

MICHELINO®
— since 1951 —



GEBRAUCHSANLEITUNG

SCHNELLKOCHTOPF

Art.-Nr.: 10125

DE / EN / FR / NL

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing



WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie den Topf verwenden!

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Topf führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie den Topf an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.
- Der Topf ist nur für den privaten Haushalt konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Dieser Schnellkochtopf ist für die Zubereitung einer großen Bandbreite an Nahrungsmitteln geeignet. Der Topf kann auf allen Herdarten (inkl. Induktion) verwendet werden. Benutzen Sie ihn nicht für andere Zwecke, da es ansonsten zu Personen- oder Sachschäden führen kann. Der Topf ist weder für die gewerbliche noch die industrielle Nutzung geeignet. Verwenden Sie den Dampfdruckkochtopf nicht um Nahrungsmittel unter Druck zu frittieren.

WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

GEFAHR!

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.


WARNUNG!

Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT!

Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

 Dieses Produkt verfügt über eine CE-Kennzeichnung, um die Konformität mit den Richtlinien 2014/30/EU (Niederspannung)

und der EMV-Richtlinie (2014/35/EU) in der jeweils gültigen Fassung anzuzeigen.



Das GS-Zeichen (Geprüfte Sicherheit) bescheinigt, dass das Produkt sicher ist, wenn es korrekt eingesetzt wird. Das GS-Zeichen bedeutet, dass die Sicherheit des Produkts geprüft worden ist. Produkte, die mit diesem Zeichen versehen sind, entsprechen den Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Das „LE-Zeichen“ steht für Lebensmittelechtheit: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte sind gemäß Anforderungen der Verordnung 1935/2004 gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln.

SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn Sie die Sicherheitshinweise ignorieren, kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Lassen Sie keine Kinder während des Kochvorgangs in die Nähe des Schnellkochtopfes.
- Lassen Sie niemanden an den Schnellkochtopf, der nicht mit dieser Bedienungsanleitung vertraut ist.
- Während des Kochvorgangs darf der Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt bleiben.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für den in dieser Bedienungsanleitung vorgesehenen Zweck.
- Nutzen Sie nur die in dieser Gebrauchsanleitung angegebenen Wärmequellen.
- Der Schnellkochtopf darf nicht im Backofen oder in der Mikrowelle benutzt werden, da er dadurch beschädigt werden könnte.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn er unter Druck steht. Berühren Sie ausschließlich die Handgriffe und Bedienelemente. Benutzen Sie gegebenenfalls Handschuhe.
- Da beim Kochvorgang Druck entsteht, ist es wichtig den Topf vor dem Benutzen richtig zu verschließen. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und Sicherheitshinweise dieser Bedienungsanleitung vollständig und befolgen diese. Eine falsche Handhabung kann nicht nur zu Beschädigungen des Kochtopfes, sondern auch zu Verletzungen führen. Öffnen Sie den Deckel nie, wenn der Topf noch unter Druck steht.
- Der Schnellkochtopf darf niemals gewaltsam geöffnet werden. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Druck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in den Gebrauchshinweisen.
- Überschreiten Sie nicht die angegebene Maximalfüllmenge. Unter-

schreiten Sie nicht die angegebene Mindestfüllmenge. Beachten Sie die Hinweise zu Füllmengen und zur Zubereitung spezieller Lebensmittel.

- Prüfen Sie die Sauberkeit und Funktion des Sicherheitsventils, des Druckregelventils sowie des Dichtungsringes vor jedem Gebrauch. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung. Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt sind.
- Der Dampfaustritt aus dem Druckregelventil ist ein Zeichen für erfolgreichen Druckaufbau im Topfinneren.
- Halten Sie Ihre Hände, Ihren Kopf und Körper beim Abdampfen unbedingt aus dem Abdampfbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals Scheuermittel oder Stahlschwämme.
- Reinigen Sie weder den Schnellkochtopf noch Teile davon in der Spülmaschine.
- Flecken auf dem Topfboden lassen sich einfach mit Zitrone oder Essig entfernen.
- Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitssystemen vor. Außer der Wartung, die in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführt ist.
- Fett nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich heißes Fett entzünden kann. Den Topf niemals leer oder nur mit Fett gefüllt auf höchster Energiestufe aufheizen.
- Im Falle einer Überhitzung oder wenn Dampf aus dem Sicherheitsventil oder Sicherheitsfenster tritt, die Herdplatte sofort abschalten und den Topf eine Weile, auf der sich abkühlenden Herdplatte stehen lassen. Nicht sofort herunternehmen.
- Brennendes Fett mit einer geeigneten Decke oder einem Feuerlöscher (Klasse F) löschen. Auf keinen Fall mit Wasser versuchen zu löschen.
- Eine unzumutbare Benutzung des Schnellkochtopfes kann zu Verbrennungen führen.
- Soda darf nicht direkt in den Topf gegeben und gekocht werden. Eine zu große Menge Öl oder Alkohol soll vermieden werden.
- Während des Gebrauchs darf das Sicherheitsfenster nicht berührt werden.
- Das Druckregelventil darf von keinem Gegenstand abgedeckt werden.

WARNUNG!

Wenn Sie zähe Nahrungsmittel zubereiten, schütteln Sie den Kochtopf vor der Öffnung des Deckels sanft, um zu vermeiden, dass der heiße Inhalt aufspritzt.

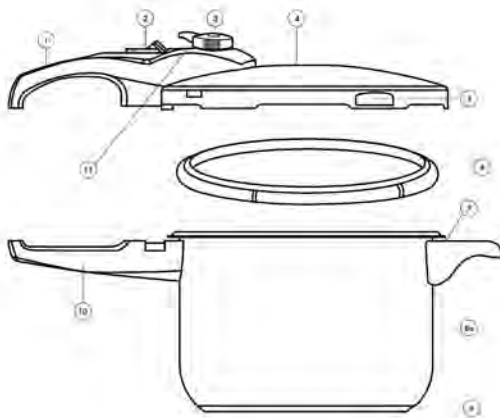
Verwenden Sie nur Originalersatzteile des gleichen Modells. Achten Sie insbesondere darauf, dass der Topf und der Deckel vom gleichen Hersteller sind.

HINWEIS: Die Abbildungen dienen zu Illustrationszwecken. Je nachdem welches Gerät Sie gekauft haben, kann sich Ihres optisch unterscheiden.

LIEFERUMFANG

1. Schnellkochtopf
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG

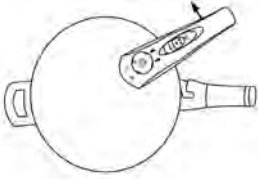


1. Deckelgriff
2. Drucksicherungsverriegelung und Druckauswahl (HI/LO)
3. Druckregelventil
4. Deckel
5. Sicherheitsfenster
6. Dichtung aus Silikon
7. Seitengriff
8. 6 l Kochtopf
9. Sandwich-Boden
10. Gerätegriff
11. Sicherheitsventil (rot)/(nicht dargestellt)

INBETRIEBNAHME

1. Öffnen

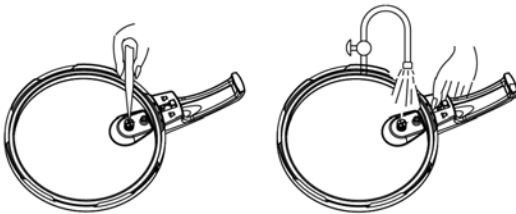
Drücken Sie den Verschluss-Schieber in die Position ÖFFNEN und drehen Sie den Deckelgriff gegen den Uhrzeigersinn. (siehe Abb.) Nehmen Sie den Deckel dann ab.



