



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

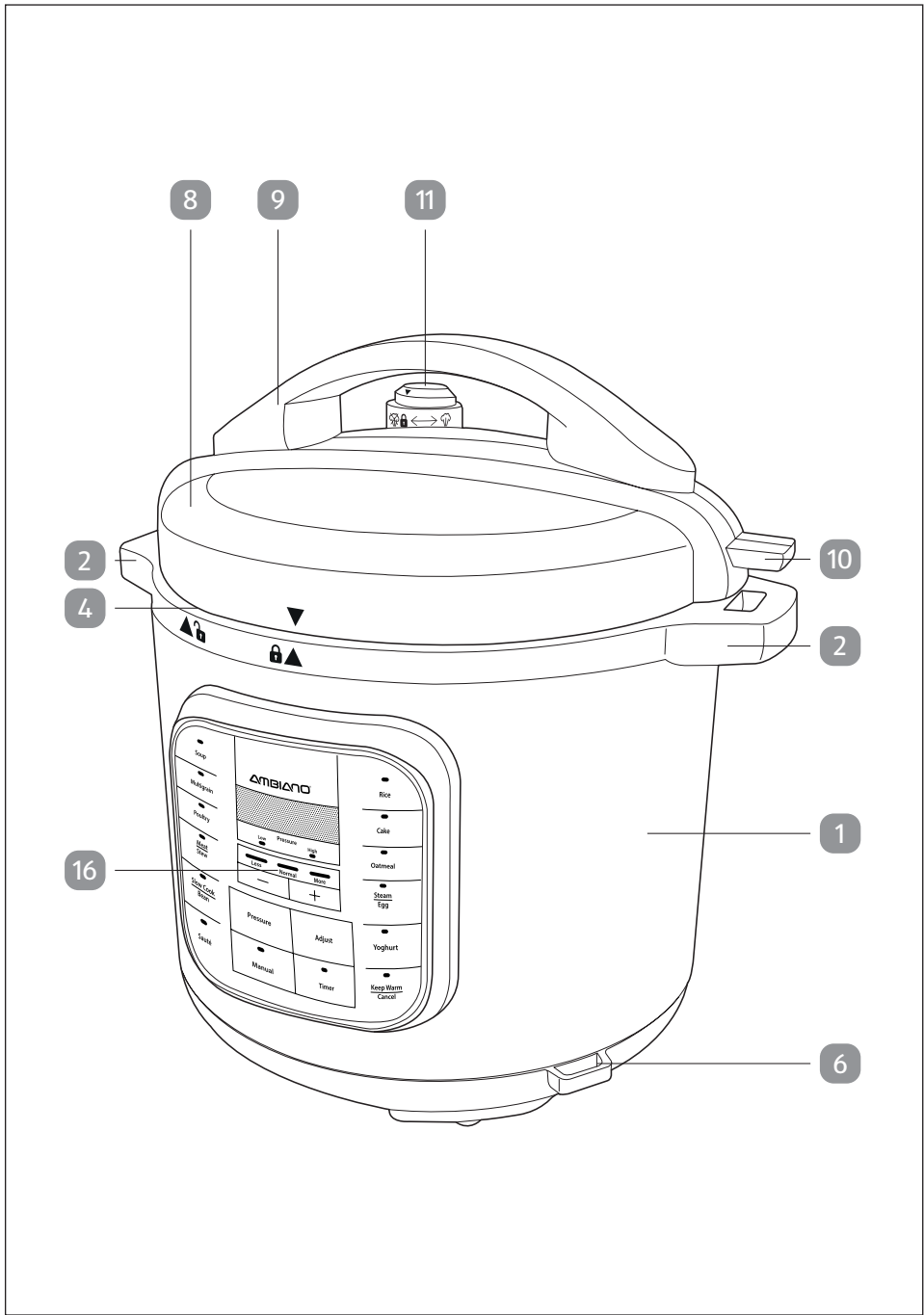
ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF

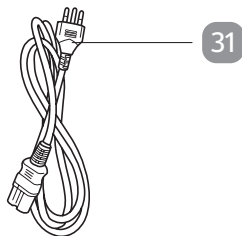
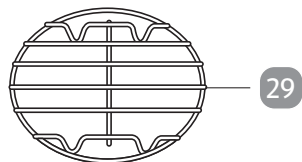
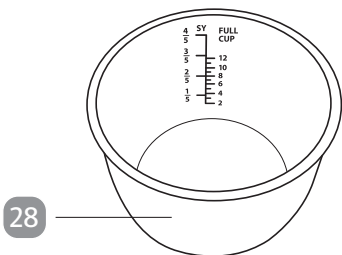
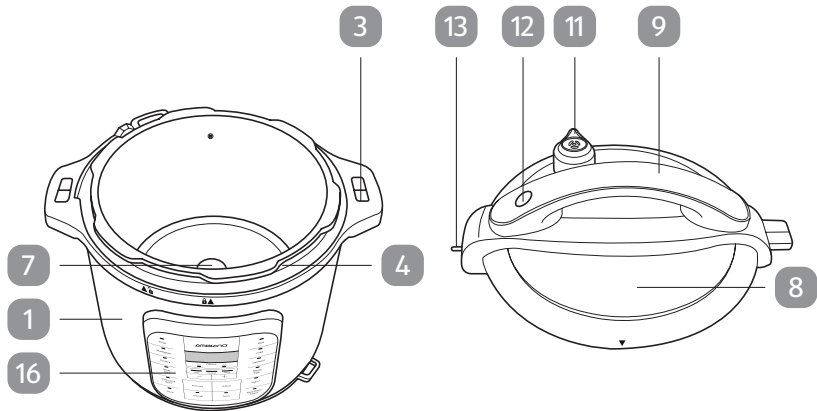
Autocuiseur électrique |
Pentola a pressione elettrica

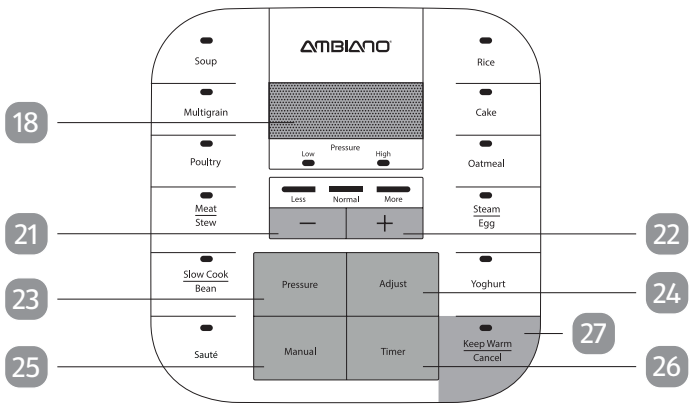
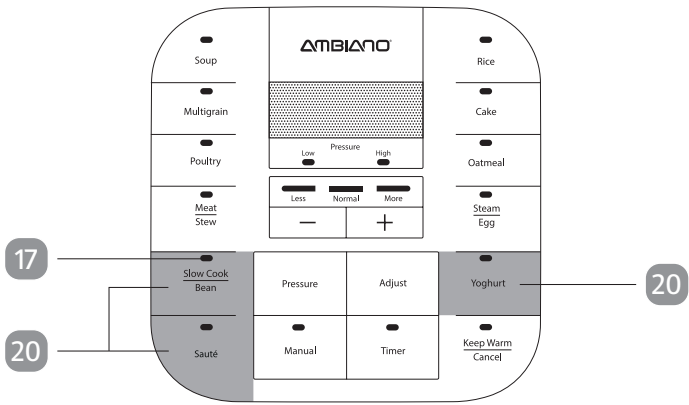
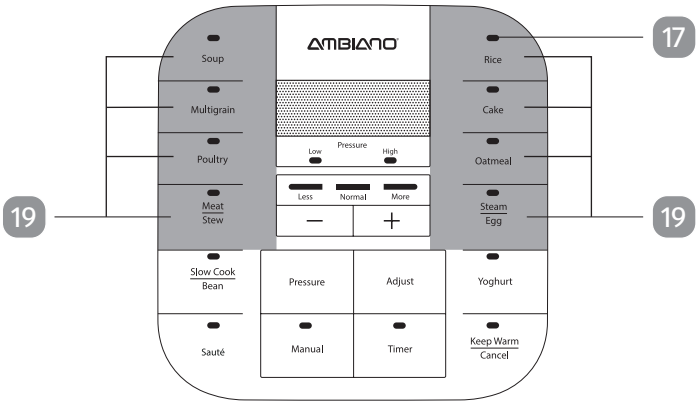


Deutsch ...02
Français .. 44
Italiano....78





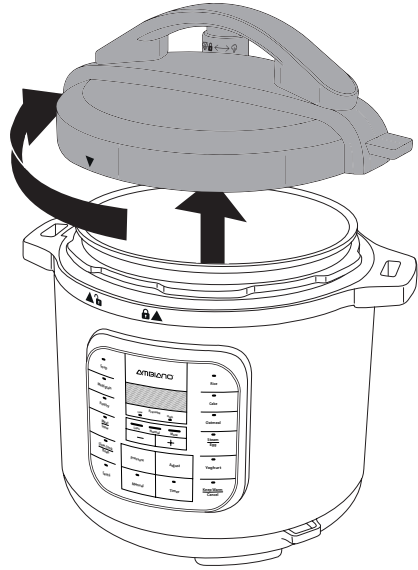
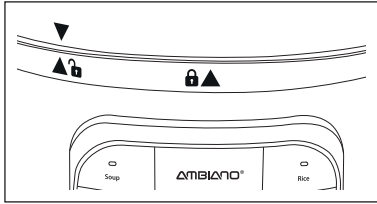
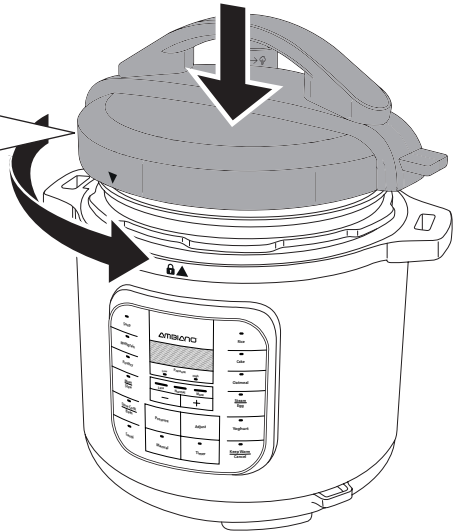
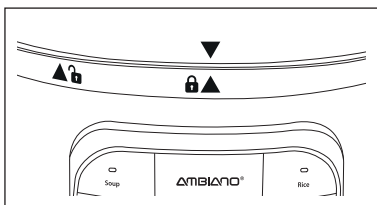
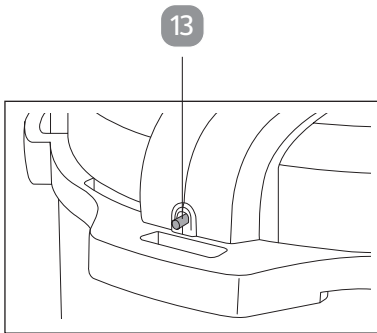




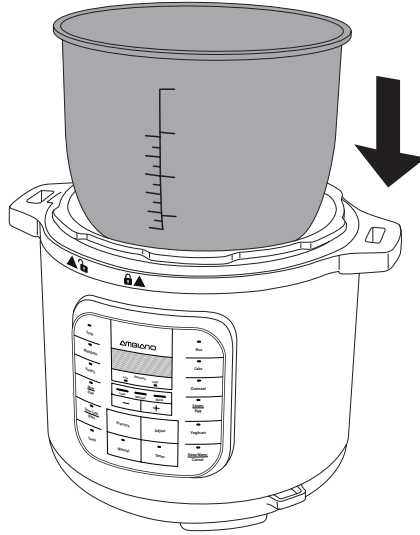
Komponenten

- 1 Basiseinheit
- 2 Griff
- 3 Deckelhalterung
- 4 Rinne für Kondenswasser
- 5 Stromanschluss
- 6 Halterung für Reislöffel
- 7 Kontakt-Taste
- 8 Deckel
- 9 Griff des Deckels
- 10 Deckelstütze
- 11 Druckventil
- 12 Schwimmerventil
- 13 Pin
- 14 Ventilabdeckung
- 15 Dichtungsring
- 16 Bedienfeld
- 17 LED
- 18 Display
- 19 Indirekte Auswahl
- 20 Direkte Auswahlstasten
- 21 **—**-Taste
- 22 **+**-Taste
- 23 **Pressure**-Taste
- 24 **Adjust**-Taste
- 25 **Manual**-Taste
- 26 **Timer**-Taste
- 27 **Keep Warm-/Cancel**-Taste

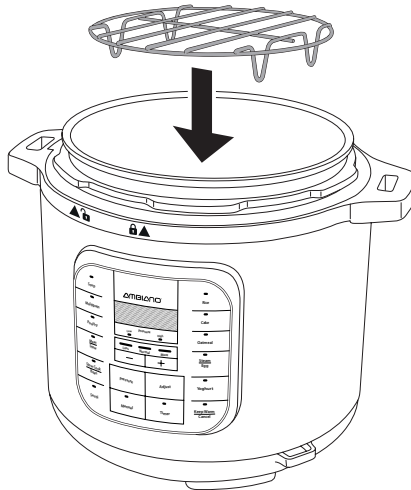
- 28 Behälter
- 29 Gitter
- 30 Kondenswasser-Auffangbehälter
- 31 Netzstecker und -kabel

