmes sont décrits plus en détail ainsi que leurs particularités.

Volaille

Le programme **Volaille 1** vous permet de cuisiner de la volaille et des recettes à base de volaille.

Le niveau de pression **Haut 25** est préréglé.

- 1) Avant le programme de cuisson, vous pouvez faire revenir la volaille dans la cuve avec le programme **Sauteuse 12** (voir chapitre "**Sauteuse**").
- 2) Déglacez en fin de saisie avec du liquide (avec du bouillon, un fond ou de l'eau en fonction de la recette). Ajoutez toujours au moins 250 ml de liquide à la volaille.
- 3) Remplissez la cuve **6** en suivant la recette.
- 4) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur si ce n'est pas encore fait.
- 5) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  **Sealing**.
- 6) Lancez ensuite le programme.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Blanc de poulet	1000 g	env. 20 min
Cuisse de poulet	1000 g	env. 15 min
Dinde (blanc, cuisse)	500 g	18-20 min

Poisson

Le programme **Poisson 2** vous permet de cuisiner du poisson.

Vous pouvez faire cuire le poisson à l'étuvée dans du liquide, cuire que du poisson ou du poisson sur des légumes. Pour le mode de préparation alternatif "Cuire à la vapeur", utilisez l'insert pour cuisson vapeur **17** fourni.

Le niveau de pression **Bas 29** est pré-réglé.

REMARQUE

- Lorsque vous faites cuire des aliments à l'étuvée, veillez à verser au minimum 250 ml de liquide. Les aliments risquent de brûler si vous n'ajoutez pas assez de liquide.

Cuire du poisson à l'étuvée

- 1) Ajoutez au moins 250 ml de liquide dans la cuve **6** (p. ex. eau, fumet de poisson, vin blanc ou bouillon, en fonction de la recette).
- 2) Mettez le poisson et éventuellement les autres ingrédients dans la cuve **6**. Différentes sortes de légumes placées sous le poisson forment un "lit de légumes".
- 3) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 4) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 5) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  *Sealing*.
- 6) Lancez ensuite le programme.

Cuisson vapeur du poisson

L'insert pour cuisson vapeur **17** permet de cuire à la vapeur :

- 1) Versez au moins 250 ml d'eau dans la cuve **6**.
- 2) Placez l'insert pour cuisson vapeur **17** dans la cuve **6**.
- 3) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 4) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 5) Placez le poisson et éventuellement les autres ingrédients dans un plat résistant à la chaleur, et posez-le sur l'insert pour cuisson vapeur **17**. Veuillez également tenir compte du chapitre "**Utilisation de l'insert pour cuisson vapeur**".
- 6) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  *Sealing*.
- 7) Lancez ensuite le programme.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Truite au bleu	1000 g	3-5 min
Cabillaud	1000 g	7-8 min
Sébaste	1000 g	3-6 min
Filet de saumon	1000 g	6-8 min

Légumes vapeur

Le programme **Légumes vapeur 3** vous permet de cuire des légumes à la vapeur.

Le niveau de pression **Bas 29** est pré-réglé.

Le niveau de pression **Haut 25** est recommandé pour les pommes de terre en robe des champs, les pommes de terre entières ou les gros morceaux de légumes.

REMARQUE

- Le temps de cuisson peut varier selon que vous préférez les légumes plus tendres ou plus croquants. Le type de légumes et la taille des morceaux influencent également le temps de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire des aliments à l'étuvée, veillez à verser au minimum 250 ml de liquide. Les aliments risquent alors de brûler si vous n'ajoutez pas assez de liquide.

Cuire des légumes à l'étuvée

- 1) Ajoutez au moins 250 ml de liquide dans la cuve **6** (p. ex. eau, fond, vin blanc ou bouillon, en fonction de la recette).
- 2) Placez les légumes dans la cuve **6**.
- 3) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 4) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 5) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  *Sealing*.
- 6) Lancez ensuite le programme.

Cuisson vapeur des légumes

L'insert pour cuisson vapeur **17** permet de cuire à la vapeur :

- 1) Versez au moins 250 ml d'eau dans la cuve **6**.
- 2) Placez l'insert pour cuisson vapeur **17** dans la cuve **6**.
- 3) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.

- 4) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 5) Placez les légumes si nécessaire dans un plat résistant à la chaleur, et posez-le sur l'insert pour cuisson vapeur **17**. Veuillez également tenir compte du chapitre **"Utilisation de l'insert pour cuisson vapeur"**.
- 6) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  *Sealing*.
- 7) Lancez ensuite le programme.

Exemples de temps de cuisson (à l'étuvée) :

Aliments	Poids	Temps de cuisson	Niveau de pression
Chou-fleur (bouquets)	500 g	4-5 min	Bas
Chou-fleur (entier)	500 g	9-11 min	Bas
Haricots verts	500 g	env. 5 min	Bas
Brocolis (Bouquets)	500 g	4-5 min	Bas
Fenouil (coupé en deux)	500 g	6-8 min	Bas
Petits pois (jeunes)	500 g	env. 3 min	Bas
Carottes (Rondelles)	500 g	4-6 min	Bas
Chou-rave (Morceaux de 1 cm)	500 g	3-4 min	Bas
Pommes de terre (épluchées, morceaux)	500 g	8-9 min	Bas
Pommes de terre en robe des champs (Entières)	500 g	15 min	Haut

Aliments	Poids	Temps de cuisson	Niveau de pression
Choux de Bruxelles	500 g	3-4 min	Bas
Chou blanc (en julienne)	500 g	6-8 min	Haut
Chou rouge (en julienne)	1000 g	15 min	Bas
Choucroute	500 g	8-12 min	Haut

Haricots/Chili

Le programme **Haricots/Chili 4** vous permet de cuisiner des légumes secs et du chili con carne.

Le programme est préréglé avec le niveau de pression **Haut 25**.

- 1) Remplissez la cuve au maximum jusqu'au repère $\frac{1}{2}$ (3 litres) avec les aliments qui gonflent et le liquide. Il n'est pas nécessaire de faire tremper au préalable les légumes secs. Veillez à ajouter suffisamment de liquide car les légumes secs gonflent pendant la cuisson.

REMARQUE

- La quantité de liquide à ajouter dépend de la variété de légumes secs. Observez toujours les indications données sur les emballages des produits alimentaires.
- Lavez éventuellement les légumes secs à l'eau froide avant de les cuire.
- Lors d'une cuisson avec le niveau de pression **Haut 25** préréglé, vous pouvez diviser le temps de cuisson du chili con carne par deux. Lisez également les instructions générales pour modifier les temps de cuisson au chapitre "**Temps de cuisson**".

- 2) Remplissez la cuve **6** en suivant la recette.
- 3) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 4) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.

- 5) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  **Sealing**.

- 6) Lancez ensuite le programme.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Lorsque vous avez fait cuire des aliments pâteux ou liquides, ouvrez le couvercle **5** avec précaution. Il y a un risque de brûlures en cas de jaillissement du contenu !

REMARQUE

- Lorsque vous préparez des légumes secs, laissez l'appareil évacuer lentement la vapeur en programme de maintien au chaud avant d'ouvrir la cuve **6**. En cas d'évacuation de la vapeur avec la soupape de pression **1** directement à la fin du programme, de la mousse peut s'échapper. Les vannes risquent de s'encrasser.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Haricots blancs (sans trempage)	500 g	50 min
Haricots rouges (sans trempage)	500 g	65 min
Petits pois (déshydratés)	500 g	60 min
Lentilles de montagne	500 g	20 min
Lentilles Beluga	250 g	15 min

Œufs

Le programme **Œufs 6** vous permet de cuisiner des œufs.

Le niveau de pression **Haut 25** est préréglé.

REMARQUE

- Le temps de cuisson des œufs dépend du calibre, de la fraîcheur et du résultat souhaité. Plus ils sont gros et frais, plus vous avez besoin de temps. Pour des œufs de calibre M, nous recommandons les temps de cuisson suivants : Moins pour les œufs mollets. Normal pour des œufs mi-mollets. Plus pour des œufs durs.

- 1) Versez env. 1000 ml d'eau dans la cuve **6**.
- 2) Placez l'insert pour cuisson vapeur **17** dans la cuve **6**. La grille de l'insert pour cuisson vapeur **17** dépasse de l'eau.
- 3) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 4) Posez les œufs avec précaution sur l'insert pour cuisson vapeur **17** (max. 10-12 œufs de calibre M). Veuillez également tenir compte du chapitre **"Utilisation de l'insert pour cuisson vapeur"**.
- 5) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 6) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  *Sealing*.
- 7) Lancez ensuite le programme.

Autocuiseur

Le programme **Autocuiseur 7** vous permet de cuire des aliments rapidement.

Vous pouvez adapter le temps de cuisson et les ingrédients à votre recette. Ce programme comporte des valeurs prérégées mais pas de recommandation pour des aliments précis. Lisez les instructions générales pour modifier les temps de cuisson au chapitre **"Temps de cuisson"**.

Le niveau de pression **Haut 25** est prérégé.

Mijoter

Le programme **Mijoter 10** vous permet de cuire des aliments à basse température.

Pour cela, les aliments ne sont chauffés que modérément et cuisent lentement et sans pression.

Le programme est prérégé sans niveau de pression, la soupape de pression **1** reste ouverte. La durée est de 4 heures, adaptez le temps de cuisson par pas de 30 minutes. Il n'est pas possible de régler le démarrage différé. L'appareil ne préchauffe pas.

REMARQUE

- Orientez-vous pour ce programme aux recettes de mijoteuses ou avec cuisson à basse température. Vous pouvez réaliser ces recettes sans modifier les temps de cuisson. L'appareil fonctionne comme mijoteuse sans niveau de pression, c'est la raison pour laquelle il n'est pas recommandé de réduire le temps de cuisson.
- Convient aux soupes, ragouts, plats mijotés à base de viande, légumes secs, pommes de terre, carottes et autres légumes fermes ou pour la préparation de fonds.
- Ne convient pas aux ingrédients qui cuisent rapidement, p. ex. les pâtes, le poisson, les produits laitiers. Ajoutez-les si nécessaire à la fin du temps de cuisson.

- 1) Remplissez la cuve **6** en suivant la recette.
- 2) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 3) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 4) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Pour ouvrir, tournez avec précaution la soupape de pression **1**, de manière à ce que le bouton de réglage pointe sur  *Venting*.
- 5) Lancez ensuite le programme.

Sauteuse

Le programme **Sauteuse 12** vous permet de faire revenir brièvement les aliments avec le couvercle **5** ouvert, p. ex. en tant que préparation pour les étapes suivantes. Faites revenir p. ex. des oignons avant d'ajouter les autres ingrédients de la soupe. Ou bien faites revenir la viande avant de la faire mijoter.

Le programme est pré-réglé sans niveau de pression avec une durée de 30 minutes. Il n'est pas possible de modifier la durée. Il n'est pas possible de régler le démarrage différé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Si vous avez choisi le programme **Sauteuse** sans couvercle **5**, veillez à ce que de la graisse ou d'autres ingrédients ne pénètrent pas dans l'appareil de base **10**.

REMARQUE

- Le programme **Sauteuse 12** est le seul programme pour lequel vous ne fermez pas le couvercle **5**.
- Le fond de la cuve **6** doit être couvert des aliments à faire revenir. Veuillez noter que le programme est uniquement adapté à la préparation de petites quantités. Si vous souhaitez faire revenir de plus grandes quantités, répartissez-les en plusieurs portions.

- 1) Mettez la graisse ou l'huile dans la cuve **6**.
- 2) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 3) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 4) Lancez le programme. L'appareil se met à chauffer, et l'écran **24** affiche **ON**. Lorsque l'appareil est chaud, l'écran **24** affiche **HOT**.
- 5) Interrompez le programme avant la fin des 30 minutes en appuyant sur la touche **Maintien chaud/Annuler 8**. L'écran **24** affiche **OFF**. L'appareil se trouve en mode veille.

Yaourt

Le programme **Yaourt 14** vous permet de préparer vous-même du yaourt à partir de lait et de yaourt.

Observez les recommandations suivantes pour préparer les ingrédients, l'appareil et les ustensiles.

N'importe quel lait en vente dans le commerce est indiqué :

- Lait cru
- Lait frais pasteurisé
- Lait pasteurisé
- Lait UHT.

Le lait cru n'est pas traité, il doit donc encore être pasteurisé pour préparer du yaourt. Vous pouvez pasteuriser le lait avec l'appareil lors d'une étape de travail séparée.

Pour les autres sortes de lait déjà chauffées, cette étape n'est pas nécessaire.

REMARQUE

- Pour la préparation du yaourt, vous avez besoin de ferments pour yaourts ou de yaourt frais.
- La pasteurisation consiste à chauffer brièvement le lait pour tuer les germes. Le lait se conserve alors plus longtemps et peut être utilisé pour la préparation hygiénique de yaourt.
- Respectez les conditions de préparation hygiéniques : lavez les ustensiles utilisés et ouvrez l'emballage de lait/yaourt juste avant la préparation.

Pasteurisation du lait

Pasteurisez le lait avec le niveau **Plus 26** dans le programme **Yaourt 14**. Avec ce réglage, la température est adaptée à la pasteurisation. Le programme est pré-réglé sans niveau de pression, la soupape de pression **1** reste ouverte. Il n'est pas possible de régler le démarrage différé. L'appareil ne préchauffe pas.