Hinweis bei Erstgebrauch:

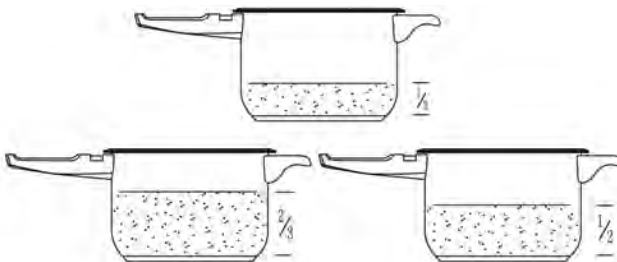
Reinigen Sie zunächst den Schnellkochtopf und alle Teile mit einem Reinigungsmittel. Der Silikondichtungsring muss vor dem Erstgebrauch separat gewaschen werden. Trocknen Sie diese. Achte Sie darauf, dass das Rohr des Sicherheitsventils sauber ist. Bei Verschmutzung mit einer 2mm-Nadel reinigen.

Lässt sich der Verschluss-Schieber nicht frei bewegen, reinigen sie diesen und gegebenenfalls auch drumherum. (siehe Abb.)



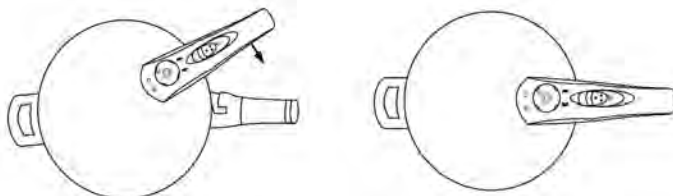
2. Gargut einfüllen

Füllen Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich maximal bis zu $\frac{2}{3}$ des Topfvolumens und mindestens bis zu $\frac{1}{3}$ des Volumens. Verwenden Sie hierfür die Skalierungen auf der Innenseite des Topfes. Bei Nahrungsmitteln die stark quellen, wie Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Kochtopf bis zur Hälfte des Füllvolumens. Die Füllmenge bezieht sich immer auf Gargut + Flüssigkeit. (siehe Abb.)



3. Verschließen

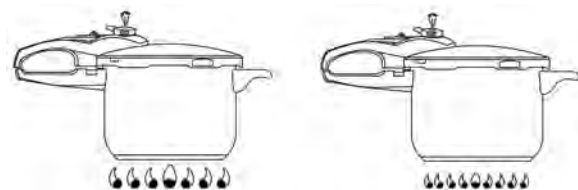
Achten Sie darauf, dass der Pfeil auf dem Deckel in Richtung des Topfgriffes weist, wenn Sie ihn auf den Topf setzen. Halten Sie den Topfgriff fest und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis beide Griffe aufeinander liegen und der Griff sich nicht mehr weiterbewegen lässt. Zum Schluss drücken Sie den Verschluss-Schieber nach hinten und stellen die gewünschte Druckeinstellung ein. (siehe Abb.)



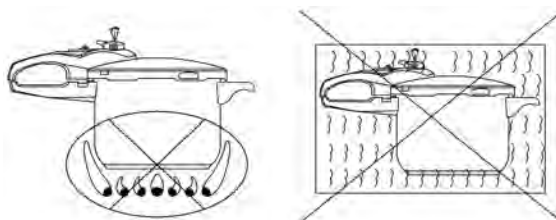
4. Stellen Sie den Herd auf die höchste Kochstufe ein und stellen Sie den Topf auf die Herdplatte.

5. Schnellkochen

Das Druckregelventil muss auf dem Auslassrohr auf die Position 0 gedreht werden. Dampf fängt an aus dem Druckregelventil zu treten, wenn der rote Sicherheitsventilstift steigt. Jetzt stellen Sie die Herdplatte auf die niedrigste Kochtemperatur herunter und lassen ein wenig Dampf austreten. (siehe Abb.) Die Garzeiten können Sie unter „Garzeiten“ nachlesen.



HINWEIS: Der Temperaturbereich des Herdes darf nie größer sein als der Durchmesser des Schnellkochtopfes. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen Backofen.



Wenn Sie quellende Nahrungsmittel zubereiten kühlen Sie den oberen Teil des Schnellkochtopfes niemals unter laufendem Wasser ab. Ansonsten besteht die Gefahr der Verletzung durch austretende Flüssigkeit.

6. Druckabbau

Schalten Sie zum Ende der Garzeit den Herd aus und lassen Sie den Topf abkühlen. Zum schnellen Abkühlen können Sie den Topf unter laufendes, kaltes Wasser stellen oder das Druckreglerventil auf die entsprechende Position drehen.

⚠ VORSICHT! Der Dampf ist sehr heiß.

7. Öffnen des Topfes

Aus dem Auslassrohr darf kein Dampf mehr entweichen. Achten Sie darauf, dass der rote Stift des Sicherheitsventils absinkt und schieben Sie dann die Drucksicherheitsverriegelung am Handgriff nach vorne. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die beiden Pfeile aufeinander zeigen. Der Deckel soll jetzt leicht abgenommen werden können. Öffnen Sie ihn niemals gewaltsam. Legen Sie keine Objekte auf das Druckregelventil. (siehe Abb.)



WICHTIGE HINWEISE:

Bei der Zubereitung von Wurstwaren mit künstlicher Hülle und bei Fleisch mit Haut kann es zu Verbrennungen durch Spritzer kommen, wenn Sie die Nahrungsmittel nicht entsprechend behandeln:

- Stechen Sie die Wursthülle vorher an, um Aufblähungen und Spritzer zu vermeiden.
- Wenn die Haut vom Fleisch nach dem Kochen angeschwollen ist, nicht anstechen, sondern anschwellen lassen.

Wiederholt eingebraunten Schmutz lässt sich nicht mehr entfernen. Heben Sie den Topf beim Versetzen immer leicht an, um dies zu vermeiden. Das Druckregelventil verstopft außerdem sehr leicht beim Zubereiten von Nahrungsmitteln, die zu Schaumbildung neigen. Kochen Sie deshalb kein Apfelsauce, Rhabarber, Teigwaren, Haferflocken oder sonstigen Getreidesorten.

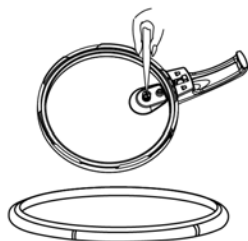
Bei pürierten Lebensmitteln schütteln Sie den Topf bitte leicht vor dem Öffnen (drucklos). Beim Erreichen der Gartemperatur steigen Dampfstöße aus der Mitte des Druckregelventils auf. Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Schnellkochtopfes auf ihrem Herd.