A**B**

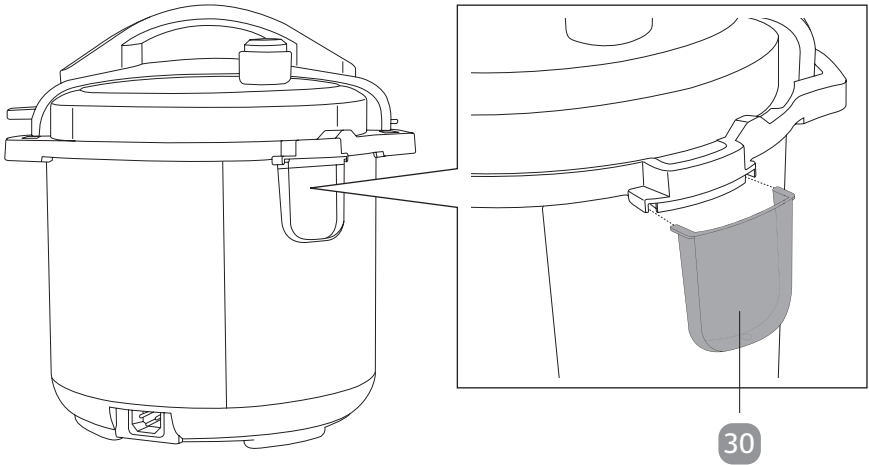
C



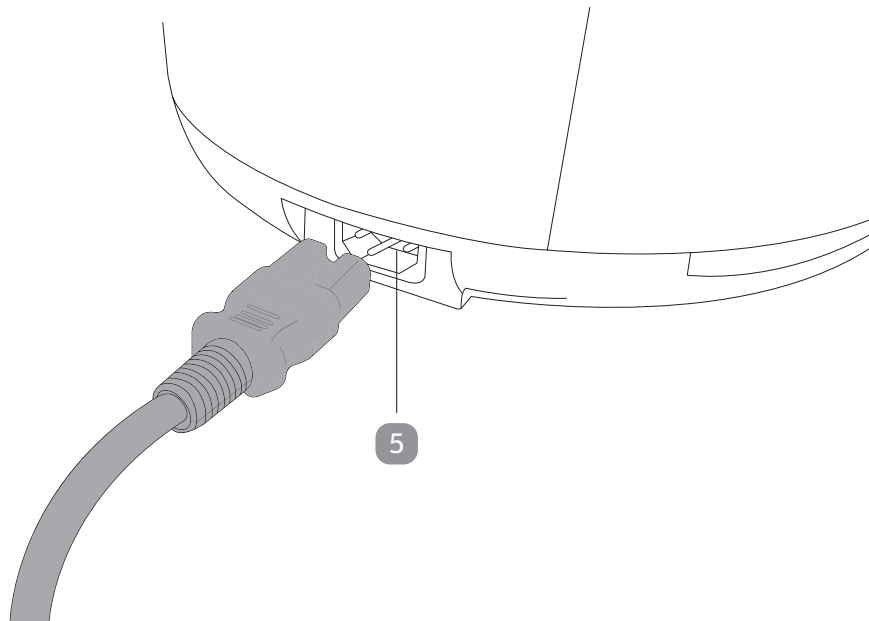
D



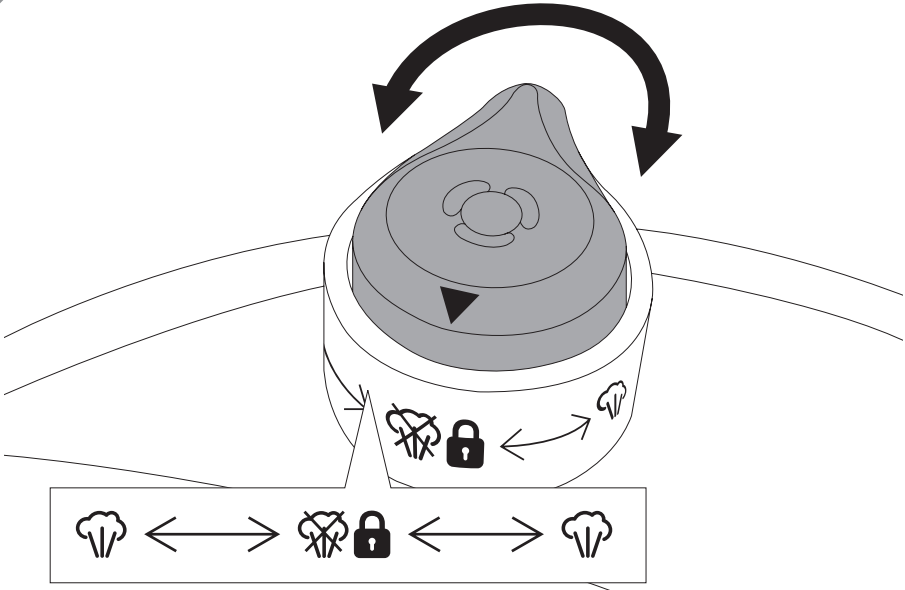
E



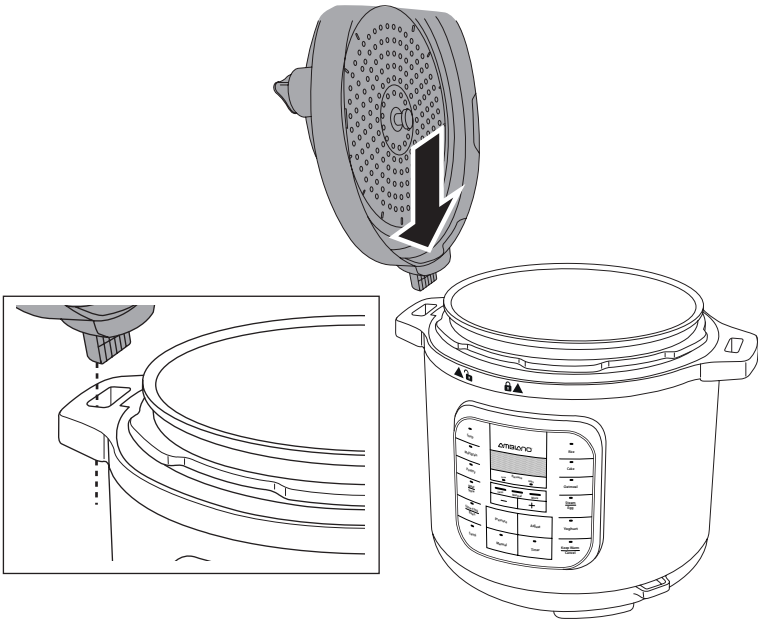
F

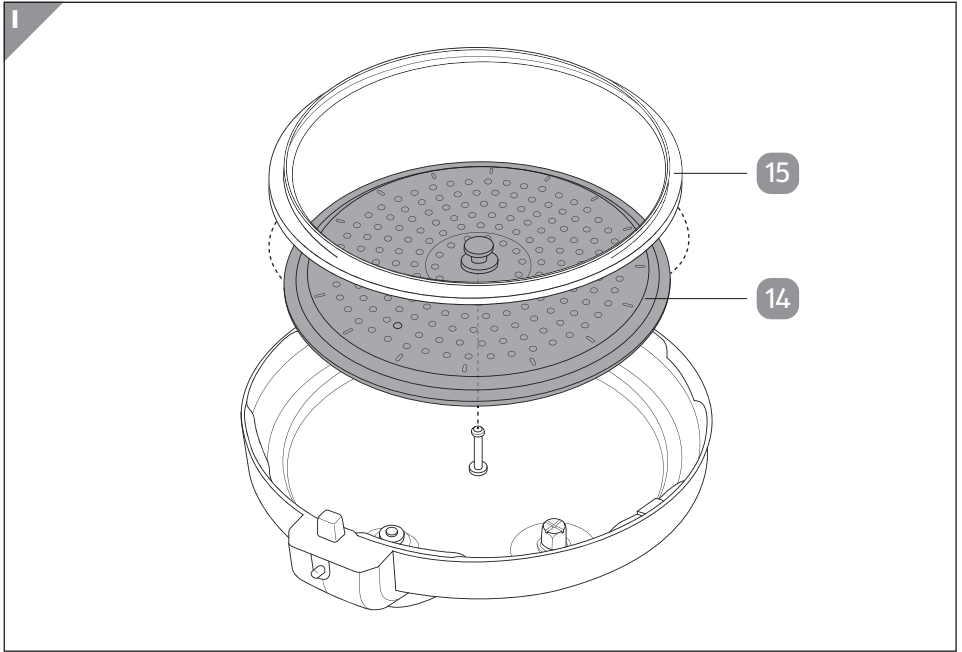


G

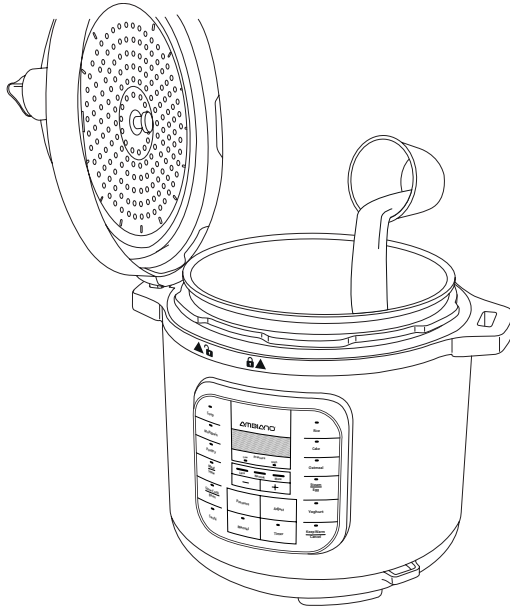


H





K



Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Komponenten	5
Aufbau	7
Verwendung	10
Allgemeines	14
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Zeichenerklärung	15
Sicherheit	16
Hinweiserklärung	16
Allgemeine Sicherheitshinweise	16
Sicherheitsvorkehrungen des Schnellkochtopfs	24
Erstinbetriebnahme	25
Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen	25
Grundreinigung	25
Schnellkochtopf aufstellen	26
Bedienung	26
Deckel schließen	27
Testlauf	28
Garprogramme und Tastenbelegung	29
Startverzögerung	30
Verwendung mit Druck	30
Verwendung ohne Druck	33
Warmhalten	34
Störungstabelle	35
Fehlercodes	37
Reinigung	38
Aufbewahrung	40
Technische Daten	40
Konformitätserklärung	41
Entsorgung	41
Verpackung entsorgen	41
Altgerät entsorgen	41
Datenschutz	42
Mit QR-Code schnell und einfach ans Ziel	43

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem elektrischen Schnellkochtopf (im Folgenden auch «Schnellkochtopf» genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Schäden am Schnellkochtopf oder schweren Verletzungen führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Schnellkochtopf an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Die Bedienungsanleitung kann über den Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Schnellkochtopf ist ausschließlich zum Druckgaren und Schongaren konzipiert. Der Schnellkochtopf ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung wie:

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Schnellkochtopf ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Schnellkochtopf oder auf der Verpackung verwendet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel «Konformitätserklärung»): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Schnellkochtopfs die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.



Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur in Innenräumen.



Garzeit erhöhen



Garzeit verringern



Display: Warmhalten



Display: Programm



Deckel geschlossen



Deckel geöffnet



Druckventil geöffnet



Druckventil geschlossen

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr!

Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder falsche Bedienung können einen Stromschlag verursachen.

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur nach seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.

-
- Schließen Sie den Schnellkochtopf ausschließlich in Innenräumen und nur an eine vorschriftsmäßig installierte 220-240 V~ Steckdose an.
 - VORSICHT! Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr oder sonstige Fernwirk-systeme versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
 - Schließen Sie den Schnellkochtopf nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Schnellkochtopf bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
 - Betreiben Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
 - Wenn das Netzkabel des Schnellkochtopfs beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine technisch qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
 - Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Schnellkochtopf befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
 - Schließen Sie das Netzkabel immer zuerst am Schnellkochtopf an. Anschließend stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
-

- Betreiben Sie den Schnellkochtopf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder die Basiseinheit des Schnellkochtopfs noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf während des Gebrauchs und der Lagerung nicht mit Regen in Verbindung kommt.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten am Schnellkochtopf durch (wie z. B. Reinigen).
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Schnellkochtopf, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit einem Verlängerungskabel.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen.
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf nicht in der Nähe von Gasbehältern, elektrischen Brennern oder heißen Öfen.
- Lagern Sie den Schnellkochtopf nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Schnellkochtopf, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Schnellkochtopf hineinstecken.
- Trennen Sie den Schnellkochtopf immer von der Stromversorgung, wenn Sie ihn nicht verwenden, wenn eine Störung auftritt und bevor Sie ihn zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie den Schnellkochtopf immer aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur auf einem festen Untergrund. Die Lüftungsschlitze an der Unterseite des Schnellkochtopfs dürfen nicht verdeckt werden.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf nicht verwenden, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose. Der Schnellkochtopf ist nur vollständig ausgeschaltet, wenn er vom Strom getrennt ist.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur mit dem mitgelieferten Behälter!
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Schnellkochtopf.



Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- In den Behälter des Schnellkochtopfs dürfen keine metallischen oder brennbare Gegenstände hineingelegt werden.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und/oder mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Schnellkochtopf darf nicht von Kinder benutzt werden. Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf und der Anschlussleitung fern.
- Der Schnellkochtopf darf von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Schnellkochtopfs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Schnellkochtopf spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten aus.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Halten Sie den Schnellkochtopf von Haustieren fern.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!



Verletzungsgefahr!

- Prüfen Sie das Druck- und das Schwimmerventil vor jeder Verwendung auf Verstopfungen.

-
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in der Nähe von Kindern.
 - Der Schnellkochtopf darf nicht von Personen benutzt werden, die nicht mit den Anforderungen und den nötigen Vorsichtsmaßnahmen des Schnellkochens vertraut sind.
 - Stellen Sie den Schnellkochtopf niemals in eine Mikrowelle oder einen Ofen.
 - Bewegen Sie den Schnellkochtopf nicht während des Betriebes.
 - Bewegen Sie den Schnellkochtopf niemals wenn er unter Druck steht.
 - Bewegen Sie den Schnellkochtopf niemals wenn er mit heißen Flüssigkeiten gefüllt ist.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Betrieb mit Hochdruck richtig verschlossen wurde.
 - Berühren Sie niemals die heißen Flächen und nutzen Sie zum Öffnen und Transportieren nur die dafür vorgesehenen Griffe **2** und **9**. Verwenden Sie ggf. hitzebeständige Spezialhandschuhe.
 - Versuchen Sie niemals den Deckel zu öffnen, wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht. Nutzen Sie niemals Gewalt zum Öffnen des Deckels.
 - Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Druck des Schnellkochtopfs vollständig durch das Druckventil entwichen und der Schnellkochtopf abgekühlt ist.
 - Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in leerem Zustand. Ohne Flüssigkeit kann das Gerät beschädigt werden. Füllen Sie den Schnellkochtopf immer mindestens bis zur Min.-Markierung mit Flüssigkeit (2 cups).
 - Überfüllen Sie den Schnellkochtopf nicht. Bei Überfüllung können das Druck- und das Schwimmerventil verstopfen.
 - Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens.

Bei der Zubereitung von quellenden Lebensmitteln wie Reis oder getrocknetem Gemüse, darf die Füllmenge die Hälfte des Fassungsvermögens nicht übersteigen.

- Verwenden Sie den Behälter nicht auf einer Herdplatte oder einer gasbetriebenen Kochstelle. Der Behälter ist nur für die Verwendung mit diesem Schnellkochtopf konzipiert.
- Beim Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Hähnchen), kann sich die Haut aufblähen. Stechen Sie in diesem Fall nicht direkt ins Fleisch. Das herausspritzende Fett kann Sie verbrühen.
- Wenn der Inhalt breiig ist, muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten herauspritzen und Sie verbrühen.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Ventilabdeckung, der Dichtungsring, das Druck- sowie das Schwimmerventil korrekt angebracht und unbeschädigt sind.
- Verwenden Sie die Druckfunktion des Schnellkochtopfs niemals zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl.
- Wenn Teile der Schnellkochtopfs deutlich verfärbt sind, Risse und sonstige Anzeichen von Beschädigungen aufweisen oder sich verformt haben, müssen sie durch Teile die den Originaldaten des Schnellkochtopfs entsprechen ersetzt werden.
- Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel, wie z. B. Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen oder andere Cerealien, Erbsen oder Nudeln schäumen, sprudeln und das Druckventil verstopfen können. Diese Lebensmittel sollten nicht im Schnellkochtopf gegart werden.
- Halten Sie beim Öffnen des Druckventils immer Hände, Kopf und Körper von austretendem Dampf fern und tragen Sie hitzebeständige Spezialhandschuhe.
- Während des Garvorgangs werden Dampfstöße vertikal aus der Mitte des Druckventils abgegeben. Kommen Sie nicht mit dem heißen Dampf in Berührung.

-
- Berühren Sie das Druckventil nicht, wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist. Öffnen Sie das Druckventil erst nach beenden des Garvorgangs, um den Druck abzulassen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr! Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf niemals in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Schnellkochtopf nicht direkt an eine Wand, unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
- Schützen Sie den Schnellkochtopf vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizung etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Schnellkochtopf niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) aus.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mehr, wenn die Bauteile des Schnellkochtopfs Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nur bei Raumtemperatur (ca. 10 – 25 °C).
- Tauchen Sie den Schnellkochtopf zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampf-

- reiner. Der Schnellkochtopf kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie niemals Flüssigkeiten oder Lebensmittel direkt in die Basiseinheit. Nutzen Sie den Schnellkochtopf nur in Kombination mit dem Behälter.
 - Bevor Sie den Behälter in die Basiseinheit setzen, stellen Sie sicher, dass der Boden der Basiseinheit trocken, sauber und frei von Essensresten oder Wasser ist.
 - Lassen Sie keine Küchenutensilien im Inneren des Schnellkochtopfs liegen, wenn er in Betrieb ist (z. B. einen Reislöffel oder eine Gabel).

Sicherheitsvorkehrungen des Schnellkochtopfs

Der Schnellkochtopf verfügt über die folgenden drei Sicherheitsvorkehrungen.

Schwimmerventil

Das Schwimmerventil **12** prüft den Druck im Innenraum des Schnellkochtopfs. Wenn sich der Druck sich im Inneren aufbaut, steigt das Schwimmerventil nach oben und verriegelt dadurch den Deckel **8**. Wenn das Schwimmerventil den Deckel verriegelt hat, sollten Sie niemals versuchen, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Nutzen Sie zur Reduzierung des Drucks das Druckventil.

Wenn sich das Schwimmerventil wieder in der Ausgangsposition befindet, ist der Druck entwichen und der Deckel kann geöffnet werden.

Pin

Der Pin **13** am Deckel **8** bestimmt, ob das Schwimmerventil nach oben steigen kann und verriegelt den Deckel. Nur wenn der Deckel korrekt sitzt, wird das Schwimmerventil entsperrt. Der Pin ist beweglich. Anhand seiner Position können Sie erkennen, ob der Deckel verriegelt ist (siehe **Abb. A**). Sobald der Deckel auf die Basiseinheit **1** gesetzt wird, schiebt sich der Pin zur Hälfte heraus. Während Sie den Deckel in Richtung der Verschlussposition **14** drehen, bewegt sich der Pin etwas weiter nach draußen. Sobald der Deckel vollständig verschlossen ist, steht der Pin wieder zur Hälfte heraus.

Druckventil

Das Druckventil **11** ist ein wesentlicher Bestandteil für die Sicherheit des Schnellkochtopfes und notwendig für das Kochen unter Druck. Stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass das Druckventil vorschriftsmäßig installiert ist und reinigen Sie dies regelmäßig. Um Verletzungen und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sorgen

Sie dafür, dass das Druckventil während des Betriebes nicht verdeckt oder blockiert wird. Achten Sie beim Öffnen des Druckventils darauf, dass Sie Kopf, Hände und sonstige Körperteile vom von austretendem Dampf fernhalten.

Erstinbetriebnahme

Schnellkochtopf und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Schnellkochtopf schnell beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.


1. Nehmen Sie den Schnellkochtopf aus der Verpackung.
2. Kontrollieren Sie, ob der Schnellkochtopf oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
3. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
4. Vor der Inbetriebnahme sollten Sie alle Zubehörteile reinigen. Gehen Sie dazu wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben vor.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Entnehmen Sie jegliches Zubehör aus dem Schnellkochtopf.
3. Reinigen Sie alle Einzelteile wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben.

Schnellkochtopf aufstellen

Stellen Sie den Schnellkochtopf so auf, dass genügend Platz vorhanden ist. Platzieren Sie den Schnellkochtopf nicht direkt vor einer Wand oder anderen Gegenständen.

1. Befestigen Sie den Kondenswasser-Auffangbehälter **30** außen an der Basiseinheit **1** (siehe **Abb. E**).
2. Drehen Sie den Deckel **8** im Uhrzeigersinn in Richtung , um ihn zu öffnen (siehe **Abb. A**). Entnehmen Sie den Behälter **28** und entfernen Sie den Warnhinweis-Zettel vom Boden der Basiseinheit.

3. Setzen Sie den Behälter wieder in die Basiseinheit (siehe **Abb. C**). Der Boden des Behälters muss die **Kontakt-Taste** **7** im Inneren des Schnellkochtopfs berühren und runterdrücken.
4. Stecken Sie das Netzkabel **31** in den Stromanschluss **5** (siehe **Abb. F**). Anschließend stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
5. Vergewissern Sie sich, dass das Druckventil **11** korrekt eingesetzt ist (siehe **Abb. G**).

Bedienung



Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Überfüllen Sie den Schnellkochtopf nicht. Beachten Sie dabei die Markierung auf der Innenseite des Behälters.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien, da diese die hochwertige Antihafbeschichtung des Behälters beschädigen würden. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur mit einem hitzebeständigen Reislöffel oder einem Holzlöffel. Zur Ablage des Löffels können Sie die dafür vorgesehene Halterung für Reislöffel **6** verwenden.

