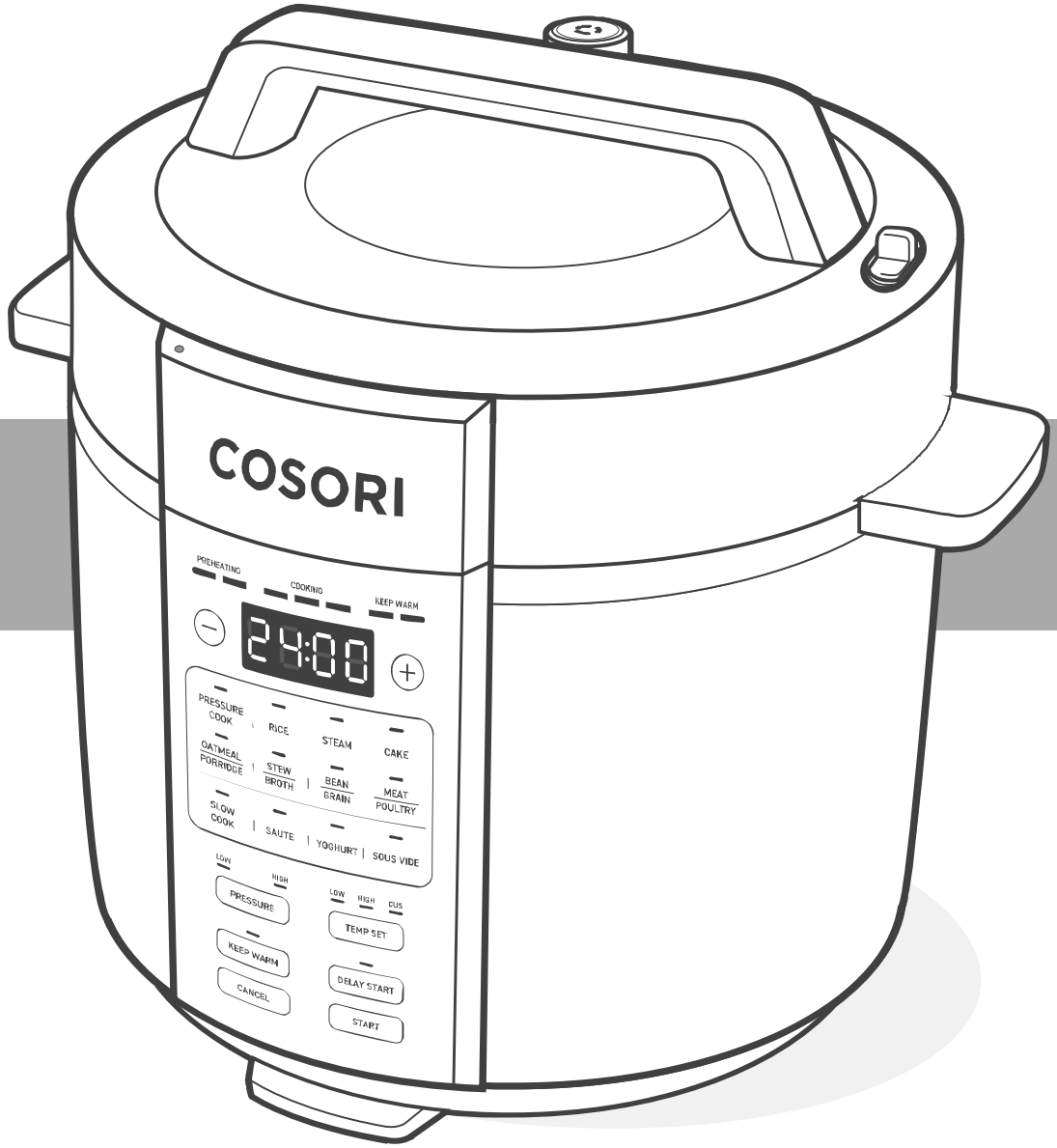
COSORI®

# User Manual

## 5.7-Litre Pressure Cooker



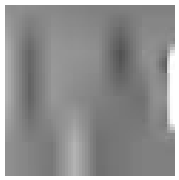

EN DE ES FR IT

**Questions or Concerns?**
**Fragen oder Probleme?**
**¿Tiene alguna pregunta o duda?**
**Des questions ou des préoccupations ?**
**Domande o dubbi?**

support.de@cosori.com | support.fr@cosori.com | support.it@cosori.com
support.es@cosori.com | support.eu@cosori.com

# Thank you for your purchage!

(We hope you love your new pressure cooker as much as we do)



**Get Creative with COSORI**

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!

*explore* our digital recipe gallery
**cosori.com**

*enjoy* weekly, featured recipes
*made exclusively by our in-house chefs*

---

## CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

**Email:** recipes@cosori.com

---

On behalf of all of us at COSORI,

*Happy cooking!*

# Inhaltsverzeichnis


**Verpackungsinhalt** 33
**Technische Daten** 33
**Wichtige Sicherheitshinweise** 34
**IHR Schnell-Kochtopf** 38
Schnellkochtopf-Zeichnung 38
Display-Diagram 39
Bedienfeld-Tasten 40
Display 41
Schnellkochtopf-Deckel 42
Dichtungsring 43
Anti-Blockier-Schutz 43
Schwimmerventil 43
Innentopf 43
Dämpfeinsatz 43
Schnellkochstufen 44
Druck ablassen 44
**Vor Dem Ersten Gebrauch** 46
Einrichtung 46
Testvorgang 47
**Kochfunktionen** 48
Referenztabelle der Kochfunktionen (Schnellkochen) 48
Referenztabelle der Kochfunktionen (druckloses Kochen) 49
Anpassen der Einstellungen für die Kochfunktionen 49
Schnellkochen 50
Langsam Kochen 51
Anbraten 52
Joghurt 52
**Langsam Garen** 53
Timer-gesteuerter Start 54
Warmhalten 54
Backen 55
Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen 57
**Pflege und Wartung** 57
Reinigung der Schnellkochtopf-Basis 57
Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz 57
Reinigung des Kondenswassersammelbehälters 58
Reinigung des Dichtungsrings 59
Beseitigung von verbleibendem Geruch 59
Lagerung 59
**Problemlösung** 60
**Informationen zur Garantie** 62
**Kundendienst** 62


# Verpackungsinhalt

**1 x** 5,7-Liter-Schnellkochtopf
**1 x** Innentopf
**1 x** Dämpfeinsatz
**1 x** Suppenkelle
**1 x** Reislöffel
**1 x** Messbecher
**1 x** Rezeptbuch
**1 x** Bedienungsanleitung
**1 x** Kurzanleitung

# Technische Daten

| | |
|---|---|
| **Modell** | CMC-CO601-SEU |
| **Stromversorgung** | AC 220-240, 50/60 Hz |
| **Nennleistung** | 1100 W |
| **Druck-Regler** | Niederdruck: 2,9–8 psi (20–55 kPA) Hochdruck: 5,8–12,3 psi (40–85 kPA) |
| **Fassungsvermögen** | 5,7 l (für 4–6 Personen) |
| **Abmessungen** | TxBxH 32,0 x 34,0 x 31,7 cm |
| **Gewicht** | 5,4 kg |

# LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung des Schnellkochtopfs. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.**

## Wesentliche Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kocht unter hohem Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen führen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf vor der Inbetriebnahme korrekt geschlossen ist. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 42).
- **ACHTUNG:** Verriegeln und versiegeln Sie den Deckel vor dem Schnellkochen immer korrekt.
- Heiße Oberflächen **nicht** berühren. Benutzen Sie die Griffe. Bewegen Sie den Schnellkochtopf **niemals**, während er in Betrieb ist.
- Gehen Sie beim Öffnen des Schnellkochtopfs vorsichtig vor, da heißer Dampf austreten kann, der ein Sicherheitsrisiko darstellt.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- Berühren Sie während des Kochens **nicht** das Dampfablassventil oder den Bereich in der Nähe des Ventils. Diesen Bereich **nicht** mit einem Tuch abdecken.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien **immer** hitzebeständige Handschuhe, Pads oder Ofenhandschuhe.
- Den Schnellkochtopf **niemals** ohne den Innentopf verwenden.
- Öffnen Sie den Deckel **nicht** mit Gewalt. Öffnen Sie den Deckel **erst**, wenn der gesamte Druck abgelassen wurde und das Schwimmerventil in den Deckel zurückgefallen ist.

## Allgemeine Sicherheit

- Als Schutz vor einem elektrischen Schlag **niemals** den Schnellkochtopf, das Kabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und vor der Reinigung sowie Lagerung.
- Lassen Sie Kinder **nicht** in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit dem Schnellkochtopf spielen.
- Kindern **nicht** erlauben, den Schnellkochtopf zu reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchzuführen.
- Den Schnellkochtopf **nicht** benutzen, wenn er beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 62).
- Die Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die nicht von COSORI empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen. Die Verwendung von anderen Schnellkochtopfdeckeln oder Innentöpfen kann zu Verletzungen und Schäden am Schnellkochtopf führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- Stellen Sie **weder** den Schnellkochtopf **noch** einzelne Geräteteile auf einen Herd, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.



## WARNUNG

**LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN.**

## Allgemeine Sicherheit (Fortsetzung)

- **Keine** Lebensmittel, Flüssigkeiten oder Fremdkörper auf die Heizplatte legen.
- Vergewissern Sie sich **immer,** dass das Heizelement sauber ist, bevor Sie den Innentopf einsetzen.
- Um den Schnellkochtopf auszuschalten und vom Netz zu trennen, drücken Sie **ABBRECHEN**, um den Kochvorgang zu beenden, und ziehen Sie dann den Netzstecker. Fassen Sie den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose, um den Stecker herauszuziehen. **Niemals** am Netzkabel ziehen.
- Sicherstellen, dass die Heizplatte sauber und die Unterseite des Innentopfs trocken ist, bevor der Innentopf eingesetzt wird.
- Gehen Sie beim Bewegen des Schnellkochtopfs (oder dem Herausnehmen des Innentopfs) besonders vorsichtig vor, wenn er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Stellen Sie den Innentopf **immer** auf einer hitzebeständigen Unterlage ab, wenn Sie ihn aus dem Schnellkochtopf herausnehmen.
- Das mitgelieferte Zubehör und den Innentopf **nicht** in der Mikrowelle, auf einem Herd oder Grill oder im Backofen verwenden.
- Den Schnellkochtopf **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf den Schnellkochtopf.
- Bewahren Sie in Ihrem Schnellkochtopf oder herausnehmbaren Innentopf **nur** empfohlenes COSORI-Zubehör auf.
- Dieser Schnellkochtopf ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieser Schnellkochtopf kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung des Schnellkochtopfs erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Erlauben Sie Kindern **nicht**, den Schnellkochtopf zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Nehmen Sie **keine** Veränderungen an den Sicherheitsmechanismen vor, die über die Anweisungen in **Pflege und Wartung** (Seite 57) hinausgehen.
- **Nur** verwenden wie in diesem Handbuch beschrieben. Den Schnellkochtopf **nur** für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

**Hinweis:** *Anweisungen zur Reinigung des Schnellkochtopfs, aller Teile und des Zubehörs siehe* ***Pflege und Wartung*** *(Seite 57).*

## Beim Kochen

- **ACHTUNG:** Gefahr eines Stromschlags. **Nur** im herausnehmbaren Innentopf kochen. Füllen Sie **keine** Flüssigkeit direkt in den Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Der herausnehmbare Innentopf ist während des Gebrauchs extrem heiß und kann schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist.
- Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle Lüftungsöffnungen frei von Speiseresten sind.
- Stellen Sie den Druckablassschalter **immer** auf „**Seal (Dichten)**", wenn die Schnellkochfunktionen verwendet werden.
- Heißer Dampf aus dem Dampfablassventil kann Verbrennungen verursachen.



## WARNUNG

**LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN.**

## Während des Kochens (Fortsetzung)

- Achten Sie **immer** darauf, dass der Dichtungsring korrekt in der Dichtungsringhalterung befestigt ist. Weitere Informationen finden Sie unter **Reinigung des Dichtungsrings** (Seite 59).
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf vor dem Schnellkochen **immer** korrekt geschlossen ist.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf **niemals** ohne Flüssigkeit, da dies den Topf ernsthaft beschädigen kann.
- Überschreiten Sie **nicht** die maximale Fülllinie (siehe **Innentopf**, Seite 43).