- 1) Versez du lait dans la cuve **6**, au maximum jusqu'au repère *Max* $\frac{2}{3}$ (4 litres).
- 2) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 3) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 4) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Pour ouvrir, tournez avec précaution la soupape de pression **1**, de manière à ce que le bouton de réglage pointe sur  *Venting*.
- 5) Sélectionnez le programme en appuyant sur la touche **Yaourt 14**. Appuyez à nouveau jusqu'à ce que le niveau **Plus 26** soit sélectionné. L'écran **24** affiche *boil*.
- 6) Lancez ensuite le programme. L'appareil indique *boil* sur l'écran **24** pendant la phase de chauffe. La durée de la phase de chauffe peut varier, en fonction de la température et de la quantité de lait.
- 7) Un signal acoustique retentit une fois l'opération terminée. L'écran **24** affiche *Yogt*.

REMARQUE

- Laissez d'abord refroidir le lait après la pasteurisation avant de passer à l'étape de travail suivante. Pour la préparation de yaourt, la température du lait doit être inférieure à 46 °C. Utilisez un thermomètre adapté pour contrôler.

Préparation de yaourt

Préparez le yaourt avec le niveau **Normal 27** préréglé dans le programme **Yaourt 14**. Le programme est préréglé sans niveau de pression, la soupape de pression **1** reste ouverte. Une fois le temps de préparation écoulé, l'appareil ne passe pas au programme de maintien au chaud. Il n'est pas possible de régler le démarrage différé. L'appareil ne préchauffe pas.

REMARQUE

- Ajoutez 200 g de yaourt frais pour 1 litre de lait.
- Si vous utilisez du yaourt, tenez-en compte lors du calcul de la quantité de lait. Vous ne devez pas dépasser le repère *Max* $\frac{2}{3}$ (4 litres).
- Avec les ferments pour yaourts, respectez toujours les indications données par le fabricant concernant la quantité, le type de lait et le mode de préparation.

- 1) Versez le lait dans la cuve **6**, au maximum jusqu'au repère *Max* $\frac{2}{3}$ (4 litres).
- 2) Ajoutez les ferments pour yaourt en respectant les instructions du fabricant. Vous pouvez également utiliser du yaourt frais.
- 3) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 4) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 5) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Pour ouvrir, tournez avec précaution la soupape de pression **1**, de manière à ce que le bouton de réglage pointe sur  *Venting*.
- 6) Sélectionnez le programme en appuyant sur la touche **Yaourt 14**. L'écran **24** affiche le temps préréglé 08:00.

REMARQUE

- Si vous le souhaitez, appuyez sur la touche **Yaourt 14** jusqu'à ce que le niveau **Moins 28** soit sélectionné. Le temps préréglé est alors de 24 heures. Vous pouvez modifier la durée préréglée du programme par pas de 30 minutes en appuyant sur les touches **+ 9** et **- 16**. Observez si nécessaire les indications données dans la recette ou du fabricant de ferments à yaourt qui peuvent différer.

- 7) Lancez le programme en appuyant sur la touche **Start 17**. L'écran **24** affiche le temps réglé, l'appareil chauffe.
- 8) Un signal acoustique retentit une fois l'opération terminée. L'écran **24** affiche *Yogt*.

Pâtisserie

Le programme **Pâtisserie 15** vous permet de faire des gâteaux.

Le programme est pré-réglé sans niveau de pression. Le temps pré-réglé est de 45 minutes. Il n'est pas possible de régler le démarrage différé. Pour faire des gâteaux, utilisez l'insert pour cuisson vapeur **17** fourni.

- 1) Préparez la pâte à gâteau en suivant la recette choisie.
- 2) Versez env. 500 ml d'eau dans la cuve **6**.
- 3) Placez l'insert pour cuisson vapeur **17** dans la cuve **6**.
- 4) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 5) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 6) Versez la pâte à gâteau dans un moule à gâteau et posez-le sur l'insert pour cuisson vapeur **17**. Veuillez également tenir compte du chapitre **"Utilisation de l'insert pour cuisson vapeur"**.
- 7) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Bien que le programme se déroule sans niveau de pression, tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe sur  **Sealing**.
- 8) Sélectionnez le programme en appuyant sur la touche **Pâtisserie 15**. L'écran **24** affiche le temps pré-réglé 00:45. Réglez le temps en fonction de la recette en appuyant sur les touches **+ 9** et **- 16**.
- 9) Lancez le programme en appuyant sur la touche **Start 17**. L'écran **24** affiche **On** et l'appareil se met à chauffer. Après le préchauffage, l'écran **24** affiche le temps choisi ainsi que le temps de cuisson.

REMARQUE

- Pour obtenir un résultat optimal, nous recommandons de laisser reposer un peu le gâteau. Pour cela, faites tourner le programme de maintien au chaud pendant env. 10 minutes après la cuisson. Cela peut varier en fonction du gâteau.

- 10) Dès que le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement au programme **Maintien chaud 8**. L'écran **24** affiche un chronomètre 00:00 et le temps est incrémenté.

Porridge

Le programme **Porridge 18** vous permet de préparer de la bouillie pour le petit-déjeuner à base d'avoine, également appelée porridge.

Pour cela, on fait cuire de l'avoine dans du liquide (p. ex. du lait, des produits de substitution au lait ou de l'eau suivant la recette) à laquelle on ajoute d'autres ingrédients comme des noix hachées, du miel, du sel ou des fruits coupés en petits morceaux.

Le programme est pré-réglé avec le niveau de pression **Haut 25**.

- 1) Remplissez la cuve **6** au maximum jusqu'au repère $\frac{1}{2}$ (3 litres) avec les aliments qui gonflent et le liquide. Adaptez le temps de cuisson et la quantité de liquide lorsque vous ajoutez d'autres ingrédients ou que vous faites cuire plus d'ingrédients en tout.

REMARQUE

- Pour ce programme la quantité de liquide versée peut être inférieure à la quantité minimale de 250 ml recommandée

- 2) Mélangez bien le tout avant de faire cuire.
- 3) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 4) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.

- 5) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  **Sealing**.

- 6) Lancez ensuite le programme.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Lorsque vous avez fait cuire des aliments pâteux ou liquides, ouvrez le couvercle **5** avec précaution. Il y a un risque de brûlures en cas de jaillissement du contenu !

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Quantités pour 1 personne		Temps de cuisson
	Céréales	Liquide	
Flocons d'avoine (croquants)	40 g	160 ml	1 min
Flocons d'avoine (fondants)	40 g	160 ml	1 min

Ragoût et Soupe

Les deux programmes **Ragout 19** et **Soupe 20** vous permettent de cuisiner des ragoûts et des soupes.

Les programmes sont pré-réglés avec le niveau de pression **Haut 25**.

- 1) Avant le programme de cuisson, vous pouvez faire revenir certains ingrédients, comme l'ail ou les oignons p. ex. dans la cuve avec le programme **Sauteuse 12** (voir chapitre "**Sauteuse**").
- 2) Déglacez en fin de saisie avec du liquide (avec du bouillon, un fond ou de l'eau en fonction de la recette). Ajoutez toujours au moins 250 ml de liquide.
- 3) Remplissez la cuve **6** en suivant la recette.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Remplissez la cuve **6** au maximum jusqu'au repère Max $\frac{2}{3}$ (4 litres) avec les aliments et le liquide. Si vous faites cuire des aliments qui gonflent ou moussent fortement, remplissez la cuve **6** au maximum jusqu'au repère $\frac{1}{2}$ (3 litres). Cela concerne p. ex. la cuisson d'os pour faire du bouillon de viande.

- 4) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.

REMARQUE

- Lors d'une cuisson avec le niveau de pression **Haut 25** pré-réglé, vous pouvez diviser les temps de cuisson des recettes par deux. Lisez également les instructions générales pour modifier les temps de cuisson au chapitre "**Temps de cuisson**".

- 5) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur si ce n'est pas encore fait.
- 6) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  **Sealing**.
- 7) Lancez ensuite le programme.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Lorsque vous avez fait cuire des aliments pâteux ou liquides, ouvrez le couvercle **5** avec précaution. Il y a un risque de brûlures en cas de jaillissement du contenu !

Bœuf/Viande

Le programme **Bœuf/Viande 21** vous permet de faire mijoter de la viande.

Le niveau de pression **Haut 25** est préréglé.

- 1) Avant le programme de cuisson, faites revenir la viande dans la cuve **6** avec le programme **Sauteuse 12** (voir chapitre "**Sauteuse**").
- 2) Déglacez en fin de saisie avec du liquide (p. ex. avec du bouillon, un fond ou de l'eau en fonction de la recette). Ajoutez toujours au moins 250 ml de liquide à la viande.
- 3) Remplissez la cuve **6** en suivant la recette.
- 4) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 5) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur si ce n'est pas encore fait.
- 6) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  **Sealing**.
- 7) Lancez ensuite le programme.

Exemples de temps de cuisson :

Aliments	Poids	Temps de cuisson
Boulettes de viande	500 g	5-6 min
Rôti de porc	1000 g	env. 60 min
Goulasch, rôti de veau, roulades de viande	1000 g	env. 35 min
Rôti en daube, pot-au-feu	500 g	30-40 min
Rôti de bœuf	1000 g	env. 60 min
Rôti de cerf	500 g	25-30 min
Rôti d'agneau	500 g	20-25 min
Ragoût d'agneau	500 g	10-15 min

Céréales et Riz

Le programme **Céréales 22** vous permet de faire cuire du riz sauvage, du riz brun ou d'autres céréales. Le programme **Riz 23** vous permet de cuire les sortes de riz blanc (décortiqué).

Le niveau de pression **Haut 25** est préréglé.

REMARQUE

- Veillez à ajouter suffisamment de liquide car le riz et les légumes secs gonflent pendant la cuisson.
- La quantité de liquide à ajouter dépend de la variété. Observez toujours les indications données sur l'emballage.
- Lors d'une cuisson avec le niveau de pression **Haut 25** préréglé, vous pouvez diviser le temps de cuisson habituel par deux. Lisez également les instructions générales pour modifier les temps de cuisson au chapitre "**Temps de cuisson**".

- 1) Remplissez la cuve **6** au maximum jusqu'au repère $\frac{1}{2}$ (3 litres) avec les aliments qui gonflent et le liquide.
- 2) Placez la cuve **6** dans l'appareil de base **10**.
- 3) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 4) Posez le couvercle **5** et fermez-le. Tournez la soupape de pression **1** de manière à ce que le bouton de réglage pointe vers  **Sealing**.
- 5) Lancez ensuite le programme.

Exemples de temps de cuisson pour les céréales :

Ali-ments	Quantités pour 2 personnes		Temps de cuisson
	Céréales	Liquide	
Riz brun	120 g	300 ml	env. 15 min + 10 min de maintien au chaud
Riz sauvage	125 g	500 ml	env. 25 min, 10 min de maintien au chaud
Épeautre	125 g	500 ml	env. 20 min

Exemples de temps de cuisson pour du riz blanc :

Ali-ments	Quantités pour 2 personnes		Temps de cuisson
	Céréales	Liquide	
Riz Basmati	120 g	300 ml	6 min
Riz long	120 g	300 ml	8 min

Nettoyage et entretien

DANGER ! ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.

 L'appareil de base **10** ne doit sous aucun prétexte être plongé dans des liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par électrocution et l'appareil peut être endommagé.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Laissez d'abord l'appareil refroidir avant le nettoyage.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas pour le nettoyage de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil !

Démontez l'appareil et préparez-le ainsi au nettoyage :

- 1) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et le cordon de la prise **11** sur l'appareil de base **10**.
 - 2) Laissez l'appareil refroidir.
 - 3) Retirez le cas échéant le couvercle **5** de l'appareil.
 - 4) Sous le couvercle **5** (fig. 4) retirez le joint d'étanchéité **21** du support **23**.
 - 5) Sortez la cuve **6** de l'appareil de base **10**.
 - 6) Sortez par le bas le réservoir d'eau condensée **16** du support **15** situé sur l'appareil de base (fig. 3).
 - 7) Pour retirer le capuchon sur la partie inférieure de l'indicateur de pression **24** et du filtre de protection **22** tournez la partie inférieure du couvercle **5** vers le haut.
 - 8) Le capuchon fixe la soupape à flotteur rouge de l'indicateur de pression **24** de manière à pouvoir afficher la pression dans la cuve **6**. Lorsque vous retirez le capuchon de l'indicateur de pression **24**, la soupape à flotteur rouge sort. Veillez à ce qu'elle ne tombe pas !
- Nettoyez l'appareil de base **10** avec un chiffon légèrement humidifié. En présence de taches tenaces, appliquez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon.

- Sur le dessous et le dessus du couvercle **5** se trouvent des soupapes avec le filtre de protection **22**, le capuchon, la soupape à flotteur rouge et la soupape de pression **1**.
Nettoyez bien toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide et utilisez une brosse à vaisselle si nécessaire.
- Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux qui ne peluche pas.
- Nettoyez la cuve **6**, l'insert pour cuisson vapeur **17**, le joint d'étanchéité **21**, le réservoir d'eau condensée **16**, la cuillère à riz **19**, le gobelet doseur **18** et la louche **20** dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle et rincez le tout à l'eau claire.