In den folgenden Unterkapiteln wird Ihnen der Schnellkochtopf mit allen Funktionen erklärt. Das Bedienfeld **16** teilt sich in die folgenden zwei Bereiche, die Sie wie folgt anwählen können:

1. Indirekte Auswahl

Sie können durch mehrfaches Betätigen der Manual-Taste **25** durch die Programme des indirekten Auswahlbereiches **19** schalten.

2. Direkte Auswahl-tasten

Die Programme der direkten **Auswahl-Tasten** **20** können durch Drücken auf die jeweilige Taste direkt angewählt werden.


Die Taste **Slow Cook/Bean** der direkten **Auswahl-Tasten** **20** sowie die **Keep Warm/Cancel-Taste** **27** sind doppelt belegt. Die alternative Funktion lässt sich jeweils mit einem doppelten Tastendruck auswählen.

Deckel schließen



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Betrieb mit Hochdruck richtig verschlossen wurde.
 - Versuchen Sie niemals den Deckel zu öffnen, wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht. Nutzen Sie niemals Gewalt zum Öffnen des Deckels.
 - Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Druck des Schnellkochtopfs vollständig durchs Druckventil entwichen und der Schnellkochtopf abgekühlt ist.
1. Setzen Sie den Deckel **8** mit Hilfe des Griffes **9** auf die Basiseinheit **1**. Achten Sie darauf, dass die Markierungen des Deckels und der Basiseinheit übereinstimmen (siehe **Abb. B**). Der Pin **13** muss sich an der linken Seite befinden.
 2. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn (siehe **Abb. B**) in Richtung , um ihn zu verriegeln. Der Pin **13** des Deckels bewegt sich während dieses Vorgangs. Sobald der Deckel vollständig verschlossen ist, steht der Pin wieder zur Hälfte heraus.




Hinweis: Der Deckel kann mit Hilfe der Deckelstütze **10** in die Deckelhalterung **3** gesteckt werden (siehe **Abb. H**).


Testlauf

Bevor Sie den Schnellkochtopf regulär in Betrieb nehmen, sollten Sie einen Testlauf durchführen. So können Sie sich mit dem Gerät vertraut machen und sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

1. Stellen Sie den Behälter **28** in die Basiseinheit **1** (siehe **Abb. C**) und füllen Sie ca. 750 ml Wasser hinein.
2. Schließen Sie den Deckel **8** ordnungsgemäß wie im Kapitel «Deckel schließen» beschrieben (siehe **Abb. B**).

- Schließen Sie das Druckventil **11** indem Sie es nach links oder rechts in die Verriegelungsposition  drehen. Orientieren Sie sich dabei an den Markierungen (siehe **Abb. G**).
- Betätigen Sie die Manual-Taste **25** 8 mal um das Programm Dampf/Ei auszuwählen. Stellen Sie anschließend mit Hilfe der **+** - **22** und **-** -Taste **21** die Zeit auf 2 Minuten. Die Zeit ist korrekt eingestellt, wenn das Display **P:02** anzeigt.
- Nach ca. 4 Sekunden beginnt der Druckaufbau/die Aufheizphase. Während des laufenden Prozesses, erscheint auf dem Display eine Animation.




Hinweis: Sollte während dieses Vorgangs konstant Dampf aus dem Druckventil entweichen, überprüfen Sie die Position des Druckventils **11** und verschließen Sie es, falls notwendig, durch weiteres Drehen nach links oder rechts  (siehe **Abb. G**).

- Sobald der Arbeitsdruck erreicht ist, erscheint auf dem Display erneut **P:02**. Das gewählte Programm beginnt und der Timer zählt in 1-Minuten-Schritten runter.



Hinweis: Während des laufenden Programms ist es möglich, dass der Schnellkochtopf erneut einen Druckaufbau/Aufheizprozess startet. Dieser wird erneut durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es besteht kein Handlungsbedarf.

- Nach Abschluss des Vorgangs gibt der Schnellkochtopf zehn akustische Signale aus. Zeitgleich beginnt automatisch das Warmhalte-Programm. Beenden Sie den Testlauf durch Drücken der **Keep Warm/Cancel**-Taste **27**.
- Öffnen Sie das Druckventil **11** nach links oder rechts auf  und lassen Sie den Druck entweichen. Anschließend können Sie den Deckel **8** entfernen.



Achtung: Wenn der Schnellkochtopf noch unter Druck steht, entfernen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Lassen Sie ggf. erneut den Druck über das Druckventil ab. Der Deckel muss sich leicht entfernen lassen.

Der Testlauf ist jetzt abgeschlossen und Sie können den Schnellkochtopf in Betrieb nehmen.

Garprogramme und Tastenbelegung

Der Schnellkochtopf verfügt über eine Vielzahl von voreingestellten Garprogrammen, die je nach Anforderung des zu garenden Lebensmittel stark in Intensität und Länge variieren. In der folgenden Übersichtstabelle finden Sie eine Aufstellung aller voreingestellten Programme.

Funktion	Voreinstellung	Manuell einstellbar	less (weniger)	normal (normal)	more (mehr)
Soup (Suppe)	25 Min.	1 - 99 Min.	20 Min.	25 Min.	35 Min.
Multigrain (Mehrkorn)	20 Min.	1 - 99 Min.	15 Min.	20 Min.	45 Min.
Poultry (Geflügel)	25 Min.	1 - 99 Min.	15 Min.	25 Min.	40 Min.
Meat/Stew (Fleisch/ Eintopf)	40 Min.	1 - 99 Min.	30 Min.	40 Min.	50 Min.
Rice (Reis)	12 Min.	1 - 99 Min.	8 Min.	12 Min.	18 Min.
Cake (Kuchen)	35 Min.	1 - 99 Min.	30 Min.	35 Min.	40 Min.
Oatmeal (Hafer- flocken)	15 Min.	1 - 99 Min.	10 Min.	15 Min.	25 Min.
Steam/Egg (Dampf/Ei)	15 Min.	1 - 99 Min.	10 Min.	15 Min.	18 Min.
Slow Cook (Schongaren)	120 Min.	60 - 360 Min.	-	-	-
Bean (Bohnen)	32 Min.	1 - 99 Min.	25 Min.	32 Min.	50 Min.
Sauté (Sautieren)	20 Min.	1 - 99 Min.	15 Min.	20 Min.	35 Min.
Yoghurt (Joghurt)	480 Min.	60 - 720 Min.	-	-	-
Keep Warm/ Cancel (Warmhalten/ Abbruch)	-	-	-	-	-

Pressure-Taste

Mit der **Pressure**-Taste **23** können Sie die Druckintensität zwischen **high** (hoch) und **low** (niedrig) festlegen. Ein höherer Druck erhöht die Kochtemperatur.

Adjust-Taste

Mit der **Adjust**-Taste **24** können Sie zwischen den drei Zeitvoreinstellungen **less**, **normal** und **more** wählen.

Manual-Taste

Mit der **Manual**-Taste **25** können Sie durch mehrfaches Betätigen zwischen den einzelnen Druck-Garprogrammen wählen.

Timer-Taste

Mit der **Timer**-Taste **26** können Sie eine Zeitverzögerung einrichten. Der Garvorgang beginnt dann nach Ablauf der eingestellten Zeit.

+ - oder - -Taste

Mit der **+** - **22** und **-** -Taste **21** können Sie die Zeit manuell verlängern oder verkürzen.

Startverzögerung



Gesundheitswarnung!

- Es wird empfohlen, diese Einstellung nur für Lebensmittel zu verwenden, die ohne Kühlung lange gelagert werden können.
- Verwenden Sie diese Einstellung nicht für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch.

Sie haben die Möglichkeit den Garvorgang mit einer Zeitverzögerung von bis zu 24 Stunden zu starten. Um die Einstellung vorzunehmen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Wählen Sie das gewünschte Programm wie im Kapitel «Verwendung mit Druck» oder «Verwendung ohne Druck» beschrieben.
2. Drücken Sie möglichst schnell auf die **Timer**-Taste **26** um die Startverzögerung einzustellen. Die Voreinstellung beträgt zehn Minuten. Sie können die Startverzögerung durch mehrfaches Drücken oder Gedrückthalten der **Timer** Taste in Zehnerschritten manuell einstellen. Nach vier Sekunden beginnt der Timer runterzuzählen.
3. Das ausgewählte Programm startet anschließend nach Ablauf des Timers.

Verwendung mit Druck



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.


Programm	Einstellung	Verwendung	Hinweise
Soup (Suppe)	Less	Suppe ohne Fleisch	Durch die fehlende Siedebewegung beim Druckgarprozess, bleibt die Suppe klar.
	Normal	Suppe mit Fleisch	
	More	Knochenbrühe	
Multigrain (Mehrkorn)	Less	Bissfest	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Getreides.
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	
Poultry (Geflügel)	Less	Geschnetzeltes	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Fleisches. Bei der Zubereitung von halben Hähnchen oder sonstigen Geflügelprodukten die knusprig bleiben sollen, legen Sie zuerst das Gitter 29 in den Behälter 28 , damit das Gargut nicht permanent im eigenen Fett liegt.
	Normal	Teilstücke, Brust	
	More	Am Stück, halbes Hähnchen, Keule	
Meat/ Stew (Fleisch/ Eintopf)	Less	Geschnetzeltes	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Fleisches.
	Normal	Eintopf	
	More	Gulasch, Rouladen, Braten (Schmoren)	
Rice (Reis)	Less	Zart aber bissfest	Verwenden Sie für das beste Ergebnis losen Reis. Sollten Sie Reis aus einem Kochbeutel verwenden wollen, öffnen Sie den Kochbeutel und schütten Sie den Inhalt mit einem Messbecher in den Behälter. Pro Messbecher Reis sollten Sie 1½ Messbecher Wasser hinzufügen (siehe Abb. K).
	Normal	Optimale Bissfeste	
	More	Weichgekocht	
Cake (Kuchen)	Less	Lockerer Kuchen	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Kuchens.
	Normal	Feuchter Kuchen	
	More	Käsekuchen	
Oatmeal (Haferflocken)	Less	Bissfest	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Getreides.
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	
Steam/ Egg (Dampf, Ei)	Less	Gemüse	Füllen Sie ca. 700 ml Wasser in den Behälter 28 . Setzen Sie das Gitter 29 in den Behälter, damit sich die gewählten Lebensmittel über dem Wasserstand befinden.
	Normal	Fisch und Meeresfrüchte	
	More	Fleisch	
Beans (Bohnen)	Less	Bissfest	Die Auswahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz der Bohnen.
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	

Anwendungsbeispiel


1. Stellen Sie den Behälter **28** in die Basiseinheit **1** (siehe **Abb. C**) und füllen Sie die gewünschten Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten in den Behälter.



Note: Sollten Sie das Programm **Steam/Egg** gewählt haben, füllen Sie zuerst ca. 700 ml Wasser in den Behälter. Damit sich das Gargut nicht im Wasser befindet, legen Sie anschließend das Gitter in den Behälter (siehe **Abb. D**).

2. Schließen Sie den Deckel **8** ordnungsgemäß wie im Kapitel «Deckel schließen» beschrieben (siehe **Abb. B**).
3. Schließen Sie das Druckventil **11** indem Sie es nach links oder rechts in die Verriegelungsposition  drehen. Orientieren Sie sich dabei an den Markierungen (siehe **Abb. G**).
4. Wählen Sie mit Hilfe der Manual-Taste **25** das gewünschte Programm aus.
5. Wählen Sie mit Hilfe der Adjust-Taste **24** die passende Zeitvoreinstellung aus. Entnehmen Sie Informationen dazu der vorangestellten Tabelle.
6. Stellen Sie anschließend durch Betätigung der **+** - **22** und **-** -Taste **21** die gewünschte Zeit ein.
7. Nach ca. vier Sekunden beginnt der Druckaufbau/die Aufheizphase. Während des laufenden Prozesses, erscheint auf dem Display eine Animation.




Hinweis: Sollte während dieses Vorgangs konstant Dampf aus dem Druckventil **11** entweichen, überprüfen Sie die Position des Druckventils und verschließen Sie es ggf. durch Drehen nach links oder rechts . Orientieren Sie sich dabei an den Markierungen (siehe **Abb. G**).

8. Sobald der Arbeitsdruck erreicht ist, erscheint auf dem Display erneut die gewählte Garzeit. Das Programm beginnt und der Timer zählt in 1-Minuten-Schritten runter.



Hinweis: Während des laufenden Programms ist es möglich, dass der Schnellkochtopf erneut einen Druckaufbau/Aufheizprozess startet. Dieser wird erneut durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es besteht kein Handlungsbedarf.

9. Nach Abschluss des Vorgangs gibt der Schnellkochtopf zehn akustische Signale aus. Zeitgleich beginnt automatisch das Warmhalte-Programm. Beenden Sie den Testlauf durch Drücken der Keep Warm/Cancel-Taste **27**.
10. Öffnen Sie das Druckventil **11** nach links oder rechts auf  und lassen Sie den Druck entweichen. Anschließend können Sie den Deckel **8** entfernen.



Achtung: Wenn der Schnellkochtopf noch unter Druck steht, entfernen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Lassen Sie ggf. erneut den Druck über das Druckventil ab. Der Deckel muss sich leicht entfernen lassen.

- Der Garvorgang ist jetzt abgeschlossen und Sie können den Schnellkochtopf in Betrieb nehmen.

Verwendung ohne Druck



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

Programm	Einstellung	Verwendung	Hinweise
Slow Cook (Schongaren)	-	-	Lassen Sie den Deckel bei diesem Prozess unbedingt geöffnet.
Sauté (Sautieren)	Less	Köcheln, Eindicken, Einkochen von Flüssigkeiten	Lassen Sie den Deckel bei diesem Prozess unbedingt geöffnet.
	Normal	Anbraten	
	More	Pfannengerichte oder Anbraten von Fleisch	
Yoghurt (Joghurt)	-	-	Stellen Sie die Zeit manuell ein.

Schongaren oder Sautieren

- Stellen Sie den Behälter **28** in die Basiseinheit **1** (siehe **Abb. C**) und füllen Sie die gewünschten Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten in den Behälter.
- Lassen Sie den Deckel **8** während des Garvorganges unbedingt geöffnet.
- Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
- Wählen Sie mit Hilfe der Adjust-Taste **24** die passende Zeitvoreinstellung aus. Entnehmen Sie Informationen dazu der vorangestellten Tabelle.
- Stellen Sie anschließend durch die **+**-Taste **22** und **-**-Taste **21** die gewünschte Zeit ein.
- Nach ca. vier Sekunden beginnt die Aufheizphase. Während des laufenden Prozesses, erscheint auf dem Display eine Animation.
- Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, erscheint auf dem Display erneut die gewählte Garzeit. Das Programm beginnt und der Timer zählt runter.



Hinweis: Während des laufenden Programms ist es möglich, dass der Schnellkochtopf erneut einen Erhitzungsprozess startet. Dieser wird erneut durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es besteht kein Handlungsbedarf.

8. Nach Abschluss des Vorgangs gibt der Schnellkochtopf zehn akustische Signale aus.
9. Zeitgleich beginnt automatisch das Warmhalte-Programm. Beenden Sie den Warmhalteprozess durch Drücken der Keep Warm/Cancel-Taste **27**.
10. Der Garvorgang ist jetzt abgeschlossen.

Joghurt


1. Füllen Sie pasteurisierte Milch mit einer Temperatur von ca. 46 °C in den Behälter **28**. Prüfen Sie die Temperatur ggf. mit einem Thermometer.
2. Fügen Sie nun das gewählte Milchferment oder Joghurt hinzu.
3. Setzen Sie anschließend den Behälter in die Basiseinheit **1** und schließen Sie den Deckel wie im Kapitel «Deckel schließen» beschrieben.
4. Starten Sie das Programm durch Betätigen der Joghurt-Taste **20**.

Warmhalten



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

Der Schnellkochtopf verfügt über eine Warmhaltefunktion. Diese Funktion startet nach jedem Programm automatisch, kann aber auch manuell gestartet werden. Drücken Sie hierzu die **Keep Warm/Cancel-Taste 27**. Auf dem Display erscheint das Symbol  und der Warmhalteprozess beginnt. Beenden Sie die Warmhaltefunktion durch erneutes Drücken der **Keep Warm/Cancel-Taste**.

Die Warmhaltefunktion schaltet sich aus Sicherheitsgründen nach 24 Stunden automatisch ab. Es ist jedoch zu empfehlen, die Warmhaltefunktion nicht länger als fünf Stunden zu verwenden, da das Gericht sonst austrocknen kann.

Störungstabelle

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Schnellkochtopf durch. Überlassen Sie die Reparatur den Fachkräften.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Der Deckel 8 lässt sich nicht schließen.	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Position.	Richten Sie den Deckel wie im Kapitel «Deckel schließen» beschrieben aus.
Der Deckel 8 lässt sich nur schwer schließen.	Der Dichtungsring 15 ist nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie den Dichtungsring wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben ein.
	Das Schwimmerventil 12 steckt fest.	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem Stift nach unten.
Der Deckel 8 lässt sich nur schwer öffnen.	Der Schnellkochtopf steht unter Druck.	Entfernen Sie den Druck durch Öffnen des Druckventils 11 .
	Das Schwimmerventil 12 steckt fest.	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem Stift nach unten.