PFLEGE UND WARTUNG

Reinigung des Kochtopfes:

Spülen Sie den Topf vor dem ersten Gebrauch mindestens dreimal mit heißem Wasser aus. Danach den Topf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Dabei bitte keine scheuernden, kratzenden, laugen- und chlorhaltigen Reinigungsmittel und Schwämme benutzen. Der Topf ist Spülmaschinenfest.

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch stets das Auslassrohr und das Sicherheitsventil. Sollten diese verstopft sein, entfernen Sie die Verstopfung mit einer Nadel von 2 mm im Durchmesser. (siehe Abb.)



Reinigung des Deckels:

Den Deckel NICHT in der Spülmaschine reinigen.

Reinigung und Ersatz des Dichtungsringes aus Silikon:

Bevor Sie den Dichtungsring unter fließend warmen Wasser abspülen, wischen Sie ihn einmal gründlich ab. Trocknen Sie ihn danach gründlich ab.

Bei normaler Benutzung sollte der Dichtungsring jährlich ausgetauscht werden.

Spätestens wenn er hart oder geworden ist oder sich dunkel verfärbt.

Lagerung des Schnellkochtopfes:

Der gereinigte und trockene Schnellkochtopf ist an einem trockenen, sauberen und geschützten Ort zu lagern. Den Deckel stets umgedreht auf den Topf legen. Nur Original-Ersatzteile verwenden und insbesondere den Deckel oder Topf nur vom gleichen Hersteller ersetzen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Mitarbeitern durchgeführt werden. Dazu lesen Sie bitte die Gewährleistungsbestimmungen und wenden sich an Ihren Verkäufer.

Wartung der Griffe:

Sollten sich die Griffe lockern, dann können Sie diese mit einem handelsüblichen Schraubenzieher wieder festdrehen. Überprüfen Sie die Griffe regelmäßig.

STÖRUNGEN UND BEHEBUNGEN

Wenn der Dampf um den Deckel herum entweicht, überprüfen Sie:

- Ob der Dichtungsring richtig eingelegt ist.
- Ob der Deckel richtig verschlossen ist.
- Den Zustand des Dichtungsringes sowie die allgemeine Sauberkeit des Deckels des Druckregelventils und des Sicherheitsventils. Gegebenenfalls den Dichtungsring wechseln.

Wenn während des Garens kein Dampf aus dem Druckregelventil austritt, obwohl das Sicherheitsventil steigt:

- Halten Sie den Schnellkochtopf zum Abdampfen unter kaltes Wasser.
- Öffnen Sie den Topf danach und reinigen Sie das Druckregel- und Sicherheitsventil.

Wenn während des Garens kein Dampf aus dem Druckregelventil austritt und das Sicherheitsventil nicht gestiegen ist:

In den ersten Minuten ist dies üblich. Sollte es weiterhin auftreten, überprüfen Sie:

- Ob die Heizquelle stark genug eingestellt ist.
- Ob Sie ausreichend Flüssigkeit in den Topf gefüllt haben.
- Ob der Kochtopf richtig verschlossen ist.
- Der Topfrand oder der Dichtungsring beschädigt ist.

Wenn die Ankochzeit ungewöhnlich lange dauert überprüfen Sie:

- Ob die Energiezufuhr zu gering ist. Gegebenenfalls die Heizquelle auf höhere Stufe einstellen.

Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können, überprüfen Sie:

- Ob die Energiezufuhr zu gering ist. Gegebenenfalls die Heizquelle auf höhere Stufe einstellen.

GARZEITEN

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Garzeiten nur Richtwerte sind. Die individuellen Garzeiten richten sich nach Menge, Form, Größe und Beschaffenheit des jeweiligen Garguts. Mithilfe der Tabelle können Sie schnell ihre persönliche Garzeit ermitteln. Die Zeiten sind ab dem normalen Loslassen des Druckreguliertventils berechnet. Die Garzeiten basieren auf dem Kochen auf Gasherden.

TIPP: Wählen Sie zunächst eine kürzere Garzeit. Nachgaren ist immer möglich.

Fleisch

Braten Sie das Fleisch im Topf und ohne Deckel an. Die nötige Flüssigkeit fügen Sie beim Ablöschen hinzu. Außerdem sollten Sie darauf achten, dass die Stücke nicht zu groß sind.

Schneiden Sie diese durch, braten Sie sie einzeln an und legen Sie sie dann zum Fertigbaren übereinander.

Fisch

Immer mit entsprechender Menge an Flüssigkeit garen. Sobald der Druckanzeiger vollkommen zurückgegangen ist, sollte der Deckel sofort abgenommen werden. Ansonsten klebt der Fischsud stark.

Suppen und Eintöpfe mit gebratenem Fleisch

Bei nur leicht voneinander abweichenden Zutaten der Garzeit, braten Sie zuerst das Fleisch an und fügen das Gemüse beim Ablöschen hinzu. Unterscheidet sich die Garzeit stark, unterbrechen Sie den Garvorgang des Fleisches und geben Sie für die letzten Minuten das Gemüse hinzu.

Achten Sie darauf, dass schäumende Speisen im offenen Topf angekocht werden und vor dem Schließen abgeschäumt werden.

Gemüse

Die Garzeit des Gemüses verringert sich, je kleiner und feiner Sie dieses schneiden.

Tiefkühlkost

Auf- und Antauen geht im Schnellkochtopf in Minuten. Auch hier dienen die Zeiten in der Tabelle nur zu Referenzzwecken.

Lebensmittel	Lebensmittel und Wassermenge	Garzeit nach dem Vorheizen (Minuten)	Druck
Reis	1 / 3	5-10	60 kPa
Haferbrei	1 / 3	10-15	60 kPa
Kotelett	1 / 2	10-12	90 kPa
Schweinshaxe	1 / 2	16-25	90 kPa
Rindfleisch	1 / 2	16-25	90 kPa
Huhn	1 / 2	12-18	90 kPa
Fisch	1 / 3	5-10	90 kPa
Eintopf	2 / 3	5-10	60 kPa
Palmerherzen	2 / 3	10-15	90 kPa
Mais	2 / 3	5-10	60 kPa
Süßkartoffeln	1 / 3	5-10	60 kPa

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. Entsorgen Sie den Schnellkochtopf entsprechend den in Ihrem Land geltenden Bestimmungen und Gesetzen.

GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie die Originalquittung auf. Sie ist der Kaufnachweis.
- Innerhalb von drei Jahren ab Kaufdatum, wenn ein Material- oder Produktionsfehler auftritt, werden wir das Produkt gemäß der von uns gewählten Option kostenlos ersetzen oder reparieren.
- Es wird davon ausgegangen, dass das Gerät innerhalb der angegebenen Laufzeit mit Quittung und einer kurzen schriftlichen Beschreibung des Mangels eingereicht wird. Die Beschreibung muss Angaben zum Defekt enthalten und wann dieser aufgetreten ist
- Durch den Austausch, die Reparatur oder den Austausch des Produkts beginnt keine neue Garantiezeit.
- Die bereits beim Kauf bestehenden Schäden oder Mängel müssen sofort nach dem Auspacken der Ware angezeigt werden.
- Material- oder Herstellungsfehler sind garantiert, leicht beschädigte oder zerbrechliche Komponenten wie Akkumulatoren oder Glas jedoch nicht unter der Garantie abgedeckt.
- Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung, bei Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder Wartung entstanden sind.

ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL

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

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild des Gerätes, dem Verkaufskarton oder der Bedienungsanleitung.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie bitte die folgende Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.
Dort wird Ihnen das weitere Vorgehen ausführlich beschrieben.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

Read the operating instructions and safety instructions carefully before using the pot!

- Failure to observe the operating instructions can lead to serious injury or damage to the pot.
- Keep the operating instructions in a safe place for future use.
- If you pass the pot on to a third party, be sure to include these operating instructions.
- The pot is only designed for private households and not for commercial use.

INTENDED USE

The pressure cooker is suitable for preparing a wide variety of foods. The cooker is suitable for all standard stoves, including induction stove. Do not use it for other purposes. Any other use can result in damage or personal injury. The pot is not suitable for commercial or industrial use. Do not use the pressure cooker to deep-fry food under pressure.

WARNINGS

The following warnings are used in this manual:

DANGER!

Disregarding this warning can cause harm to life and limb.


WARNING!


Disregarding this warning can cause injury or serious property damage.


CAUTION!

Disregarding this warning may cause minor injury or property damage.

NOTE: Facts and special features that should be observed when handling the device.

 This product is CE marked to denote conformity with Directives 2014/30/EU (Low Voltage) and the EMC directive (2014/35/EU), as amended.

 The GS mark (Tested Safety) certifies that the product is safe when used correctly. The GS mark means that the safety of the product has been tested. Products bearing this mark comply with the requirements of the Product Safety Act.

 The “LE mark” stands for food safety: products marked with this symbol are safe for contact with food in accordance with the requirements of Regulation 1935/2004.

SAFETY INSTRUCTIONS

- If the safety instructions are ignored, the manufacturer cannot be held liable for any damage.
- Do not allow children in the vicinity of the pressure cooker while cooking.
- Do not let the pressure cooker be handled by anyone who has not made himself familiar with the operating instructions.
- The pressure cooker should never be unattended during the cooking process.
- The Pressure Cooker is to use for intended purpose only.
- Only use the heat sources that are recommended in this manual.
- The pressure cooker must be used in the oven or microwave. It may be damaged by doing so.
- Move the pressure cooker with greatest care, when it's under pressure. Only touch the handles and control elements. Please use gloves if necessary.
- As pressure can be created inside the pot during the cooking process, it's important to close the lid carefully and correctly before using. Read and follow the operating and safety instructions fully. Incorrect handling will not only lead to damage of the pot but to injury also. Never open the lid, when the pressure cooker is under pressure.
- The pressure cooker must never be forced to open. Before opening, the pressure must be reduced. See instructions for use.
- Make sure not to exceed the specified maximum filling level. Do not fall below the specified minimum filling level. Pay attention to the notes about filling capacity and preparation of specific foods.
- Prior to each use check the cleanness and functionality of the safety valve, the pressure regulation valve and the seal ring. See instruction for more informations. Do not use the pressure cooker if it is damaged. (Or parts of it)
- A release of steam from the pressure regulating valve is a sign of successful pressure building inside the pot.
- While steam is exhausting, keep your hands, head and body away from the exhaust-steam-area. You could be injured by the exhausting steam.
- Never use abrasives or steel sponges for cleaning.
- Do not clean the pressure cookers lid (or parts thereof) in the dishwasher.

- Stains on the bottom of the pot can be easily removed with lemon or vinegar.
- Do not tamper with any of the safety systems. Except the maintenance that is listed in this manual.
- Do not let cooking fat unattended. Hot grease can ignite. Never heat the pot on the highest power level when empty or with just fat.
- In case of overheating turn off the stove immediately but let the pot stand on the cooling stove for a while.
- Do not attempt to extinguish burning fat with water but with a suitable blanket or fire extinguisher (Class F).
- An inappropriate use can cause burns.
- Soda must never be placed into the pot directly and get cooked. An excessive amount of oil or liquor should be avoided.
- The safety window must never be touched while using.
- The pressure regulation valve must never be covered by any objects.



WARNING!

When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.

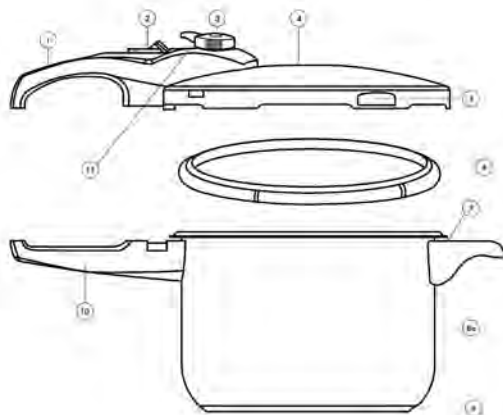
Only use manufactures spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.

NOTE: The drawings are for illustration only. Actual product may look different tot he drawings depending on the product you have purchased.

SCOPE OF DELIVERY

1. **Pressure cooker**
2. **Instruction manual**

DEVICE DESCRIPTION

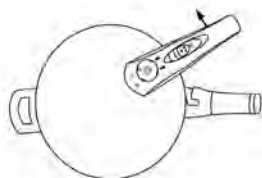


1. Lid handle
2. Pressure safety lock and pressure selection (HI/LO)
3. Pressure regulating valve
4. Lid
5. Safety window
6. Silicone gasket
7. Side handle
8. 6 l cooking pot
9. Sandwich base
10. Pot handle
11. Safety valve (red pin) (not shown)

QUICK START GUIDE

1. Opening

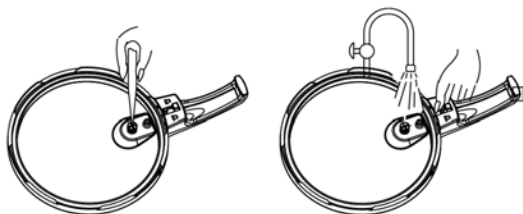
Push the pressure safety lock to the OPEN position and then turn the lid handle counter-clockwise. (see illustration) Remove the lid.



Note for first use:

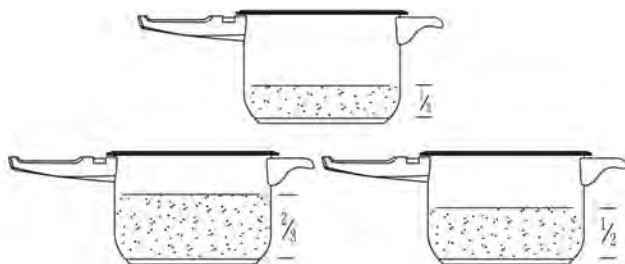
At first clean the pressure cooker and its parts with a detergent. The silicon seal ring needs to be cleaned separately. Dry it. Make sure that the exhaust pipe hole is clean. If it is clogged, clean it with a needle with a diameter of 2 mm.