REMARQUE



La cuve **6**, l'insert pour cuisson vapeur **17**, le joint d'étanchéité **21**, le réservoir d'eau condensée **16**, la cuillère à riz **19**, le gobelet doseur **18** et la louche **20** vont au lave-vaisselle.

- Séchez bien le tout à l'aide d'un chiffon sec. Réassemblez toutes les pièces. Avant toute nouvelle utilisation, assurez-vous que l'appareil et les accessoires sont entièrement secs.

Stockage

- Déplacez l'appareil en le saisissant uniquement au niveau des poignées de l'appareil **12**. Ne portez pas l'appareil par la poignée du couvercle **3**.
- Assurez-vous que le cordon n'est plus branché à l'appareil.
- Ne rangez pas l'appareil avec le couvercle **5** fermé.
- Choisissez un endroit sec, exempt de poussière et n'exposez pas l'appareil à une chaleur excessive ni au gel.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne démarre pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	Le cordon n'est pas branché sur la prise ❶ de l'appareil de base ❷.	Branchez le cordon dans la prise ❶.
De la vapeur s'échappe de la soupape de pression ❶.	La soupape de pression ❶ est ouverte.	Vérifiez si le programme sélectionné nécessite une soupape de pression ❶ ouverte. Si ce n'est pas le cas, fermez la soupape de pression ❶.
	La soupape de pression ❶ n'est pas correctement mise en place.	Arrêtez le programme et corrigez la position de la soupape de pression ❶.
De la vapeur s'échappe de l'indicateur de pression ❷.	L'appareil se trouve en phase de chauffe.	C'est tout à fait normal.
	L'appareil ne chauffe pas et le programme a débuté.	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Vérifier l'indicateur de pression ❷.
De la vapeur s'échappe latéralement du couvercle ❸.	Le couvercle ❸ n'est pas correctement fermé.	Éteindre l'appareil, le laisser refroidir. Vérifier la position du joint d'étanchéité ❹. Si nécessaire éliminer les saletés.
L'indicateur de pression ❷ ne monte pas.	L'indicateur de pression ❷ n'est pas mobile.	Éteindre l'appareil, le laisser refroidir. Vérifier l'indicateur de pression ❷ et le capuchon. Si nécessaire éliminer la saleté.
L'indicateur de pression ❷ ne descend pas.	L'indicateur de pression ❷ n'est pas mobile.	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Vérifier l'indicateur de pression ❷ et le capuchon. Éliminer d'éventuelles saletés.
Le couvercle ❸ ne s'ouvre pas.	L'appareil est encore sous pression.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Évacuer la pression de la manière décrite dans ce mode d'emploi.
L'écran 24 affiche <i>Lid</i> .	Le couvercle ❸ n'est pas correctement fermé.	Fermer le couvercle ❸ de la manière décrite dans ce mode d'emploi.
L'écran 24 affiche <i>E</i> (lettre E et un chiffre).	C'est un message d'erreur.	Contactez le service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Recyclage



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et de recyclage. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Annexe

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~ (courant alternatif) 50/60 Hz
Puissance nominale	1000 W
Classe de protection	I (⏏) Prise de terre)
Pression de travail	70 kPa
Pression de sécurité	125 kPa
Pression admissible max.	140 kPa
Volume utile	env. 5 litres
Capacité de la cuve ⁶	env. 5,7 litres
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le débailage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 379519_2110 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 379519_2110.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 379519_2110

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	40	Benutzung der Programme.....	59
Bestimmungsgemäße Verwendung	40	Geflügel (Volaille)	59
Sicherheitshinweise	41	Fisch (Poisson)	60
Lieferumfang und Transportinspektion	47	Gemüse garen (Légums vapeur)	61
Auspacken	47	Bohnen/Chili (Harricots/Chili)	62
Gerätebeschreibung/Zubehör	47	Eier (Œufs)	62
Die Bedienelemente im Überblick..	48	Schnellkochen (Autocuiseur)	63
Das Bedienfeld und die Tasten	48	Schongaren/Slowcook (Mijoter)	63
Das Display und die LED-Anzeige	49	Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)	63
Vor dem ersten Gebrauch	50	Joghurt (Yaourt)	64
Handhabung des Gerätes	50	Kuchen (Pâtisserie)	66
Vorbereitung vor jedem Gebrauch	50	Porridge (Porridge)	66
Deckel verschließen	51	Eintopf (Ragout) und Suppe (Soupe)	67
Deckel sicher öffnen	52	Fleisch (Bœuf/Viande)	68
Druckventil schließen und öffnen	53	Mehrkorn (Céréales) und Reis (Riz)	68
Dampfgareinsatz verwenden	54	Reinigung und Pflege	69
Kochen mit dem Gerät	54	Lagerung	70
Die Programme und ihre Einstellungen	55	Fehlerbehebung	71
Garzeiten	56	Entsorgung	72
Maximale Füllmengen	56	Anhang	72
Kochvorgang vorbereiten	56	Technische Daten	72
Programm einstellen	57	Garantie der Kompernaß Handels GmbH ..	73
Warmhalten	57	Service	74
Programm abbrechen	58	Importeur	74
Kochen beenden	58		
Kochen mit Zeitverzögerung	58		

Einleitung

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten, Garen und Warmhalten von Lebensmitteln in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen:

- Schnellkochen (Kochen mit Druck)
- Schongaren (Slow Cooker)
- Dampfgaren und Dünsten
- Kuchen backen
- Joghurt herstellen
- Kurzbraten
- Warmhalten von Speisen

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

WARNUNG! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!

- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220-240 V ~, 50/60 Hz an. Achten Sie darauf, dass die Netzsteckdose auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich ist.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen,
 - ... bei Gewitter.
- ▶ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeit in das Basisgerät. Es droht Gefahr durch Stromschlag aufgrund der Feuchtigkeit. Geben Sie die Lebensmittel und Flüssigkeiten immer nur in den mitgelieferten Topf!

⚠️ WARNUNG! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!

- ▶ Achten Sie beim Einsetzen des Topfes in das Basisgerät darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Lebensmittel in das Basisgerät und auf die Heizplatte gelangen.
- ▶ Wenn Sie das Programm Kurzbraten/Sauté (Sauteuse) mit geöffnetem Deckel gewählt haben, achten Sie darauf, dass kein Fett oder andere Zutaten in das Basisgerät gelangen.
- ▶ Sollte Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ▶ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät vor dem Betrieb immer auf eine ebene, trockene und feuerfeste Unterlage.



Tauchen Sie das Gerät mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ▶ Verwenden Sie den Dampfdruckkochtopf nie in der Nähe von Kindern.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Bewegen Sie den Dampfdruckkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.
- ▶ In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Dampfdruckkochtopfes Verbrennungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Dampfdruckkochtopf richtig verschlossen wurde.
- ▶ Füllen Sie den Dampfdruckkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen, füllen Sie den Dampfdruckkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens.
- ▶ Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (z. B. Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.
- ▶ Wenn Sie breiige Nahrungsmittel zubereiten, dann rütteln Sie den Dampfdruckkochtopf sanft, um zu vermeiden, dass das Essen herausspritzt, ehe Sie den Deckel öffnen.
- ▶ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ▶ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Sorgen Sie immer für einen sicheren und trockenen Stand des Gerätes.
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Aus dem Gerät kann heißer Dampf entweichen wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie immer einen sicheren Abstand zum Dampf!
- ▶ Beugen Sie sich nicht über das Gerät, wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist oder wenn aus dem Gerät heißer Dampf austritt.
- ▶ Achten Sie auf Sicherheitsabstand zu Ihrem Körper, tragen Sie am besten Topfhandschuhe und halten Sie Ihren Arm während des Öffnens des Druckventils nicht über die Austrittsöffnungen. Heißer Dampf entweicht!
- ▶ Die Kanäle für die Druckregulierung müssen vor jedem Betrieb überprüft werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht verstopft sind.
- ▶ Öffnen Sie das Gerät nicht, solange es unter Druck steht. Beachten Sie immer die Druckanzeige! Warten Sie, bis sich der Druck abgebaut hat oder öffnen Sie das Druckventil um den Dampf abzulassen.
- ▶ Öffnen oder Schließen Sie den Deckel niemals gewaltsam!
- ▶ Füllen Sie nie mehr Lebensmittel in den Topf ein, als bis zur MAX-Markierung. Beachten Sie die Hinweise zu den empfohlenen Mengenangaben!
- ▶ Wenn Sie breiige oder flüssige Nahrung gekocht haben, öffnen Sie den Deckel vorsichtig. Herausspritzender Inhalt kann zu Verbrühungen führen!
- ▶ Wenn Sie das Programm Kurzbraten/Sauté (Sauteuse) mit geöffnetem Deckel gewählt haben, dann achten Sie darauf, dass es nicht zu Verbrühungen durch heißes Fett, spritzende Flüssigkeiten oder Lebensmittel kommt.
- ▶ Das Gerät und seine Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

**Achtung! Heiße Oberfläche!**

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Kunststoffgriffen am Basisgerät an und berühren Sie ansonsten nur das Bedienfeld.
- ▶ Fassen Sie den Topf nach dem Betrieb im heißen Zustand immer nur mit Küchenhandschuhen oder geeigneten Topflappen an! Es besteht Verbrennungsgefahr.
- ▶ Transportieren Sie das Gerät nur in abgekühltem Zustand. Tragen Sie es dann an den Griffen am Basisgerät und niemals am Deckelgriff!
- ▶ Beachten Sie, dass die Heizplatte im Innern des Basisgerätes auch nach der Benutzung noch heiß ist und erst abkühlen muss.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in den heißen Backofen oder auf eine heiße Herdplatte.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Im Basisgerät in der Mitte der Heizplatte befindet sich ein Sicherheitskontakt. Dieser muss immer sauber und beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ▶ Eine durchgehende Beaufsichtigung ist nicht notwendig, aber eine regelmäßige Kontrolle während des Betriebs, insbesondere bei längeren Koch-/Warmhaltezeiten.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Wenn Sie das Programm Kurzbraten /Sauté (Sauteuse) gewählt haben, geben Sie nicht zu viel Fett in den Topf. Das Gerät ist nicht zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet!
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken oder anderen Möbelstücken auf. Heraustretender Dampf kann Möbelstücke beschädigen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Stellen Sie das Gerät mit den Handgriffen in einer stabilen Lage auf, um ein Verschütten von heißen Lebensmitteln und Flüssigkeit zu vermeiden.
- ▶ Decken Sie das Gerät während des Betriebes niemals ab. Es kann zu einem Hitzestau kommen!
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originaltopf und dem passenden Deckel.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Topf.

HINWEIS

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

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Basisgerät mit Deckel und Netzkabel (abnehmbar)
- Topf
- Kondenswasserbehälter
- Dampfgareinsatz
- Messbecher
- Reislöffel
- Suppenlöffel
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden. Erstickungsgefahr!

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

Gerätebeschreibung/ Zubehör

Abb. A

- ❶ Druckventil
- ❷ Druckanzeiger rot (oberer Teil Schwimmerventil)
- ❸ Deckelgriff
- ❹ Stege
- ❺ Deckel
- ❻ Topf
- ❼ Heizplatte
- ❽ Löffelhalter
- ❾ Bedienfeld (mit Tasten, Display und LED-Anzeige)
- ❿ Basisgerät
- ⓫ Buchse
- ⓬ Gerätegriff beidseitig (mit Aussparung)
- ⓭ Sicherheitskontakt
- ⓮ Verriegelungsstift
- ⓯ Halterung für den Kondenswasserbehälter
- ⓰ Kondenswasserbehälter

Abb.B

- ❶ Dampfgareinsatz mit Griffen
- ❷ Messbecher
- ❸ Reislöffel
- ❹ Suppenlöffel

Abb. C

- ❶ Dichtungsring
- ❷ Schutzfilter (unterer Teil Druckventil)
- ❸ Haltevorrichtung für Dichtungsring
- ❹ Druckanzeiger rot (unterer Teil Schwimmerventil mit Kappe)

Die Bedienelemente im Überblick

Das Bedienfeld und die Tasten

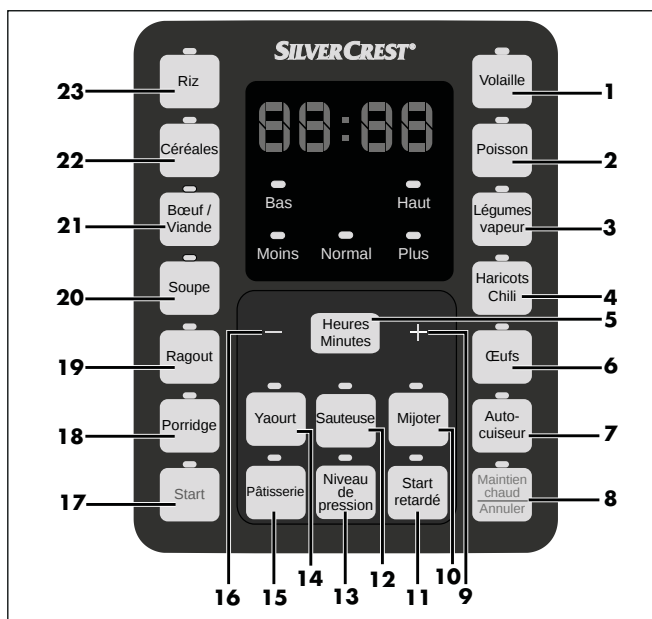


Abb. 1

Die Tasten und deren Funktion:

Taste		Funktion
1	Geflügel (Volaille)	Programm Geflügel (Volaille) wählen
2	Fisch (Poisson)	Programm Fisch (Poisson) wählen
3	Gemüse garen (Légumes vapeur)	Programm Gemüse garen (Légumes vapeur) wählen
4	Bohnen/Chilli (Haricots Chilli)	Programm Bohnen/Chilli (Haricots Chilli) wählen
5	Stunden Minuten (Heures Minutes)	Wechselt zwischen Stunden- und Minutenauswahl
6	Eier (Œufs)	Programm Eier (Œufs) wählen
7	Schnellkochen (Autocuiseur)	Programm Schnellkochen (Autocuiseur) wählen
8	Warmhalten/Abbruch (Maintien chaud/Annuler)	Speisen warmhalten oder laufendes Programm abbrechen
9	+	Garzeit verlängern
10	Schongaren/Slowcook (Mijoter)	Programm Schongaren/Slowcook (Mijoter) wählen
11	Start verzögern (Start retardé)	Verzögertes Starten eines Programms bis zu 24 Stunden aktivieren

Taste		Funktion
12	Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)	Programm Kurzbraten/Sauté einstellen
13	Druckstufe (Niveau de pression)	Wahl der Druckstufe
14	Joghurt (Yaourt)	Programm Joghurt (Yaourt) wählen
15	Kuchen (Pâtisserie)	Programm Kuchen (Pâtisserie) wählen
16	–	Garzeit verkürzen
17	Start (Start)	Ausgewähltes Programm starten
18	Porridge (Porridge)	Programm Porridge (Porridge) wählen
19	Eintopf (Ragout)	Programm Eintopf (Ragout) wählen
20	Suppe (Soupe)	Programm Suppe (Soupe) wählen
21	Fleisch (Bœuf/Viande)	Programm Fleisch (Bœuf/Viande) wählen
22	Mehrkorn (Céréales)	Programm Mehrkorn (Céréales) wählen
23	Reis (Riz)	Programm Reis (Riz) wählen

Das Display und die LED-Anzeige

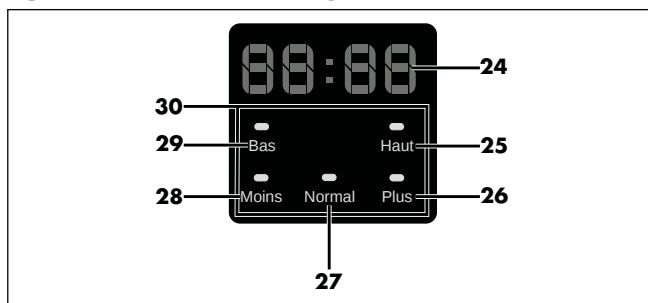


Abb. 2

Die Anzeigen und deren Bedeutung:

Anzeige		Funktion
24	88:88	Display 24: Anzeige der Garzeit und Statusanzeige der Programme
25	Hoch (Haut)	Druckstufe „Hoch (Haut)“
26	Mehr (Plus)	längere Garzeit
27	Normal (Normal)	normale Garzeit
28	Wenig (Moins)	kürzere Garzeit
29	Niedrig (Bas)	Druckstufe „Niedrig (Bas)“
30	LED-Anzeige	Anzeige der eingestellten Stufen für Druck und Garzeit

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie die Teile wie im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

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 ein Fenster.

Handhabung des Gerätes

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Das Gerät ist nicht zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet!

HINWEIS

- Füllen Sie nie mehr Lebensmittel und Flüssigkeit als bis zur Markierung Max $\frac{2}{3}$ (4 Liter) ein. Beachten Sie die Besonderheiten bei quellenden Lebensmitteln.

Vorbereitung vor jedem Gebrauch

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Sorgen Sie immer für einen sicheren und trockenen Stand des Gerätes.
- 1) Stellen Sie das Basisgerät **10** auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche. Bewegen Sie dabei das Basisgerät **10**, indem Sie es nur an den Gerätegriffen **12** anfassen. Tragen Sie das Gerät nicht am Deckelgriff **3**.

- 2) Schieben Sie den Kondenswasserbehälter **16** auf die Halterung **15** (Abb. 3). Im Kondenswasserbehälter **16** wird Wasser aufgefangen, das bei den Kochvorgängen kondensiert.

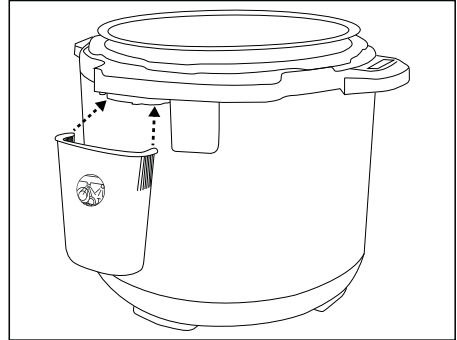


Abb. 3

HINWEISE

- Achten Sie darauf, dass der Kondenswasserbehälter **16** vor jeder Benutzung des Gerätes entleert und wieder angebracht wird.
- Seitlich am Gerät ist ein Löffelhalter **8** angebracht. Dort können Sie den Reislöffel **19** und die Suppenlöffel **20** einstecken.
- Achten Sie darauf, dass die Ventile und die Kanäle sauber und beweglich sind. Der Druckanzeiger **2** auf der Oberseite des Deckels **5** ist aufgesteckt und lässt sich abziehen.
- An der Unterseite des Deckels **5** befinden sich die Unterseiten der Ventile. Der Schutzfilter **22** und die Kappe auf dem Schwimmerventil des unteren Druckanzeigers **24** sind abnehmbar.
- Achten Sie darauf, dass alle Teile korrekt angebracht sind.

- 3) Überprüfen Sie die Ventile und die Kanäle für die Druckregulierung und stellen Sie sicher, dass sie frei von Verschmutzungen sind. Dies ist notwendig, damit die Druckregulierung richtig funktioniert.

- 4) Setzen Sie den Dichtungsring **21** in den Deckel **5** (Abb. 4). Kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring **21** korrekt in der Haltevorrichtung **23** sitzt. In der Mitte des Dichtungsringes **21** befindet sich eine Rille. Schieben Sie den Dichtungsring **21** komplett hinter die entsprechende Haltevorrichtung **23**, so dass die Haltevorrichtung **23** in diese Rille hineingreift.

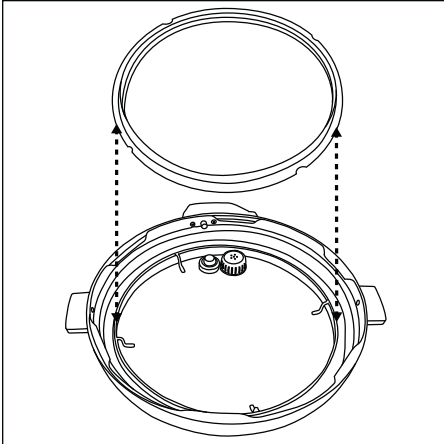


Abb. 4

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Im Basisgerät **10** in der Mitte der Heizplatte **7** befindet sich ein Sicherheitskontakt **13**. Dieser muss immer sauber und beweglich sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- 5) Stellen Sie sicher, dass der Sicherheitskontakt **13**, die Heizplatte **7** und das Basisgerät **10** frei von Verschmutzungen und Feuchtigkeit sind.
- 6) Verbinden Sie das Netzkabel mit der Buchse **11** am hinteren Teil des Basisgerätes **10**.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Es ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich ein. Das Display **24** zeigt OFF. Das Gerät ist betriebsbereit und im Standby.

Deckel verschließen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Öffnen oder schließen Sie den Deckel **5** niemals gewaltsam!

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **21** vollständig in der Haltevorrichtung **23** angebracht ist und nicht locker herausragt. Dies kann dazu führen, dass sich der Deckel **5** nicht korrekt verschließen lässt.

- Setzen Sie den Deckel **5** so auf das Basisgerät **10**, dass der Pfeil **▼** auf den Pfeil **▲** weist. Bewegen Sie den Deckel **5** ggf. etwas hin und her, damit dieser in die korrekte Position rutscht.
- Wenn der Deckel **5** auf dem Basisgerät **10** aufliegt, ertönt ein akustisches Signal und das Display **24** zeigt Lid. Der Deckel **5** liegt nun korrekt auf dem Basisgerät **10** und kann verschlossen werden.
- Der Pfeil **▲** am Deckel **5** zeigt Ihnen die Richtung zum Verschließen (Close) an. Drehen Sie den Deckel **5** so, dass der Pfeil **▼** auf den Pfeil **▲** weist. Der Verschlussmechanismus rastet hörbar ein. Sie sehen den Verriegelungsstift **14** am Basisgerät **10** herausragen. Das Display **24** zeigt OFF, ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät ist betriebsbereit und im Standby.

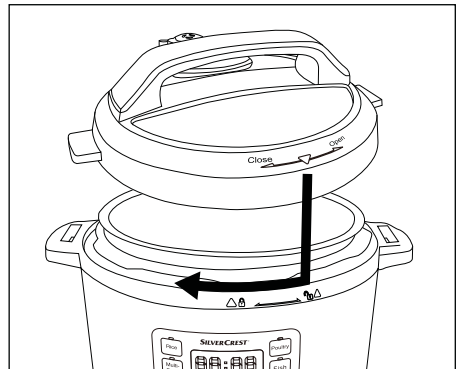


Abb. 5

Deckel sicher öffnen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Öffnen oder schließen Sie den Deckel **5** niemals gewaltsam!

Deckel in kaltem Zustand öffnen

- 1) Halten Sie den Deckel **5** am Deckelgriff **3**. Der Pfeil  am Deckel **5** zeigt Ihnen die Richtung zum Öffnen (**Open**) an. Drehen Sie den Deckel **5** so, dass der Pfeil  auf den Pfeil  weist. Das Display **24** zeigt **Lid**, ein akustisches Signal ertönt.
- 2) Nehmen Sie den Deckel **5** von dem Basisgerät **10** ab. Achten Sie darauf, dass Sie die Flüssigkeit ggf. etwas abtropfen lassen.
- 3) Sie können den Deckel **5** in die Abtropfposition stellen. Stecken Sie hierfür den Steg **4** in die Aussparung am Gerätegriff **12**.

Deckel in heißem Zustand öffnen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Öffnen Sie das Gerät nicht, solange es unter Druck steht. Beachten Sie immer den Druckanzeiger **2**! Warten Sie, bis sich der Druck abgebaut hat oder öffnen Sie das Druckventil **1** um den Dampf abzulassen. Achten Sie auf Sicherheitsabstand zu Ihrem Körper, tragen Sie am besten Topfhandschuhe und halten Sie Ihren Arm während des Öffnens nicht über die Austrittsöffnungen des Druckventils **1**.

Wenn das Gerät unter Druck steht, muss zuerst der Druck aus dem Topf **6** abgelassen werden, um das Gerät sicher zu öffnen. Solange der Druckanzeiger **2** angehoben ist, lässt sich der Deckel **5** nicht öffnen. Beachten Sie auch das Kapitel „**Druckventil schließen und öffnen**“.

Sie haben zwei Möglichkeiten zum Abdampfen des Gerätes:

- Schnelles Abdampfen: Dampf wird über das Druckventil **1** abgelassen.
- Langsames Abdampfen: Abkühlen lassen, während das Warmhalteprogramm läuft.

Schnelles Abdampfen

- 1) Drücken Sie die Taste **Warmhalten/Abbruch (Maintien chaud/Annuler) 8**, um laufende Vorgänge zu beenden und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie vorsichtig zum Öffnen das Druckventil **1** so, dass der Regler auf Venting  weist. Der heiße Wasserdampf entweicht aus dem Topf **6** über das Druckventil **1**.
- 3) Warten Sie, bis der Dampf entwichen ist und der Druckanzeiger **2** abgesunken ist.

Langsames Abdampfen

Wenn das Gerät unter Druck steht, gibt es die Möglichkeit es langsam abdampfen zu lassen. Danach können Sie das Gerät sicher öffnen. Der Druck baut sich während des Programmes **Warmhalten (Maintien chaud) 8** langsam ab. Der Vorgang kann bis zu 15 Minuten dauern und hängt von der Menge der Zutaten ab.

- 1) Stellen Sie sicher, dass das Programm **Warmhalten (Maintien chaud) 8** läuft.
- 2) Warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat und der Druckanzeiger **2** abgesunken ist.

Deckel abnehmen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Wenn Sie breiige oder flüssige Nahrung gekocht haben, öffnen Sie den Deckel **5** vorsichtig. Herausspritzender Inhalt kann zu Verbrühungen führen!

- 1) Beobachten Sie, während Sie abdampfen lassen, den Druckanzeiger **2** (schnelles Abdampfen/langsames Abdampfen)! Wenn der Druckanzeiger **2** sinkt, dann sinkt auch der Druck im Gerät. Wenn der Druckanzeiger **2** komplett abgesunken ist, lässt sich der Deckel **5** öffnen.