Fehler	Ursache	Lösung
Es tritt Dampf seitlich am Deckel 8 aus.	Der Dichtungsring 15 ist nicht oder nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie den Dichtungsring wie im Kapitel «Reinigung» beschrieben ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
	Es haften Speisereste am Dichtungsring.	Reinigen Sie den Dichtungsring.
	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.	Schließen Sie den Deckel korrekt.
Es tritt länger als zwei Minuten Dampf aus dem Schwimmerventil 12 aus.	Das Druckventil 11 befindet sich in der falschen Position.	Drehen Sie das Druckventil in die richtige Position (siehe Abb. G).
	Es haften Speisereste an der Dichtung des Schwimmerventils.	Reinigen Sie die Dichtung des Schwimmerventils.
	Die Dichtung des Schwimmerventils ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Schwimmerventil steigt nicht nach oben.	Es befinden sich zu wenige Zutaten oder zu wenig Wasser im Behälter 28 .	Füllen Sie den Behälter etwas mehr.
Das Schwimmerventil steigt nicht nach oben.	Das Schwimmerventil wird durch die Deckelverriegelung (Pin 13) blockiert.	Schließen Sie den Deckel vollständig.
Es tritt permanent Dampf aus dem Druckventil 11 aus.	Das Druckventil befindet sich nicht in der Verriegelungsstellung   .	Drehen Sie das Druckventil in die Verriegelungsstellung   .
	Das Druckventil ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Display 18 funktioniert nicht.	Das Netzkabel 31 ist nicht korrekt angeschlossen.	Schließen Sie das Netzkabel an.
	Die elektrische Sicherung des Schnellkochtopfs ist durchgebrannt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Fehler	Ursache	Lösung
Der Reis ist nur halbgar oder zu hart.	Es ist zu wenig Wasser enthalten.	Das Mengenverhältnis von ungekochtem Reis und Wasser muss angepasst werden.
Der Reis ist nur halbgar oder zu hart.	Der Deckel wurde zu früh geöffnet.	Halten Sie den Deckel 8 weitere fünf Minuten nach Ende des Garvorgangs geschlossen.
Der Reis ist zu weich.	Sie haben zu viel Wasser verwendet.	Das Mengenverhältnis von ungekochtem Reis und Wasser muss angepasst werden.
Aus dem Schnellkochtopf ertönen gelegentliche tickende oder leise knackende Geräusche.	Es handelt sich um normale Betriebsgeräusche.	/
	Der Innenraum der Basiseinheit 1 und/oder die Kontakt-Taste 7 ist/sind nass oder feucht.	Trocknen Sie den Innenraum der Basiseinheit und den Behälter 28 vor der Verwendung ab.

Fehlercodes

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Schnellkochtopf durch. Überlassen Sie die Reparatur den Fachkräften.

- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Das Display 18 zeigt E1 .	Der Temperatursensor ist defekt (kann nicht erkannt werden).	Starten Sie den Schnellkochtopf neu. Füllen Sie den Behälter 28 mit ca. 750 ml Wasser und starten Sie den Vorgang erneut. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Display 18 zeigt E2 .	Temperatursensor defekt (Kurzschluss).	
Das Display 18 zeigt E3 .	Betriebsdruck wurde während der Vorheizphase nicht erreicht.	
	Der Behälter 28 ist überhitzt.	
Das Display 18 zeigt E3/4 .	Die Temperatur ist zu hoch, da der Behälter nicht eingesetzt ist.	
	Der Drucksensor ist defekt.	

Reinigung



Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Basiseinheit **1** des Schnellkochtopfs niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Verwendung, da es sonst zu Funktionsstörungen kommen kann.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächenbeschädigen.
- Geben Sie die Basiseinheit und den Deckel des Schnellkochtopfs keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden sie dadurch zerstören.
- Reinigen Sie die Basiseinheit **1**, die Rinne für Kondenswasser **4** und den Deckel **8** des Schnellkochtopfs mit einem feuchten Tuch. Entnehmen Sie zur Reinigung die Ventilabdeckung **14** aus dem Deckel (siehe **Abb. I**). Trocknen Sie alle Teile vor dem Gebrauch unbedingt gründlich ab.
- Reinigen Sie die Ventilabdeckung **14**, das Gitter **29** und den Kondenswasser-Auffangbehälter **30** mit haushaltsüblichem Spülmittel.
- Der Behälter **28** und das Gitter **29** können leicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Um unangenehmen Gerüchen und Verfärbungen des Dichtungsringes **15** vorzubeugen, sollten Sie ihn nach jeder Verwendung des Schnellkochtopfes gründlich reinigen. Reiben Sie dazu den Dichtungsring z. B. leicht mit Essigessenz ein. Spülen Sie die Essigessenz-Reste anschließend unter fließendem, kalten Wasser gründlich ab.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Schnellkochtopf kann zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs führen.

- Lagern Sie den Schnellkochtopf nie neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Verstauen Sie den Schnellkochtopf nur im trockenen Zustand.
- Bewahren Sie den Schnellkochtopf stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem er vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Das Zubehör des Schnellkochtopfs, sowie das Netzkabel können bequem im Inneren der Basiseinheit verstaut werden.
- Nutzen Sie zur Aufbewahrung die Originalverpackung.

Technische Daten

Modell:	PC 160
Netzspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000-1200 W
Arbeitsdruck niedrig:	40 kpa
Arbeitsdruck hoch:	65 kpa
Max. zulässiger Druck:	115 kpa
Abmessungen (B × T × H):	ca. 300 × 340 × 350 mm
Gewicht:	ca. 5,6 kg
Fassungsvermögen:	ca. 5,68 Liter
Startverzögerung:	24 Stunden; einstellbar in 10 Minuten Schritten
Garzeit:	1 Minute – 12 Stunden
Schutzklasse:	I
Überhitzungsschutz:	ja
Kabellänge:	ca. 130 cm

Technische Änderungen vorbehalten.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann über die auf der Garantiekarte angeführte Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Schnellkochtopf einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Datenschutz

Garantieabwicklung gemäß Art.13 DSGVO

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, als Verantwortlicher Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten. In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch einen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Deutschland, gdpr@monolith-gmbh.com, unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung an PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstraße 28a, 67663 Kaiserslautern, Deutschland übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten für die Dauer von max. 10 Jahren.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.*

Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das ALDI SUISSE Hofer-Serviceportal unter www.aldi-service.ch



*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Sommaire

Contenu de l'emballage	2
Montage	7
Maniement	10
Composants	45
Généralités	47
Lire le mode d'emploi et le conserver	47
Utilisation conforme à l'usage prévu	47
Légende des symboles	48
Sécurité	49
Explication des signalétiques	49
Consignes générales de sécurité	49
Mesures de sécurité de l'autocuiseur	57
Première mise en service	58
Vérifier l'autocuiseur et l'étendue de la livraison	58
Nettoyage en profondeur	58
Installer l'autocuiseur	58
Utilisation	59
Fermeture du couvercle	60
Test de fonctionnement	60
Programmes de cuisson et affectation des boutons	61
Temporisation du démarrage	63
Utilisation avec pression	64
Utilisation sans pression	66
Maintien au chaud	68
Tableau des pannes	68
Codes d'erreur	71
Nettoyage	72
Rangement	74
Données techniques	74
Déclaration de conformité	75
Recyclage	75
Recyclage de l'emballage	75
Recyclage de l'appareil usagé	75
Protection des données	76
Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR	77

Composants

- 1 Unité de base
- 2 Poignée
- 3 Porte-couvercle
- 4 Rainure pour l'eau de condensation
- 5 Connexion électrique
- 6 Support pour cuillère à riz
- 7 Bouton de contact
- 8 Couvercle
- 9 Poignée du couvercle
- 10 Support de couvercle
- 11 Valve de libération de la vapeur
- 12 Soupape à flotteur
- 13 Broche
- 14 Couvercle de la soupape
- 15 Anneau d'étanchéité
- 16 Panneau de contrôle
- 17 LED
- 18 Affichage
- 19 Sélection indirecte
- 20 Boutons de sélection directe
- 21 Bouton **—**
- 22 Bouton **+**
- 23 Bouton **Pressure**
- 24 Bouton **Adjust**
- 25 Bouton **Manual**
- 26 Bouton **Timer**
- 27 Bouton **Keep Warm-/Cancel**

- 28 Récipient
- 29 Grille
- 30 Collecteur d'eau de condensation
- 31 Fiche secteur et câble

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Le présent mode d'emploi fait partie de cet autocuiseur électrique (ci-après uniquement dénommé «autocuiseur»). Il contient des informations importantes sur la mise en service et le maniement.

Avant d'utiliser l'autocuiseur, lisez attentivement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité. Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des dommages à l'autocuiseur ou des blessures graves.

Conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si vous transmettez l'autocuiseur à un tiers, veuillez impérativement remettre également ce mode d'emploi.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Le mode d'emploi peut être demandé au format PDF auprès de notre service à la clientèle.

Utilisation conforme à l'usage prévu

L'autocuiseur est conçu exclusivement pour la cuisson sous pression et la cuisson lente (mijotage). L'autocuiseur est destiné à un usage privé ou à un usage domestique tel que:

- dans des cuisines, pour les employés dans des magasins, bureaux et autres espaces commerciaux;
- dans des exploitations agricoles;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires;
- dans des auberges avec formule Bed & Breakfast (nuit + petit-déjeuner).

Utilisez l'autocuiseur uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles. L'autocuiseur n'est pas un jouet pour enfant.

Le fabricant ou le revendeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme à l'usage prévu ou incorrecte.

Légende des symboles

Les symboles et les mots d'avertissement suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur l'autocuiseur ou sur l'emballage.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'Espace économique européen.



Avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour référence ultérieure.



N'utilisez l'autocuiseur qu'à l'intérieur.



Augmenter le temps de cuisson



Réduire le temps de cuisson



Affichage: Maintien au chaud



Affichage: Programme



Couvercle fermé



Couvercle ouvert



Valve de libération de la vapeur ouverte



Valve de libération de la vapeur fermée

Sécurité

Explication des signalétiques

Les symboles et termes de signalisation suivants sont utilisés dans le présent mode d'emploi.



Ce symbole / mot signalétique désigne un risque à un degré élevé qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.



Ce symbole / mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence des blessures légères ou modérées.



Ce mot de signalisation prévient d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles sur la mise en service et le maniement de l'appareil.

Consignes générales de sécurité



Risque de blessure!

Une installation électrique défectueuse, une tension réseau trop élevée ou un fonctionnement incorrect peuvent provoquer un choc électrique.

- N'utilisez l'autocuiseur que conformément à l'usage auquel il est destiné.
- Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une référence ultérieure.
- Ne branchez l'autocuiseur qu'à l'intérieur et uniquement sur une prise de courant 220-240 V~ correctement installée.

- ATTENTION! Pour éviter le risque de réenclenchement accidentel du limiteur de température de protection, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ou un autre système de commande à distance, ni être relié à un circuit régulièrement mis en marche et arrêté par un appareil.
- Ne branchez l'autocuiseur qu'à une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'autocuiseur de l'alimentation électrique en cas de dysfonctionnement.
- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il présente des dommages visibles ou si le câble secteur ou la fiche secteur sont défectueux.
- Si le câble secteur de l'autocuiseur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne qualifiée techniquement afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez pas le boîtier, mais confiez la réparation à du personnel qualifié. Veuillez contacter l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie. La responsabilité et la garantie sont exclues en cas de réparation, de transformation, de raccordement incorrect ou d'utilisation incorrecte effectués par des personnes non qualifiées.
- Seules des pièces qui correspondent aux données d'origine de l'appareil doivent être utilisées pour les réparations. Cet autocuiseur contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.
- Commencez toujours par brancher le câble secteur à l'autocuiseur. Branchez ensuite la fiche secteur à une prise de courant appropriée.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- N'immergez pas l'unité de base de l'autocuiseur, la fiche secteur et câble dans l'eau ou dans d'autres liquides.

-
- Veillez à ce que l'autocuiseur n'entre pas en contact avec la pluie pendant son utilisation et son stockage.
 - Ne touchez jamais les prises secteur avec les mains humides.
 - N'effectuez aucune autre activité sur l'autocuiseur pendant son fonctionnement (par ex. nettoyage).
 - Lorsque vous débranchez le câble secteur, ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche secteur.
 - N'utilisez jamais le câble secteur comme poignée de transport.
 - Gardez l'autocuiseur, la fiche secteur et le câble secteur à l'écart d'un feu ouvert et de surfaces chaudes.
 - Posez le câble secteur de manière à ce qu'il ne devienne pas un danger de trébuchement.
 - N'utilisez jamais l'autocuiseur avec une rallonge électrique.
 - Ne pliez pas le câble secteur et ne le posez pas sur des arêtes vives .
 - N'utilisez l'autocuiseur qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides.
 - Ne placez pas l'autocuiseur à proximité de récipients de gaz, de brûleurs électriques ou de fours chauds.
 - Ne rangez jamais l'autocuiseur de manière à ce qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un évier.
 - Ne prenez jamais l'autocuiseur s'il est tombé dans l'eau. Dans ce cas, débranchez immédiatement la fiche secteur
 - Veillez à ce que des enfants n'insèrent aucun objet dans l'autocuiseur.
 - Débranchez toujours l'autocuiseur de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, lorsqu'un défaut se produit, et avant de le nettoyer.
 - Éteignez toujours l'autocuiseur et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de remplacer des accessoires ou de manipuler des pièces qui bougent pendant l'utilisation.

- N'utilisez l'autocuiseur que sur une surface solide. Les fentes de ventilation situées sous l'autocuiseur ne doivent pas être recouvertes.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'autocuiseur, tirez toujours la fiche secteur de la prise de courant. L'autocuiseur ne s'arrête complètement que lorsqu'il est débranché de l'alimentation électrique.
- N'utilisez l'autocuiseur qu'avec le récipient fourni!
- Ne placez aucun objet sur l'autocuiseur.



Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

- Aucun objet métallique ou inflammable ne doit être placé à l'intérieur du récipient de l'autocuiseur.



Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et/ou mentales), ou manquant d'expérience et de connaissances (par exemple des enfants plus âgés).

- Cet autocuiseur ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez les enfants éloignés de l'autocuiseur et du câble de connexion.
- Cet autocuiseur peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient été supervisées ou

instruites sur l'utilisation sécuritaire de l'autocuiseur et comprennent les dangers qui en résultent.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'autocuiseur.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance pendant le fonctionnement et n'effectuez aucune autre activité pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas des enfants jouer avec le film d'emballage. Ils risqueraient de rester attrapés dedans en jouant et de s'étouffer.
- Gardez l'autocuiseur loin des animaux de compagnie.
- Mettez également en garde les autres utilisateurs contre les dangers!



Risque de blessure!

- Avant chaque utilisation, vérifiez que la valve de libération de la vapeur et la soupape à flotteur ne soient pas bloquées.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- L'autocuiseur ne doit pas être utilisé par des personnes qui ne soient pas familiarisées avec les exigences et les précautions nécessaires à la cuisson sous pression.
- Ne placez jamais l'autocuiseur dans un micro-ondes ou un four.
- Ne bougez pas l'autocuiseur pendant le fonctionnement.
- Ne bougez jamais l'autocuiseur lorsqu'il est sous pression.
- Ne déplacez jamais l'autocuiseur lorsqu'il est rempli de liquides chauds.
- Assurez-vous que le couvercle ait été correctement fermé avant de travailler sous haute pression.

- Ne touchez jamais les surfaces chaudes et utilisez uniquement les poignées 2 et 9 prévues pour l'ouverture et le transport. Si nécessaire, utilisez des gants spéciaux résistants à la chaleur.
- N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle lorsque l'autocuiseur est sous pression. Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle.
- N'ouvrez pas le couvercle avant que la pression de l'autocuiseur se soit complètement échappée par la valve de libération de la vapeur et que l'autocuiseur ait refroidi.
- N'utilisez pas l'autocuiseur lorsqu'il est vide. Sans liquides, l'appareil peut être endommagé. Remplissez toujours l'autocuiseur de liquide (2 cups) au moins jusqu'à la marque de minimum.
- Ne remplissez pas excessivement l'autocuiseur. En cas de remplissage excessif, la valve de libération de la vapeur et la soupape à flotteur peuvent s'obstruer.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur à plus des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous préparez des aliments gonflants tels que du riz ou des légumes secs, la quantité de remplissage ne doit pas dépasser la moitié de la capacité.
- N'utilisez pas le récipient sur une cuisinière ou une table de cuisson à gaz. Le récipient est conçu pour être utilisé uniquement avec cet autocuiseur.
- Lorsque vous faites cuire de la viande avec la peau (par exemple du poulet), celle-ci peut gonfler. Dans ce cas, il ne faut pas percer directement dans la chair. Les projections de graisse peuvent vous brûler.
- Si le contenu est pâteux, il faut secouer doucement l'autocuiseur avant de l'ouvrir pour éviter que des liquides ne s'échappent et ne vous ébouillantent.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le couvercle de la soupape, l'anneau d'étanchéité, la valve de libération de la vapeur et la soupape à flotteur soient correctement montés et non endommagés.

- N'utilisez jamais la fonction de pression de l'autocuiseur pour faire frire des aliments dans l'huile.
- Si des pièces de l'autocuiseur sont clairement décolorées, présentent des fissures et d'autres signes d'endommagement ou sont devenues déformées, elles doivent être remplacées par des pièces correspondant aux données d'origine de l'autocuiseur.
- Notez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé ou d'autres céréales, les petit-pois ou les pâtes peuvent mousser, faire des bulles et obstruer la valve de libération de la vapeur. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
- Lorsque vous ouvrez la valve de libération de la vapeur, tenez toujours vos mains, votre tête et votre corps à l'écart de la vapeur qui s'échappe et portez des gants spéciaux résistants à la chaleur.
- Pendant la cuisson, des bouffées de vapeur sont émises verticalement à partir du centre de la valve de libération de la vapeur. N'entrez pas en contact avec la vapeur chaude.
- Ne touchez pas la valve de libération de la vapeur lorsque l'autocuiseur fonctionne. N'ouvrez la valve de libération de la vapeur qu'une fois le processus de cuisson terminé pour libérer la pression.

AVIS!

Risque d'endommagement! Risque d'incendie!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

- Installez l'autocuiseur sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur, incombustible et suffisamment stable. Ne placez pas l'autocuiseur sur le bord du plan de travail.