- **ACHTUNG:** Vermeiden Sie Rezepte, in denen mehr als 60 ml / ¼ Tasse Öl oder Fett enthalten sind. Die Verwendung von heißem Öl beim Schnellkochen kann zu Verbrennungen führen.



- Füllen Sie füllen Sie den Schnellkochtopf **maximal** bis zur ⅔ des Fassungsvermögens des Innentopfs. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich ausdehnen, z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf **maximal** bis zur ½ des Fassungsvermögens des Innentopfs.
- Seien Sie beim Kochen und Entlüften von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken, Spalterbsen, Nudeln usw. äußerst vorsichtig, da diese Lebensmittel schäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr und/oder Dampfablassventil verstopfen können.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie teigige Speisen zubereiten, um ein Herausschleudern der Speisen zu vermeiden.
- Beim Kochen von Fleisch mit Haut kann diese unter Druck aufquellen. Stechen Sie **nicht** in das Fleisch, solange die Haut aufgequollen ist, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Stellen Sie heißes Zubehör und den herausnehmbaren Innentopf **immer** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Öffnen Sie den Deckel **niemals** gewaltsam, wenn er unter Druck steht. Warten Sie **immer**, bis das Schwimmerventil sich abgesenkt hat, bevor Sie den Deckel öffnen. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 42), **Schwimmerventil** (Seite 43), und **Druckablass** (Seite 44).
- Verwenden Sie **nur** den originalen Schnellkochdeckel. Die Verwendung eines anderen Deckels zum Schnellkochen kann zu Verletzungen führen.
- Schwimmerventil oben: Deckel **nicht** öffnen. Schwimmerventil unten: Deckel kann sicher geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel **nicht** gewaltsam, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.
- Wenn der Innentopf am Deckel festklebt, schieben Sie den Dampfablassschalter in die Stellung **Vent (Entlüften)**, um den Sog zu lösen. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 42).
- Halten Sie **nicht** die Hände, das Gesicht oder die unbedeckte Haut über das Dampfablassventil.
- Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Kochen **nicht** das Zubehör oder den Innentopf.
- **Kein/e** Papier, Pappe, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder andere Materialien, die sich entzünden oder schmelzen können, in den Schnellkochtopf legen.
- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf **nicht** zum Frittieren oder Druckfritieren.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **WARNUNG:** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie den Schnellkochtopf und das Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel **niemals** über die Kante der



## WARNUNG

**LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN.**

## Während des Kochens (Fortsetzung)

Arbeitsplatte, verwenden Sie die Steckdose **nicht** unter der Arbeitsplatte und verwenden Sie sie **nicht** mit einem Verlängerungskabel.

- Über das Dampfablassventil und das Dampfablassrohr kann der Dampf entweichen. Überprüfen Sie diese Teile vor jedem Gebrauch, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind oder sich mit Lebensmitteln zugesetzt haben.
- Den Schnellkochtopf **nicht** unbeaufsichtigt lassen, während er in Betrieb ist.
- Berühren Sie das Heizelement nach dem Kochen **nicht**, da es noch heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.

## Stromversorgung und Kabel

- Dieser Schnellkochtopf besitzt ein kurzes Netzkabel, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder daran ziehen, sich darin verheddern oder darüber stolpern.
- **Niemals** mit einem Verlängerungskabel verwenden. Dieser Schnellkochtopf ist nur für die Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.
- Verwenden Sie **keinen** Netzadapter.
- Das Kabel **nicht** über die Seite eines Tischs oder einer Theke hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Halten Sie den Schnellkochtopf und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Verwenden Sie **niemals** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss des Schnellkochtopfs.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von der Arovast Corporation oder einer einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 62).

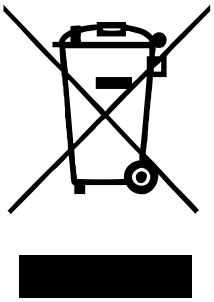
## Elektromagnetische Felder (EMF)

Der COSORI-Schnellkochtopf erfüllt alle Normen hinsichtlich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.

**Hinweis:** *Gegenstände, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind, können hohe Temperaturen erreichen und sollten deshalb mit Vorsicht behandelt werden.*



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. Die korrekte Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

## Dieses Produkt ist RoHS-konform.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

# DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN



## WARNUNG

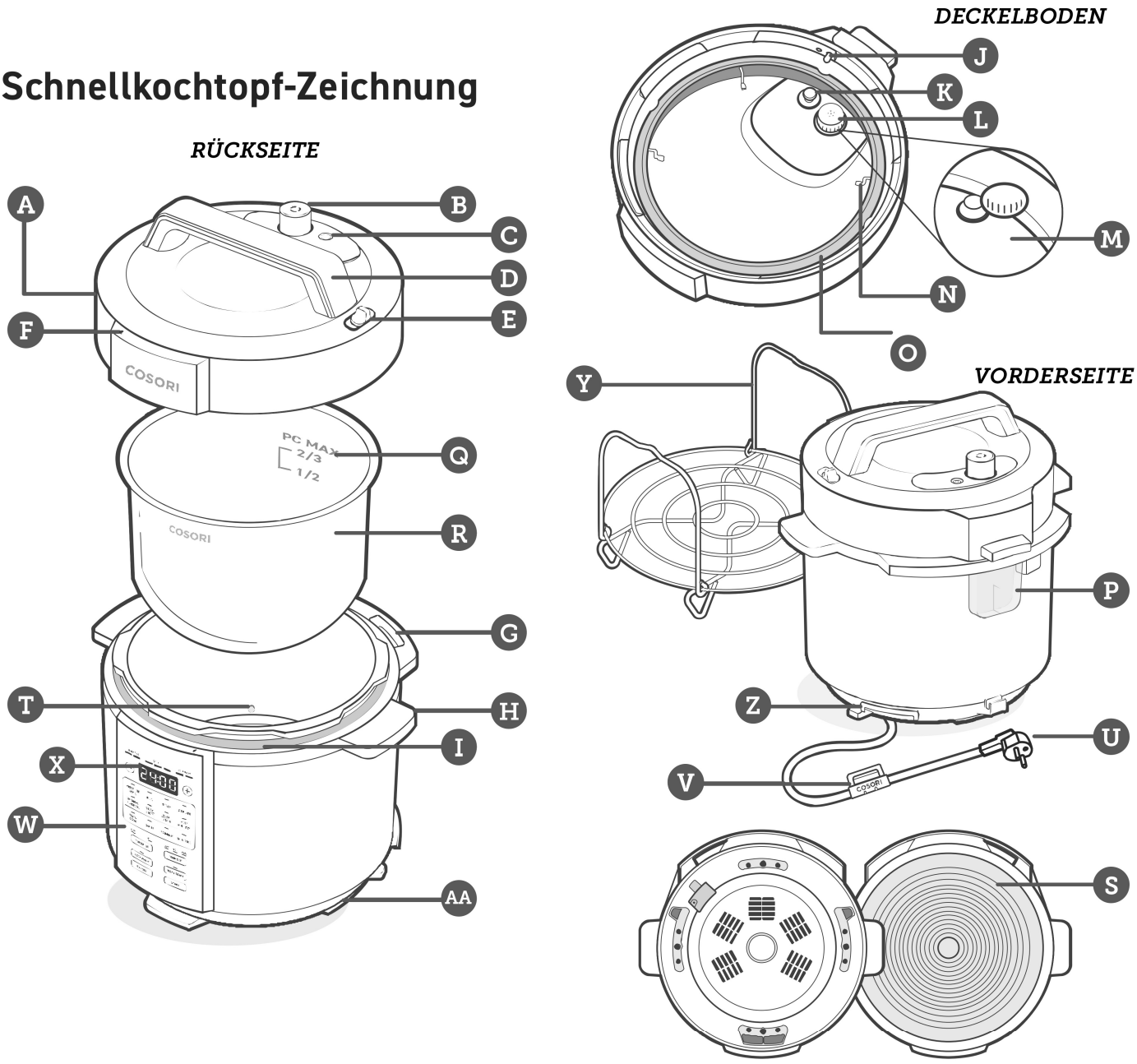
**LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN.**

DE

# IHR SCHNELL-KOCHTOPF

Ihr COSORI-Schnellkochtopf kombiniert 9-in-1-Kochfunktionen, um Lebensmittel 70 % schneller als mit herkömmlichen Kochmethoden zu garen. Mit seinen benutzerfreundlichen Bedienelementen, dem berührungsfreundlichen Deckel, dem antihaftbeschichteten Innentopf und dem sicheren Dampfablassschalter ist der COSORI-Schnellkochtopf der Star in Ihrer Küche.

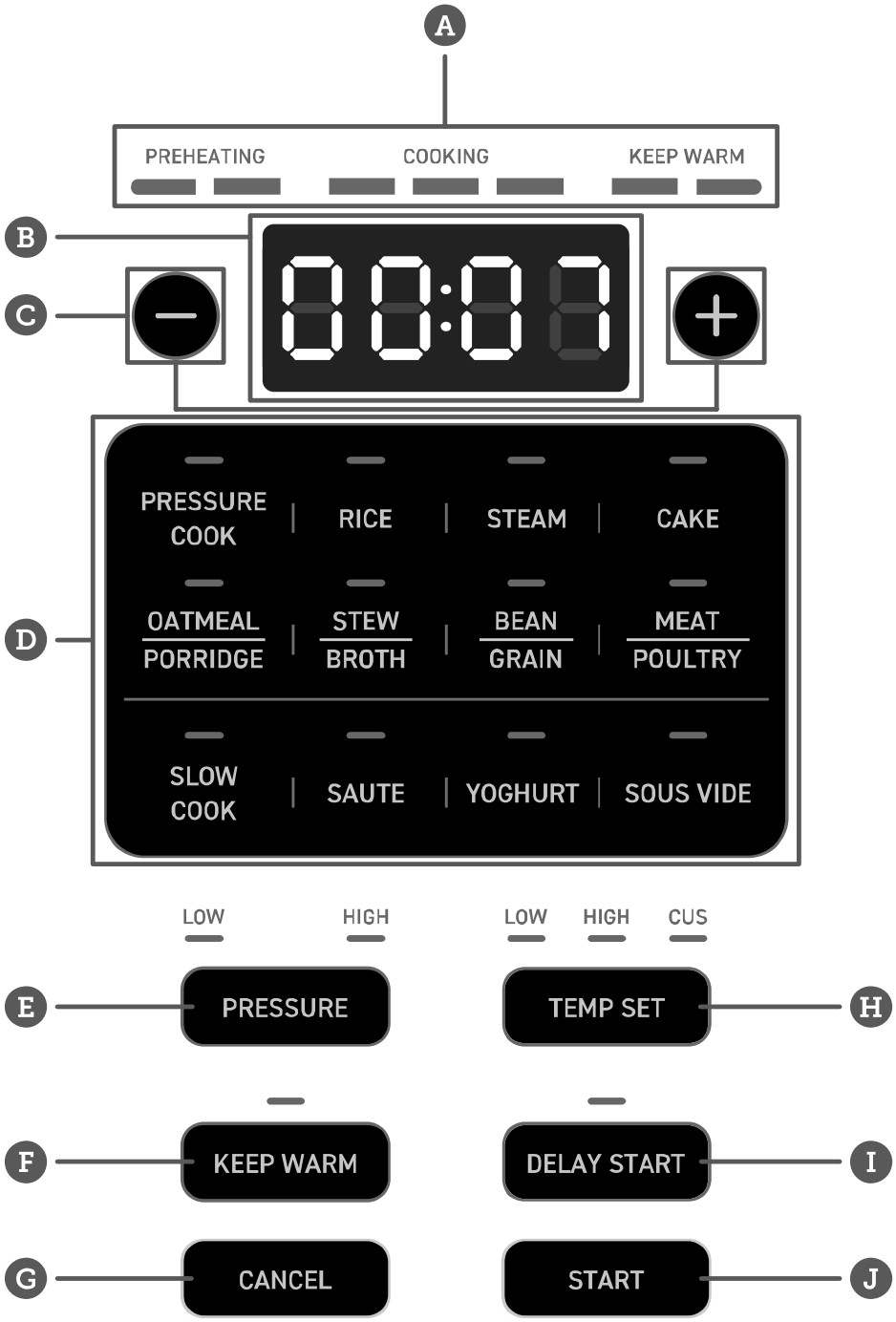
## Schnellkochtopf-Zeichnung




**A.** Schnellkochtopf-Deckel
**B.** Dampfablassventil
**C.** Schwimmerventil
**D.** Deckelgriff
**E.** Dampfablasschalter
**F.** Deckelmarkierung
**G.** Deckelhalter
**H.** Schnellkochtopfgriffe
**I.** Wassersammelkanal
**J.** Verriegelungsstift
**K.** Silikonkappe
**L.** Anti-Blockier-Schutz
**M.** Dampfablassrohr
**N.** Dichtungsring-Halterung
**O.** Dichtungsring
**P.** Kondenswassersammler
**Q.** Füllstandmarkierungen
**R.** Innentopf
**S.** Heizelement
**T.** Rutschfeste Silikonpads
**U.** Stromkabel
**V.** Stromkabel-Clip
**W.** Bedienfeld
**X.** Display
**Y.** Dämpfeinsatz
**Z.** Kabelhaken
**AA.** Schnellkochtopf-Basis