If the lid safety lock can not be moved freely, clean it and its local areas (see illustration)

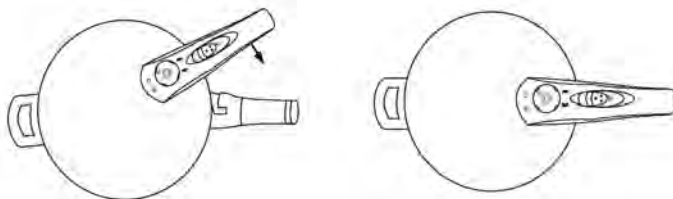
**2. Filling in food**

The maximum capacity is $\frac{2}{3}$ of the pot volume and the minimum capacity is $\frac{1}{3}$. Use the scale inside the pot to be sure. When cooking food which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than $\frac{1}{2}$ of the capacity.

The quantities always refer to the food including liquid. (see illustration)

**3. Closing**

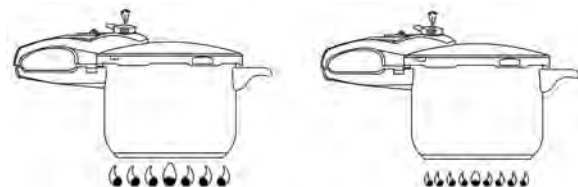
Make sure the triangle arrow mark on the lid is aligned with the pot handle mark. Hold the pot handle and rotate the lid handle in the clockwise direction until the two handles aligned together and can not be moved any further. Finally push the pressure safety lock backwards to desired pressure setting. (see illustration)



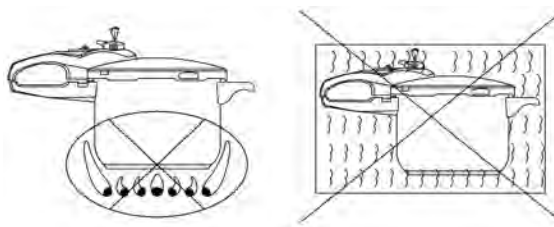
4. Set stove to the highest heat setting.

5. Start quick cooking

Turn the pressure regulating valve on the exhaust pipe on the 0 position. Steam will start to exhaust from the pressure control valve, when the red safety valve marker rises. Reduce the heat to the lowest setting and let a small amount of steam release until the food is ready. (see illustration) See „Cooking times“ for suggested times.



NOTES: The heating area of the stove should not be bigger than the diameter of the cooker pot. Do not put the pressure cooker into the ovens.



When cooking sticky food such as congee, you should not cool it by watering the upper part of the pressure cooker. If so, there is a danger for injuries caused by leaking fluid.

6. Pressure release

Turn the stove off and let the pot cool down. To speed up this process place the pot under running cold water or move the pressure regulating valve to pressure release position.

⚠ CAUTION! The steam is very hot.

7. Open the pot

Make sure there is no steam exhausting from the exhaust pipe anymore. When the red safety valve drops down, move the safety lock switch off the lid handle to the front and turn the lid handle counter-wise till the two triangles are aligned. Should be easy now to take off the lid. Do not force open it. Do not put any objects on the pressure regulating valve. (see illustration)



IMPORTANT ADVICES:

When you cook sausages with artificial peel or meat with attached skin, it can cause burns from splashes if you do not prepare it the right way:

- Pierce the peel of the sausage before cooking, to prevent swelling and splashes.
- If the skin of the meat is swollen after cooking do not pierce it. Let it go down instead.

Repeatedly baked-on dirt may become impossible to remove. Always lightly lift the pot when moving it. The pressure regulating valve can be clogged easily, when cooking foaming foods such as applesauce, rhubarb, pasta, oatmeal or other cereals.

When cooking pureed food shake the pressure cooker lightly before opening (after releasing the pressure). When reaching the cooking temperature, steam will exhaust out of the pressure regulating valves centre. Avoid dragging cookware across the surface, as scratches may result.

CLEANING AND CARE

Clean the pot:

Clean the pot with hot water at least three times, before first use. After any other use clean the pressure cooker with hot water and liquid detergent. Do not use abrasive, caustic and chlorine-based cleaning agents. The pot is suitable to be cleaned in the dishwasher.

Check the vent-pipe and the overpressure plug before use. If you find the vent-pipe clogged, dredge it with a 2 mm diameters needle. (see illustration)



Clean the lid:

Do NOT clean the pressure cook lid in the dishwasher!

Cleaning and replacing the silicone gasket:

Before rinsing under warm water and dry, wipe any dirt off the silicone gasket.

Under normal using conditions, the gasket should be replaced annually but not later than when it has become hard or dark

Storage of the pressure cooker:

Store the cleaned and dried pressure cooker in a clean, dry and protected environment.

Always place the lid upside down onto the pot. Only use manufacturers spare parts in accordance with the relevant model. Repairs should only be carried out by authorized personnel. Please refer to the warranty and contact the seller.

Maintenance of the handles:

If the side handles become too loose, re-tighten the screws with a customary screwdriver. Check the handles periodically.

TROUBLESHOOTING

If steam exhausts around the lid, check:

- If the silicone gasket is inserted correctly
- If the lid is closed correctly.
- The state of the silicone gasket and the overall cleanliness of the lid, the pressure regulating valve and the safety valve. If required: Replace the silicone gasket.

If no steam comes out of the pressure regulating valve during cooking although the safety valve has risen:

- Hold your pressure cooker under cold water to release pressure.
- Open the pot afterwards and clean the pressure regulating and safety valve.

If no steam comes out of the pressure regulating valve during cooking and the safety valve has not risen:**It is normal in the first few minutes. Otherwise, check whether:**

- The heat source is strong enough.
- The amount of liquid in the pot is sufficiently large.
- The pressure cooker is properly closed.
- The edge of the pot or the silicone gasket is damaged.

If pre-heating is taking an unusual long time:

- The power supply may be too low. If so, set the source to a higher level.

If pre-heating is taking an unusual long time:

- The power supply may be too low. If so, set the source to a higher level.

If the lid could not be opened, check:

- If the cooker is still under pressure. If the socket for lock pin is dirty.

COOKING TIMES

Please note, that the listed cooking times are only for reference. Different cooking times can occur in relation to quantity, size and quality of the food. Use the chart to gain experience and determine the exact time your dishes need to be cooked. Times are calculated from the moment you release the pressure regulating valve. Times are based on cooking on a gas stove.

HINT: Choose a shorter time to begin with. It is always possible to cook a little bit longer.

Meat

Pre-roast without closing the lid. Add the required amount of liquid before closing the lid then. Cut large chunks of food and cook them individually. Place them on top of each other for the remainder of the cooking time.

Fish

Always use the required amount of liquid, depending on the amount of food. Since fish stock is very sticky, the lid should be removed immediately as soon as the pressure indicator has fallen completely.

Soups and stews with meat

If the cooking time of the ingredients does not differ too much (e.g. meat and vegetables), then cook the meat first and add the vegetables when adding more liquid. In case there is a high difference in cooking times, stop cooking the meat and, during the last few minutes, add the vegetables. Meat and vegetables are finished cooking simultaneously.

Note that foaming dishes are cooked in an open pot first. Foam should be skimmed off before closing the pot.

Vegetables

Cooking time shortens the smaller and thinner you cut the vegetables.