- Ne placez jamais l'autocuiseur près d'un matériau combustible.
- Évitez l'accumulation de chaleur en ne plaçant pas l'autocuiseur directement contre un mur, sous des armoires murales ou similaires.
- Protégez l'autocuiseur de la lumière directe du soleil.
- Ne placez jamais l'autocuiseur sur ou près de surfaces chaudes (par exemple, plaques de cuisson, chauffage, etc.).
- Ne mettez pas le câble secteur en contact avec des pièces chaudes.
- N'exposez jamais l'autocuiseur à des températures élevées (chauffage, etc.).
- N'utilisez plus l'autocuiseur si ses composants en plastique présentent des fissures ou des crevasses ou s'il s'est déformé. Remplacez les composants endommagés uniquement par des pièces de rechange d'origine appropriées.
- N'utilisez l'autocuiseur qu'à température ambiante (env. 10 - 25 °C).
- N'immergez jamais l'autocuiseur dans l'eau pour le nettoyage et n'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. Sinon, l'autocuiseur risque d'être endommagé.
- Ne mettez jamais de liquides ou d'aliments directement dans l'unité de base. Utilisez l'autocuiseur uniquement en combinaison avec le récipient.
- Avant de placer le récipient dans l'unité de base, assurez-vous que le fond de l'unité de base soit sec, propre et exempt de résidus alimentaires ou d'eau.
- Ne laissez aucun ustensile de cuisine à l'intérieur de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé (par exemple, une cuillère à riz ou une fourchette).

Mesures de sécurité de l'autocuiseur


L'autocuiseur possède les trois dispositifs de sécurité suivants.

Soupape à flotteur

La soupape à flotteur **12** vérifie la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Lorsque la pression s'accumule à l'intérieur, la soupape à flotteur se soulève, bloquant ainsi le couvercle **8** en place. Si la soupape à flotteur bloque le couvercle, n'essayez jamais de forcer le couvercle pour l'ouvrir. Utilisez la valve de libération de la vapeur pour réduire la pression.

Lorsque la soupape à flotteur revient dans sa position initiale, la pression a été libérée et le couvercle peut être ouvert.

Broche

La broche **13** sur le couvercle **8** détermine si la soupape à flotteur peut se lever et verrouille le couvercle. La soupape à flotteur n'est déverrouillée que lorsque le couvercle est correctement mis en place. La broche est mobile. Vous pouvez voir à sa position si le couvercle est verrouillé (voir **Fig. A**). Dès que le couvercle est placé sur l'unité de base **1**, la broche glissera à mi-chemin. Pendant que vous tournez le couvercle dans le sens de la position de verrouillage  la broche se déplace un peu plus vers l'extérieur. Une fois le couvercle complètement fermé, la broche ressortira à moitié.

Valve de libération de la vapeur

La valve de libération **11** de la vapeur est une pièce essentielle pour la sécurité de l'autocuiseur et nécessaire pour la cuisson sous pression. Avant toute utilisation, assurez-vous que la valve de libération de la vapeur soit correctement installée et nettoyez-la régulièrement. Pour éviter toute blessure et tout dommage à l'appareil, veillez à ce que la valve de libération de la vapeur ne soit pas couverte ou bloquée pendant le fonctionnement. Lorsque vous ouvrez la valve de libération de la vapeur, veillez à éloigner votre tête, vos mains et toute autre partie du corps de la vapeur qui s'échappe.

Première mise en service

Vérifier l'autocuiseur et l'étendue de la livraison

AVIS!

Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage sans précaution avec un couteau aiguisé ou tout autre objet tranchant, vous risquez d'endommager rapidement l'autocuiseur.


- Soyez très prudent lorsque vous l'ouvrez.
- 1. Retirez l'autocuiseur de son emballage.
- 2. Vérifiez si l'autocuiseur ou si les pièces individuelles sont endommagés. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'autocuiseur. Contactez le fabricant à l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.
- 3. Vérifiez si la livraison est complète.
- 4. Nettoyez tous les accessoires avant la mise en service. Procédez à cet effet comme décrit au chapitre «Nettoyage».

Nettoyage en profondeur

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les accessoires de l'autocuiseur.
3. Nettoyez l'autocuiseur comme décrit au chapitre «Nettoyage».

Installer l'autocuiseur

Placez l'autocuiseur de manière à ce qu'il y ait assez de place. Ne placez pas l'autocuiseur directement devant un mur ou d'autres objets.

1. Fixez le collecteur d'eau de condensation **30** à l'extérieur de l'unité de base **1** (voir **Fig. E**).
2. Tourner le couvercle **8** dans le sens des aiguilles d'une montre  pour l'ouvrir (voir **Fig. A**). Retirer le récipient **28** et enlevez l'étiquette d'avertissement située au bas de l'unité de base.
3. Remplacez le récipient dans l'unité de base (voir **Fig. C**). Le fond du récipient doit toucher le bouton de contact **7** à l'intérieur de l'autocuiseur et exercer une pression dessus.

4. Branchez le câble **31** secteur dans le connecteur d'alimentation **5** (voir **Fig. F**). Branchez ensuite la fiche secteur à une prise de courant appropriée.
5. Assurez-vous que la valve de libération de la vapeur **11** soit correctement insérée (voir **Fig. G**).

Utilisation



Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

- Ne remplissez pas excessivement l'autocuiseur. Veuillez noter le marquage à l'intérieur du récipient.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal car ils endommageraient le revêtement antiadhésif de haute qualité du récipient. Utilisez l'autocuiseur uniquement avec une cuillère à riz résistante à la chaleur ou une cuillère en bois. Pour placer la cuillère, vous pouvez utiliser le support prévu pour cuillères à riz **6**.

Dans les sous-chapitres suivants, l'autocuiseur et toutes ses fonctions vous seront expliqués. Le panneau de contrôle **16** est divisé en deux zones, que vous pouvez sélectionner comme suit:

1. Sélection indirecte

Vous pouvez modifier les paramètres en appuyant de manière répétée sur le bouton «**Manual**» **25** pour vous déplacer à travers les programmes de la zone de sélection indirecte **19**.

2. Bouton de sélection directe

Les programmes des boutons de sélection directe **20** peuvent être sélectionnés directement en appuyant sur le bouton correspondant.


Le bouton «**Slow Cook/Bean**» («Mijotage / Haricot») des boutons de sélection directe **20** ainsi que le bouton de «**Keep Warm/Cancel**» («maintien au chaud / annulation») **27** sont doublement affectés. La fonction alternative peut être sélectionnée dans chaque cas en appuyant deux fois sur le bouton.

Fermeture du couvercle



Risque de blessure!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.



- Assurez-vous que le couvercle ait été correctement fermé avant de travailler sous haute pression.
 - N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle lorsque l'autocuiseur est sous pression. Ne forcez jamais pour ouvrir le couvercle.
 - N'ouvrez pas le couvercle avant que la pression de l'autocuiseur se soit complètement échappée par la valve de libération de la vapeur et que l'autocuiseur ait refroidi.
1. Placez le couvercle **8** sur l'unité de base **1** à l'aide de la poignée **9**. Assurez-vous que les repères du couvercle et de l'unité de base correspondent (voir **Fig. B**). La broche **13** doit être sur le côté gauche.
 2. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir **Fig. B**) en direction de  pour le verrouiller. La broche **13** du couvercle se déplace pendant ce processus. Une fois le couvercle complètement fermé, la broche ressortira à moitié.



Indication: Le couvercle peut être inséré dans le porte-couvercle **3** à l'aide du support de couvercle **10** (voir **Fig. H**).



Test de fonctionnement

Avant de commencer à utiliser régulièrement l'autocuiseur, vous devez effectuer un essai. Cela vous permettra de vous familiariser avec l'appareil et de vous assurer qu'il fonctionne correctement.

1. Placez le récipient **28** dans l'unité de base **1** (voir **Fig. C**) et le remplir d'environ 750 ml d'eau.
2. Fermez le couvercle **8** correctement comme décrit dans le chapitre «Fermeture du couvercle» (voir **Fig. B**).
3. Fermez la valve de libération de la vapeur **11** en la tournant   vers la gauche ou la droite jusqu'à la position de verrouillage. Orientez-vous selon les marquages (voir **Fig. G**).

- Appuyez sur le bouton «Manual» **25** 8 fois pour sélectionner le programme Vapeur / Œuf. Utilisez ensuite les boutons **+** **22** et **-** **21** pour régler la durée sur 2 minutes. Le temps est réglé correctement lorsque l'affichage montre **P:02**.
- Après environ 4 secondes, la phase de montée en pression / chauffage commence. Pendant que le processus est en cours, une animation apparaît sur l'affichage.




Indication: Si de la vapeur s'échappe constamment de la valve de libération de la vapeur pendant cette opération, vérifiez la position de la valve de libération de la vapeur **11** et la fermer, si nécessaire, en la tournant vers la gauche ou la droite   (voir **Fig. G**).

- Dès que la pression de travail est atteinte, l'affichage montre à nouveau **P:02**. Le programme sélectionné démarre et la minuterie effectue un compte à rebours par tranches d'une minute.



Indication: Pendant le programme de fonctionnement, il est possible que l'autocuiseur recommence un processus de montée en pression / chauffage. Ceci est à nouveau symbolisé par une animation sur l'affichage. Il n'y a pas besoin d'agir.

- Lorsque le processus est terminé, l'autocuiseur émet dix signaux acoustiques. En même temps, le programme de maintien au chaud démarre automatiquement. Terminez le test de fonctionnement en appuyant sur le bouton «**Keep Warm/Cancel**» («maintien au chaud / annulation») **27**.
- Ouvrez la valve de libération de la vapeur **11** à gauche ou à droite  et laissez la pression s'échapper. Vous pouvez alors retirer le couvercle **8**.



Attention: Si l'autocuiseur est encore sous pression, ne retirez pas le couvercle de force. Si nécessaire, relâchez la pression par la valve de libération de la vapeur. Le couvercle doit être facile à enlever.

Le test de fonctionnement est maintenant terminé et vous pouvez commencer à utiliser l'autocuiseur.

Programmes de cuisson et affectation des boutons

L'autocuiseur dispose d'une variété de programmes de cuisson pré-réglés dont l'intensité et la durée varient considérablement en fonction des exigences des aliments à cuire. Dans le tableau récapitulatif suivant, vous trouverez une liste de tous les programmes prédéfinis.

Fonction	Préréglage	Réglable manuellement	less (moins)	normal (normal)	more (plus)
Soup (soupe)	25 min.	1 - 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (multigrain)	20 min.	1 - 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry (volaille)	25 min.	1 - 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (viande/ ragoût)	40 min.	1 - 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (riz)	12 min.	1 - 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (gâteau)	35 min.	1 - 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (flocons d'avoine)	15 min.	1 - 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (vapeur / œuf)	15 min.	1 - 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Slow Cook (cuisson lente ou mijotage)	120 min.	60 - 360 min.	-	-	-
Bean (haricots)	32 min.	1 - 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (sauté)	20 min.	1 - 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (yaourt)	480 min.	60 - 720 min.	-	-	-
Keep Warm/ Cancel (garder au chaud / annulation)	-	-	-	-	-

Bouton «Pressure»

Avec le bouton «**Pressure**» («pression») **23** pour régler l'intensité de la pression entre «**high**» («haute») et «**low**» («basse»). Une pression plus élevée augmente la température de cuisson.

Bouton «Adjust»

Avec le bouton «**Adjust**» **24** vous pouvez choisir entre les trois présélections de temps: «**less**», «**normal**» et «**more**».

Bouton «Manual»

Avec le bouton «**Manual**» **25** vous pouvez choisir entre les différents programmes de cuisson sous pression en appuyant plusieurs fois sur ce bouton.

Bouton «Timer»

Avec le bouton «**Timer**» **26** vous pouvez programmer la temporisation. Le processus de cuisson commence alors après l'écoulement du temps programmé.

+ Bouton ou -

Avec le bouton **+** **22** et **-** **21** vous pouvez prolonger ou raccourcir manuellement le temps.

Temporisation au démarrage



Danger pour la santé!

- Il est recommandé de n'utiliser ce réglage que pour les denrées alimentaires qui peuvent être conservées longtemps sans réfrigération.
- N'utilisez pas ce réglage pour les denrées alimentaires périssables telles que la viande ou le poisson.

Vous pouvez démarrer le processus de préchauffage avec une temporisation allant jusqu'à 24 heures. Pour effectuer le réglage, procédez comme suit:

1. Sélectionnez le programme souhaité comme décrit dans le chapitre «Utilisation avec pression» ou «Utilisation sans pression».
2. Appuyez sur le bouton «**Timer**» **26** (minuterie) aussi rapidement que possible pour régler le délai de démarrage. Le paramètre par défaut est de dix minutes. Vous pouvez régler manuellement le délai de démarrage par incréments de dix en appuyant plusieurs fois sur le bouton «**Timer**» ou en le maintenant enfoncé. Après quatre secondes, le compte à rebours commence.
3. Le programme sélectionné démarrera alors après l'expiration de la minuterie.

Utilisation avec pression



Risque de blessure!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

Programme	Réglage	Utilisation	Indications
Soup (soupe)	Less	Soupe sans viande	En raison de l'absence de mouvement d'ébullition dans le processus de cuisson sous pression, la soupe reste claire.
	Normal	Soupe à la viande	
	More	Bouillon	
Multigrain (multigrain)	Less	Ferme à la morsure (croquant)	Le choix du réglage détermine la consistance du grain.
	Normal	Consistance souple	
	More	Consistance très souple	
Poultry (Volaille)	Less	Émincée	Le choix du réglage détermine la consistance de la viande. Lors de la préparation de demi-poulets ou d'autres produits de volaille qui doivent rester croustillants, placez d'abord la grille 29 dans le récipient 28 afin que l'aliment ne soit pas recouvert en permanence de sa propre graisse.
	Normal	Morceaux, poitrine	
	More	En un seul morceau, la moitié du poulet, cuisse	
Meat/Stew (viande / ragoût)	Less	Émincée	Le choix du réglage détermine la consistance de la viande.
	Normal	Ragoût	
	More	Goulash, roulades, rôtis (braisage)	
Rice (riz)	Less	Tendre mais ferme à la morsure (croquant)	Utilisez du riz non glutineux pour de meilleurs résultats. Si vous voulez utiliser le riz d'un sac de cuisson, ouvrez le sac de cuisson et versez le contenu dans le récipient avec un gobelet à mesurer dans le récipient. Pour chaque gobelet à mesurer de riz, vous devez ajouter 1 ½ gobelet à mesurer avec de l'eau (voir Fig. K).
	Normal	Texture optimale	
	More	Bouilli et mou	
Cake (gâteau)	Less	Gâteau mou	Le choix du réglage détermine la consistance du gâteau.
	Normal	Gâteau moelleux	
	More	Gâteau au fromage	


Programme	Réglage	Utilisation	Indications
Oatmeal (flocons d'avoine)	Less	Croquant	Le choix du réglage détermine la consistance du grain.
	Normal	Consistance souple	
	More	Consistance très souple	
Steam/ Egg (vapeur, œuf)	Less	Légumes	Remplir le récipient 28 d'environ 700 ml d'eau. Placez la grille 29 dans le récipient de façon à ce que l'aliment sélectionné soit au-dessus du niveau de l'eau.
	Normal	Poisson et fruits de mer	
	More	Viande	
Beans (haricots)	Less	Croquant	Le choix du réglage détermine la consistance des haricots.
	Normal	Consistance souple	
	More	Consistance très souple	

Exemple d'application



1. Placez le récipient **28** dans l'unité de base **1** (voir **Fig. C**) et remplissez le récipient avec les aliments et/ou les liquides souhaités.



Indication: Si vous avez choisi le programme «**Steam/Egg**», remplissez d'abord le récipient d'environ 700 ml d'eau. Pour éviter que l'aliment ne soit immergé dans l'eau, placez la grille dans le récipient (voir **Fig. D**).

2. Fermez le couvercle **8** correctement comme décrit dans le chapitre «Fermeture du couvercle» (voir **Fig. B**).
3. Fermez la valve de libération de la vapeur **11** en la tournant  vers la gauche ou la droite jusqu'à la position de verrouillage. Orientez-vous selon les marquages (voir **Fig. G**).
4. Sélectionnez à l'aide du bouton «**Manual**» **25** pour sélectionner le programme souhaité. La LED **17** correspondante signale la sélection en cours.
5. Sélectionnez à l'aide du bouton «**Adjust**» **24** la présélection de temps appropriée. Veuillez vous référer au tableau ci-dessus pour plus d'informations.
6. Puis réglez les paramètres suivants en appuyant sur le bouton **+** **22** et **-** **21** pour régler le temps souhaité.
7. Après environ quatre secondes, la phase de montée en pression / chauffage commence. Pendant que le processus est en cours, une animation apparaît sur l'affichage.




Indication: Si, au cours de ce processus, de la vapeur s'échappe de manière constante de la valve de libération de la vapeur **11** vérifiez la position de la valve de libération de la vapeur et fermez-la si nécessaire en la tournant vers la gauche ou la droite  . Orientez-vous selon les marquages (voir **Fig. G**).

8. Dès que la pression de travail est atteinte, l'affichage montre à nouveau le temps de cuisson sélectionné. Le programme démarre et le compte à rebours s'effectue par tranches d'une minute.



Indication: Pendant le programme de fonctionnement, il est possible que l'autocuiseur recommence un processus de montée en pression / chauffage. Ceci est à nouveau symbolisé par une animation sur l'affichage. Il n'y a pas besoin d'agir.

9. Lorsque le processus est terminé, l'autocuiseur émet dix signaux acoustiques. En même temps, le programme de maintien au chaud démarre automatiquement. Terminez le test de fonctionnement en appuyant sur le bouton «Keep Warm/Cancel» («maintien au chaud / annulation») **27**.
10. Ouvrez la valve de libération de la vapeur **11** à gauche ou à droite  et laissez la pression s'échapper. Vous pouvez alors retirer le couvercle **8**.



Attention: Si l'autocuiseur est encore sous pression, ne retirez pas le couvercle de force. Si nécessaire, relâchez la pression par la valve de libération de la vapeur. Le couvercle doit être facile à enlever.