# Display-Diagram

## Bedienfeld

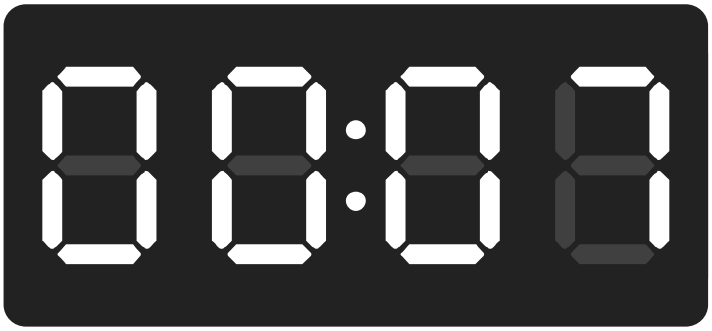



**A.** Fortschrittsbalken
**B.** Display
**C.** Zeit- und Temperatureinstellung/ Summer ein/aus
**D.** Kochfunktionen
**E.** Druck einstellen
**F.** Warmhalten
**G.** Abbrechen
**H.** Temperatur einstellen
**I.** Timer-gesteuerter Start
**J.** Start

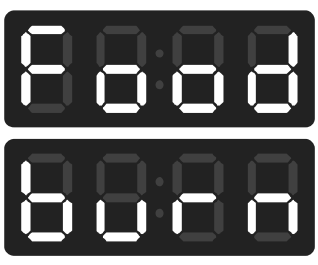
## Bedienfeld-Tasten

| | | |
|---|---|---|
| **Fortschrittsbalken** | Blinkt, um anzuzeigen, welche Garstufe begonnen hat, und leuchtet, um anzuzeigen, welche Garstufe aktiv ist. | |
| **Display** | • Zeigt Kochzeit und Temperatur an, wenn eine Kochfunktion ausgewählt/angepasst wurde.<br>  • Die Zeit wird im Format HH:MM angezeigt und zählt je nach Kochfunktion und -stufe hoch oder runter.<br>  • Zeigt die Temperatur in °C (Celsius) beim drucklosen Garen an, außer beim Warmhalten.<br>• Zeigt Meldungen über den Deckel und den Garstatus an. Siehe **Meldungen anzeigen** (Seite 41). | |
| **Zeit- und Temperatureinstellung** | Stellt Kochzeit, Temperatur, Startverzögerung (über Timer) und Warmhaltezeit ein. | |
| **Summer ein/aus** | • Schaltet die Signaltöne des Schnellkochtopfs ein/aus.<br>• Im Standby-Modus:<br>  • Halten Sie die Taste **+** gedrückt, bis auf dem Display „S ON (S EIN)" angezeigt wird und die Signaltöne aktiviert werden.<br>  • Halten Sie die Taste **-** gedrückt, bis auf dem Display „S OFF (S AUS)" angezeigt wird, und die Signaltöne werden deaktiviert.<br>***Hinweis:*** *Sicherheits- und Fehlerwarnungen können nicht deaktiviert werden.* | |
| **Kochfunktionen** | **Schnellkochfunktionen:**<br>Schnellkochen<br>Reis<br>Dämpfen<br>Backen<br>Haferflocken/Porridge<br>Eintopf/Brühe<br>Bohnen/Getreide<br>Fleisch/Geflügel | **Drucklose Kochfunktionen:**<br>Langsam Kochen<br>Anbraten<br>Joghurt<br>Langsam Garen<br>Keep Warum (Warmhalten) |
| **Druck einstellen** | Stellt den Druck für das Schnellkochen auf „Niedrig" oder „Hoch" ein. | |
| **Temperatur einstellen** | • Stellt die Temperatur auf „Niedrig", „Hoch" oder „Benutzerdefiniert" ein.<br>***Hinweis:*** *Mit der Temperatureinstellung „Benutzerdefiniert" können Sie die Temperatur für „Anbraten", „Joghurt" und „Langsam Garen" mit den Tasten **-** oder **+** einstellen.* | |
| **Warmhalten** | • Schaltet die Warmhaltefunktion ein/aus.<br>• Kann als Kochfunktion zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden.<br>• Weitere Informationen finden Sie unter **Warmhalten** (Seite 54).<br>***Hinweis:*** *Automatisch eingeschaltet für alle Kochfunktionen außer „Anbraten", „Joghurt" und „Langsam Garen".* | |
| **Timer-gesteuerter Start** | • Verzögert den Start einer Kochfunktion.<br>***Hinweis:*** *„Timer-gesteuerter Start" ist nicht verfügbar für „Anbraten", „Joghurt" und „Langsam Garen".* | |
| **Start** | Startet die gewählte Kochfunktion. | |
| **Abbrechen** | Der Kochvorgang kann jederzeit abgebrochen werden. | |

## Display




## Meldungen anzeigen

| | |
|---|---|
|  | Der Schnellkochtopf ist in Bereitschaft. |
|  | Der Deckel ist abgenommen oder nicht korrekt geschlossen. |
|  | Der Schnellkochtopf wird vorgewärmt/unter Druck gesetzt. |
|  | Der Schnellkochtopf ist bereit für das Einfüllen von Lebensmitteln in den Innentopf, wenn Sie die Kochfunktionen „Anbraten" und „Langsam Garen" verwenden. |
|  | Auf dem Display erscheint eine der folgenden Anzeigen:<br>**1.** Wenn eine Kochfunktion aktiv ist, zählt der Timer rückwärts und zeigt die verbleibende Kochzeit an, bis der Kochvorgang beendet ist.<br>**2.** Wenn die Startverzögerung oder der Timer-gesteuerte Start aktiviert ist, zählt der Timer rückwärts, bis der Kochvorgang beginnt.<br>**3.** Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist, zählt der Timer von 00:00 an aufwärts und zeigt an, wie lange die Speisen bereits erwärmt wurden. |
|  | Der Kochvorgang ist beendet und die Warmhaltefunktion ist ausgeschaltet. |
|  | Der Schnellkochtopf ist möglicherweise überhitzt, weil er nicht genügend Flüssigkeit enthält.<br>Weitere Informationen finden Sie unter **Fehlersuche** (Seite 60). |

# Schnellkochtopf-Deckel

- Beim Garen mit einer Schnellkochfunktion wird der Dampfablassschalter beim Schließen automatisch auf „**Seal (Dichten)**" gestellt. *[**Abbildung 1.1**]*

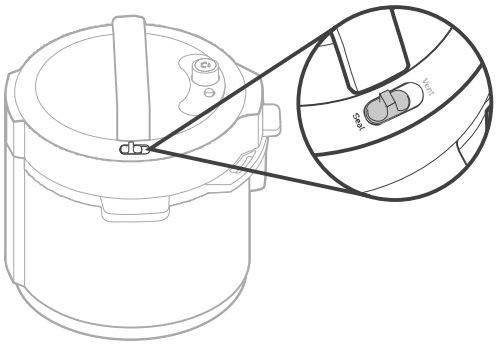



*Abbildung 1.1*

- Wenn Sie mit einer drucklosen Kochfunktion kochen, stellen Sie den Dampfablassschalter immer auf „**Vent (Entlüften)**". *[**Abbildung 1.2**]*

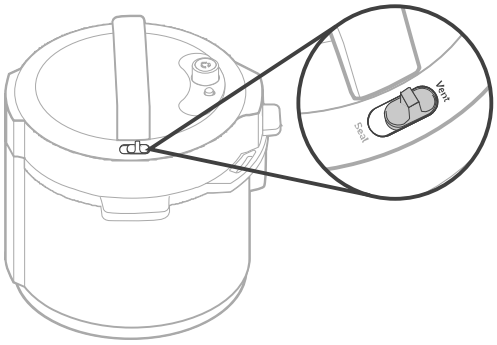



*Abbildung 1.2*

- Der Deckel wird verriegelt, wenn Druck erzeugt wird, und entriegelt, wenn der Druck vollständig abgelassen wird.
- Beim drucklosen Garen ist der Deckel **nicht** verriegelt, damit Sie die Speisen während des Garens probieren können.
- Um den Deckel abzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der orangefarbene Punkt auf dem Deckel mit dem orangefarbenen Punkt auf der Schnellkochtopf-Basis übereinstimmt, und heben Sie ihn dann an. *[**Abbildung 1.3**]*

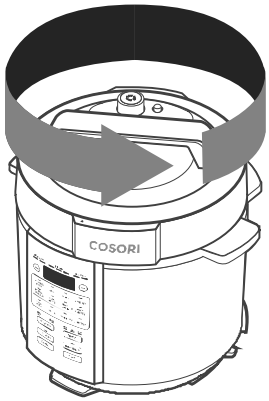



*Abbildung 1.3*

- Um den Deckel zu schließen und zu sichern, richten Sie den orangefarbenen Punkt auf dem Deckel mit dem orangefarbenen Punkt auf dem Schnellkochtopf-Basis aus und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. *[**Abbildung 1.4**]*




*Abbildung 1.4*

- Der Deckel lässt sich bequem in die Deckelhalterung auf der Rückseite des Schnellkochtopf-Basis legen. *[**Abbildung 1.5**]*

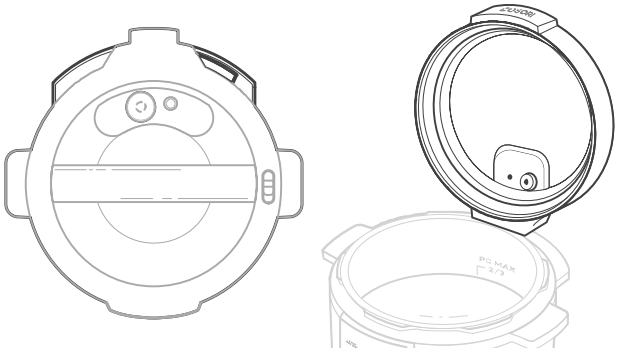


*Abbildung 1.5*

***Hinweis:***

- *Warten Sie* ***immer****, bis das Schwimmerventil sich abgesenkt hat, bevor Sie den Deckel abnehmen.*
- *Der Schnellkochtopf gibt beim Schließen und Öffnen des Deckels ein Signalton von sich, damit Sie wissen, wann der Deckel gesichert ist und wann nicht.*

## Dichtungsring

Der Dichtungsring (vorinstalliert) sorgt für einen luftdichten Abschluss zwischen dem Innentopf und dem Deckel.
Weitere Informationen finden Sie unter **Reinigung des Dichtungsrings** (Seite 59).