- 2) Der Pfeil  am Deckel **5** zeigt Ihnen die Richtung zum Öffnen (**Open**) an. Drehen Sie den Deckel **5** so, dass der Pfeil  auf den Pfeil   weist.
Das Display **24** zeigt **Lid**, ein akustisches Signal ertönt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie den Deckel **5** nach dem Abnehmen über dem Topf **6** abtropfen. Unter dem Deckel **5** sammelt sich während des Kochvorgangs Flüssigkeit. Verbrennungsgefahr!
- 3) Nehmen Sie den Deckel **5** langsam vom Basisgerät **10** ab.
- 4) Sie können den Deckel **5** in die Abtropfposition stellen. Stecken Sie hierfür den Steg **4** in die Aussparung am Gerätegriff **12**.

Druckventil schließen und öffnen

- Wenn Sie ein Programm mit Druck durchführen möchten, muss das Druckventil **1** bis zum Ende des Kochvorganges geschlossen sein: Drehen Sie zum Schließen das Druckventil **1** so, dass der Regler auf  **Sealing** weist (Abb. 6).
Ob ein Programm mit oder ohne Druck abläuft, entnehmen Sie dem Kapitel „**Benutzung der Programme**“.
- Wenn Sie ein Programm ohne Druck durchführen möchten, muss das Druckventil **1** geöffnet sein (ausgenommen ist hiervon das Programm **Kuchen (Pâtisserie) 15**): Drehen Sie hierzu das Druckventil **1** so, dass der Regler auf  **Venting** weist (Abb. 6).
Ob ein Programm mit oder ohne Druck abläuft, entnehmen Sie dem Kapitel „**Benutzung der Programme**“.

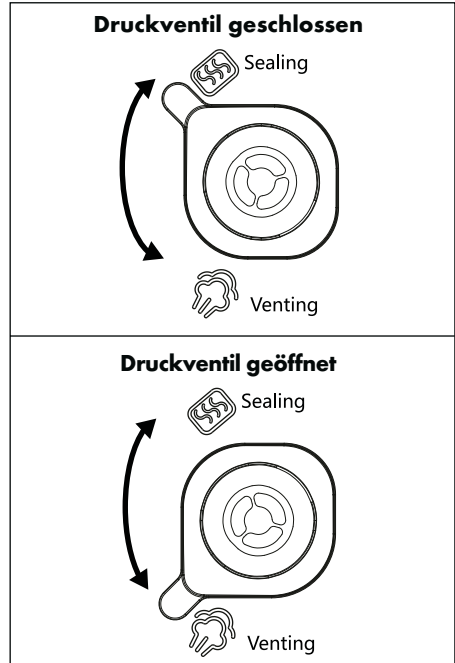


Abb. 6

Das rote Schwimmerventil des Druckanzeigers **2** zeigt an, ob das Gerät unter Druck steht oder nicht:



Abb. 7

Zeigt das rote Schwimmventil des Druckanzeigers **2** nach oben, ist angehoben und gut zu sehen, steht das Gerät unter Druck. Ist das Schwimmventil unten und kaum zu sehen, steht das Gerät nicht unter Druck.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Wenn Sie nach einem Kochvorgang mit Druck den Druck ablassen wollen, drehen Sie vorsichtig zum Öffnen das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  Venting weist. Der heiße Dampf kann aus dem Topf **6** entweichen. Beachten Sie hierfür auch die Anweisungen im Kapitel „**Deckel sicher öffnen**“.
- Bedienen Sie das Druckventil **1** vorsichtig. Es besteht Verletzungsgefahr, wenn heißer Dampf aus dem Gerät austritt.

Dampfgareinsatz verwenden

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Wenn Sie den heißen Topf **6** oder heiße Utensilien, wie den Dampfgareinsatz **17**, Auflauf- oder Backformen anfassen möchten, tragen Sie geeignete Küchenhandschuhe. Ansonsten droht Gefahr durch Verbrennen!

HINWEIS

- Der Dampfgareinsatz **17** hat zwei ausklappbare Griffe. Heben Sie ihn immer an den Griffen aus dem heißen Topf **6**!

Sie können mit dem Gerät Lebensmittel dampfgaren. Dazu wird der Dampfgareinsatz **17** verwendet:

- 1) Setzen Sie den Dampfgareinsatz **17** vor Programmstart in den Topf **6** ein.
- 2) Füllen Sie immer nur so viel Wasser in den Topf **6**, dass die Abstellfläche des Dampfgareinsatzes **17** aus dem Wasser herausragt. Es müssen jedoch mindestens 250 ml sein!
- 3) Legen Sie die Lebensmittel auf den Dampfgareinsatz **17**. Achten Sie dabei darauf, dass die Lebensmittel nicht in das Wasser fallen. Sie können auch eine hitzbeständige Auflauf- oder Backform auf den Dampfgareinsatz **17** stellen.

- 4) Führen Sie das gewünschte Kochprogramm durch.
- 5) Nach dem Dampfgaren heben Sie den Dampfgareinsatz **17** mit den darauf liegenden Lebensmitteln an den ausklappbaren Griffen mit Küchenhandschuhen aus dem Topf **6**.

Kochen mit dem Gerät

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät und seine Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Gerätegriffen **12** des Basisgeräts **10** an und berühren Sie ansonsten nur das Bedienfeld **9**.
- Fassen Sie den Topf **6** nach dem Betrieb im heißen Zustand immer nur mit Küchenhandschuhen oder geeigneten Topflappen an! Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Transportieren Sie das Gerät nur in abgekühltem Zustand. Tragen Sie es dann an den Gerätegriffen **12** des Basisgeräts **10** und niemals am Deckelgriff **3**.
- Öffnen Sie das Gerät nicht, solange es unter Druck steht. Beachten Sie immer den Druckanzeiger **2**! Warten Sie, bis sich der Druck abgebaut hat oder öffnen Sie das Druckventil **1**, um den Dampf abzulassen. Achten Sie auf Sicherheitsabstand zu Ihrem Körper, tragen Sie am besten Topfhandschuhe und halten Sie Ihren Arm während des Öffnens nicht über die Austrittsöffnungen des Druckventils **1**.

Im Folgenden sind die grundlegenden Schritte beim Kochen mit dem Gerät beschrieben. Berücksichtigen Sie zusätzlich das Kapitel „**Benutzung der Programme**“, dort finden Sie Angaben zu den einzelnen Programmen und Lebensmitteln.

Die Programme und ihre Einstellungen

Entnehmen Sie der folgenden Tabelle die Programme mit der voreingestellten Garzeit, der manuell einstellbaren Garzeit und der Druckstufe. Beachten Sie zusätzlich die einzeln erklärten Programme in dem Kapitel „**Benutzung der Programme**“. Dort finden Sie zusätzliche Angaben zu den jeweiligen Voreinstellungen und den Zubereitungsarten.

Programm		Voreinstellung Zeit			manuell	Voreinstellung Druck
		Wenig (Moins) 28	Normal (normal) 27	Mehr (Plus) 26		
Geflügel (Volaille)	1	5 min	15 min	30 min	1-240 min	Hoch (Haut) 25
Fisch (Poisson)	2	5 min	10 min	15 min	1-40 min	Niedrig (Bas) 29
Gemüse garen (Légumes vapeur)	3	3 min	10 min	15 min	1-240 min	Niedrig (Bas) 29
Bohnen/Chili (Haricots/Chili)	4	25 min	30 min	40 min	1-240 min	Hoch (Haut) 25
Eier (Œufs)	6	3 min	4 min	8 min	1-10 min	Hoch (Haut) 25
Schnellkochen (Autocuiseur)	7	20 min	35 min	45 min	1-240 min	Hoch (Haut) 25
Schongaren/Slowcook (Mijoter)	10	4 h			0,5-20 h	–
Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)	12	30 min			–	–
Joghurt (Yaourt)	14	24 h	8 h	boil	0,5-99,5 h	–
Kuchen (Pâtisserie)	15	45 min			10-60 min	–
Porridge (Porridge)	18	5 min	20 min	30 min	1-240 min	Hoch (Haut) 25
Eintopf (Ragout)	19	20 min	35 min	45 min	1-240 min	Hoch (Haut) 25
Suppe (Soupe)	20	20 min	30 min	240 min	1-240 min	Hoch (Haut) 25
Fleisch (Bœuf/Viande)	21	20 min	35 min	70 min	1-240 min	Hoch (Haut) 25
Mehrkorn (Céréales)	22	20 min	40 min	60 min	1-240 min	Hoch (Haut) 25
Reis (Riz)	23	6 min	8 min	15 min	1-20 min	Hoch (Haut) 25

Garzeiten

Die vorprogrammierten Garzeiten dieses Gerätes sind Richtwerte und können leicht variieren, denn diese hängen unter anderem von der Art der Lebensmittel, der Frische und Qualität sowie der Größe der Stücke ab. Letztlich entscheidet noch Ihr persönlicher Geschmack, ob Sie Gerichte lieber bissfest oder durchgegart mögen.

Beachten Sie das Kapitel „**Benutzung der Programme**“. Dort sind die einzelnen Programme näher beschrieben und ihre zusätzlichen Besonderheiten erklärt.

Wenn Sie herkömmliche Rezepte mit dem Gerät nachkochen möchten, dann wenden Sie folgende grundlegende Regeln an:

- Programm mit Druckstufe **Hoch (Haut) 25**: Die Garzeit verringert sich auf ca. $\frac{1}{2}$ (die Hälfte). Beispiel: Laut Rezept 60 Minuten Garzeit im herkömmlichen Kochtopf. Programme mit Druck stellen Sie auf ca. 30 Minuten ein.
- Programm mit Druckstufe **Niedrig (Bas) 29**: Die Garzeit verringert sich um ca. $\frac{1}{3}$ (ein Drittel). Beispiel: Laut Rezept 60 Minuten Garzeit im herkömmlichen Kochtopf. Programme mit Druck stellen Sie auf ca. 40 Minuten ein.
- Programme ohne Druck: Die Garzeit verändert sich nicht. Kochen Sie so, wie im Rezept beschrieben.
- Programm **Schongaren/Slowcook (Mijoter) 10**: Die Garzeit verändert sich nicht. Orientieren Sie sich für dieses Programm an Rezepten für Slow Cooker oder spezielle Rezepte zum Schongaren.

Maximale Füllmengen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beachten Sie die maximalen Füllmengen. Ansonsten können Lebensmittel beim Öffnen des Deckels **5** herauspritzen!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät nie mit leerem Topf **6**!

- Achten Sie immer auf die Angaben zu den Füllmengen. Füllen Sie nicht mehr ein als bis zur Markierung Max $\frac{2}{3}$ (4 Liter) und bei quellenden Lebensmitteln bis $\frac{1}{2}$ (3 Liter). Das Gerät funktioniert ansonsten nicht optimal.
- Füllen Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit in den Topf **6** (ausgenommen sind hiervon die Programme **Kurzbraten/Sauté (Sautéuse) 12** und **Porridge (Porridge) 18**).

Kochvorgang vorbereiten

WARNUNG! GEFAHR EINES ELEKTISCHEN SCHLAGES!

- Geben Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeit in das Basisgerät **10**. Es droht Gefahr durch Stromschlag aufgrund der Feuchtigkeit. Geben Sie die Lebensmittel und Flüssigkeiten immer nur in den mitgelieferten Topf **6**!

- 1) Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor und geben Sie diese in den Topf **6**.

HINWEIS

- Füllen Sie nicht mehr ein als bis zur Markierung Max $\frac{2}{3}$ (4 Liter). Quellende Lebensmittel dürfen einschließlich Flüssigkeit nur bis $\frac{1}{2}$ (3 Liter) eingefüllt werden. Beachten Sie das Kapitel „**Maximale Füllmengen**“ und die Angaben zu den Lebensmitteln im Kapitel „**Benutzung der Programme**“.

- 2) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Achten Sie beim Einsetzen des Topfes **6** in das Basisgerät **10** darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Lebensmittel in das Basisgerät **10** und auf die Heizplatte **7** gelangen.
- 3) Falls noch nicht geschehen: Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Das Display **24** zeigt OFF.
- 4) Setzen Sie den Deckel **5** auf das Basisgerät **10**, und verschließen Sie ihn. Es ertönt ein akustisches Signal.
- 5) Stellen Sie das Druckventil **1** in die für das gewünschte Programm erforderliche Position.

Programm einstellen

- 1) Wählen Sie das Programm durch Drücken der gewünschten Programmtaste.
- 2) Das Display **24** zeigt die voreingestellte Garzeit und die LED-Anzeige **30** die voreingestellten Werte für Druck und Garzeit:
 - Das Gerät läuft mit zwei verschiedenen Druckstufen.
 - Es gibt drei voreingestellte Garzeiten.
 - Die voreingestellten Werte können Sie nach Ihren Wünschen manuell anpassen.

Das Blinken der LED der Taste **Start (Start) 17**, des gewählten Programmes und das Blinken der Anzeige im Display **24** signalisiert, dass das Programm noch nicht läuft. Einstellungen können noch vorgenommen werden.