11. Le processus de cuisson est maintenant terminé et vous pouvez commencer à utiliser l'autocuiseur.

Utilisation sans pression



Risque de blessure!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

Programme	Réglage	Utilisation	Indications
Slow Cook (cuisson lente)	-	-	Veillez à laisser le couvercle ouvert pendant ce processus.
Sauté (sauté)	Less	Faire mijoter, épaissir, faire bouillir des liquides	Veillez à laisser le couvercle ouvert pendant ce processus.
	Normal	Saisir	
	More	Faire frire ou dorer la viande à la poêle	
Yoghurt (yaourt)	-	-	Réglez l'heure manuellement.

Cuire lentement ou sauter

1. Placez le récipient **28** dans l'unité de base **1** (voir **Fig. C**) et remplissez le récipient avec les aliments et/ou les liquides souhaités.
2. Assurez-vous de laisser le couvercle **8** ouvert pendant le processus de cuisson.
3. Sélectionnez le programme souhaité.
4. Sélectionnez à l'aide du bouton «Adjust» **24** la présélection de temps appropriée. Veuillez vous référer au tableau ci-dessus pour plus d'informations.
5. Ensuite, réglez les paramètres suivants à l'aide du bouton **+** **22** et **-** **21** pour régler le temps souhaité.
6. Après environ 4 secondes, la phase de chauffage commence. Pendant que le processus est en cours, une animation apparaît sur l'affichage.
7. Dès que la température de consigne est atteinte, l'affichage montre à nouveau le temps de cuisson sélectionné. Le programme démarre et le compte à rebours de la minuterie est lancé.



Indication: Pendant que le programme est en cours, il est possible que l'autocuiseur recommence un processus de chauffage. Ceci est à nouveau symbolisé par une animation sur l'affichage. Il n'y a pas besoin d'agir.

8. Lorsque le processus est terminé, l'autocuiseur émet dix signaux acoustiques.
9. En même temps, le programme de maintien au chaud démarre automatiquement. Terminez le processus de maintien au chaud en appuyant sur le bouton de «Keep Warm/Cancel» («maintien au chaud / annulation») **27**.
10. Le processus de cuisson est maintenant terminé.

Yaourt

1. Remplissez le récipient **28** de lait pasteurisé à une température d'environ 46 °C. Vérifiez la température avec un thermomètre si nécessaire.
2. Ajoutez maintenant le ferment lactique ou le yaourt choisi.
3. Placez ensuite le récipient dans l'unité de base **1** et fermez le couvercle comme décrit dans le chapitre «Fermeture du couvercle».
4. Démarrez le programme en appuyant sur le bouton «Yoghurt» **20**.

Maintien au chaud



Risque de blessure!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

L'autocuiseur possède une fonction de maintien au chaud. Cette fonction démarre automatiquement après chaque programme, mais peut également être lancée manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton «**Keep Warm/Cancel**» («maintien au chaud / annulation») **27**. Le symbole **bb** apparaît sur l'affichage et le processus de réchauffement commence. Terminez la fonction de maintien au chaud en appuyant à nouveau sur le bouton «**Keep Warm/Cancel**» («maintien au chaud / annulation»).

La fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement après 24 heures pour des raisons de sécurité. Toutefois, il est recommandé de ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de cinq heures, sinon le plat risque de sécher.

Tableau des pannes

AVIS!

Risque d'endommagement!





Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

**AVERTISSEMENT!****Risque de blessure!**

Une mauvaise manipulation de l'autocuiseur peut provoquer des blessures.

- N'effectuez aucune réparation de votre propre gré sur l'autocuiseur. Confiez la réparation à des personnes qualifiées.
- En cas d'anomalies qui ne soient pas mentionnées ici, veuillez vous adresser à notre service à la clientèle. L'adresse de service est indiquée sur la carte de garantie.

Panne	Cause	Solution
Le couvercle 8 ne se ferme pas.	Le couvercle n'est pas dans la bonne position.	Alignez le couvercle comme décrit dans le chapitre «Fermeture du couvercle».
Le couvercle 8 est difficile à fermer.	L'anneau d'étanchéité 15 n'est pas correctement inséré.	Insérez l'anneau d'étanchéité comme décrit au chapitre «Nettoyage».
	La soupape à flotteur 12 est bloquée.	Poussez la soupape à flotteur vers le bas avec une broche.
Le couvercle 8 est difficile à ouvrir.	L'autocuiseur est sous pression.	Supprimez la pression en ouvrant la valve de libération de la vapeur 11 .
	La soupape à flotteur 12 est bloquée.	Poussez la soupape à flotteur vers le bas avec une broche.
De la vapeur s'échappe par le côté du couvercle 8 .	L'anneau d'étanchéité 15 n'est pas inséré ou ne l'est pas correctement.	Insérez l'anneau d'étanchéité comme décrit au chapitre «Nettoyage».
	L'anneau d'étanchéité est endommagé.	Contactez le service clientèle.
	Les résidus alimentaires adhèrent à l'anneau d'étanchéité.	Nettoyez l'anneau d'étanchéité.

Panne	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe par le côté du couvercle 8 .	Le couvercle n'est pas correctement inséré.	Fermez correctement le couvercle.
De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur pendant plus de 2 minutes 12 .	La valve de libération de la vapeur 11 est dans la mauvaise position.	Tournez la valve de libération de la vapeur dans la position correcte (voir Fig. G).
	Des résidus alimentaires adhèrent au joint de la soupape à flotteur.	Nettoyez le joint de la soupape à flotteur.
	Le joint de la soupape à flotteur est endommagé.	Contactez le service clientèle.
La soupape à flotteur ne monte pas.	Il y a trop peu d'ingrédients ou trop peu d'eau dans le récipient 28 .	Remplissez le récipient un peu plus.
	La soupape à flotteur est bloquée par le verrouillage du couvercle (broche 13).	Fermez complètement le couvercle.
La vapeur s'échappe de manière constante de la valve de libération de la vapeur 11 .	La valve de libération de la vapeur n'est pas en position verrouillée   .	Tournez la valve de libération de la vapeur en position de verrouillage   .
	La valve de libération de la vapeur est défectueuse.	Contactez le service clientèle.
L'affichage 18 ne fonctionne pas.	Le câble secteur 31 n'est pas connecté correctement.	Branchez le câble secteur.
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a sauté.	Contactez le service clientèle.
Le riz n'est qu'à moitié cuit ou trop dur.	Il n'y a pas assez d'eau dedans.	La proportion de riz non cuit et d'eau doit être ajustée.
Le riz n'est qu'à moitié cuit ou trop dur.	Le couvercle a été ouvert trop tôt.	Gardez le couvercle 8 fermé pendant encore cinq minutes après la fin de la cuisson.
Le riz est trop mou ou pâteux.	Vous avez utilisé trop d'eau.	La proportion de riz non cuit et d'eau doit être ajustée.

Panne	Cause	Solution
Des bruits occasionnels de tic-tac ou de craquement doux peuvent être entendus de l'autocuiseur.	Ce sont des bruits de fonctionnement normaux.	/
	L'intérieur de l'unité de base 1 et/ou le bouton de contact 7 est/sont mouillés ou humides.	Séchez l'intérieur de l'unité de base et du récipient 28 avant l'utilisation.

Codes d'erreur

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.



Risque de blessure!

Une mauvaise manipulation de l'autocuiseur peut provoquer des blessures.

- N'effectuez aucune réparation de votre propre gré sur l'autocuiseur. Confiez la réparation à des personnes qualifiées.
- En cas d'anomalies qui ne soient pas mentionnées ici, veuillez vous adresser à notre service à la clientèle. L'adresse de service est indiquée sur la carte de garantie.

Panne	Cause	Solution
L'affichage 18 montre E1 .	Le capteur de température est défectueux (ne peut pas être détecté).	Redémarrez l'autocuiseur. Remplissez le récipient 28 avec environ 750 ml d'eau et recommencer le processus. Si l'erreur persiste, contactez le service clientèle.
L'affichage 18 montre E2 .	Capteur de température défectueux (court-circuit).	
L'affichage 18 montre E3 .	La pression de fonctionnement n'a pas été atteinte pendant la phase de préchauffage.	
	Le récipient 28 est surchauffé.	
L'affichage 18 montre E3/4 .	La température est trop élevée car le récipient n'est pas inséré.	
	Le capteur de pression est défectueux.	

Nettoyage



Risque de court-circuit!

L'eau ou d'autres liquides qui ont pénétré dans le boîtier peuvent provoquer un court-circuit.

- N'immergez jamais l'unité de base **1** de l'autocuiseur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau ou d'autres liquides qui pénètrent dans le boîtier.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur avant chaque nettoyage.

AVIS!**Risque d'endommagement!**

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

- Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation, faute de quoi des dysfonctionnements pourraient se produire.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, des brosses à poils métalliques ou en nylon ou d'objets tranchants ou métalliques tels que couteaux, éponges métalliques, etc. Ceux-ci peuvent endommager la surface.
- Ne placez l'unité de base et le couvercle de l'autocuiseur en aucun cas dans le lave-vaisselle. Autrement, vous les détruiriez.
- Nettoyer l'unité de base **1**, la rainure pour l'eau de condensation **4** et le couvercle **8** de l'autocuiseur avec un chiffon humide. Retirez le couvercle de la soupape **14** pour le nettoyer (voir **Fig. I**). Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de les utiliser.
- Nettoyer le couvercle de la soupape **14**, la grille **29** et le collecteur d'eau de condensation **30** avec un détergent ménager.
- Le récipient **28** et la grille **29** peuvent être facilement nettoyés dans le lave-vaisselle.
- Afin d'éviter des odeurs désagréables et une décoloration de l'anneau d'étanchéité **15** vous devez le nettoyer soigneusement après chaque utilisation de l'autocuiseur. Pour ce faire, frottez légèrement l'anneau d'étanchéité avec de l'essence de vinaigre, par exemple. Rincez ensuite soigneusement le résidu d'essence de vinaigre sous l'eau froide courante.

Rangement

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme de l'autocuiseur peut l'endommager.

- Ne rangez jamais l'autocuiseur à proximité d'une source de chaleur.
- Ne pliez pas, ni écrasez le câble secteur.
- Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant leur rangement.
- Ne rangez l'autocuiseur qu'à l'état sec.
- Conservez l'autocuiseur toujours dans un endroit propre et sec, protégé des rayons directs du soleil et inaccessible aux enfants.
- Les accessoires de l'autocuiseur, ainsi que le câble secteur, peuvent être rangés de manière pratique à l'intérieur de l'unité de base.
- Utilisez l'emballage d'origine pour le rangement.

Données techniques

Modèle:	PC 160
Tension réseau:	220-240 V~, 50 Hz
Puissance absorbée:	1000-1200 W
Pression de travail faible:	40 kpa
Pression de travail haute:	65 kpa
Pression maximale admissible:	115 kpa
Dimensions (L × P × H):	env. 300× 340 × 350 mm
Poids:	env. 5,6 kg
Capacité:	env. 5,68 litres
Temporisation au démarrage:	24 heures; réglable par pas de 10 minutes
Temps de cuisson:	1 minute - 12 heures
Classe de protection:	I
Protection contre la surchauffe:	oui
Longueur de câble:	env. 130 cm

Sous réserve de modifications techniques.

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être demandée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie.

Recyclage

Recyclage de l'emballage



Éliminez l'emballage selon sa composition. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Recyclage de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler.)



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères!

Si l'autocuiseur ne peut plus être utilisé, chaque consommateur a l'obligation légale de **jeter les appareils usagés séparément des ordures ménagères**, par exemple dans un point de collecte de sa commune ou de son quartier. Ainsi, les appareils usagés sont recyclés de manière professionnelle et les effets négatifs sur l'environnement sont évités. C'est pour cette raison que les appareils électroniques sont marqués du symbole affiché ici.

Protection des données

Recours à la garantie selon l'article 13 du RGPD

Chers clients,

Nous vous informons que nous, monolith GmbH, Maxstrasse 16, 45127 Essen, Allemagne, sommes responsables pour le traitement de vos données personnelles. En matière de protection des données, nous sommes assistés par un délégué représentant de la protection des données joignable à l'adresse suivante: monolith GmbH, Maxstrasse 16, 45127 Essen, Allemagne, gdpr@monolith-gmbh.com. Nous traitons vos données à des fins de recours à la garantie et nous y sommes autorisés en vertu du contrat de vente que vous avez conclu avec nous.

Vos données seront transmises à la société PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstrasse 28a, 67663 Kaiserslautern, Allemagne à des fins de recours à la garantie.

Nous enregistrons vos données personnelles pour une durée de max. 10 ans.

Vous avez le droit à l'information concernant les données personnelles concernées, ainsi qu'un droit de rectification, de suppression, de limitation du traitement, d'opposition au traitement ainsi qu'au transfert de ces données.

Le traitement de vos données est nécessaire au recours à la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le recours à la garantie n'est pas possible.

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin **d'informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou **d'accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet.*

Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.*

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



*L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Sommario

Volume di consegna	2
Montaggio	7
Uso	10
Componenti	79
In generale	81
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	81
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	81
Descrizione pittogrammi	82
Sicurezza	83
Spiegazione delle avvertenze	83
Avvertenze generali per la sicurezza.....	83
Meccanismi di precauzione della pentola a pressione.....	91
Prima messa in servizio	91
Controllare la pentola a pressione e il volume di consegna	91
Pulizia di base	92
Installare la pentola a pressione	92
Utilizzo	92
Chiudere il coperchio.....	94
Ciclo di prova	94
Programma di cottura e assegnazione dei tasti	95
Avvio ritardato	96
Uso con pressione	97
Uso senza pressione	100
Tenere in caldo	101
Tabella dei problemi	102
Codici di errore	104
Pulizia	106
Conservazione	107
Dati tecnici	107
Dichiarazione di conformità	108
Smaltimento	108
Smaltimento dell'imballaggio	108
Smaltimento degli apparecchi dismessi.....	108
Informativa sulla privacy	108
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR	110

Componenti

- 1 Unità principale
- 2 Manico
- 3 Supporto per coperchio
- 4 Canale per l'acqua di condensazione
- 5 Collegamento elettrico
- 6 Supporto per cucchiaino da riso
- 7 Pulsante di contatto
- 8 Coperchio
- 9 Manico del coperchio
- 10 Leva del coperchio
- 11 Valvola a pressione
- 12 Valvola a galleggiante
- 13 Perno
- 14 Coprivalvola
- 15 Anello di tenuta
- 16 Pannello di controllo
- 17 LED
- 18 Display
- 19 Selezione indiretta
- 20 Pulsanti di selezione diretta
- 21 Pulsante **—**
- 22 Pulsante **+**
- 23 Pulsante **Pressure**
- 24 Pulsante **Adjust**
- 25 Pulsante **Manual**
- 26 Pulsante **Timer**
- 27 Pulsante **Keep Warm/Cancel**

Componenti

- 28 Contenitore
- 29 Griglia
- 30 Contenitore di raccolta dell'acqua di condensazione
- 31 Spina e cavo di alimentazione

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Il presente manuale di istruzioni appartiene a questa pentola a pressione elettrica (di seguito denominata solo «pentola a pressione»). Contengono informazioni importanti relative alla prima messa in funzione e alla manipolazione.

Prima di utilizzare la pentola a pressione, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze per la sicurezza. L'inosservanza di queste istruzioni per l'uso può causare danni alla pentola a pressione o gravi lesioni a persone.

Conservare le istruzioni per l'uso per l'utilizzo successivo. In caso di cessione della pentola a pressione a terzi, è indispensabile fornire queste istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso sono conformi alle norme e ai regolamenti vigenti nell'Unione Europea. Osservare anche le direttive e le leggi nazionali vigenti nel rispettivo Paese estero.

Le istruzioni per l'uso possono essere richieste nel formato PDF tramite il servizio assistenza clienti.

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La pentola a pressione è progettata esclusivamente per la cottura a pressione e la cottura lenta. La pentola a pressione è destinata all'uso privato o per usi domestici come:

- nelle cucine, per i dipendenti di negozi, uffici e altri ambienti commerciali;
- nelle aziende agricole;
- da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali simili;
- nei bed & breakfast.

Utilizzare la pentola a pressione solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni materiali e anche a persone. La pentola a pressione non è un giocattolo.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio o scorretto.

Descrizione pittogrammi

I seguenti simboli e parole di avvertenza vengono utilizzati in questo manuale, sulla pentola a pressione o sulla confezione.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo «Dichiarazione di conformità»): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Prima del primo uso della pentola a pressione, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservare queste ultime come riferimento futuro.



Utilizzare la pentola a pressione solo in ambienti chiusi.



Aumentare il tempo di cottura



Diminuire il tempo di cottura



Display: Tenere in caldo



Display: Programma



Coperchio chiuso



Coperchio chiuso



Valvola a pressione aperta



Valvola a pressione chiusa

Sicurezza

Spiegazione delle avvertenze

Nelle presenti istruzioni per l'uso sono utilizzati i seguenti simboli e parole chiave di avvertenza.



Questo simbolo / parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o una lesione grave.



Questo simbolo / parola d'avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza una lesione lieve o media.



Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo fornisce informazioni utili sull'assemblaggio o sul funzionamento.

Avvertenze generali per la sicurezza



Pericolo di lesioni!

Un'installazione elettrica difettosa, una tensione di rete eccessiva o un funzionamento errato possono causare scosse elettriche.

- Utilizzare la pentola a pressione solo in base all'uso previsto.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per riferimento futuro.
- Collegare la pentola a pressione esclusivamente in ambienti chiusi e solo a una presa di corrente 220-240 V~ correttamente installata.