Frozen food

Thawing times can be reduced to minutes by using the pressure cooker. The cooking times in the chart below are for reference only.

Food	Food and water quantity	Cooking-time after pre-heating (minutes)	Pressure
Rice	1 / 3	5-10	60 kPa
Porridge	1 / 3	10-15	60 kPa
Chop	1 / 2	10-12	90 kPa
Knuckle of pork	1 / 2	16-25	90 kPa
Beef	1 / 2	16-25	90 kPa
Chicken	1 / 2	12-18	90 kPa
Fish	1 / 3	5-10	90 kPa
Stew	2 / 3	5-10	60 kPa
Palm	2 / 3	10-15	90 kPa
Corn	2 / 3	5-10	60 kPa
Sweet potato	1 / 3	5-10	60 kPa

DISPOSAL

Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard and carton as waste paper, and foil in the recycling collection. Dispose of the pressure cooker in accordance with the regulations and laws applicable in your country.

WARRANTY

You receive a 3-year guarantee on this device from the date of purchase.

WARRANTY CONDITIONS

- The guarantee period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt as proof of purchase.
- Should a material or production defect occur within the three years from the date of purchase, we will, at our option, replace the product or repair it free of charge, provided that both the device and the receipt, including a brief written description of the defect, are submitted to us within the aforementioned three-year period.
- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective device.
- The replacement or repair of the product does not start a new guarantee period.
- Replacing or repairing parts of the device does not extend the guarantee period. The warranty period is not extended by the guarantee.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods. Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the guarantee period is the product and the receipt, including a brief written description of the defect. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.

- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective product. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee period is not extended by the guarantee.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods.
- Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the warranty are material or manufacturing defects.
- Not covered by the guarantee are parts of the product that are subject to normal wear and tear and are considered wear parts. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- The guarantee is void due to external damage to the product, improper use and improper maintenance. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee also does not cover defects or damage caused by failure to follow the operating instructions.
- Uses and actions advised against or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

PROCESSING IN THE CASE OF A WARRANTY CLAIM

To ensure that your claim is processed quickly, please follow the instructions below:

- Please refer to the type plate of the device, the sales box or the operating instructions for the article number.
- If functional errors or other defects occur, please contact the following service department by telephone or e-mail.
There, the further procedure will be described to you in detail.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant d'utiliser la casserole !

- Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager la casserole.
- Conservez le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.
- Si vous remettez la casserole à un tiers, veillez à lui remettre ce mode d'emploi.
- La casserole est uniquement conçue pour un usage domestique et non pour un usage professionnel.

UTILISATION PRÉVUE

Cet autocuiseur est conçu pour la préparation d'une grande variété d'aliments. L'autocuiseur peut être utilisé sur tous les types de cuisinières (y compris l'induction). Ne l'utilisez pas à d'autres fins, car cela pourrait entraîner des dommages corporels ou matériels. La marmite n'est pas adaptée à une utilisation commerciale ou industrielle. N'utilisez pas la cocotte-minute pour faire frire des aliments sous pression.

AVERTISSEMENTS

Au besoin, les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel :

DANGER !

Le non-respect de l'avertissement peut porter atteinte à l'intégrité corporelle et à la vie.

AVERTISSEMENT !


Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des blessures ou de graves dommages matériels.

ATTENTION !

Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures ou des dommages matériels mineurs.

REMARQUE :

Faits et caractéristiques spéciales à observer lors de la manipulation de l'appareil.

 Ce produit est marqué CE pour indiquer la conformité avec les directives 2014/30/UE (basse tension) et la directive CEM (2014/35/UE), telles que modifiées.



Le sigle GS (sécurité contrôlée) certifie que le produit est sûr s'il est utilisé correctement. Le sigle GS signifie que la sécurité du produit a été contrôlée. Les produits portant ce label sont conformes aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.



Le « symbole LE » signifie que les produits portant ce symbole ne présentent aucun risque pour la santé en cas de contact avec les aliments, conformément aux exigences du règlement 1935/2004.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur pendant la cuisson.
- Ne laissez personne s'approcher de l'autocuiseur s'il n'a pas pris connaissance de ce mode d'emploi.
- Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance pendant la cuisson.
- N'utilisez l'autocuiseur que pour l'usage prévu dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez que les sources de chaleur indiquées dans ce mode d'emploi.
- L'autocuiseur ne doit pas être utilisé dans un four ou un four à micro-ondes, car cela pourrait l'endommager.
- Déplacez l'autocuiseur avec beaucoup de précaution lorsqu'il est sous pression. Ne touchez que les poignées et les éléments de commande. Utilisez des gants si nécessaire.
- Étant donné que le processus de cuisson génère de la pression, il est important de fermer correctement l'autocuiseur avant de l'utiliser. Lisez entièrement les consignes d'utilisation et de sécurité de ce mode d'emploi et suivez-les. Une mauvaise manipulation peut non seulement endommager la casserole, mais aussi entraîner des blessures. N'ouvrez jamais le couvercle lorsque la cocotte est encore sous pression.
- Ne forcez jamais l'autocuiseur à s'ouvrir. Avant de l'ouvrir, assurez-vous que la pression est complètement tombée. Vous trouverez des informations à ce sujet dans les consignes d'utilisation.
- Ne dépassez pas la quantité de remplissage maximale indiquée. Ne descendez pas en dessous de la quantité de remplissage minimale indiquée. Respectez les consignes relatives aux quantités de remplissage et à la préparation d'aliments spéciaux.
- Vérifiez la propreté et le bon fonctionnement de la soupape de sécurité, du régulateur de pression et du joint d'étanchéité avant chaque utilisation. Vous trouverez des informations à ce sujet dans le mode d'emploi. N'utilisez pas l'autocuiseur si celui-ci ou des parties de celui-ci sont endommagés.

- La vapeur qui s'échappe de la soupape de régulation de pression est le signe d'une montée en pression réussie à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Lors de l'évacuation de la vapeur, tenez impérativement vos mains, votre tête et votre corps à l'écart de la zone d'évacuation de la vapeur. Vous pourriez vous blesser avec la vapeur qui s'échappe.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'éponges en acier pour le nettoyage.
- Ne nettoyez ni l'autocuiseur ni aucune de ses parties dans le lave-vaisselle.
- Les taches sur le fond de la casserole s'enlèvent facilement avec du citron ou du vinaigre.
- N'intervenez en aucun cas sur les systèmes de sécurité. Sauf l'entretien mentionné dans ce mode d'emploi.
- Ne pas laisser la graisse sans surveillance, car la graisse chaude peut s'enflammer. Ne jamais faire chauffer la casserole à vide ou seulement remplie de graisse au niveau d'énergie maximal.
- En cas de surchauffe ou si de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité ou de la fenêtre de sécurité, éteignez immédiatement la plaque de cuisson et laissez la casserole sur la plaque de cuisson en train de refroidir pendant un moment. Ne pas retirer la casserole immédiatement.
- Éteindre la graisse en feu avec une couverture appropriée ou un extincteur (classe F). N'essayez en aucun cas d'éteindre la flamme avec de l'eau.
- Une utilisation inappropriée de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures.
- La soude ne doit pas être versée directement dans l'autocuiseur pour être cuite. Une trop grande quantité d'huile ou d'alcool doit être évitée.
- La fenêtre de sécurité ne doit pas être touchée pendant l'utilisation.
- Aucun objet ne doit recouvrir la soupape de régulation de pression.