## Anti-Blockier-Schutz

Der Anti-Blockier-Schutz verhindert, dass Lebensmittel das Dampfablassrohr verstopfen, und hilft, den Druck während des Kochvorgangs zu regulieren. [***Abbildung 1.6***]

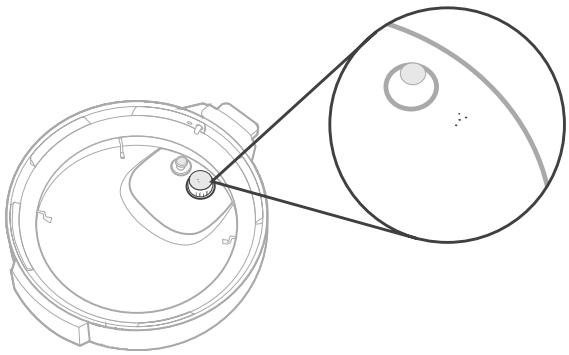


*Abbildung 1.6*

## Schwimmerventil

- Das Schwimmerventil zeigt an, ob im Schnellkochtopf Druck vorhanden ist.
- Ein ausgefahrenes Schwimmerventil bedeutet, dass im Inneren Druck herrscht. [***Abbildung 1.7***]

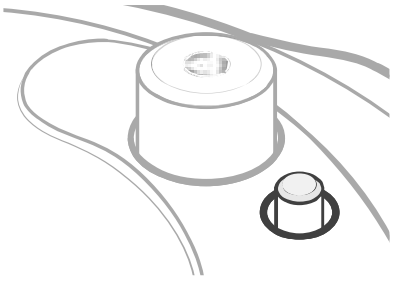


*Abbildung 1.7*

- Das Schwimmerventil zeigt an, ob im Schnellkochtopf Druck vorhanden ist. Wenn das Schwimmerventil in den Deckel gesunken ist, herrscht im Inneren kein Druck. [***Abbildung 1.8***]

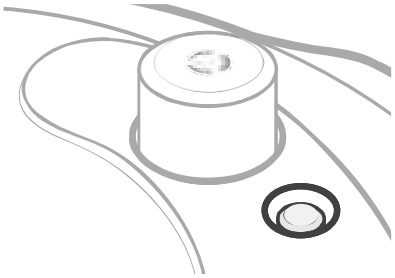


*Abbildung 1.8*

***Hinweis:*** *Versuchen Sie* ***niemals****, den Deckel zu entfernen, wenn das Schwimmerventil geöffnet ist.*

## Innentopf

Der Innentopf besteht aus Aluminium mit einer Antihaftbeschichtung aus Keramik.

**ACHTUNG:**

- Füllen Sie den Innentopf **nicht** über die Linie „**PCMAX-⅔**" (Pressure Cooking (Schnellkochen) Maximum), die im Innentopf markiert ist.
- Füllen Sie den Innentopf **nicht** über die „**—½**"-Linie, wenn Sie Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken, Spalterbsen, Nudeln usw. garen. Diese Lebensmittel können schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr und/oder das Dampfablassventil verstopfen.

## Dämpfeinsatz

Der Dämpfeinsatz kann zum Dämpfen von Gemüse und Fleisch, zum Halten von Schnellkochtopf-geeigneten Behältern und zum Backen von Kuchen verwendet werden (siehe **Kuchen**, Seite 55).

***Hinweis: Nur*** *hitzebeständige und wasserfeste Behälter im Dämpfeinsatz und im Inneren des Schnellkochtopfes verwenden.*

# Schnellkochstufen

Beim Schnellkochen gibt es 3 Stufen:

1. **VORWÄRMEN:**
   - Auf dem Display wird  angezeigt und der Fortschrittsbalken leuchtet unter „VORHEIZEN" auf.
   - Das Schwimmerventil öffnet sich, sobald ein ausreichender Druck aufgebaut wurde.

***Hinweis:***

- *Die Zeit, die der Schnellkochtopf benötigt, um Druck zu erzeugen, hängt von dem zu kochenden Inhalt, der Flüssigkeits- sowie der Lebensmittelmenge und der Temperatureinstellung ab. Gefrorene Lebensmittel benötigen die längste Zeit, aufgetaute garen schneller.*
- *Die Kochzeit beinhaltet **nicht** die Vorheizzeit. Die Vorheizzeit wird **nicht** auf dem Display angezeigt.*

2. **KOCHEN:**
   - Sobald das Vorheizen beendet ist, beginnt auf dem Display der Countdown-Timer mit dem Herunterzählen. Der Fortschrittsbalken leuchtet unter „KOCHEN" auf.
   - Der gewählte Druck „Niedrig" oder „HOCH" wird während der Phase „KOCHEN" beibehalten.

***Hinweis:*** *Kochzeit, Druckstufe und Temperatur können während des Kochvorgangs jederzeit angepasst werden.*

3. **WARMHALTEN:**
   - Nach Abschluss des Kochvorgangs wird auf dem Display ein Timer ab „00:00" angezeigt und der Fortschrittsbalken leuchtet unter „WARMHALTEN" auf.
   - Wenn Sie die automatische Warmhaltefunktion vor dem Start einer Schnellkochfunktion abbrechen, zeigt das Display nach Abschluss des Kochvorgangs „ENDE" an und beginnt, den Druck auf natürliche Weise abzulassen, bis das Schwimmerventil in den Deckel sinkt (siehe **Warmhalten**, Seite 54).
   - Wenn die automatische Warmhaltefunktion nicht vor dem Garen abgebrochen wird, zeigt das Display nach Abschluss des Kochvorgangs den aufwärts zählenden Timer ab „00:00" an, bis Sie **ABBRECHEN** drücken.

***Hinweis:*** *Optional können Sie die Schnellabschaltung oder die zeitgesteuerte Druckabschaltung verwenden, um den Druck abzulassen (siehe **Druckablass**, Seite 44).*

# Druck ablassen

Beim Kochen mit einer Schnellkochfunktion (Schnellkochen, Reis, Dämpfen, Backen, Haferflocken/Porridge, Eintopf/Brühe, Bohnen/Getreide und Fleisch/Geflügel) müssen Sie den Druck im Schnellkochtopf ablassen, bevor Sie den Deckel öffnen.

**ACHTUNG:** Warten Sie **immer**, bis das Schwimmerventil absinkt, bevor Sie den Deckel öffnen.

Es gibt 3 Methoden, wie der Schnellkochtopf den Druck abbauen kann:

### NATÜRLICHER DRUCKABLASS

Der Schnellkochtopf lässt den Druck mit der Zeit von selbst ab.

- Das Kochen wird allmählich beendet und der Druck wird mit der Zeit natürlich abgebaut. Wenn das natürliche Entlüften abgeschlossen ist, wird das Schwimmerventil abgesenkt.
- Der Dampfablassschalter bleibt in der Stellung „**Seal (Dichten)**". Nach dem Absinken des Schwimmerventils wird der Deckel automatisch entriegelt.
- Wir empfehlen, beim Kochen von Suppen, Eintöpfen, Chilis, Nudeln, Haferflocken, Reisbrei, Bohnen, Getreide und Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, den Druck auf natürliche Weise abzulassen, um Spritzer zu vermeiden.

***Hinweis:*** *Das natürliche Entlüften kann je nach Gericht bis zu 40 Minuten dauern.*

### SCHNELLABLASS

Sie können den Dampf manuell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter betätigen (siehe Seite 38).

- Das Kochen wird schnell beendet, da der Druck und der **heiße Dampf** schnell abgelassen werden.
- Stellen Sie den Dampfablassschalter nach Abschluss des Kochvorgangs auf die Stellung „**Vent (Entlüften)**".

***Hinweis:*** *Wenn der Schnellkochtopf zu viel Dampf abgibt, stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**Seal (Dichten)**" und lassen Sie den Rest des Drucks auf natürliche Weise entweichen.*

- Wir empfehlen, den Druck beim Garen von Gemüse und Meeresfrüchten schnell abzulassen, damit die Speisen nicht verkochen.

## ZEITGESTEUERTES NATÜRLICHES ENTLÜFTEN

- Der Kochvorgang wird allmählich gestoppt, bis der verbleibende Druck schnell abgelassen wird.
- Lassen Sie den Dampfablassschalter nach Abschluss des Kochvorgangs einige Minuten lang in der Stellung „**Seal (Dichten)**" und stellen Sie den Schalter dann auf „**Vent (Entlüften)**", um den restlichen Druck schnell abzulassen.
- Wir empfehlen die Verwendung von zeitgesteuertem natürlicher Entlüften für Nahrungsmittel wie Reis und Getreide.

***Hinweis:*** *Sobald der Schalter auf „**Vent (Entlüften)**" gestellt wird, ist der Druck nicht mehr so stark wie bei einem sofortigen schnellen Entlüften.*

### *ACHTUNG:*

- Halten Sie ***nicht*** die Hände, das Gesicht oder die unbedeckte Haut *über das Dampfablassventil.*
- *Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Druck vollständig abgebaut ist. Der Deckel bleibt so lange verriegelt, bis das Schwimmerventil in den Deckel gesunken ist.*
- *Drücken Sie das Schwimmerventil **niemals** mit Gewalt nach unten, wenn es noch ausgefahren ist.*
- *Um gefährliche Lebensmittelspritzer zu vermeiden, **immer** für Lebensmittel, die ein großes Flüssigkeitsvolumen oder einen hohen Stärkegehalt haben (wie Suppe, Porridge oder Fruchtkonfitüre), das natürliche Entlüften verwenden.*

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

## Einrichtung

1. Entfernen Sie alle Kunststoffverpackungen aus dem Schnellkochtopf. Lesen und entfernen Sie alle vorübergehenden Aufkleber und Warnhinweise.

***Hinweis:*** Entfernen Sie ***nicht*** *den permanenten Warnaufkleber vom Deckel oder das Zertifizierungsetikett von der Schnellkochtopf-Basis.*

2. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

***Hinweis:*** *Über dem Schnellkochtopf muss ich immer ein Freiraum von 13 cm befinden.* [***Abbildung 2.1***]

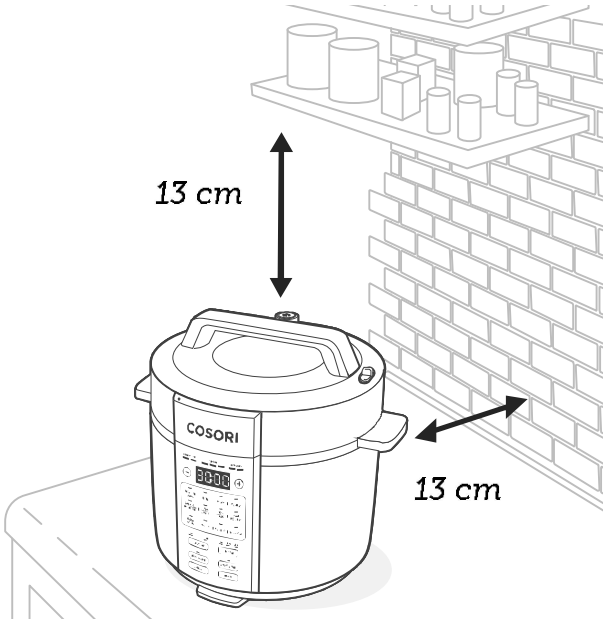



*Abbildung 2.1*

3. Drehen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Nehmen Sie den Innentopf aus dem Schnellkochtopf.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring fest im Deckel sitzt.
5. Entfernen Sie den Innentopf. Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass es frei von Verunreinigungen ist. [***Abbildung 2.2***]

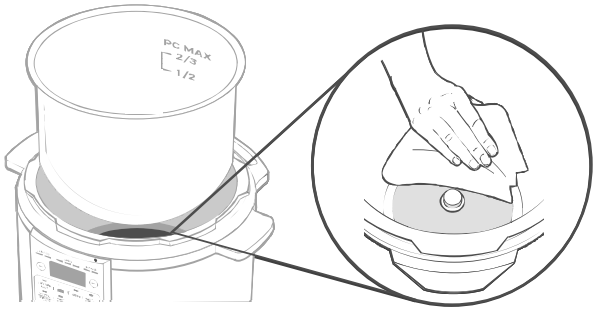



*Abbildung 2.2*

6. Spülen Sie den Innentopf, das Zubehör und die Innenseite des Deckels mit einem nicht scheuernden Schwamm mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie alles anschließend gründlich ab. Siehe **Pflege und Wartung**, Seite 57.
7. Setzen Sie den Innentopf wieder in die Schnellkochtopf-Basis ein.
8. Schließen Sie den Schnellkochtopf an eine Steckdose an. [***Abbildung 2.3***]

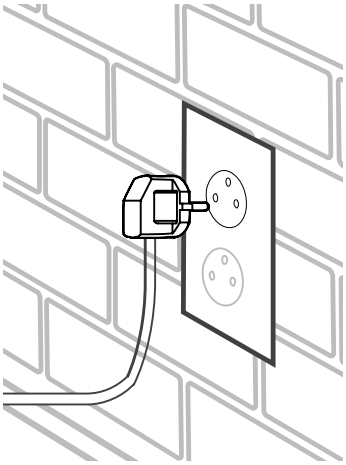


*Abbildung 2.3*

9. Führen Sie vor dem Kochen einen **Testlauf** durch (siehe Seite 17).

# Testvorgang

**Führen Sie unbedingt einen Testlauf durch, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf benutzen.** So können Sie lernen, den Schnellkochtopf zu benutzen, und sicherstellen, dass er korrekt funktioniert.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf sauber und leer ist.
2. Füllen Sie 750 ml / 3 Tassen Wasser in den Innentopf. [***Abbildung 3.1***]

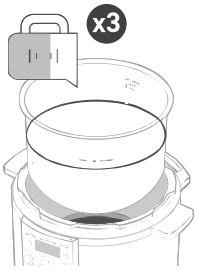



*Abbildung 3.1*

3. Setzen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs auf den Topf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel verriegelt ist. [***Abbildung 3.2***]




*Abbildung 3.2*

4. Wählen Sie **SCHNELLKOCHEN** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Kochzeit auf 5 Minuten einzustellen. [***Abbildung 3.3***]




*Abbildung 3.3*

5. Drücken Sie **DRUCK**, um den Druck „HOCH" zu wählen.
6. Drücken Sie **WARMHALTEN**, um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten.