- **ATTENZIONE!** Per evitare il rischio di un ripristino accidentale del limitatore della temperatura di sicurezza, il dispositivo non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come un timer o un altro sistema di controllo a distanza, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo.
- Collegare la pentola a pressione solo a una presa di corrente facilmente accessibile in modo da poterla scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di guasto.
- Non azionare la pentola a pressione se vi sono danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono guasti.
- Se il cavo di alimentazione della pentola a pressione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza o da una persona tecnicamente qualificata per evitare qualsiasi pericolo.
- Non aprire l'alloggiamento e lasciare che la riparazione venga effettuata da personale qualificato. Per farlo, contattare l'indirizzo di assistenza indicato sulla scheda di garanzia. La responsabilità e i diritti di garanzia sono esclusi in caso di riparazioni, modifiche, collegamenti impropri o operazioni errate effettuati dal cliente stesso.
- Per le riparazioni devono essere utilizzate solo parti che corrispondono ai dati originali dell'apparecchio. Questa pentola a pressione contiene parti elettriche e meccaniche essenziali per la protezione contro le fonti di pericolo.
- Collegare sempre prima il cavo di alimentazione alla pentola a pressione. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
- Non utilizzare la pentola a pressione con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non immergere l'unità di base della pentola a pressione, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi.

-
- Assicurarsi che la pentola a pressione non venga a contatto con la pioggia durante l'uso e la conservazione.
 - Non toccare mai la spina di alimentazione con le mani bagnate.
 - Non eseguire altre attività sulla pentola a pressione durante il funzionamento (come ad es. la pulizia).
 - Non staccare mai la spina dalla presa tirandola per il cavo di rete, bensì prendere sempre la spina di alimentazione in mano.
 - Non utilizzare mai il cavo di rete come manico di trasporto.
 - Tenere la pentola a pressione, la spina di alimentazione e il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici calde.
 - Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale da evitare inciampi.
 - Non utilizzare mai la pentola a pressione con una prolunga.
 - Non piegare il cavo di alimentazione e non poggiarlo su spigoli vivi.
 - Utilizzare la pentola a pressione solo in ambienti chiusi. Non utilizzarla mai in ambienti umidi.
 - Non posizionare la pentola a pressione vicino a contenitori di gas, bruciatori elettrici o fornelli caldi.
 - Non riporre mai la pentola a pressione in modo che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
 - Non toccare mai la pentola a pressione se è caduta in acqua. In tal caso, scollegare immediatamente la spina di alimentazione.
 - Assicurarsi che i bambini non introducano oggetti nella pentola a pressione.
 - Scollegare sempre la pentola a pressione dall'alimentazione elettrica quando la si lascia incustodita, quando si verifica un guasto e prima di montarla, smontarla o pulirla.

- Spegnere e scollegare sempre la pentola a pressione dall'alimentazione elettrica prima di sostituire gli accessori o di toccare le parti in movimento durante l'utilizzo.
- Utilizzare la pentola a pressione solo su una superficie fissa. Non coprire le fessure di ventilazione sul lato inferiore della pentola a pressione.
- Quando non si utilizza la pentola a pressione, staccare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. La pentola a pressione è completamente spenta solo quando viene staccata dalla corrente.
- Utilizzare la pentola a pressione solo con il contenitore in dotazione!
- Non appoggiare alcun oggetto sulla pentola a pressione.



Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Non collocare oggetti metallici o infiammabili nel contenitore della pentola a pressione.



Pericoli per bambini e persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (ad esempio, soggetti con parziali disabilità, persone anziane con abilità fisiche e/o mentali ridotte) o con mancanza di esperienza e conoscenze (ad esempio, bambini più grandi).

- Questa pentola a pressione non deve essere usata dai bambini. Tenere i bambini lontano dalla pentola a pressione e dal cavo di collegamento.

- La pentola a pressione può essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono supervisionate o istruite nell'uso sicuro della pentola a pressione e ne comprendono i pericoli.
- I bambini non devono giocare con la pentola a pressione.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Non lasciare incustodita la pentola a pressione e non svolgere altre attività durante il suo funzionamento.
- Non far giocare i bambini con la pellicola della confezione. Potrebbero intrappolarsi e rimanere soffocati.
- Tenere la pentola a pressione lontana dalla portata di animali domestici.
- Avvisare anche gli altri utenti dei pericoli!



Pericolo di lesioni!

- Prima di ogni utilizzo, controllare che la valvola a pressione e la valvola a galleggiante non siano intasate.
- Non usare la pentola a pressione vicino ai bambini.
- La pentola a pressione non deve essere usata da persone che non conoscono i requisiti e le precauzioni necessarie per la cottura a pressione.
- Non mettere mai la pentola a pressione nel microonde o nel forno.
- Non muovere la pentola a pressione durante il funzionamento.
- Non muovere mai la pentola a pressione quando è sotto pressione.
- Non spostare mai la pentola a pressione se contiene liquidi caldi.

- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso prima del funzionamento con alta pressione.
- Non toccare mai le superfici calde e utilizzare solo i manici **2** e **9** forniti per l'apertura e il trasporto. Se necessario, utilizzare guanti speciali resistenti al calore.
- Non tentare mai di aprire il coperchio quando la pentola a pressione è sotto pressione. Non forzare mai l'apertura del coperchio.
- Aprire il coperchio solo quando la pressione della pentola a pressione è stata completamente scaricata tramite la valvola a pressione e la pentola a pressione si è raffreddata.
- Non utilizzare la pentola a pressione se è vuota. Senza liquidi, il dispositivo può essere danneggiato. Riempire sempre la pentola a pressione di liquido almeno fino alla tacca minima (2 cups).
- Non riempire troppo la pentola a pressione. Un riempimento eccessivo può intasare la valvola a pressione e la valvola a galleggiante.
- Non riempire mai la pentola a pressione più di 2/3 della sua capacità. Quando si preparano alimenti il cui volume aumenta in cottura, come il riso o le verdure disidratate, non superare la metà della capacità.
- Non utilizzare il contenitore su un fornello o su un piano di cottura a gas. Il contenitore è progettato per essere usato solo con questa pentola a pressione.
- Quando si cucina la carne con la pelle (ad es. il pollo), la pelle potrebbe gonfiarsi. In questo caso, non forare direttamente la carne. Gli schizzi di grasso potrebbero causare ustioni.
- Se il contenuto è molle, la pentola a pressione deve essere scossa delicatamente prima di aprirla per evitare che i liquidi schizzino fuori e provochino scottature.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che il coprivalvola, l'anello di tenuta, la valvola a pressione e la valvola a galleggiante siano montati correttamente e non siano danneggiati.

- Non usare mai la funzione di pressione della pentola a pressione la frittura di cibo nell'olio.
- Se alcune parti della pentola a pressione sono chiaramente scolorite, incrinate o presentano altri segni di danneggiamento o sono deformate, devono essere sostituite con parti che corrispondono ai dati originali della pentola a pressione.
- Si noti che alcuni alimenti, come la composta di mele, i mirtilli, l'orzo perlato o altri cereali, i piselli o la pasta possono formare schiuma, fare bolle e intasare la valvola a pressione. Questi alimenti non dovrebbero essere cucinati nella pentola a pressione.
- Quando si apre la valvola a pressione, tenere sempre le mani, la testa e il corpo lontano dal vapore che fuoriesce e indossare guanti speciali resistenti al calore.
- Durante la cottura, vengono rilasciati getti di vapore verticalmente dal centro della valvola a pressione. Non entrare in contatto con il vapore bollente.
- Non toccare la valvola a pressione quando la pentola a pressione è in funzione. Aprire la valvola a pressione solo dopo che il processo di cottura è terminato, per rilasciare la pressione.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento! Pericolo di incendio!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Posizionare la pentola a pressione su una superficie di lavoro facilmente accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non posizionare la pentola a pressione sul bordo o sullo spigolo del piano di lavoro.
- Non posizionare mai la pentola a pressione vicino a materiale infiammabile.

- Non posizionare la pentola a pressione direttamente contro una parete o sotto pensili o simili, al fine di evitare l'accumulo di calore.
- Proteggere la pentola a pressione dalla luce diretta del sole.
- Non posizionare mai la pentola a pressione su o vicino a superfici calde (ad es. fornelli, termosifoni, ecc.).
- Non mettere il cavo di alimentazione a contatto con parti che scottano.
- Non esporre mai la pentola a pressione ad alte temperature (riscaldamento ecc.).
- Non utilizzare più la pentola a pressione se i componenti in plastica della stessa hanno crepe o difetti o si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati solo con ricambi originali adatti.
- Utilizzare pentola a pressione solo a temperatura ambiente (ca. 10 - 25 °C).
- Per la pulizia della pentola a pressione, non immergerla mai in acqua e non utilizzare mai un pulitore a vapore. In caso contrario, la pentola a pressione potrebbe essere danneggiata.
- Non mettere mai liquidi o cibo direttamente nell'unità base. Utilizzare la pentola a pressione solo in combinazione con il contenitore.
- Prima di posizionare il contenitore nell'unità di base, assicurarsi che il fondo dell'unità di base sia asciutto, pulito e privo di residui di cibo o acqua.
- Non lasciare utensili da cucina all'interno della pentola a pressione quando è in uso (ad esempio un cucchiaino da riso o una forchetta).

Meccanismi di precauzione della pentola a pressione

La pentola a pressione dispone di tre meccanismi di precauzione.

Valvola a galleggiante

La valvola a galleggiante (12) controlla la pressione all'interno della pentola a pressione. Quando la pressione si accumula all'interno, la valvola a galleggiante si alza, bloccando così il coperchio (8). Quando la valvola a galleggiante blocca il coperchio, non cercare mai di forzarne l'apertura. Utilizzare la valvola a pressione per ridurre la pressione.

Perno

Il perno (13) sul coperchio (8) determina se la valvola a galleggiante può a salire e blocca il coperchio. La valvola a galleggiante è sbloccata solo quando il coperchio è nella posizione corretta. Il perno è mobile. È possibile capire se il coperchio è bloccato in base alla sua posizione (vedere **fig. A**). Non appena il coperchio viene posizionato sull'unità base, (1) il perno scorre fino a sporgere per metà. Ruotando il coperchio verso la posizione di chiusura (1), il perno si sposta un po' più in fuori. Una volta che il coperchio è completamente chiuso, il perno sposterà di nuovo per metà.

Valvola a pressione

La valvola a pressione (11) è una parte essenziale per la sicurezza della pentola a pressione e necessaria per la cottura sotto pressione. Prima della messa in funzione, assicurarsi che la valvola a pressione sia installata correttamente e pulirla regolarmente. Per evitare lesioni e danni al dispositivo, assicurarsi che la valvola a pressione non sia coperta o bloccata durante il funzionamento. Quando si apre la valvola a pressione, assicurarsi di tenere la testa, le mani e altre parti del corpo lontano dal vapore in fuoriuscita.

Prima messa in servizio

Controllare la pentola a pressione e il volume di consegna

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti, si rischia di danneggiare la pentola a pressione.

– Aprire con molta cautela.


1. Estrarre la pentola a pressione dalla confezione.
2. Controllare se la pentola a pressione o i singoli componenti presentano danneggiamenti. In tal caso, non utilizzare la pentola a pressione. Rivolgersi al fabbricante, contattandolo all'indirizzo di assistenza indicato sulla scheda di garanzia.
3. Accertarsi che il volume di consegna sia completo.
4. Prima della messa in servizio è necessario pulire tutti gli accessori. Procedere come descritto nel capitolo «Pulizia».

Pulizia di base

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla pentola a pressione.
3. Pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo «Pulizia».

Installare la pentola a pressione

Posizionare la pentola a pressione in modo tale da garantire uno spazio sufficiente. Non posizionare la pentola a pressione direttamente davanti a una parete o ad altri oggetti.

1. Fissare il contenitore di raccolta dell'acqua di condensazione **30** all'esterno dell'unità base **1** (vedere **fig. E**).
2. Ruotare il coperchio **8** in senso orario per aprirlo  (vedere **fig. A**). Rimuovere il contenitore **28** e rimuovere l'etichetta di avvertenza dal fondo dell'unità di base.
3. Reinscrivere il contenitore nell'unità di base (vedere **fig. C**). Il fondo del contenitore deve toccare il pulsante di contatto **7** all'interno della pentola a pressione e premere verso il basso.
4. Inserire il cavo di alimentazione **31** nel collegamento elettrico **5** (vedere **fig. F**). Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.
5. Assicurarsi che la valvola a pressione **11** sia inserita correttamente (vedere **fig. G**).

Utilizzo



Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Non riempire troppo la pentola a pressione. Osservare la marcatura all'interno del contenitore.
- Non usare utensili di metallo, poiché danneggerebbero il rivestimento antiaderente di alta qualità del contenitore. Usare la pentola a pressione solo con un cucchiaino da riso resistente al calore o un cucchiaino in legno. Per posizionare il cucchiaino, si può usare il supporto fornito per i cucchiaini da riso **6**.

Le seguenti sottosezioni spiegheranno tutte le funzioni della pentola a pressione. Il pannello di controllo **16** è diviso nelle seguenti due sezioni, che si possono selezionare come segue:

1. Selezione indiretta

Premere più volte sul pulsante Manual **25** per visualizzare i diversi programmi della selezione indiretta **19**.

2. Pulsanti di selezione diretta

I programmi dei pulsanti di selezione diretta **20** possono essere selezionati premendo direttamente il relativo pulsante.

Il pulsante **Slow Cook/Bean** dei pulsanti di selezione diretta **20** e anche i pulsanti **Keep Warm/Cancel** **27** sono assegnati due volte. La funzione alternativa può essere selezionata premendo due volte sul pulsante.


Chiudere il coperchio



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso prima del funzionamento con alta pressione.
- Non tentare mai di aprire il coperchio quando la pentola a pressione è sotto pressione. Non forzare mai l'apertura del coperchio.



- Aprire il coperchio solo quando la pressione della pentola a pressione è stata completamente scaricata tramite la valvola a pressione e la pentola a pressione si è raffreddata.
- 1. Posizionare il coperchio **8** sull'unità principale **1** usando il manico **9**. Assicurarsi che le marcature del coperchio e dell'unità di base coincidano (vedere **fig. B**). Il perno **13** deve trovarsi sulla parte sinistra.
- 2. Il coperchio in senso antiorario in direzione , per bloccarlo (vedere **fig. B**). Il perno **13** del coperchio si muoverà durante questo procedimento. Una volta che il coperchio è completamente chiuso, il perno spingerà di nuovo per metà.





Nota: Con l'aiuto della leva del coperchio **10**, il coperchio può essere inserito nel supporto per il coperchio **3** (vedere **fig. H**).

Ciclo di prova

Prima di iniziare a usare regolarmente la pentola a pressione, si deve avviare un ciclo di prova. Questo permetterà di familiarizzare con l'apparecchio e di assicurarsi che funzioni correttamente.

1. Posizionare il contenitore **28** nell'unità di base **1** (vedere **fig. C**) e riempirla con ca. 750 ml di acqua.
2. Chiudere bene il coperchio **8** come descritto nel capitolo «Chiudere il coperchio» (vedere **fig. B**).
3. Chiudere la valvola a pressione **11** ruotandola a sinistra o a destra nella posizione di bloccaggio  . Usare le marcature come guida (vedere **fig. G**).
4. Premere il pulsante Manual **25** 8 volte per selezionare il programma Vapore/Uova. In seguito, usando il tasto **+** **22** e **-** **21**, impostare la durata a 2 minuti. L'ora è impostata correttamente quando il display mostra **P:02**.
5. Dopo circa quattro secondi, inizia la fase di pressurizzazione/riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display.




Nota: Se durante questo processo il vapore fuoriesce costantemente dalla valvola a pressione, controllare la posizione della valvola a pressione **11** e chiuderla se necessario ruotandola a sinistra o a destra   (vedere **fig. G**).

6. Una volta raggiunta la pressione di lavoro, il display mostrerà nuovamente **P:02**. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia con intervalli di 1 minuto.



Nota: Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di pressurizzazione/riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

7. Quando il processo è completo, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici. Nel frattempo, il programma "Tieni in caldo" si avvia automaticamente. Terminare il ciclo di prova premendo il pulsante **Keep Warm/Cancel** **27**.
8. Aprire la pentola a pressione **11** verso sinistra o destra  e far uscire il vapore. Ora è possibile rimuovere il coperchio **8**.



Attenzione: Se la pentola a pressione è ancora sotto pressione, non rimuovere forzatamente il coperchio. Se necessario, rilasciare nuovamente la pressione tramite la valvola a pressione. Il coperchio deve essere facilmente rimovibile.

Il test di prova è ora completo e si può iniziare a usare la pentola a pressione.

Programma di cottura e assegnazione dei tasti

La pentola a pressione dispone di una vasta gamma di programmi di cottura preimpostati che variano molto in intensità e durata a seconda delle esigenze del cibo da cucinare. Nella seguente tabella riassuntiva è possibile trovare una lista di tutti i programmi preimpostati.

Funzione	Preimpostazione	Regolabile manualmente	less (meno)	normal (normale)	more (più)
Soup (Zuppa)	25 min.	1 - 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Multicereali)	20 min.	1 - 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry (Pollame)	25 min.	1 - 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (Carne/ Stufato)	40 min.	1 - 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (Riso)	12 min.	1 - 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (Torta)	35 min.	1 - 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (Fiocchi d'avena)	15 min.	1 - 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (Vapore/ Uova)	15 min.	1 - 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.

Funzione	Preimpostazione	Regolabile manualmente	less (meno)	normal (normale)	more (più)
Slow Cook (Cottura lenta)	120 min.	60 - 360 min.	-	-	-
Bean (Fagioli)	32 min.	1 - 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Sauté)	20 min.	1 - 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (Yogurt)	480 min.	60 - 720 min.	-	-	-
Keep Warm/Cancel ("Tieni in caldo"/Annulla)	-	-	-	-	-

Pulsante Pressure

Con il pulsante **Pressure** **23** si può impostare l'intensità della pressione tra **high** (alto) e **low** (basso). Una pressione maggiore aumenta la temperatura di cottura.