AVERTISSEMENT !

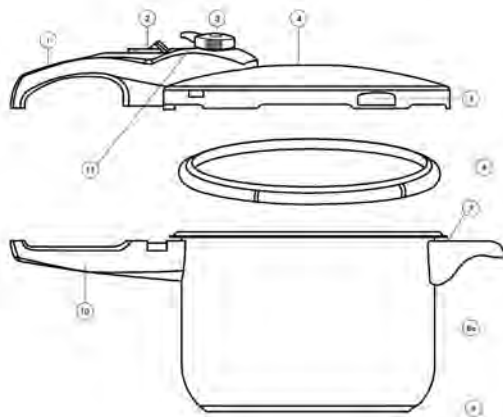
Si vous préparez des aliments épais, secouez doucement la casserole avant d'ouvrir le couvercle pour éviter que le contenu chaud n'éclabousse. N'utilisez que des pièces de rechange originales du même modèle. Veillez notamment à ce que la casserole et le couvercle soient du même fabricant.

REMARQUE : les images sont fournies à titre d'illustration. Selon l'appareil que vous avez acheté, le vôtre peut être visuellement différent.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. Autocuiseur
2. Mode d'emploi

CONTENU DE LA LIVRAISON

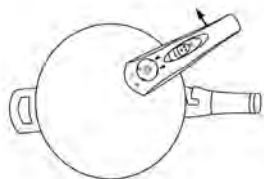


1. Poignée du couvercle
2. Verrouillage de sécurité de la pression et sélection de la pression (HI/LO)
3. Soupape de régulation de la pression
4. Couvercle
5. Fenêtre de sécurité
6. Joint d'étanchéité en silicone
7. Poignée latérale
8. Récipient de cuisson de 6 l
9. Fond sandwich
10. Poignée de l'appareil
11. Soupape de sécurité (rouge)/(non représentée)

MISE EN SERVICE

1. Ouverture

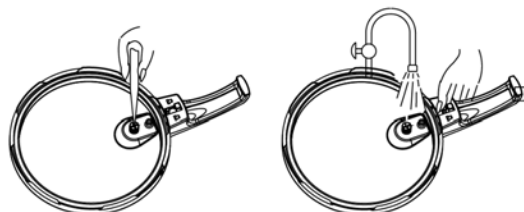
Poussez le curseur de fermeture en position OUVERTURE et tournez la poignée du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (voir illustration) Retirez ensuite le couvercle.



Remarque lors de la première utilisation :

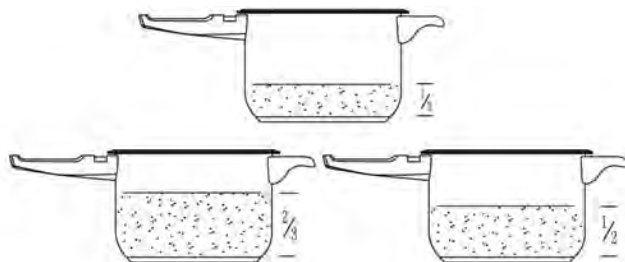
Nettoyez d'abord l'autocuiseur et toutes les pièces avec un produit de nettoyage. L'anneau d'étanchéité en silicone doit être lavé séparément avant la première utilisation. Séchez-le ensuite. Veillez à ce que le tube de la soupape de sécurité soit propre. En cas d'encrassement, nettoyez-le avec une aiguille de 2 mm.

Si le curseur de fermeture ne peut pas être déplacé librement, nettoyez-le et, le cas échéant, nettoyez-le également tout autour. (voir illustration).



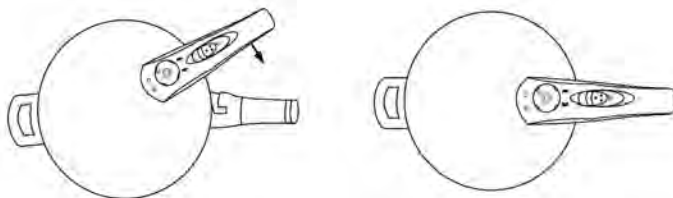
2. Remplir les aliments

Remplissez toujours l'autocuiseur au maximum jusqu'à $\frac{2}{3}$ du volume de la casserole et au minimum jusqu'à $\frac{1}{3}$ du volume. Utilisez pour cela les graduations sur la face intérieure de la casserole. Pour les aliments qui gonflent beaucoup, comme le riz ou les légumes séchés, remplissez l'autocuiseur jusqu'à la moitié de son volume. La quantité de remplissage se rapporte toujours à l'aliment à cuire + le liquide. (voir illustration).



3. Fermer

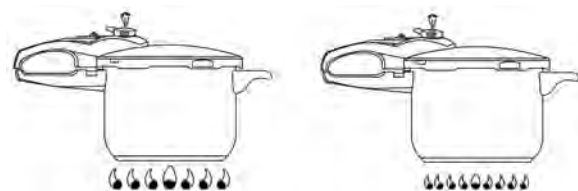
Veillez à ce que la flèche sur le couvercle soit dirigée vers la poignée de la casserole lorsque vous la posez sur la casserole. Maintenez la poignée de la casserole et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux poignées soient l'une sur l'autre et que la poignée ne puisse plus être déplacée. Pour finir, poussez le curseur de fermeture vers l'arrière et réglez la pression souhaitée. (voir illustration)



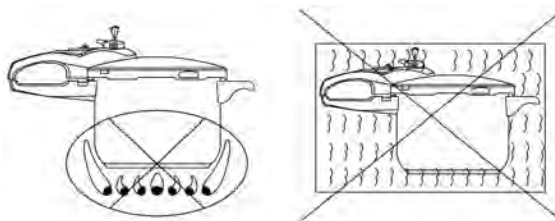
4. Réglez la cuisinière sur le niveau de cuisson le plus élevé et posez la casserole sur la plaque de cuisson.

5. Cuisson rapide

La soupape de régulation de pression doit être tournée sur la position 0 sur le tube de sortie. La vapeur commence à s'échapper de la soupape de régulation de pression lorsque la tige rouge de la soupape de sécurité monte. Maintenant, baissez la plaque de cuisson à la température de cuisson la plus basse et laissez un peu de vapeur s'échapper. (voir fig.) Pour connaître les temps de cuisson, voir «Temps de cuisson».



REMARQUE : La plage de température de la cuisinière ne doit jamais être supérieure au diamètre de l'autocuiseur. Ne placez pas l'autocuiseur dans un four.



Lorsque vous préparez des aliments qui gonflent, ne refroidissez jamais la partie supérieure de l'autocuiseur sous l'eau courante. Sinon, vous risquez de vous blesser en raison du liquide qui s'échappe.

6. Réduction de la pression

À la fin de la cuisson, éteignez la cuisinière et laissez refroidir la cocotte. Pour un refroidissement rapide, vous pouvez placer la casserole sous l'eau courante froide ou tourner la soupape de réglage de la pression sur la position correspondante.