***Hinweis:*** *„WARMHALTEN" ist standardmäßig eingeschaltet.*

7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann das Aufheizen. Der Fortschrittsbalken leuchtet unter „VORHEIZEN" auf und auf dem Display erscheint - - - -.
8. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchtet der Fortschrittsbalken unter „KOCHEN" auf und der Countdown für den Timer beginnt.
9. Wenn der Testlauf beendet ist, zeigt das Display „ENDE" an und der Schnellkochtopf gibt 10 Signaltöne ab, um anzuzeigen, dass der Kochvorgang beendet ist.
10. Der Schnellkochtopf wird den Druck auf natürliche Weise ablassen. Sobald der Druck vollständig abgebaut ist, fällt das Schwimmerventil in den Deckel zurück.
    - Optional können Sie den Druck vor dem Öffnen des Deckels schnell oder zeitgesteuert natürlich ablassen. Siehe **Druckablass** (Seite 44).
    - Der Deckel wird entriegelt, wenn das Schwimmerventil nach unten gefallen ist.
11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel entriegelt ist. Zum Entfernen anheben. [***Abbildung 3.4***]

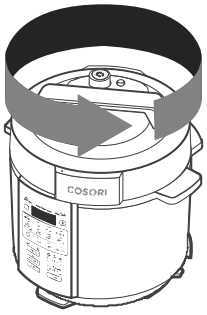



*Abbildung 3.4*

12. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Innentopf vorsichtig zu entfernen. Gießen Sie das Wasser weg.
13. Lassen Sie den Innentopf abkühlen und trocknen Sie ihn dann mit einem weichen Handtuch ab.

***Hinweis:*** *Ein Schnellkochtopf kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den* ***Kundendienst*** *(siehe Seite 62).*

# KOCHFUNKTIONEN

Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Die Kochzeit beinhaltet **nicht** die Vorheizzeit. Die Vorheizzeit wird **nicht** auf dem Display angezeigt.

## Referenztabelle der Kochfunktionen (Schnellkochen)

| Kochfunktionen | Druckeinstellung | Betriebszeitbereich | Standardzeit |
|---|---|---|---|
| **Schnellkochen** | Niedrig | 00:01–04:00 | 00:35 |
| | Hoch | | |
| **Reis** | Niedrig | 00:01–01:00 | 00:12 |
| | Hoch | | |
| **Dämpfen** | Niedrig | 00:01–04:00 | 00:10 |
| | Hoch | | |
| **KUCHEN** | Niedrig | 00:01-04:00 | 00:30 |
| | Hoch | | |
| **Haferflocken/ Porridge** | Niedrig | 00:01–01:00 | 00:20 |
| | Hoch | | |
| **Eintopf/Brühe** | Niedrig | 00:01–04:00 | 00:30 |
| | Hoch | | |
| **Bohnen/Getreide** | Niedrig | 00:01–01:00 | 00:30 |
| | Hoch | | |
| **Fleisch/Geflügel** | Niedrig | 00:01–04:00 | 00:35 |
| | Hoch | | |

# Kochfunktionen (Fortsetzung)

## Referenztabelle der Kochfunktionen (druckloses Kochen)

| Kochfunktionen | Temperatureinstellung | Betriebszeitbereich | Standardzeit |
|---|---|---|---|
| **Langsam Kochen** | Niedrig: 100 °C / 212 °F | 00:05–24:00 | 06:00 |
| | Hoch: 100 °C / 212 °F | | |
| **Anbraten** | Niedrig: 140 °C / 284 °F | 00:01–01:00 | 00:30 |
| | Hoch: 180 °C / 356 °F | | |
| | Benutzerdefiniert: 120-180 °C / 248~356 °F | | |
| **Joghurt** | Niedrig: 33 °C / 91 °F | 00:05–99:30 | 08:00 |
| | Hoch: 42 °C / 108 °F | | |
| | Benutzerdefiniert: 25–85 °C / 77–185 °F | | |
| **Langsam Garen** | Benutzerdefiniert: 25–90 °C / 77–194 °F | 00:05–99:30 | 03:00 |
| **Manuelles Warmhalten** | Niedrig: 65 °C / 149 °F | 00:30–12:00 | 12:00 |
| | Hoch: 79 °C / 174 °F | | |

Die automatische Warmhaltetemperatur beträgt 73 °C / 163 °F.

***Hinweis:*** *Die Warmhaltefunktion ist nicht verfügbar für die Funktionen „Anbraten", „Langsam Garen" oder „Joghurt".*

## Anpassen der Einstellungen für die Kochfunktionen

Gehen Sie wie folgt vor, um die Zeit für eine Kochfunktion einzustellen.

1. Wählen Sie eine Kochfunktion.
2. Drücken Sie die Tasten **-** und **+**, um die Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie **START**.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Temperatur für eine Kochfunktion einzustellen.

1. Wählen Sie eine Kochfunktion.
2. Wählen Sie **TEMP EINSTELLEN**.
3. Drücken Sie erneut die Taste der Kochfunktion und stellen Sie mit den Tasten **-** und **+** die Temperatur ein.
4. Drücken Sie **START**.

***Hinweis:*** *Wenn Sie die Einstellungen einer Kochfunktion ändern, merkt sich der Schnellkochtopf die neuen Einstellungen, auch wenn der Schnellkochtopf vom Stromnetz getrennt wurde. Details zu* ***Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen*** *siehe Seite 56.*

# Schnellkochen

Beim Schnellkochen wird Dampf aus einer Flüssigkeit erzeugt, um Lebensmittel zu garen. Um Dampf zu erzeugen, verwenden Sie Brühe, Fond, Suppe oder Saft.

**ACHTUNG:** Vermeiden Sie Rezepte, die mehr als 60 ml / ¼ Tasse Öl oder Fett enthalten, da die Verwendung von heißem Öl beim Schnellkochen zu Verbrennungen führen kann.

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Abnehmen an. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. [***Abbildung 4.1***]

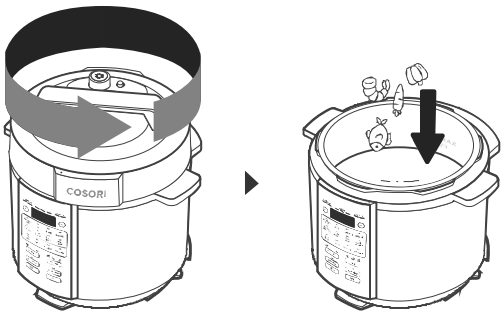


*Abbildung 4.1*

2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. [***Abbildung 4.2***]



*Abbildung 4.2*

3. Wählen Sie **SCHNELLKOCHEN** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Zeit einzustellen. [***Abbildung 4.3***]




*Abbildung 4.3*

4. Drücken Sie **DRUCK**, um die Druckeinstellung NIEDRIG oder HOCH zu wählen.
5. Sie können **Warmhalten** drücken, um die automatische Funktion WARMHALTEN auszuschalten.

***Hinweis:*** *Warmhalten ist standardmäßig eingeschaltet.*

6. Um den Kochvorgang zu verzögern, drücken Sie **TIMER-GEST. START**. Drücken Sie dann die Tasten **-** oder **+**, um die Startverzögerung einzustellen.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann den Kochvorgang.
8. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 10 Signaltöne ab.
9. Schieben Sie den Dampfablassschalter auf „**Vent (Entlüften)**“, um den Druck schnell abzulassen. Wahlweise können Sie auch eine der anderen Formen des Druckablasses verwenden. Siehe **Druckablass**, Seite 44.
10. Das Schwimmerventil sinkt hinein und zeigt damit an, wenn der Druck abgelassen wurde. [***Abbildung 4.3***]

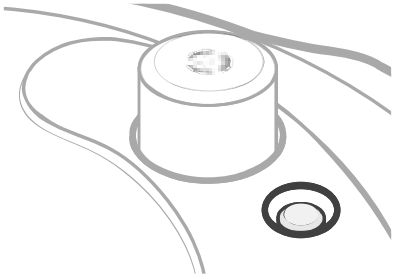


*Abbildung 4.3*

11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. [***Abbildung 4.4***]

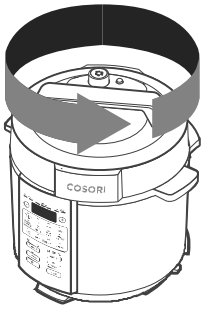


*Abbildung 4.4*

Das Verhältnis von Getreide zu Wasser beim Schnellkochen finden Sie in der nachstehenden **Schnellreferenztabelle für Reis/Getreide**.

**SCHNELLREFERENZTABELLE REIS/GETREIDE**

| Reis und Getreide | Verhältnis von Getreide zu Wasser |
|---|---|
| Weißer Reis | 1: 1⅛ |
| Naturreis | 1: 1¼ |
| Schnelle Haferflocken | 1: 3 |
| Porridge | 1: 5 |
| Quinoa | 1: 1¼ |

## Langsam Kochen

Mit „Langsam Kochen" können Sie Ihren Schnellkochtopf wie jeden anderen Schnellkochtopf verwenden. Sie können „Langsam Kochen" für eine Kochzeit von bis zu 24 Stunden programmieren.

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. [***Abbildung 5.1***]

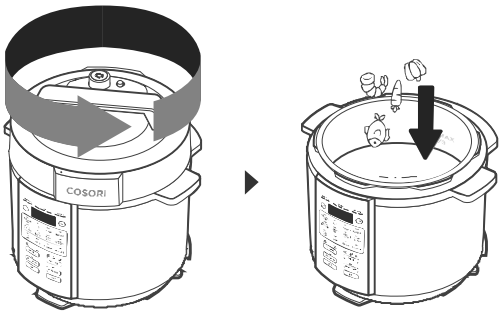



*Abbildung 5.1*

2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**".
3. Wählen Sie **LANGSAM KOCHEN** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um bei Bedarf die Zeit einzustellen. [***Abbildung 5.2***]

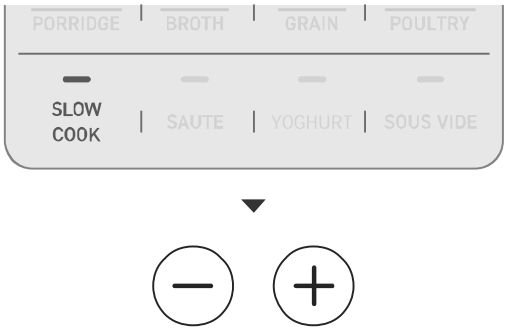



*Abbildung 5.2*

4. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung „NIEDRIG" oder „HOCH" zu wählen. [***Abbildung 5.3***]




*Abbildung 5.3*

5. Sie können **WARMHALTEN** drücken, um die automatische Funktion Warmhalten auszuschalten.

***Hinweis:*** *Warmhalten ist standardmäßig eingeschaltet.*

6. Um den Kochvorgang zu verzögern, drücken Sie **TIMER-GEST. START**. Drücken Sie dann die Tasten **-** oder **+**, um die Startverzögerung einzustellen.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
8. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 10 Signaltöne ab.
9. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.