Pulsante Adjust

Con il pulsante **Adjust** **24** è possibile selezionare tra tre preimpostazioni di durata **less**, **normal** e **more**.

Pulsante Manual

Con il pulsante **Manual** **25** è possibile selezionare tra i singoli programmi di cottura a pressione premendolo più volte.

Pulsante Timer

Con il pulsante **Timer** **26** è possibile impostare un ritardo. Il processo di cottura inizia dopo che il tempo impostato è trascorso.

+ Pulsante o -

Con il pulsante **+** **22** e **-** **21** è possibile estendere o accorciare la durata.

Avvio ritardato



Pericolo per la salute!

- Si raccomanda di utilizzare questa impostazione solo per gli alimenti che possono essere conservati a lungo senza refrigerazione.

- Non utilizzare questa impostazione per alimenti deperibili come carne o pesce.

L'avvio del processo di cottura può anche essere ritardato fino a 24 ore. Per eseguire l'impostazione procedere come segue:

1. Selezionare il programma desiderato come descritto nel capitolo «Uso con pressione» o «Uso senza pressione».
2. Premere il pulsante **Timer** **26** il più velocemente possibile per impostare il ritardo di avvio. L'impostazione predefinita è di dieci minuti. È possibile impostare manualmente il ritardo di avvio in incrementi di dieci premendo più volte o tenendo premuto il pulsante **Timer**. Dopo quattro secondi, il timer inizierà il conto alla rovescia.
3. Il programma selezionato si avvierà dopo la scadenza del timer.

Uso con pressione



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Soup (Zuppa)	Less	Zuppa senza carne	A causa della mancanza di movimento di ebollizione nel processo di cottura a pressione, la zuppa rimane limpida.
	Normal	Zuppa con carne	
	More	Brodo di ossa	
Multigrain (Multicereali)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza del cereale.
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	
Poultry (Pollame)	Less	Spezzatino	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della carne. Se si preparano mezzi polli o altri prodotti di pollame che devono rimanere croccanti, inserire prima la griglia 29 nel contenitore 28 , in modo che il cibo non sia permanentemente coperto dal suo stesso grasso.
	Normal	Sezioni, petto	
	More	Pezzo, mezzo pollo, coscia	

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Meat/Stew (Carne/ Stufato)	Less	Spezzatino	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della carne.
	Normal	Stufato	
	More	Gulasch, involtini, arrostiti (brasati)	
Rice (Riso)	Less	Tenero ma al dente	Per risultati migliori, usare riso sfuso. Se si desidera usare il riso da un sacchetto di cottura, aprire il sacchetto e versare il contenuto con un misurino nel contenitore. Per ogni misurino di riso, è necessario aggiungere 1 ½ misurini di acqua (vedere fig. K).
	Normal	Al dente ottimale	
	More	Cottura tenera	
Cake (Torta)	Less	Torta soffice	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della torta.
	Normal	Torta umida	
	More	Cheesecake	
Oatmeal (Fiocchi d'avena)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza del cereale.
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	
Steam/ Egg (Vapore, Uova)	Less	Verdura	Riempire il contenitore 28 con ca. 700 di acqua. Inserire la griglia 29 nel contenitore in modo che l'alimento scelto sia sopra il livello dell'acqua.
	Normal	Pesce e frutti di mare	
	More	Carne	
Bean (Fagioli)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza dei fagioli.
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	


Esempio di impiego

- Inserire il contenitore **28** nell'unità di base **1** (vedere **fig. C**) e inserire l'alimento selezionato e/o il liquido nel contenitore.




Nota: Se è stato selezionato il programma **Steam/Egg**, versare prima ca. 700 ml di acqua nel contenitore. Poi inserire la griglia nel contenitore in modo che il cibo non si trovi nell'acqua (vedere **fig. D**).

- Chiudere bene il coperchio **8** come descritto nel capitolo «Chiudere il coperchio» (vedere **fig. B**).

3. Chiudere la valvola a pressione **11** ruotandola a sinistra o a destra nella posizione di bloccaggio . Usare le marcature come guida (vedere **fig. G**).
4. Tramite il pulsante Manual **25** selezionare il programma desiderato. Il relativo LED **17** segnala la selezione corrente.
Tramite il pulsante Adjust **24** selezionare la giusta impostazione della durata. Per maggiori informazioni, si prega di fare riferimento alla tabella qui in alto.
6. Infine impostare tramite i tasti **+** **22** e **-** **21** la durata desiderata.
7. Dopo circa quattro secondi, inizia la fase di pressurizzazione/riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display.




Nota: Se durante questo processo il vapore fuoriesce costantemente dalla valvola a pressione **11**, controllare la posizione della valvola a pressione e chiuderla se necessario ruotandola a sinistra o a destra . Usare le marcature come guida (vedere **fig. G**).

8. Una volta raggiunta la pressione di lavoro, il display mostrerà nuovamente il tempo di cottura selezionato. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia con intervalli di 1 minuto.



Nota: Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di pressurizzazione/riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

9. Quando il processo è completo, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici. Nel frattempo, il programma "Tieni in caldo" si avvia automaticamente. Terminare il ciclo di prova premendo il pulsante **Keep Warm/Cancel** **27**.
10. Aprire la pentola a pressione **11** verso sinistra o destra e far uscire il vapore . Ora è possibile rimuovere il coperchio **8**.



Attenzione: Se la pentola a pressione è ancora sotto pressione, non rimuovere forzatamente il coperchio. Se necessario, rilasciare nuovamente la pressione tramite la valvola a pressione. Il coperchio deve essere facilmente rimovibile.

11. Il ciclo di cottura è ora completo e si può iniziare a usare la pentola a pressione.

Uso senza pressione



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Slow Cook (Cottura lenta)	-	-	Assicurarsi di lasciare il coperchio aperto durante questo processo.
Sauté (Sauté)	Less	Far sobbollire, addensare, far bollire i liquidi	Assicurarsi di lasciare il coperchio aperto durante questo processo.
	Normal	Soffriggere	
	More	Friggere o rosolare la carne in padella	
Yoghurt (Yogurt)	-	-	Impostare manualmente la durata.

Cottura lenta o sauté

1. Inserire il contenitore **28** nell'unità di base **1** (vedere **fig. C**) e inserire l'alimento selezionato e/o il liquido nel contenitore.
2. Assicurarsi di lasciare il coperchio **8** aperto durante questo processo di cottura.
3. Selezionare il programma selezionato.
4. Tramite il pulsante Adjust **24** selezionare la giusta impostazione della durata. Per maggiori informazioni, si prega di fare riferimento alla tabella qui in alto.
5. Infine impostare tramite i tasti **+** **22** e **-** **21** la durata desiderata.
6. Dopo circa 4 secondi, inizia la fase di riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display.
7. Una volta raggiunta la temperatura necessaria, il display mostrerà nuovamente il tempo di cottura selezionato. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia.



Nota: Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

8. Quando il processo è completo, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici.
9. Nel frattempo, il programma "Tenere in caldo" si avvia automaticamente. Terminare il processo di tenuta in caldo premendo il pulsante **Keep Warm/Cancel** **27**.
10. Il processo di cottura è ora completo.

Yogurt

1. Versare il latte pastorizzato nel contenitore a una temperatura di circa 46 °C **28**. Se necessario, controllare la temperatura con un termometro.
2. Ora aggiungere i fermenti lattici selezionati o lo yogurt.
3. Infine inserire il contenitore nell'unità di base **1** e chiudere il coperchio come descritto nel capitolo «Chiudere il coperchio».
4. Avviare il programma tramite il pulsante **Yoghurt** **20**.

Tenere in caldo



Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

La pentola a pressione dispone di una funzione di mantenimento in caldo. Questa funzione si avvia automaticamente dopo ogni programma, ma può anche essere avviata manualmente. Per fare ciò, premere il pulsante **Keep Warm/Cancel** **27**. Sul display appare il simbolo **bb** e si avvia il processo di mantenimento in caldo. Terminare il processo di tenuta in caldo premendo il pulsante **Keep Warm/Cancel**.

Per motivi di sicurezza, la funzione di mantenimento in caldo si spegne automaticamente dopo 24 ore. Tuttavia, si raccomanda di non usare la funzione di mantenimento in caldo per più di cinque ore altrimenti il piatto potrebbe risultare asciutto.

Tabella dei problemi

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.





AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare delle lesioni.

- Non effettuare alcuna riparazione autonoma sulla pentola a pressione. Affidare le riparazioni ai professionisti.
- Per eventuali guasti/anomalie qui non elencati, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti. L'indirizzo del servizio assistenza è indicato sul certificato di garanzia.

Errore	Causa	Soluzione
Il coperchio 8 non si chiude.	Il coperchio non è nella posizione giusta.	Allineare il coperchio come descritto nel capitolo «Chiudere il coperchio».
Il coperchio 8 si chiude a fatica.	L'anello di tenuta 15 non è inserito correttamente.	Inserire l'anello di tenuta come descritto nel capitolo «Pulizia».
	La valvola a galleggiante 12 è bloccata.	Premere la valvola del galleggiante verso il basso con uno spillo.
Il coperchio 8 si apre a fatica.	La pentola a pressione è sotto pressione.	Far uscire il vapore aprendo la valvola a pressione 11 .
	La valvola a galleggiante 12 è bloccata.	Premere la valvola del galleggiante verso il basso con uno spillo.

Errore	Causa	Soluzione
Il vapore esce dal lato del coperchio 8 .	L'anello di tenuta 15 non è inserito o non è inserito correttamente.	Inserire l'anello di tenuta come descritto nel capitolo «Pulizia».
	La pentola a pressione è danneggiata.	Contattare il servizio clienti.
	Sono presenti residui di cibo sull'anello di tenuta.	Pulire l'anello di tenuta.
	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere correttamente il coperchio.
Il vapore esce dalla valvola a galleggiante 12 per più di 2 minuti.	La valvola a pressione 11 si trova nella posizione errata.	Ruotare la valvola a pressione nella posizione corretta (vedere fig. G).
	Vi sono residui di cibo sulla guarnizione della valvola a galleggiante.	Pulire la guarnizione della valvola a galleggiante.
	La guarnizione della valvola a galleggiante è danneggiata.	Contattare il servizio clienti.
La valvola galleggiante non sale.	Sono presenti troppo pochi ingredienti o troppo poca acqua nel contenitore 28 .	Riempire un po' di più il contenitore.
	La valvola a galleggiante è bloccata dal fermo del coperchio (perno 13).	Chiudere completamente il coperchio.
Il vapore esce costantemente dalla valvola a pressione 11 .	La valvola a pressione non è in posizione di bloccaggio  .	Ruotare la valvola a pressione in posizione di bloccaggio  .
	La valvola a pressione non funziona.	Contattare il servizio clienti.
Il display 18 non funziona.	Il cavo di alimentazione 31 non è collegato correttamente.	Collegare il cavo di alimentazione.
	Il fusibile elettrico della pentola a pressione è saltato.	Contattare il servizio clienti.

Errore	Causa	Soluzione
Il riso è cotto solo a metà o è troppo duro.	C'è troppo poca acqua.	Il rapporto di quantità di riso crudo e di acqua deve essere regolato.
Il riso è cotto solo a metà o è troppo duro.	Il coperchio è stato aperto troppo presto.	Tenere il coperchio chiuso 8 per altri cinque minuti dopo la fine del processo di cottura.
Il riso è troppo morbido.	È stata inserita troppa acqua.	Il rapporto di quantità di riso crudo e di acqua deve essere regolato.
Dalla pentola a pressione si sentono occasionalmente ticchettii o scricchiolii.	Si tratta di normali rumori di funzionamento.	/
	L'interno dell'unità di base 1 e/o il pulsante di contatto 7 è/sono bagnato/i o umido/i.	Asciugare l'interno dell'unità di base e del contenitore 28 prima dell'utilizzo.

Codici di errore

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare delle lesioni.

- Non effettuare alcuna riparazione autonoma sulla pentola a pressione. Affidare le riparazioni ai professionisti.
- Per eventuali guasti/anomalie qui non elencati, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti. L'indirizzo del servizio assistenza è indicato sul certificato di garanzia.

Errore	Causa	Soluzione
Il display 18 mostra E1 .	Il sensore di temperatura è guasto (non può essere rilevato).	Riavviare la pentola a pressione. Riempire il contenitore 28 con ca. 750 ml di acqua e riavviare il processo. Se l'errore dovesse persistere, contattare il servizio clienti.
Il display 18 mostra E2 .	Sensore di temperatura guasto (corto circuito).	
Il display 18 mostra E3 .	La pressione operativa non è stata raggiunta durante la fase di preriscaldamento.	
	Il contenitore 28 si è surriscaldato.	
	La temperatura è troppo alta perché il contenitore non è inserito.	
Il display 18 mostra E3/4 .	Il sensore di pressione è guasto.	

Pulizia



Pericolo di corto circuito!

L'acqua o gli altri liquidi penetrati nell'alloggiamento possono causare un cortocircuito.

- Non immergere mai l'unità di base **1** della pentola a pressione in acqua o in altri liquidi.
- Accertarsi che non penetrino acqua o altri liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio!.
- Lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione prima di ogni pulizia.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Per evitare problemi di funzionamento, pulire la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.
- Non impiegare detergenti aggressivi, spazzole con setole di metallo o nylon né oggetti di pulizia affilati o metallici, come coltelli, lame d'acciaio e simili. Questi possono danneggiare la superficie.
- Non inserire mai l'unità di base e il coperchio della pentola a pressione nella lavastoviglie. Ciò potrebbe causarne la distruzione.
- Pulire l'unità principale **1**, il canale per l'acqua di condensazione **4** e il coperchio della pentola a pressione con un panno umido. Per la pulizia, rimuovere il coprivalvola **14** dal coperchio (vedere **fig. I**). Assicurarsi di asciugare bene tutte le parti prima dell'uso.
- Pulire il coprivalvola **14**, la griglia **29** e il contenitore di raccolta dell'acqua di condensazione **30** con un detersivo di uso domestico.
- Il contenitore **28** e la griglia **29** possono essere facilmente lavati in lavastoviglie.
- Per evitare odori sgradevoli e lo scolorimento dell'anello di tenuta **15**, è necessario pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo della pentola a pressione. Per farlo, strofinare leggermente l'anello di tenuta con essenza di aceto, ad esempio. Poi sciacquare bene i residui di essenza di aceto sotto l'acqua corrente fredda.

Conservazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio della pentola a pressione può causare danni alla stessa.

- Non riporre mai la pentola a pressione vicino a una fonte di calore.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete.
- Prima della conservazione, tutti i componenti devono essere completamente asciutti.
- Riporre la pentola a pressione solo da asciutta.
- Conservare la pentola a pressione sempre in un luogo asciutto e pulito, protetto dai raggi diretti del sole e lontano dalla portata dei bambini.
- Gli accessori della pentola a pressione, così come il cavo di alimentazione possono essere conservati comodamente all'interno dell'unità di base.
- A tale scopo, utilizzare la confezione originale.

Dati tecnici

Modello:	PC 160
Tensione di rete:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1000-1200 W
Pressione di lavoro bassa:	40 kpa
Pressione di lavoro alta:	65 kpa
Pressione massima ammissibile:	115 kpa
Dimensioni (L × P × A):	ca. 300 × 340 × 350 mm
Peso:	ca. 5,6 kg
Capienza:	ca. 5,68 litri
Avvio ritardato:	24 ore; regolabile in intervalli di 10 minuti
Tempo di cottura:	1 minuto – 12 ore
Classe di protezione:	I
Protezione da surriscaldamento:	sì
Lunghezza del cavo:	ca. 130 cm

Con riserva di modifiche tecniche.

Dichiarazione di conformità



La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta attraverso l'indirizzo indicato nel certificato di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio in base al tipo di materiale. Gettare il cartone insieme alla carta, le pellicole nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltimento degli apparecchi dismessi

(In base a quanto applicabile nell'Unione Europea e in altri Paesi europei con sistemi per la raccolta differenziata di materiali riciclabili)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Quando la pentola a pressione non è più utilizzabile, ogni consumatore è **obbligato per legge a differenziare i rifiuti di apparecchiature da quelli domestici** e a consegnarli, ad esempio, presso un centro di raccolta nel proprio Comune / quartiere. Si garantisce così il riutilizzo di vecchie apparecchiature, impedendo ripercussioni negative sull'ambiente.

Pertanto, gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo qui riportato.

Informativa sulla privacy

Elaborazione della garanzia ai sensi dell'art. 13 GDPR

Gentile cliente,

La informiamo che la monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Germania, in quanto titolare del trattamento, tratterà i Suoi dati personali. Per questioni relative alla protezione dei dati, potrà contattare il nostro responsabile della protezione dei dati, raggiungibile presso la monolith GmbH, Maxstraße 16, 45127 Essen, Germania, gdpr@monolith-gmbh.com. Il trattamento dei Suoi dati ai fini di elaborazione della garanzia si basa sul contratto di vendita che Lei ha concluso con noi.

I Suoi dati saranno trasferiti alla PROTEL Dienstleistungs- und Handels GmbH, Denisstraße 28a, 67663 Kaiserslautern, Germania per l'elaborazione della garanzia. Conserveremo i Suoi dati personali per un massimo di 10 anni.

Nei nostri confronti avrà il diritto di accedere ai Suoi dati personali interessati e il diritto di rettifica, cancellazione e limitazione del trattamento, il diritto di opporsi al trattamento e alla portabilità dei dati.

Il trattamento dei Suoi dati è necessario ai fini di elaborazione della garanzia; senza questi dati necessari, non potremmo procedere ad elaborare la garanzia.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.*

Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.*

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



*Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

MONOLITH GMBH
MAXSTRASSE 16
45127 ESSEN
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA** 817616



DE: 00 800 78 77 23 68
FR/IT: 043 50 80 163
DE: service@protel-service.com
FR/IT: protel@sertronics.com

MODELL / MODÈLE / MODELLO:
PC 160 09/2022

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**