Sie können folgende Einstellungen vornehmen:

- Ändern Sie die voreingestellte Druckstufe durch Drücken der Taste **Druckstufe (Niveau des pression) 13**. Wählen Sie zwischen Druckstufe **Niedrig (Bas) 29** oder **Hoch (Haut) 25**.
- Ändern Sie die voreingestellte Garzeit durch erneutes Drücken der Programmtaste. Sie können zwischen den drei Stufen **Wenig (Moins) 28**, **Normal (Normal) 27** oder **Mehr (Plus) 26** wählen.

- Stellen Sie die Garzeit manuell durch Drücken der Taste **+ 9** und **- 16** ein. Halten Sie die Tasten gedrückt, um die Auswahl schneller durchlaufen zu lassen.

- 3) Starten Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Taste **Start (Start) 17**.

Nach dem Programmstart:

- Es erklingen 3 Signaltöne. Die LED der Taste **Start (Start) 17** und die anderen LEDs auf dem Bedienfeld **9** hören auf zu blinken.
- Wenn es eine Aufheizphase gibt, zeigt das Display **24** ON. Das Gerät heizt und baut Druck auf. Die Aufheizphase können Sie nicht verändern.
- Wenn Temperatur und Druck erreicht sind, zeigt das Display **24** die gewählte Garzeit an und der Kochvorgang beginnt.
- 4) Wenn das Programm beendet ist, erklingen 10 Signaltöne.
- 5) Das Gerät wechselt nach Ablauf der Garzeit automatisch in das Warmhalteprogramm oder in den Standby-Zustand.

Warmhalten

Das Gerät wechselt nach Ablauf der Garzeit automatisch in das Warmhalteprogramm **Warmhalten/Beeden (Mainien chaud/Anuller) 8**.

HINWEIS

- Wenn Speisen warm gehalten werden, garen sie langsam weiter. Außerdem kann der Geschmack beeinflusst werden.
- Der Start des Warmhalteprogrammes wird durch die Zeitanzeige **00:00** angezeigt, welche die laufende Zeit des Warmhaltens zeigt, jedoch maximal bis zu 12 Stunden. Der Druck wird während des Warmhalteprogrammes langsam abgebaut (langsam Abdampfen).
- Sie können das Warmhalteprogramm jederzeit durch Drücken der Taste **Warmhalten/Beeden (Mainien chaud/Anuller) 8** beenden.

Programm abbrechen

- 1) Sie können das laufende Programm jederzeit durch Drücken der Taste **Warmhalten/Beenden (Mainien chaud/Anuller) 8** abbrechen. Ein akustisches Signal ertönt.
- 2) Öffnen Sie den Deckel **5** wie unter „**Deckel sicher öffnen**“ beschrieben.

Kochen beenden

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Öffnen Sie das Gerät nicht, solange es unter Druck steht. Beachten Sie immer den Druckanzeiger **2**! Warten Sie, bis sich der Druck abgebaut hat oder öffnen Sie das Druckventil **1**, um den Dampf abzulassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Wenn Sie den heißen Topf **6** oder heiße Utensilien, wie den Dampfgareinsatz **17**, Auflauf- oder Backformen anfassen möchten, dann müssen Sie immer geeignete Küchenhandschuhe tragen. Ansonsten droht Gefahr durch Verbrühen!
- 1) Beenden Sie das Programm oder das Warmhalten durch Drücken der Taste **Warmhalten/Beenden (Mainien chaud/Anuller) 8**.
 - 2) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - 3) Wenn Sie ein Programm mit Druck verwendet haben, lassen Sie den Druck aus dem Gerät.
 - 4) Öffnen Sie den Deckel **5**.
 - 5) Nehmen Sie den Topf **6** mit den Speisen aus dem Basisgerät **10**.
 - 6) Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es umstellen oder reinigen.

Kochen mit Zeitverzögerung

HINWEIS

- Sie können die Einstellung zur Zeitverzögerung einschließlich der Programmauswahl jederzeit durch Drücken der Taste **Warmhalten/Beenden (Mainien chaud/Anuller) 8** abbrechen.
- Die Programme **Joghurt (Yaourt) 14**, **Kuchen (Pâtisserie) 15** und **Kurzbraten/Sauté (Sauteuse) 12** lassen sich nicht zeitverzögert starten.

Sie können Programme automatisch zeitverzögert starten lassen. Mit der Funktion **Start verzögern (Start retardé) 11** legen Sie eine Zeitverzögerung von bis zu 24 Stunden (00:01 - 23:59) fest.

- 1) Wählen Sie das gewünschte Programm aus und passen ggf. Garzeit und Druck an. Stellen Sie das Programm ein, wie unter „**Programm einstellen**“ beschrieben.
- 2) Drücken Sie die Taste **Start verzögern (Start retardé) 11**. Das Display **24** zeigt 00:30 und die Anzeige blinkt.
- 3) Stellen Sie die gewünschte Zeitverzögerung mit den Tasten **+ 9** und **- 16** ein. Halten Sie die Tasten gedrückt, um die Auswahl schneller durchlaufen zu lassen. Wenn Sie die Taste **Stunden/Minuten (Heures Minutes) 5** drücken, schalten Sie die Zeiteinstellung zwischen Minuten und Stunden um.
- 4) Starten Sie das Programm durch Drücken der Taste **Start (Start) 17**.

Benutzung der Programme

Das Gerät steuert die Kochprozesse durch voreingestellte Programme. Diese können Sie zusätzlich manuell Ihren Bedürfnissen anpassen.

- Sie können die voreingestellte Druckstufe mit der Taste **Druckstufe (Niveau de pression) 13** verändern.
- Wählen Sie ein Programm durch Drücken der jeweiligen Taste aus. Die voreingestellten Werte werden auf dem Display **24** und der LED-Anzeige **30** angezeigt. Die angezeigte Garzeit ist die Zeit, in der das Gerät die programmierten Werte für Temperatur und Druck erreicht hat und diese hält. Vorher heizt das Gerät auf und baut Druck auf, ohne, dass die Zeit abläuft.
- Die auf dem Display **24** und der LED-Anzeige **30** angezeigte Garzeit lässt sich durch erneutes Drücken auf die jeweilige Programmtaste verändern. Sie können wählen zwischen **Wenig (Moins) 28**, **Normal (Normal) 27** und **Mehr (Plus) 26**.
- Die voreingestellte Garzeit können Sie verändern. Sie können innerhalb eines vorgegebenen Zeitbereiches durch Drücken der Tasten **+ 9** und **- 16** auswählen.
- Die Temperatur kann nicht manuell eingestellt werden.

Im Folgenden sind die einzelnen Programme näher beschrieben und ihre zusätzlichen Besonderheiten erklärt.

Geflügel (Volaille)

Mit dem Programm **Geflügel (Volaille) 1** können Sie Geflügel und Geflügelrezepte kochen.

Voreingestellt ist die Druckstufe **Hoch (Haut) 25**.

- 1) Vor dem eigentlichen Kochprogramm kann das Geflügel mit dem Programm **Kurzbraten/Sauté (Sauteuse) 12** im Topf angebraten werden (siehe Kapitel „**Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)**“).
- 2) Löschen Sie nach dem Anbraten mit Flüssigkeit ab (mit Brühe, Fond oder Wasser, je nach Rezeptvorgabe). Beachten Sie, dass Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit zum Geflügel hinzufügen.
- 3) Befüllen Sie den Topf **6** nach Rezept.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, falls noch nicht geschehen.
- 5) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  **Sealing** weist.
- 6) Starten Sie anschließend das Programm.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit
Hühnerbrust	1000 g	ca. 20 min
Hähnchenschenkel	1000 g	ca. 15 min
Truthahn (Brust, Keule)	500 g	18-20 min

Fisch (Poisson)

Mit dem Programm **Fisch (Poisson) 2** können Sie Fisch garen.

Sie können Fisch in Flüssigkeit dünsten, anschließend Fisch oder Fisch auf Gemüse garen. Für die alternative Zubereitungsart „Dampfgaren“ verwenden Sie den mitgelieferten Dampfgareinsatz **17**.

Voreingestellt ist die Druckstufe **Niedrig (Bas) 29**.

HINWEIS

- Beachten Sie beim Dünsten von Lebensmitteln, dass mindestens 250 ml Flüssigkeit eingefüllt sind. Wenn Sie zu wenig Flüssigkeit hinzufügen, können die Zutaten anbrennen.

Fisch dünsten

- 1) Geben Sie mindestens 250 ml in den Topf **6** (z. B. Wasser, Fischfond, Weißwein oder Brühe, je nach Rezeptvorgabe).
- 2) Legen Sie den Fisch und ggf. weitere Zutaten in den Topf **6**. Verschiedene Gemüsesorten unter dem Fisch sind das sogenannte „Gemüsebett“.
- 3) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 5) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  *Sealing* weist.
- 6) Starten Sie anschließend das Programm.

Fisch dampfgaren

Das Dampfgaren ist mit Hilfe des Dampfgareinsatzes **17** möglich:

- 1) Geben Sie mindestens 250 ml Wasser in den Topf **6**.
- 2) Stellen Sie den Dampfgareinsatz **17** in den Topf **6**.
- 3) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 5) Legen Sie den Fisch und ggf. weitere Zutaten in eine hitzbeständige Auflaufform, die Sie auf dem Dampfgareinsatz **17** abstellen. Beachten Sie hierzu auch das Kapitel **„Dampfgareinsatz verwenden“**.
- 6) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  *Sealing* weist.
- 7) Starten Sie anschließend das Programm.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit
Forelle blau	1000 g	3 - 5 min
Kabeljau	1000 g	7 - 8 min
Rotbarsch	1000 g	3 - 6 min
Lachsfilet	1000 g	6 - 8 min

Gemüse garen (Légums vapeur)

Mit dem Programm **Gemüse garen (Légumes vapeur) 3** können Sie Gemüse garen.

Voreingestellt ist die Druckstufe **Niedrig (Bas) 29**. Die Druckstufe **Hoch (Haut) 25** ist empfehlenswert für Pellkartoffeln, ganze Kartoffeln, Kohlgerichte oder große Stücke Gemüse.

HINWEIS

- Die Garzeit kann sich verändern, je nachdem ob Sie das Gemüse lieber weicher oder mit Biss mögen. Die Gemüseart und die Größe der Stücke beeinflussen die Garzeit ebenfalls.
- Beachten Sie beim Dünsten von Lebensmitteln, dass mindestens 250 ml Flüssigkeit eingefüllt sind. Wenn Sie zu wenig Flüssigkeit hinzufügen, dann können die Zutaten anbrennen.

Gemüse dünsten

- 1) Geben Sie mindestens 250 ml in den Topf **6** (z. B. Wasser, Fond, Weißwein oder Brühe, je nach Rezeptvorgabe).
- 2) Legen Sie das Gemüse in den Topf **6**.
- 3) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 5) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  **Sealing** weist.
- 6) Starten Sie anschließend das Programm.

Gemüse dampfgaren

Das Dampfgaren ist mit Hilfe des Dampfgareinsatzes **17** möglich:

- 1) Geben Sie mindestens 250 ml Wasser in den Topf **6**.
- 2) Stellen Sie den Dampfgareinsatz **17** in den Topf **6**.
- 3) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

- 5) Legen Sie das Gemüse ggf. in eine hitzbeständige Auflaufform, die Sie auf dem Dampfgareinsatz **17** abstellen. Beachten Sie hierzu auch das Kapitel „**Dampfgareinsatz verwenden**“.
- 6) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  **Sealing** weist.
- 7) Starten Sie anschließend das Programm.

Beispiele für Garzeiten (dünsten):

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit	Druckstufe
Blumenkohl (Röschen)	500 g	4–5 min	Niedrig (Bas)
Blumenkohl (ganz)	500 g	9–11 min	Niedrig (Bas)
grüne Bohnen	500 g	ca. 5 min	Niedrig (Bas)
Brokkoli (Röschen)	500 g	4–5 min	Niedrig (Bas)
Fenchel (halbiert)	500 g	6–8 min	Niedrig (Bas)
grüne Erbsen (jung)	500 g	ca. 3 min	Niedrig (Bas)
Möhren (Scheiben)	500 g	4–6 min	Niedrig (Bas)
Kohlrabi (Stücke 1 cm)	500 g	3–4 min	Niedrig (Bas)
Kartoffeln (geschält, Stücke)	500 g	8–9 min	Niedrig (Bas)
Pellkartoffeln (ganz)	500 g	15 min	Hoch (Haut)
Rosenkohl	500 g	3–4 min	Niedrig (Bas)
Weißkohl (dünne Streifen)	500 g	6–8 min	Hoch (Haut)
Rotkohl (dünne Streifen)	1000 g	15 min	Niedrig (Bas)
Sauerkraut	500 g	8–12 min	Hoch (Haut)

Bohnen/Chili (Harricots/Chili)

Mit dem Programm **Bohnen/Chili (Harricots/Chili) 4** können Sie getrocknete Hülsenfrüchte garen und Chili con Carne kochen.

Voreingestellt ist das Programm mit der Druckstufe **Hoch (Haut) 25**.