# Anbraten

Die Funktion „Anbraten" kann eine Bratpfanne oder einen Grill ersetzen und Lebensmittel anbraten. Mit der Funktion „Anbraten" können Sie auch Speisen für Rezepte zubereiten, die eine Schnellkochfunktion erfordern.

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Abnehmen an. Den Deckel des Schnellkochtopfs **nicht** verwenden, wenn Sie die Funktion **ANBRATEN** verwenden. [***Abbildung 6.1***]

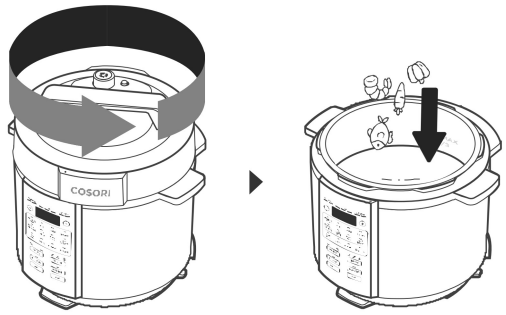



*Abbildung 6.1*

2. Wählen Sie **ANBRATEN** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Zeit einzustellen. [***Abbildung 6.2***]




*Abbildung 6.2*

3. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um eine der Kochtemperatureinstellungen NIEDRIG, HOCH oder BENUTZERDEF auszuwählen.
   a. Wenn Sie BENUTZERDEF verwenden, wählen Sie erneut **ANBRATEN**, und drücken Sie dann die Tasten **-** oder **+**, um die Temperatur einzustellen.
4. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
5. Wenn das Display „HEISS" anzeigt, geben Sie die Zutaten in den Innentopf. [***Abbildung 6.3***]
6. Wenn die gewählte Kochzeit abgelaufen ist, gibt der Schnellkochtopf 3 Signaltöne ab. Sie können auch auf **ABBRECHEN** drücken, um die Funktion **ANBRATEN** zu beenden, bevor die Kochzeit zu Ende ist.

***Hinweis:*** *Die Funktionen „Timer-gesteuerter Start" und „Warmhalten" sind für die Kochfunktion „Anbraten" nicht verfügbar.*

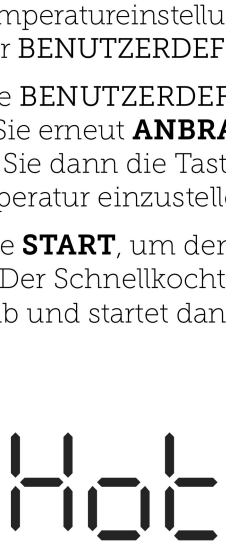



*Abbildung 6.3*

# Joghurt

Die Herstellung von Joghurt erfolgt in zwei Schritten: Erhitzen der Milch, um sie zu pasteurisieren, und Kultivierung des Joghurts.

## SCHRITT 1: ERHITZEN DER MILCH

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Geben Sie die Milch in den Innentopf. [***Abbildung 7.1***]

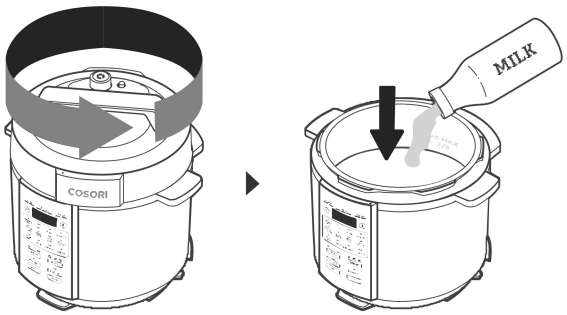



*Abbildung 7.1*

2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel verriegelt ist.
3. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**".
4. Wählen Sie **JOGHURT** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Zeit maximal 35 Minuten (00:35) einzustellen. [***Abbildung 7.2***]




*Abbildung 7.2*

5. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung „BENUTZERDEF" oder „HOCH" zu wählen.
6. Wählen Sie erneut **JOGHURT**, und drücken Sie dann die Tasten **-** oder **+**, um die Temperatur auf 72 °C einzustellen.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
8. Öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie die Temperatur der Milch mit einem Thermometer nach 15 Minuten. Wenn die Milch 72 °C erreicht hat, drücken Sie **ABBRECHEN**. Wenn nicht, lassen Sie die Milch weiter erwärmen, bis sie 72 °C erreicht.
9. Nehmen Sie den Innentopf vorsichtig heraus und lassen Sie die Milch auf 43 °C abkühlen, dann stellen Sie den Topf zurück in den Schnellkochtopf.

***Hinweis:*** *Um die Milch schneller abzukühlen, stellen Sie den Innentopf in ein Eisbad.*

### SCHRITT 2: KULTIVIERUNG DES JOGHURTS

10. 250 ml / 1 Tasse der 43 °C warmen Milch zurückbehalten und in eine große Schüssel geben, dann 4 Esslöffel Naturjoghurt hinzugeben und umrühren.
11. Die Joghurt-Milch-Mischung wieder in den Innentopf mit der restlichen Milch geben.
12. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**".
13. Wählen Sie **JOGHURT** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Zeit auf 10 Stunden (10:00) einzustellen. [***Abbildung 7.3***]




*Abbildung 7.3*

14. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung „BENUTZERDEF" oder „HOCH" zu wählen.
15. Wählen Sie erneut **JOGHURT**, und drücken Sie dann die Tasten **-** oder **+**, um die Temperatur auf 43 °C einzustellen.
16. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
17. Wenn der Timer abgelaufen ist und der Schnellkochtopf einen Signalton abgibt, öffnen Sie vorsichtig den Deckel und prüfen Sie, ob der Joghurt fest geworden ist. Stoßen Sie dazu den inneren Becher leicht an, um zu sehen, ob der Joghurt als ganzes wackelt und sich nicht trennt. Wenn der Joghurt noch getrennt ist, noch 1 bis 2 Stunden weiterfermentieren lassen.
18. Den Innentopf herausnehmen und ohne Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, etwa 2 Stunden. Nach dem Abkühlen des Joghurts den Becher mit Frischhaltefolie abdecken und 6 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
19. Den gekühlten Joghurt rühren, bis er ganz glatt ist.
20. Lagern Sie den Joghurt in luftdichten Behältern Ihrer Wahl - am besten in Gläsern - ungeöffnet bis zu 2 Wochen. Nach dem Öffnen eines Behälters ist der Joghurt innerhalb von 7 Tagen zu verbrauchen.

***Hinweis:*** *Die Funktionen „Timer-gesteuerter Start" und „Warmhalten" sind für die Kochfunktion „Joghurt" nicht verfügbar.*

## Langsam Garen

Sous Vide oder langsames Garen ist eine Methode zum Garen von Fleisch oder Fisch in einem vakuumversiegelten, lebensmittelechten Beutel, der in Wasser getaucht wird. Sie benötigen eine Zange, ein Thermometer und einen wiederverschließbaren oder vakuumversiegelten, lebensmittelechten Kunststoffbeutel.

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.
2. Füllen Sie den Innentopf bis zur „**—½**" Linie mit Wasser. [***Abbildung 8.1***]

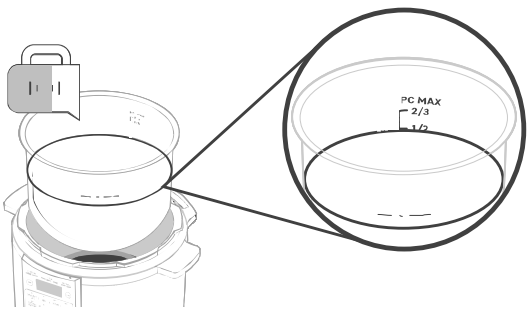



*Abbildung 8.1*

3. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**".
4. Wählen Sie **LANGSAM GAREN** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Zeit einzustellen. [***Abbildung 8.2***]




*Abbildung 7.2*

5. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung „BENUTZERDEF" oder „HOCH" zu wählen.
6. Wählen Sie **LANGSAM GAREN** erneut und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Temperatur einzustellen.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
8. Während der Schnellkochtopf vorheizt, bereiten Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch in einem vakuumversiegelten, lebensmittelechten Beutel vor.
9. Wenn das Display „**HEISS**" anzeigt, nehmen Sie den Deckel ab und tauchen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Innentopf. [***Abbildung 8.4***]

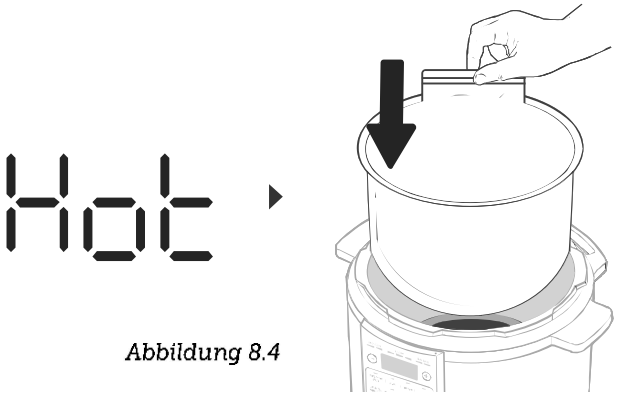



*Abbildung 8.4*

***Hinweis:*** *Fügen Sie mehr Wasser hinzu, wenn das Fleisch oder der Fisch nicht ganz untergetaucht ist. Achten Sie darauf, dass der Verschluss des Beutels oberhalb der Wasserlinie liegt.*

10. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
11. Wenn die Kochfunktion beendet ist, erscheint auf dem Display „**ENDE**" und der Schnellkochtopf gibt 10 Signaltöne ab.

***Hinweis:*** *Die Funktionen „Timer-gesteuerter Start" und „Warmhalten" sind für die Kochfunktion „Langsam Garen" nicht verfügbar.*

## Timer-gesteuerter Start

Mit „Timer-gesteuerter Start" können Sie die Zutaten jetzt hinzufügen, aber das Essen erst später zubereiten.

1. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die Kochzeit, die Temperatur und die Druckstufe nach Bedarf ein.
2. Wählen Sie **TIMER-GEST. START**.
3. Drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Startzeitverzögerung von 10 Minuten (00:10) bis 24 Stunden (24:00) einzustellen. [***Abbildung 9.1***]

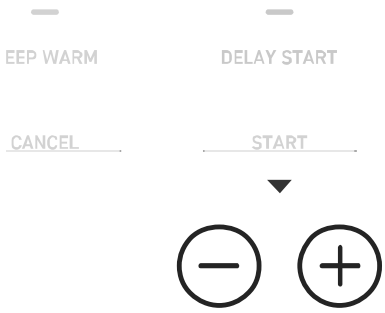



*Abbildung 9.1*

4. Drücken Sie **START**. Der Kochvorgang beginnt, wenn der Timer für den Timer-gesteuerten Start abgelaufen ist.

***Hinweis:*** *Der „Timer-gesteuerte Start" ist nicht verfügbar, wenn Sie die Garfunktionen „Anbraten", „Joghurt" und „Langsam Garen" verwenden.*

## Warmhalten

Die Warmhaltefunktion kann zum Warmhalten oder Aufwärmen von gekochten Speisen verwendet werden.