- 1) Befüllen Sie den Topf insgesamt bis maximal zur Markierung $\frac{1}{2}$ (3 Liter) mit quellenden Lebensmitteln und Flüssigkeit. Sie brauchen die Hülsenfrüchte vorher nicht einzuweichen. Achten Sie darauf, dass ausreichend Flüssigkeit hinzugefügt wird, denn Hülsenfrüchte quellen während des Kochvorgangs.

HINWEIS

- Die hinzuzufügende Menge Flüssigkeit hängt von der Sorte der Hülsenfrüchte ab. Beachten Sie immer die Angaben auf der Verpackung der Lebensmittel.
- Waschen Sie die Hülsenfrüchte vor dem Kochen ggf. mit kaltem Wasser ab.
- Beim Kochen mit der voreingestellten Druckstufe **Hoch (Haut) 25** können Sie die Garzeit von Chili con Carne halbieren. Lesen Sie auch die allgemeinen Anweisungen zum Anpassen von Zeiten im Kapitel „**Garzeiten**“.

- 2) Befüllen Sie den Topf **6** nach Rezept.
- 3) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 5) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  **Sealing** weist.
- 6) Starten Sie anschließend das Programm.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Wenn Sie breiige oder flüssige Nahrung gekocht haben, öffnen Sie den Deckel **5** vorsichtig. Herausspritzender Inhalt kann zu Verbrühungen führen!

HINWEIS

- Wenn Sie getrocknete Hülsenfrüchte zubereiten, dann lassen Sie das Gerät vor dem Öffnen des Topfes **6** im Warmhalteprogramm langsam abdampfen. Beim Ablassen des Dampfes über das Druckventil **1** direkt nach Beendigung des Programms, kann Schaum austreten. Die Ventile können verschmutzen.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit
weiße Bohnen (ohne Einweichen)	500 g	50 min
Kidneybohnen (ohne Einweichen)	500 g	65 min
Erbsen (getrocknet)	500 g	60 min
Berglinsen	500 g	20 min
Belugalinsen	250 g	15 min

Eier (CEufs)

Mit dem Programm **Eier (CEufs) 6** können Sie Eier kochen.

Voreingestellt ist die Druckstufe **Hoch (Haut) 25**.

HINWEIS

- Die Garzeit von Eiern hängt von der Größe, der Frische und dem gewünschten Ergebnis ab. Je größer und frischer, desto mehr Zeit brauchen Sie.
Für Eier der Größe M empfehlen wir folgende Garzeiten:
Wenig (Moins) für weichgekochte Eier.
Normal (Normal) für mittelweiche Eier.
Mehr (Plus) für hartgekochte Eier.

- 1) Geben Sie ca. 1000 ml Wasser in den Topf **6**.
- 2) Stellen Sie den Dampfgareinsatz **17** in den Topf **6**. Das Gitter des Dampfgareinsatzes **17** ragt aus dem Wasser.
- 3) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 4) Legen Sie die Eier vorsichtig auf den Dampfgareinsatz **17** (max. 10 - 12 Eier Größe M). Beachten Sie hierzu auch das Kapitel „**Dampfgareinsatz verwenden**“.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 6) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  *Sealing* weist.
- 7) Starten Sie anschließend das Programm.

Schnellkochen (Autocuiseur)

Mit dem Programm **Schnellkochen (Autocuiseur) 7** können Sie Lebensmittel schnell kochen.

Sie können die Garzeit an Ihr Rezept und die Zutaten anpassen. Es gibt in diesem Programm voreingestellte Werte, aber keine Empfehlung für bestimmte Lebensmittel. Lesen Sie die allgemeinen Anweisungen zur Anpassung von Zeiten im Kapitel „**Garzeiten**“.

Voreingestellt ist die Druckstufe Hoch (Haut) **25**.

Schongaren/Slowcook (Mijoter)

Mit dem Programm **Schongaren/Slowcook (Mijoter) 10** können Sie Lebensmittel schonend garen.

Hierbei werden die Zutaten nur mäßig erhitzt und garen langsam und ohne Druck.

Voreingestellt ist das Programm ohne Druckstufe, das Druckventil **1** bleibt geöffnet. Die Laufzeit beträgt 4 Stunden, passen Sie die Garzeit in 30-Minuten-Schritten an. Das Einstellen der Zeitverzögerung ist nicht möglich. Das Gerät heizt nicht vor.

HINWEIS

- Orientieren Sie sich für dieses Programm an Rezepten für Slow Cooker oder schonendes Garen. Sie können diese Rezepte nachkochen ohne die Garzeiten zu verändern. Das Gerät läuft als Slow Cooker ohne Druckstufe, daher empfiehlt sich keine Verkürzung der Garzeit.
- Gut geeignet für Suppen, Eintöpfe, Fleisch-Schmorgerichte, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Möhren und anderes, festes Gemüse oder für die Herstellung von Fonds.
- Nicht geeignet für Zutaten, die schnell zerbrechen, z. B. Nudel, Fisch, Milchprodukte. Geben Sie diese ggf. am Ende der Garzeit hinzu.

- 1) Befüllen Sie den Topf **6** nach Rezept.
- 2) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 4) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie zum Öffnen das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  *Venting* weist.
- 5) Starten Sie anschließend das Programm.

Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)

Mit dem Programm **Kurzbraten/Sauté (Sauteuse) 12** können Sie Zutaten bei geöffnetem Deckel **5** kurz anbraten, z. B. als Vorbereitung für weitere Schritte. Braten Sie z. B. Zwiebeln an, bevor Sie die weiteren Zutaten der Suppe hinzufügen. Oder braten Sie Fleisch vor dem Schmoren an.

Voreingestellt ist das Programm ohne Druckstufe mit einer Laufzeit von 30 Minuten. Die Laufzeit lässt sich nicht verändern. Das Einstellen der Zeitverzögerung ist nicht möglich.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Wenn Sie das Programm **Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)** ohne Deckel **5** gewählt haben, achten Sie darauf, dass kein Fett oder andere Zutaten in das Basisgerät **10** gelangen.

HINWEIS

- Das Programm **Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)** **12** ist das einzige Programm, bei dem Sie den Deckel **5** nicht aufsetzen.
- Der Boden des Topfes **6** muss beim Anbraten mit Zutaten bedeckt sein. Beachten Sie, dass das Programm nur für die Verarbeitung kleiner Mengen geeignet ist. Wenn Sie größere Mengen anbraten möchten, dann unterteilen Sie diese in mehrere Portionen.

- 1) Geben Sie Fett oder Öl in den Topf **6**.
- 2) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 4) Starten Sie das Programm.
Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen, solange zeigt das Display **24 ON**. Sobald das Gerät aufgeheizt ist, zeigt das Display **24 HOT**.
- 5) Beenden Sie das Programm vor Ablauf der 30 Minuten durch Drücken der Taste **Warmhalten/Beeden (Mainien chaud/Anuller)** **8**. Das Display **24** zeigt **OFF**. Das Gerät befindet sich im Standby.

Joghurt (Yaourt)

Mit dem Programm **Joghurt (Yaourt)** **14** können Sie aus Milch und Joghurt oder Joghurtkulturen selber Joghurt herstellen.

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen zur Vorbereitung der Zutaten, des Gerätes und der Utensilien.

Jede handelsübliche Milch ist geeignet:

- Rohmilch
- pasteurisierte Frischmilch
- länger haltbare Milch
- H-Milch.

Rohmilch ist nicht behandelt, daher muss diese für die Joghurtherstellung noch pasteurisiert werden. Sie können die Milch mit dem Gerät in einem separaten Arbeitsschritt pasteurisieren.

Für die übrigen Milchsorten, die bereits erhitzt sind, entfällt dieser Schritt.

HINWEIS

- Für die Joghurtherstellung benötigen Sie Joghurtkulturen oder frischen Joghurt.
- Pasteurisieren ist das kurzzeitige Erhitzen von Milch, um Keime abzutöten. Die Milch ist dann länger haltbar und für die hygienische Joghurtherstellung geeignet.
- Achten Sie auf hygienische Herstellungsbedingungen: Reinigen Sie die benutzten Utensilien gründlich und öffnen Sie die Milch-/Joghurtverpackung erst kurz vor der Zubereitung.

Milch pasteurisieren

Pasteurisieren Sie die Milch mit der Stufe **Mehr (Plus)** **26** innerhalb des Programms **Joghurt (Yaourt)** **14**. Die Temperatur ist bei dieser Einstellung zum Pasteurisieren geeignet. Voreingestellt ist das Programm ohne Druckstufe, das Druckventil **1** bleibt geöffnet. Das Einstellen der Zeitverzögerung ist nicht möglich. Das Gerät heizt nicht vor.

- 1) Füllen Sie Milch in den Topf **6**, maximal bis zur Markierung **Max 2/3** (4 Liter).
- 2) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 4) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie zum Öffnen das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  **Venting** weist.

- 5) Wählen Sie das Programm durch Drücken der Taste **Joghurt (Yaourt) 14**. Drücken Sie erneut, bis die Stufe **Mehr (Plus) 26** ausgewählt ist.
Das Display **24** zeigt *boil*.
- 6) Starten Sie anschließend das Programm. Das Gerät zeigt während der Heizphase *boil* im Display **24**. Die Heizphase kann verschieden lang dauern, je nach Temperatur und Menge der Milch.
- 7) Abgeschlossen ist der Vorgang, sobald ein akustisches Signal ertönt.
Das Display **24** zeigt *Yogt*.

HINWEIS

- Nach dem Pasteurisieren lassen Sie die Milch zunächst abkühlen, bevor Sie den nächsten Arbeitsschritt beginnen. Für die Joghurtherstellung muss die Milch eine Temperatur unter 46°C erreicht haben. Verwenden Sie ein geeignetes Thermometer zwecks Kontrolle.

Joghurt zubereiten

Bereiten Sie den Joghurt mit der voreingestellten Stufe **Normal (Normal) 27** innerhalb des Programms **Joghurt (Yaourt) 14** zu. Voreingestellt ist das Programm ohne Druckstufe, das Druckventil **1** bleibt geöffnet. Nach Ablauf der Zubereitungszeit, wechselt das Gerät nicht in das Warmhalteprogramm. Das Einstellen der Zeitverzögerung ist nicht möglich. Das Gerät heizt nicht vor.

HINWEIS

- Für 1 Liter Milch fügen Sie 200 g frischen Joghurt hinzu.
- Falls Sie Joghurt verwenden, berücksichtigen Sie diesen bei der Berechnung der Milchmenge. Sie dürfen die Markierung *Max ⅔* (4 Liter) nicht überschreiten.
- Beachten Sie bei den Joghurtkulturen immer die Angaben des Herstellers zur Menge, Milchart und Zubereitungsweise.

- 1) Füllen Sie die Milch in den Topf **6**, maximal bis zur Markierung *Max ⅔* (4 Liter).
- 2) Fügen Sie die Joghurtkultur nach Herstellerangaben hinzu. Alternativ können Sie frischen Joghurt verwenden.
- 3) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 5) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie zum Öffnen das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  *Venting* weist.
- 6) Wählen Sie das Programm durch Drücken der Taste **Joghurt (Yaourt) 14**.
Das Display **24** zeigt die voreingestellte Zeit 08:00.

HINWEIS

- Wenn gewünscht, drücken Sie die Taste **Joghurt (Yaourt) 14** so oft, bis die Stufe **Wenig (Moins) 28** ausgewählt ist. Die voreingestellte Laufzeit beträgt dann 24 Stunden. Sie können die voreingestellte Laufzeit des Programmes durch Drücken der Tasten **+ 9** und **- 16** in 30-Minuten-Schritten ändern. Berücksichtigen Sie die ggf. abweichenden Vorgaben des Rezeptes oder des Herstellers der Joghurtkulturen.

- 7) Starten Sie das Programm durch Drücken der Taste **Start (Start) 17**.
Das Display **24** zeigt die Laufzeit an, das Gerät erhitzt sich.
- 8) Abgeschlossen ist der Vorgang, sobald ein akustisches Signal ertönt.
Das Display **24** zeigt *Yogt*.

Kuchen (Pâtisserie)

Mit dem Programm **Kuchen (Pâtisserie) 15** können Sie Kuchen herstellen.

Voreingestellt ist das Programm ohne Druckstufe. Die voreingestellte Laufzeit beträgt 45 Minuten. Das Einstellen der Zeitverzögerung ist nicht möglich. Für das Kuchenbacken verwenden Sie den mitgelieferten Dampfgareinsatz **17**.

- 1) Führen Sie die Zubereitung des Kuchenteiges nach dem gewünschten Rezept durch.
- 2) Geben Sie ca. 500 ml Wasser in den Topf **6**.
- 3) Stellen Sie den Dampfgareinsatz **17** in den Topf **6**.
- 4) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 6) Füllen Sie den Teig in eine Kuchenform, die Sie auf dem Dampfgareinsatz **17** abstellen. Beachten Sie hierzu auch das Kapitel „**Dampfgareinsatz verwenden**“.
- 7) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Obwohl das Programm ohne Druckstufe läuft, schließen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  Sealing weist.
- 8) Wählen Sie das Programm durch Drücken der Taste **Kuchen (Pâtisserie) 15**. Das Display **24** zeigt die voreingestellte Zeit 00:45. Passen Sie die Laufzeit durch Drücken der Tasten **+ 9** und **- 16** an die Rezeptvorgabe an.
- 9) Starten Sie das Programm durch Drücken der Taste **Start (Start) 17**. Das Display **24** zeigt **On** und das Gerät beginnt mit dem Aufheizen. Nach dem Aufheizen zeigt das Display **24** die gewählte Laufzeit und die Backzeit beginnt.

HINWEIS

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir, den Kuchen nachziehen zu lassen. Dafür lassen Sie nach dem Backvorgang das Warmhalteprogramm ca. 10 Minuten laufen. Je nach Art des Kuchens kann dies variieren.

- 10) Wenn das Programm beendet ist, wechselt das Gerät automatisch in das Programm **Warmhalten (maintien chaud) 8**. Das Display **24** zeigt eine Stoppuhr 00:00 und die Zeit wird hochgezählt.

Porridge (Porridge)

Mit dem Programm **Porridge (Porridge) 18** können Sie Frühstücksbrei aus Hafer zubereiten, auch Porridge genannt.

Dabei wird Hafer mit Flüssigkeit (z. B. Milch, Milchersatzprodukte oder Wasser, je nach Rezeptvorgabe) und mit ggf. weiteren Zutaten wie zerhackten Nüssen, Honig, Salz oder kleingeschnittenen Früchten gekocht.

Voreingestellt ist das Programm mit der Druckstufe **Hoch (Haut) 25**.

- 1) Befüllen Sie den Topf **6** insgesamt bis maximal zur Markierung $\frac{1}{2}$ (3 Liter) mit quellen- den Lebensmitteln und Flüssigkeit. Passen Sie die Garzeit und Flüssigkeitsmenge an, wenn Sie weitere Lebensmittel hinzufügen oder insgesamt mehr Zutaten kochen.

HINWEIS

- Bei diesem Programm darf weniger als die 250 ml Mindestmenge an Flüssigkeit eingefüllt werden!
- 2) Rühren Sie vor dem Kochen alles gut um.
 - 3) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
 - 4) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
 - 5) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1** so, dass der Regler auf  Sealing weist.

6) Starten Sie anschließend das Programm.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Wenn Sie breiige oder flüssige Nahrung gekocht haben, öffnen Sie den Deckel **5** vorsichtig. Herausspritzender Inhalt kann zu Verbrühungen führen!

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Menge für eine Portion		Garzeit
	Getreide	Flüssigkeit	
Haferflocken (kernig)	40 g	160 ml	1 min
Haferflocken (zart)	40 g	160 ml	1 min

Eintopf (Ragout) und Suppe (Soupe)

Mit den zwei Programmen **Eintopf (Ragout) 19** und **Suppe (Soupe) 20** können Sie Eintöpfe und Suppen kochen.

Voreingestellt sind die Programme mit der Druckstufe **Hoch (Haut) 25**.

- 1) Vor dem eigentlichen Kochprogramm können einige Zutaten, wie z. B. Knoblauch oder Zwiebeln, mit dem Programm **Kurzbraten/Sauté (Sauteuse) 12** im Topf angebraten werden (siehe Kapitel „**Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)**“).
- 2) Löschen Sie nach dem Anbraten mit Flüssigkeit ab (mit Brühe, Fond oder Wasser, je nach Rezeptvorgabe). Beachten Sie, dass Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit hinzufügen.
- 3) Befüllen Sie den Topf **6** nach Rezept.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Befüllen Sie den Topf **6** insgesamt bis maximal zur Markierung **Max 2/3** (4 Liter) mit Lebensmitteln und Flüssigkeit. Kochen Sie stark quellende oder schäumende Speisen, füllen Sie den Topf **6** insgesamt maximal bis zur Markierung **1/2** (3 Liter). Dies trifft z. B. auf das Auskochen von Knochen für Fleischbrühe zu.

4) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.

HINWEIS

- Beim Kochen mit der voreingestellten Druckstufe **Hoch (Haut) 25** können Sie die Garzeiten der Rezepte halbieren. Lesen Sie auch die allgemeinen Anweisungen zum Anpassen von Zeiten im Kapitel „**Garzeiten**“.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, falls noch nicht geschehen.
 - 6) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  **Sealing** weist.
 - 7) Starten Sie anschließend das Programm.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Wenn Sie breiige oder flüssige Nahrung gekocht haben, öffnen Sie den Deckel **5** vorsichtig. Herausspritzender Inhalt kann zu Verbrühungen führen!

Fleisch (Bœuf/Viande)

Mit dem Programm **Fleisch (Bœuf/Viande) 21** können Sie Fleisch schmoren.

Voreingestellt ist die Druckstufe **Hoch (Haut) 25**.

- 1) Braten Sie das Fleisch vor dem eigentlichen Kochprogramm mit dem Programm **Kurzbraten/Sauté (Sauteuse) 12** im Topf **6** an (siehe Kapitel „**Kurzbraten/Sauté (Sauteuse)**“).
- 2) Löschen Sie nach dem Anbraten mit Flüssigkeit ab (z. B. mit Brühe, Fond oder Wasser, je nach Rezeptvorgabe). Beachten Sie, dass Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit zum Fleisch hinzufügen.
- 3) Befüllen Sie den Topf **6** nach Rezept.
- 4) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose, falls noch nicht geschehen.
- 6) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  **Sealing** weist.
- 7) Starten Sie anschließend das Programm.

Beispiele für Garzeiten:

Lebensmittel	Gewicht	Garzeit
Hackfleischbällchen	500 g	5-6 min
Schweinebraten	1000 g	ca. 60 min
Gulasch, Kalbsbraten, Rouladen	1000 g	ca. 35 min
Sauerbraten, Tafelspitz	500 g	30 - 40 min
Rinderbraten	1000 g	ca. 60 min
Hirschbraten	500 g	25 - 30 min
Lammbraten	500 g	20 - 25 min
Lammragout	500 g	10 - 15 min

Mehrkorn (Céréales) und Reis (Riz)

Mit dem Programm **Mehrkorn (Céréales) 22** können Sie Wildreis, Naturreis oder andere Getreidearten garen. Mit dem Programm **Reis (Riz) 23** können Sie weiße Reissorten (geschält) garen.

Voreingestellt ist die Druckstufe **Hoch (Haut) 25**.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass ausreichend Flüssigkeit hinzugefügt wird, denn Reis und Hülsenfrüchte quellen beim Kochvorgang.
- Die hinzuzufügende Menge Flüssigkeit hängt von der Sorte ab. Beachten Sie immer die Angaben auf der Verpackung.
- Beim Kochen mit der voreingestellten Druckstufe **Hoch (Haut) 25** können Sie die herkömmliche Garzeit halbieren. Lesen Sie auch die allgemeinen Anweisungen zum Anpassen von Garzeiten im Kapitel „**Garzeiten**“.

- 1) Befüllen Sie den Topf **6** insgesamt bis maximal zur Markierung $\frac{1}{2}$ (3 Liter) mit quellenden Lebensmitteln und Flüssigkeit.
- 2) Setzen Sie den Topf **6** in das Basisgerät **10**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 4) Setzen Sie den Deckel **5** auf und verschließen ihn. Drehen Sie das Druckventil **1**, so dass der Regler auf  **Sealing** weist.
- 5) Starten Sie anschließend das Programm.

Beispiele für Garzeiten von Mehrkorn:

Lebensmittel	Menge für 2 Portionen		Garzeit
	Getreide	Flüssigkeit	
Naturreis	120 g	300 ml	ca. 15 min + 10 min Warmhalten

Lebensmittel	Menge für 2 Portionen		Garzeit
	Getreide	Flüssigkeit	
Wildreis	125 g	500 ml	ca. 25 min, 10 min Warmhalten
Dinkel	125 g	500 ml	ca. 20 min

Beispiele für Garzeiten von weißem Reis:

Lebensmittel	Menge für 2 Portionen		Garzeit
	Getreide	Flüssigkeit	
Basmatireis	120 g	300 ml	6 min
Langkornreis	120 g	300 ml	8 min

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



Auf keinen Fall darf das Basisgerät **10** in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Demontieren Sie das Gerät und bereiten es so auf die Reinigung vor:

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und das Kabel aus der Buchse **11** am Basisgerät **10**.
- 2) Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 3) Nehmen Sie ggf. den Deckel **5** vom Gerät ab.
- 4) Nehmen Sie unter dem Deckel **5** (Abb. 4) den Dichtungsring **21** aus der Haltevorrichtung **23**.
- 5) Nehmen Sie den Topf **6** aus dem Basisgerät **10** heraus.
- 6) Ziehen Sie den Kondenswasserbehälter **16** von der Halterung **15** am Basisgerät herunter (Abb. 3).
- 7) Zum Abnehmen der Kappe auf dem unteren Teil des Druckanzeigers **24** und des Schutzfilters **22** drehen Sie die Unterseite des Deckels **5** nach oben.
- 8) Die Kappe fixiert das rote Schwimmerventil des Druckanzeigers **24**, so dass der Druck im Topf **6** angezeigt werden kann. Wenn Sie die Kappe des Druckanzeigers **24** abziehen, fällt das rote Schwimmerventil heraus. Achten Sie daher darauf, dass es nicht herunterfällt!

- Reinigen Sie das Basisgerät **10** mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- An der Unter- und Oberseite des Deckels **5** befinden sich Ventile mit dem Schutzfilter **22**, der Kappe, dem roten Schwimmerventil und dem Druckventil **1**. Reinigen Sie alle Teile gründlich mit einem feuchten Tuch und nutzen ggf. eine Spülbürste.
- Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen, fusselfreien Tuch.

- Reinigen Sie den Topf **6**, den Dampfgareinsatz **17**, den Dichtungsring **21**, den Kondenswasserbehälter **16**, den Reislöffel **19**, den Messbecher **18** und die Suppenlöffel **20** in milder Seifenlauge und spülen Sie alles mit klarem Wasser ab.

HINWEIS



- Der Topf **6**, der Dampfgareinsatz **17**, der Dichtungsring **21**, der Kondenswasserbehälter **16**, der Reislöffel **19**, der Messbecher **18** und der Suppenlöffel **20** sind spülmaschinengeeignet.
 - Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab. Stecken Sie alle Teile wieder zusammen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und Zubehör vor der erneuten Benutzung vollständig trocken sind.
- ## Lagerung
- Bewegen Sie das Gerät, indem Sie es nur an den Gerätegriffen **12** anfassen. Tragen Sie das Gerät nicht am Deckelgriff **3**.
 - Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mehr mit dem Gerät verbunden ist.
 - Lagern Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel **5**.
 - Wählen Sie einen trockenen, staubfreien Ort und setzen Sie das Gerät keiner großen Hitze oder Frost aus.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät startet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Gerät an eine Netzsteckdose anschließen.
	Das Gerät ist beschädigt.	Service kontaktieren.
	Das Kabel ist nicht mit der Buchse 11 am Basisgerät 10 verbunden.	Kabel mit der Buchse 11 verbinden.
Der Dampf tritt am Druckventil 1 aus.	Das Druckventil 1 ist geöffnet.	Überprüfen, ob das gewählte Programm ein geöffnetes Druckventil 1 erforderlich macht. Falls nicht, Druckventil 1 schließen.
	Das Druckventil 1 ist nicht korrekt eingesetzt.	Programm stoppen und Position des Druckventils 1 korrigieren.
Der Dampf tritt an dem Druckanzeiger 2 aus.	Das Gerät befindet sich in der Aufheizphase.	Das ist normal.
	Das Gerät heizt nicht auf und das Programm hat begonnen.	Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Druckanzeiger 2 überprüfen.
Der Dampf tritt seitlich am Deckel 5 aus.	Der Deckel 5 ist nicht richtig geschlossen.	Gerät ausschalten, abkühlen lassen. Position des Dichtungsringes 21 überprüfen. Ggf. Verschmutzungen entfernen.
Der Druckanzeiger 2 steigt nicht nach oben.	Der Druckanzeiger 2 ist nicht beweglich.	Gerät ausschalten, abkühlen lassen. Druckanzeiger 2 und Kappe überprüfen. Ggf. Verschmutzung entfernen.
Der Druckanzeiger 2 fällt nicht nach unten.	Der Druckanzeiger 2 ist nicht beweglich.	Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Druckanzeiger 2 und Kappe überprüfen. Eventuelle Verschmutzungen entfernen.
Der Deckel 5 lässt sich nicht öffnen.	Das Gerät steht noch unter Druck.	Dies ist kein Fehler. Den Druck gemäß der Beschreibungen in dieser Bedienungsanleitung ablassen.
Das Display 24 zeigt <i>Lid</i> .	Der Deckel 5 ist nicht richtig geschlossen.	Den Deckel 5 gemäß der Beschreibungen dieser Bedienungsanleitung schließen.
Das Display 24 zeigt E (Buchstabe E und eine Nummer).	Das ist eine Fehlermeldung.	Service kontaktieren.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



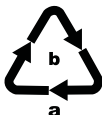
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Anhang

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	1000 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutzerde)
Arbeitsdruck	70 kPa
Sicherheitsdruck	125 kPa
Max. zulässiger Druck	140 kPa
Nutzvolumen	ca. 5 Liter
Fassungsvermögen Topf 6	ca. 5,7 Liter
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 379519_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 379519_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 379519_2110

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen:

02 / 2022 · Ident.-No.: SSM1000B3-012022-4

IAN 379519_2110