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Innentopf.
2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**". [***Abbildung 9.2***]

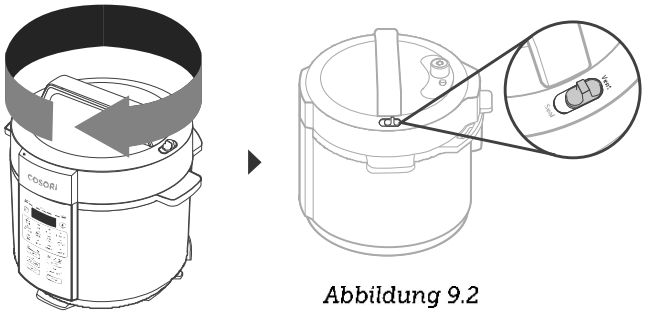


*Abbildung 9.2*

3. Wählen Sie **WARMHALTEN** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Zeit auf maximal 12 Stunden einzustellen. [***Abbildung 9.3***]




*Abbildung 9.3*

4. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um eine der Kochtemperatureinstellungen NIEDRIG, HOCH oder BENUTZERDEF auszuwählen.
   a. Wenn Sie **BENUTZERDEF** verwenden, wählen Sie erneut **WARMHALTEN**, und drücken Sie dann die Tasten **-** oder **+**, um die Temperatur einzustellen.
5. Drücken Sie **START**, um das Warmhalten zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.

***Hinweis:*** *Wenn dickflüssige oder stärkehaltige Speisen aufgewärmt werden, rühren Sie alle 40 bis 60 Minuten um, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.*

6. Wenn der Timer abgelaufen ist, wird die Erwärmung beendet und auf dem Display erscheint „**ENDE**".

***Hinweis:*** *Die Warmhaltefunktion ist nicht verfügbar, wenn Sie die Kochfunktionen „Anbraten", „Joghurt" und „Langsam Garen" verwenden.*

## Backen

Mit „Cake (Backen)" lassen sich köstliche Käsekuchen und Schichtkuchen zubereiten. Sie benötigen eine 15-cm-Springform oder eine Kuchenform, die in den Innentopf passt.

***Hinweis:*** *Eine vollständige Anleitung für die Zubereitung eines Käsekuchens finden Sie in unserem Schnellkochtopf-Käsekuchenrezept in der digitalen Rezeptgalerie auf cosori.com*

1. Befolgen Sie die Anweisungen für den Boden im Rezept und drücken Sie den Käsekuchenboden in den Boden der Springform.
2. Die restlichen Zutaten für den Käsekuchen vermengen und über den Teigboden gießen.
3. Gießen Sie 354 ml Wasser in den Innentopf und stellen Sie den Dämpfeinsatz hinein, dann setzen Sie die Springform auf den Dämpfeinsatz. ***[Abb. 9.4]***

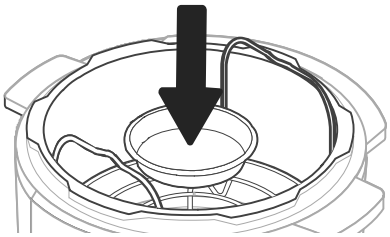


*Abbildung 9.4*

4. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu sichern.
5. Wählen Sie **BACKEN** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Zeit auf die für Ihr Rezept erforderliche Backzeit einzustellen. ***[Abb. 9.5]***




*Abbildung 9.5*

***Hinweis:*** *Die Standard-Sterilisationszeit beträgt 30 Minuten (00:30).*

6. Drücken Sie **Warmhalten**, um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
8. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 10 Signaltöne ab.
9. Lassen Sie den Schnellkochtopf 5 Minuten lang auf natürliche Weise Druck ablassen, und drücken Sie dann den Dampfablassschalter auf **„Vent (Entlüften)"**, um den Rest des Drucks schnell abzulassen. Siehe **Natürliches Sinken des Drucks** (Seite 44).

10. Das Schwimmerventil sinkt hinein und zeigt damit an, wenn der Druck abgelassen wurde. ***[Abb. 9.6]***

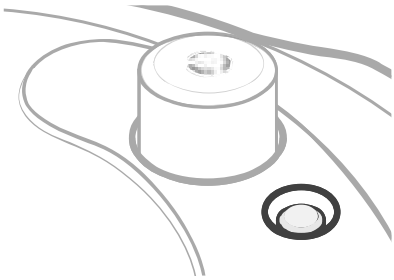


*Abbildung 9.6*

11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.
12. Entfernen Sie den Dampfeinsatz und die Springform vorsichtig mit Handschuhen und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Lassen Sie den Käsekuchen auf Zimmertemperatur abkühlen und stellen Sie ihn vor dem Servieren mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank.

## Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen

Der Schnellkochtopf speichert Kochzeit, Temperatur und Druckstufe der eingestellten Kochfunktionen, bis Sie die Einstellungen zurücksetzen.

Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:

1. Halten Sie im Standby-Modus **ABBRECHEN** gedrückt, bis der Schnellkochtopf einen Signalton abgibt.
2. Alle Einstellungen der Kochfunktionen werden zurückgesetzt und auf die Standardeinstellungen zurückgesetzt.

# PFLEGE UND WARTUNG

Reinigen Sie den Schnellkochtopf, den Innentopf, den Dampfeinsatz und den Deckel nach jedem Gebrauch.

Das Äußere Ihres Schnellkochtopfs ist aus rostfreiem Stahl gefertigt und kann leicht gereinigt werden.

***Hinweis:***

- *Verwenden Sie **keine** Scheuermittel, scheuernden Schwämme aus Metall oder Metallutensilien für die Teile des Schnellkochtopfs und Zubehör, einschließlich des Innentopfs. Denn diese zerkratzen oder beschädigen die Oberflächen.*
- *Dieser Schnellkochtopf enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Reparaturen müssen von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 62).*

## Reinigung der Schnellkochtopf-Basis

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Schnellkochtopfs und lassen Sie den Topf vollständig abkühlen. Zum schnelleren Abkühlen den Deckel abnehmen.
   - Spülen oder trocknen Sie die Schnellkochtopf-Basis **nicht** in der Spülmaschine.
2. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Schnellkochtopfs mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
   - Tauchen Sie die Basis des Schnellkochtopfs **nicht** in Wasser ein.
   - Spritzen Sie **kein** Wasser in die Basis des Schnellkochtopfs. [***Abbildung 10.1***]

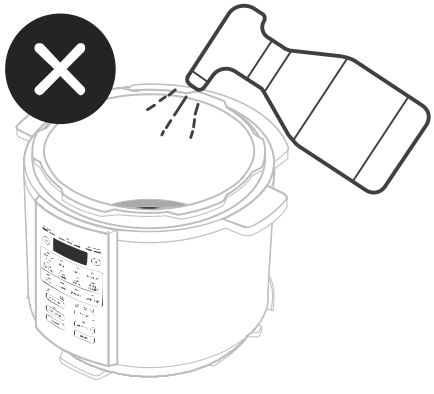


*Abbildung 10.1*

3. Entfernen Sie den Innentopf. Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass es frei von Verunreinigungen ist.
4. Lassen Sie alle Oberflächen vollständig trocknen, bevor Sie den Schnellkochtopf benutzen. Vergewissern Sie sich **immer**, dass das Heizelement im Inneren des Schnellkochtopfes trocken ist, bevor Sie ihn benutzen.

## Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz

***Hinweis:***

- *Wir empfehlen, den Innentopf, den Deckel, die Deckelteile, den Dichtungsring und den Dampfeinsatz von Hand zu waschen.*
- *Der Innentopf, der Deckel, die Deckelteile und der Dämpfeinsatz können im oberen Fach des Geschirrspülers gereinigt werden, verschleißen aber mit der Zeit schneller.*

1. Lassen Sie den Innentopf, den Deckel, die Deckelteile und den Dämpfeinsatz vollständig abkühlen. Wischen Sie alle Essensreste ab.
2. Geben Sie Seife und Wasser auf einen weichen, feuchten Schwamm. Spülen Sie den Innentopf und den Dämpfeinsatz und weichen Sie ihn gegebenenfalls in warmem Seifenwasser ein.
3. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels. Vergewissern Sie sich, dass alle Speisereste vom Anti-Blockier-Schutz und dem Dichtungsring entfernt wurden. Tauchen Sie den Deckel **nicht** in Wasser ein.
4. Bei Bedarf können die Teile im Inneren des Deckels zur Reinigung herausgenommen werden. Diese Teile sind klein und können leicht verloren gehen, seien Sie also vorsichtig.
   a. Entfernen Sie den Anti-Blockier-Schutz, indem Sie ihn von beiden Seiten anfassen und nach oben ziehen. ***[Abbildung 10.2]*** Spülen

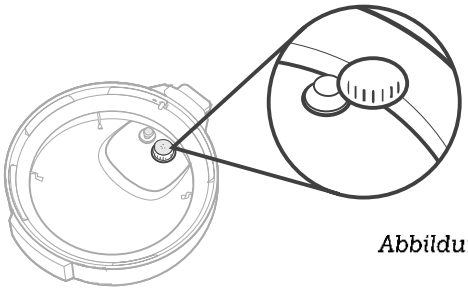


*Abbildung 10.2*

und trocknen Sie den Anti-Blockier-Schutz und setzen Sie ihn wieder in den Deckel ein.

**b.** Entfernen Sie die Silikonkappe vom Schwimmerventil. Das Schwimmerventil kann ohne die Silikonkappe unerwartet herausfallen, entfernen Sie es daher vorsichtig. [***Abbildung 10.3***]

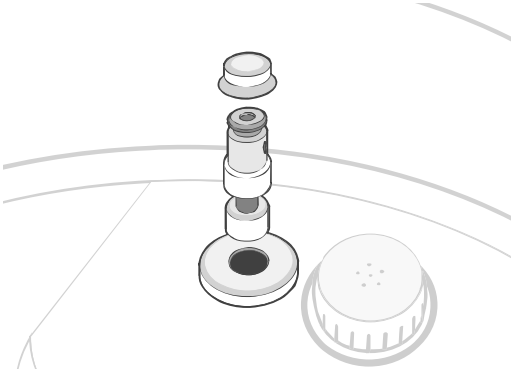


*Abbildung 10.3*

**c.** Spülen Sie beide Teile mit sauberem Wasser ab und befestigen Sie das Schwimmerventil mit der Silikonkappe wieder am Deckel. [***Abbildung 10.4***]



*Abbildung 10.4*

5. Gründlich trocknen lassen.
6. Setzen Sie den Innentopf **immer** in den Schnellkochtopf ein, bevor Sie ihn an der Stromversorgung anschließen oder einschalten.
   **a.** Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Innentopfs außen **trocken** ist, bevor Sie ihn in den Schnellkochtopf stellen.

## Reinigung des Kondenswassersammelbehälters

1. Entfernen Sie den Kondenswassersammelbehälter, indem Sie beide Seiten mit Daumen und Zeigefinger greifen und vom Schnellkochtopf wegziehen. [***Abbildung 10.5***]

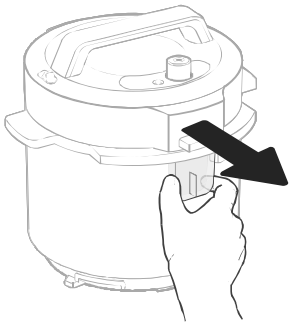


*Abbildung 10.5*

***Hinweis:*** *Ziehen Sie* ***nicht*** *den Kondenswassersammelbehälter nach unten.*

2. Spülen Sie den Kondenswassersammelbehälter von Hand mit Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine. Gründlich trocknen lassen.
3. Kondenswassersammelbehälter austauschen.[***Abbildung 10.6***]

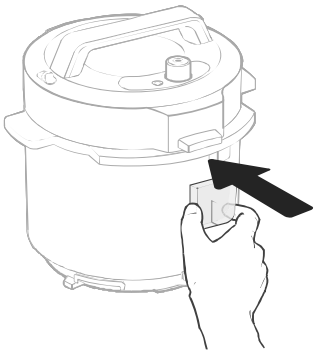


*Abbildung 10.6*

***Hinweis:*** *Setzen Sie* ***immer*** *vor dem Kochen den Kondenswassersammelbehälter in den Schnellkochtopf ein. Verwenden Sie den Schnellkochtopf* ***nicht*** *ohne den Kondenswassersammelbehälter.*

## Reinigung des Dichtungsrings

1. Entfernen Sie den Dichtungsring, indem Sie den Rand des Silikons aus der Dichtungsringhalterung ziehen. [***Abbildung 10.7***]

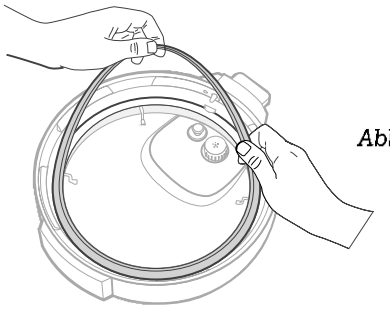


*Abbildung 10.7*

***Hinweis:*** *Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring keine Verformungen oder Risse aufweist. Wenn der Dichtungsring beschädigt ist, wenden Sie sich an den* ***Kundendienst*** *(Seite 62).*

2. Waschen Sie den Dichtungsring von Hand mit Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine. Gründlich trocknen lassen. [***Abbildung 10.8***]

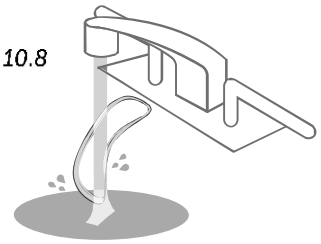
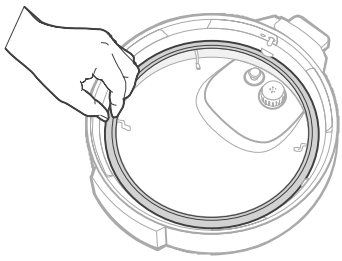


*Abbildung 10.8*

3. Setzen Sie den Dichtungsring wieder ein, indem Sie ihn fest in die Dichtungsringhalterung drücken, um ein Verziehen zu verhindern. Der Dichtungsring muss fest in der Dichtungsringhalterung sitzen und darf beim Anheben des Deckels nicht herausfallen. [***Abbildung 10.9***]



## Beseitigung von verbleibendem Geruch

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Deckelteile im Deckel installiert sind. Siehe **Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz** (Seite 57).
2. Geben Sie 250 ml / 1 Tasse Wasser und 250 ml / 1 Tasse Essig in den Innentopf.
3. Wählen Sie **SCHNELLKOCHEN** und drücken Sie die Tasten **-** oder **+**, um die Zeit auf 5–10 Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann den Kochvorgang.
5. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 10 Signaltöne ab.
6. Schieben Sie den Dampfablassschalter auf „**Vent (Entlüften)**", um den Druck schnell abzulassen.

***Hinweis:*** *Das Schwimmerventil sinkt hinein und zeigt damit an, wenn der Druck abgelassen wurde.*

7. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.
8. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Innentopf vorsichtig zu entfernen. Das Wasser-Essig-Gemisch weggießen.
9. Lassen Sie den Innentopf abkühlen und trocknen Sie ihn dann mit einem weichen Handtuch ab.

## Lagerung

1. Den Schnellkochtopf und alle Zubehörteile reinigen und trocknen.
2. Setzen Sie den Innentopf und den Dämpfeinsatz in den Schnellkochtopf. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn, bis er sich verriegelt.
3. Wickeln Sie das Netzkabel im Uhrzeigersinn um den Sockel des Schnellkochtopfs und hängen Sie den Stromkabel-Clip in den Kabelhaken ein. [***Abbildung 10.10***]

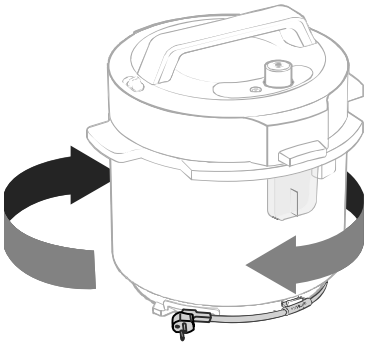


*Abbildung 10.10*

4. Den Schnellkochtopf in aufrechter Stellung lagern. **Nichts** auf der Oberseite des Schnellkochtopfs lagern.

# PROBLEMLÖSUNG

| Problem | Mögliche Abhilfe |
|---|---|
| **An der Seite des Deckels tritt Dampf aus.** | Der Dichtungsring fehlt evtl. oder sitzt nicht fest. Öffnen Sie den Deckel und drücken Sie fest auf den Dichtungsring, um ihn in der Dichtungsringhalterung zu sichern. Siehe **Pflege und Wartung** (Seite 57). |
| | Am Dichtungsring sind evtl. Essensreste haften geblieben. Reinigen Sie den Dichtungsring. Siehe **Pflege und Wartung** (Seite 57). |
| | Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen. Öffnen und schließen Sie den Deckel, und vergewissern Sie sich, dass der Deckel eingerastet und verriegelt ist. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 42). |
| | Der Dichtungsring kann verzogen oder gerissen sein. **Wenden Sie sich an unseren** Kundendienst (siehe Seite 62). |
| | Der Rand des Innentopfes kann deformiert sein. **Wenden Sie sich an unseren** Kundendienst (siehe Seite 62). |
| **Gelegentlich ist ein Klickgeräusch zu hören.** | Der Boden außen am Innentopf ist evtl. feucht. Trocknen Sie die Außenseite des Innentopfs. |
| | Evtl. verursacht die Schnellkoch-Platine den Ton, wenn die Temperatur im Schnellkochtopf steigt. Dies ist normal. |
| **Der Deckel ist schwer zu schließen und zu verriegeln.** | Der Dichtungsring ist möglicherweise nicht korrekt eingesetzt. Öffnen Sie den Deckel und drücken Sie fest auf den Dichtungsring, um ihn in der Dichtungsringhalterung zu sichern. Siehe **Pflege und Wartung** (Seite 57). |
| | Das Schwimmerventil sitzt evtl. in der ausgefahrenen Stellung fest. Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand nach unten. |
| **Der Innentopf klebt am Deckel oder der Deckel lässt sich nur schwer abnehmen.** | Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**Vent (Entlüften)**" damit der Druck entweichen kann, und öffnen Sie den Deckel. |
| | Lassen Sie jeglichen Druck ab (siehe Seite 44) und klopfen Sie vorsichtig mit einem langen Gegenstand auf das Dampfablassventil. Öffnen Sie den Deckel und reinigen Sie das Schwimmerventil und den umliegenden Bereich, bevor Sie den Schnellkochtopf wieder benutzen. |
| **Das Schwimmerventil fährt nicht heraus.** | Am Schwimmerventil oder der Silikonkappe des Schwimmerventils können sich Lebensmittelreste befinden. Reinigen Sie das Schwimmerventil und die Kappe gründlich und führen Sie einen Testlauf durch. Siehe **Pflege und Wartung** (Seite 57). |
| | Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, Flüssigkeit in den Innentopf geben und überprüfen, ob der Boden des Innentopfs verbrannt ist. |
| | Das Schwimmerventil ist evtl. durch die Deckelverriegelung blockiert. Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil. Wenn das Schwimmerventil nicht heruntersinkt, schalten Sie den Schnellkochtopf aus und kontaktieren Sie den **Kundendienst** (siehe Seite 62). |
| | Der Innentopf, das Schwimmerventil, die Silikonkappe oder das Heizelement sind möglicherweise beschädigt oder fehlen. **Wenden Sie sich an unseren** Kundendienst (siehe Seite 62). |
| **Während des Kochvorgangs treten geringe Mengen Dampf aus dem Dampfablassventil aus oder es zischt.** | Der Dampfablassschalter steht evtl. in der Stellung „**Vent (Entlüften)**". Stellen Sie den Schalter auf „**Seal (Dichten)**". |
| | Der Schnellkochtopf reguliert möglicherweise den Überdruck. Dies ist normal. |

# FEHLERSUCHE (FORTSETZUNG)

| | |
|---|---|
| **Nach dem Anschluss des Schnellkochtopfes an eine Steckdose ist das Display leer.** | Der Stecker ist möglicherweise nicht vollständig mit dem Schnellkochtopf oder der Steckdose verbunden. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Wenn der Stecker beschädigt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 62). |
| | Die Steckdose ist möglicherweise stromlos. Versuchen Sie eine andere Steckdose. |
| | Die Sicherung des Schnellkochtopfs könnte durchgebrannt sein. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 62). |
| **Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn der Dampfablasssschalter in der Stellung „Seal (Dichten)“ steht.** | Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, fügen Sie bitte Flüssigkeit hinzu. |
| | Der Drucksensor funktioniert möglicherweise nicht korrekt. **Wenden Sie sich an unseren** Kundendienst (siehe Seite 62). |
| | Das Dampfablassventil ist möglicherweise nicht korrekt abgedichtet. Stellen Sie den Dampfablassschalter sicher auf „**Vent (Entlüften)**“ und zurück auf „**Seal (Dichten)**“. |
| **Auf dem Display wird der Fehlercode „E1“, „E2“, „C6H“ oder „C6L“ angezeigt.** | Der Drucksensor ist möglicherweise defekt. **Wenden Sie sich an unseren** Kundendienst (siehe Seite 62). |
| **Auf dem Display erscheint „C7“ oder „NoPr“.** | Das Heizelement funktioniert möglicherweise nicht. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 62). |
| | Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, fügen Sie bitte Flüssigkeit hinzu. |
| | Der Dampfablasssschalter darf sich nicht in der Stellung „**Seal (Dichten)**“ befinden. |
| **Auf dem Display erscheint der Fehlercode „Lid (Deckel)“.** | Der Deckel ist möglicherweise nicht ganz dicht. Nehmen Sie den Deckel ab und setzen Sie ihn wieder auf, und vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 42). |
| | Verwenden Sie den Deckel des Schnellkochtopfs **nicht** mit der Kochfunktion „Anbraten“. Wenn die Kochfunktion „Anbraten“ gewählt ist, nehmen Sie den Deckel ab. |
| **Auf dem Display erscheint der Fehlercode „PrSE“.** | Während eines drucklosen Kochvorgangs hat sich ein Druck aufgebaut. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf die Stellung „**Vent (Entlüften)**“, oder nehmen Sie den Deckel ab, wenn er nicht benötigt wird. |
| **Auf dem Display erscheint der Fehlercode „Food burn (Lebensmittel brennt)“.** | Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Vergewissern Sie sich, dass sich das Schwimmerventil in der niedrigsten Stellung befindet und der Druck abgelassen wurde. Öffnen Sie den Deckel, um den Boden des Innentopfes zu untersuchen. |
| | Am Boden des Innentopfes wird evtl. eine hohe Temperatur gemessen. Der Schnellkochtopf senkt automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden. |
| | Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfes haben evtl. eine ungleichmäßige Erwärmung verursacht. Schalten Sie den Schnellkochtopf aus, lassen Sie den Druck entsprechend ab und untersuchen Sie den Boden des Innentopfes. |

**Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst** (siehe Seite 62).

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Arovast Corporation erklärt hiermit, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU, den UK Radio Equipment Regulations 2017 und allen anderen anwendbaren EU- und GB-Richtlinienanforderungen entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung ist abrufbar unter: cosori.com/euro/compliance

# INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

| | |
|---|---|
| **Produkt** | 5,7-Liter-Schnellkochtopf |
| **Modell** | CMC-CO601-SEU |
| *Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.* | |
| **Kaufdatum** | |
| **Bestellnummer** | |

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND RICHTLINIE

Die Produkte der Arovast Corporation werden fachkundig aus hochwertigen Werkstoffen gefertigt. Die Arovast Corporation übernimmt die beschränkte Garantie für Material- und Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren.

Bei Fragen oder Problemen mit Ihrem neuen Produkt hilft Ihnen unser Kundendienst gerne weiter.

# KUNDENDIENST

Bei Fragen oder Problemen mit Ihrem neuen Produkt hilft Ihnen unser Kundendienst gerne weiter.

**Arovast Corporation**
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806
USA

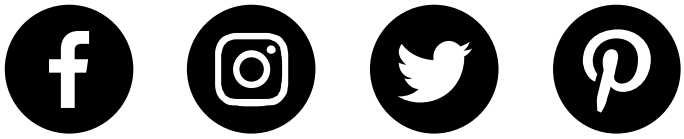
**E-Mail:** support.eu@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.de@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Bitte halten Sie Ihre Rechnungs- und Bestellnummer für das Gespräch mit unserem Kundendienst bereit.*

# NOTES

# NOTES

**#LiveLifeTastefully #iCookCosori**
**@CosoriCooks**



**@Cosori**



COSORI®

**Questions or Concerns?**
**Fragen oder Probleme?**
**¿Tiene alguna pregunta o duda?**
**Des questions ou des préoccupations ?**
**Domande o dubbi?**

support.de@cosori.com | support.fr@cosori.com | support.it@cosori.com
support.es@cosori.com | support.eu@cosori.com

A0_23F16_eu