⚠ ATTENTION ! La vapeur est très chaude.

7. Ouverture de la marmite

La vapeur ne doit plus s'échapper du tube de sortie. Veillez à ce que la tige rouge de la soupape de sécurité s'abaisse, puis poussez vers l'avant le verrou de sécurité de pression situé sur la poignée. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux flèches soient alignées. Le couvercle doit maintenant pouvoir être retiré facilement. Ne l'ouvrez jamais de force. Ne posez aucun objet sur le régulateur de pression. (voir illustration)



REMARQUES IMPORTANTES :

Lors de la préparation de charcuterie avec enveloppe artificielle et de viande avec peau, des brûlures dues à des éclaboussures peuvent se produire si vous ne manipulez pas les aliments de manière appropriée :

- Percez l'enveloppe de la saucisse au préalable afin d'éviter les ballonnements et les éclaboussures.
- Si la peau de la viande est gonflée après la cuisson, ne la percez pas, mais laissez-la dégonfler.

Les saletés brûlées à plusieurs reprises ne peuvent plus être enlevées. Soulevez toujours légèrement la casserole lorsque vous la déplacez afin d'éviter cela. La soupape de régulation de pression s'obstrue en outre très facilement lors de la préparation d'aliments qui ont tendance à mousser. Ne faites donc pas cuire de la compote de pommes, de la rhubarbe, des pâtes, des flocons d'avoine ou d'autres céréales.

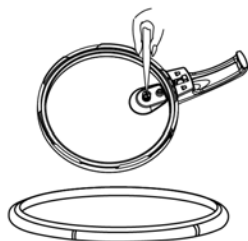
Pour les aliments en purée, secouez légèrement la casserole avant de l'ouvrir (sans pression). Lorsque la température de cuisson est atteinte,

des jets de vapeur s'élèvent du centre de la soupape de régulation de pression. Évitez de tirer ou de pousser l'autocuiseur sur votre cuisinière.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyage de l'autocuiseur :

Rincez la cocotte au moins trois fois à l'eau chaude avant la première utilisation. Nettoyez ensuite la casserole après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage ou d'éponges abrasifs, qui grattent, qui contiennent de la soude ou du chlore. Avant d'utiliser le pot, vérifiez toujours le tube de sortie et la soupape de sécurité. S'ils sont bouchés, retirez l'obstruction à l'aide d'une aiguille de 2 mm de diamètre. (voir illustration)



Nettoyage du couvercle :

NE PAS nettoyer le couvercle au lave-vaisselle.

Nettoyage et remplacement de l'anneau d'étanchéité en silicone :

Avant de rincer l'anneau d'étanchéité sous l'eau courante chaude, essuyez-le soigneusement une fois. Séchez-le ensuite soigneusement.

Dans le cadre d'une utilisation normale, l'anneau d'étanchéité doit être remplacé chaque année. Au plus tard lorsqu'il a durci, s'est détérioré ou a pris une couleur foncée.

Stockage de l'autocuiseur :

L'autocuiseur nettoyé et sec doit être stocké dans un endroit sec, propre et protégé. Toujours poser le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur. N'utiliser que des pièces de rechange originales et, en particulier, ne remplacer le couvercle ou la casserole que par le même fabricant. Les réparations ne doivent être effectuées que par des collaborateurs autorisés. Pour cela, veuillez lire les conditions de garantie et vous adresser à votre vendeur.

Entretien des poignées :

Si les poignées se desserrent, vous pouvez les resserrer à l'aide d'un tournevis courant. Vérifiez régulièrement les poignées.

PANNES ET REMÈDES

Si la vapeur s'échappe autour du couvercle, vérifiez :

- Si le joint d'étanchéité est correctement inséré.
- Que le couvercle est correctement fermé.
- L'état de la bague d'étanchéité ainsi que la propreté générale du couvercle de la soupape de régulation de pression et de la soupape de sécurité. Le cas échéant, changer la bague d'étanchéité.

Si aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de régulation de pression pendant la cuisson, bien que la soupape de sécurité monte :

- Passez l'autocuiseur sous l'eau froide pour faire évaporer la vapeur.
- Ouvrez ensuite l'autocuiseur et nettoyez la soupape de régulation de pression et la soupape de sécurité.

Si, pendant la cuisson, aucune vapeur ne s'échappe de la soupape de régulation de pression et que la soupape de sécurité n'est pas montée :

Ce phénomène est courant au cours des premières minutes. Si cela continue à se produire, vérifiez :

- Si la source de chaleur est suffisamment puissante.
- Si vous avez versé suffisamment de liquide dans la casserole.
- Que la casserole est bien fermée.
- Que le bord de la casserole ou le joint d'étanchéité est endommagé.

Si le temps de cuisson est anormalement long, vérifiez :

- Si l'apport en énergie est trop faible. Le cas échéant, régler la source de chaleur sur un niveau plus élevé.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle, vérifiez :

- Si l'apport en énergie est trop faible. Le cas échéant, réglez la source de chaleur sur un niveau plus élevé.

TEMPS DE CUISSON

Veuillez noter que les temps de cuisson indiqués ici ne sont que des valeurs indicatives. Les temps de cuisson individuels dépendent de la quantité, de la forme, de la taille et de la nature de l'aliment à cuire. Le tableau vous permet de déterminer rapidement votre temps de cuisson personnel. Les temps sont calculés à partir du relâchement normal de la soupape de régulation de la pression. Les temps de cuisson sont basés sur la cuisson sur une cuisinière à gaz.

ASTUCE : choisissez d'abord un temps de cuisson plus court. Une cuisson ultérieure est toujours possible.

Viande

Faites revenir la viande dans la casserole et sans couvercle. Ajoutez le liquide nécessaire lors du déglçage. Veillez également à ce que les morceaux ne soient pas trop gros. Coupez-les en deux, faites-les cuire individuellement, puis superposez-les pour terminer la cuisson.

Poisson

Faites toujours cuire avec une quantité de liquide appropriée. Dès que l'indicateur de pression a complètement baissé, le couvercle doit être retiré immédiatement. Sinon, le jus de poisson colle fortement.

Soupes et ragoûts avec de la viande rôtie

Si le temps de cuisson des ingrédients ne diffère que légèrement, faites d'abord revenir la viande et ajoutez les légumes au moment du déglçage. Si le temps de cuisson est très différent, interrompez la cuisson de la viande et ajoutez les légumes pour les dernières minutes. Veillez à ce que les aliments qui moussent soient cuits dans la casserole ouverte et écümés avant de la fermer.

Légumes

Le temps de cuisson des légumes est d'autant plus court que vous les coupez finement et en petits morceaux.

Aliments surgelés

La décongélation et le dégel se font en quelques minutes dans l'autocuiseur. Ici aussi, les durées indiquées dans le tableau ne sont données qu'à titre de référence.

Aliments	Aliments et quantité d'eau	Temps de cuisson après le préchauffage (minutes)	Pression
Riz	1 / 3	5-10	60 kPa
Bouillie d'avoine	1 / 3	10-15	60 kPa
Côtelette	1 / 2	10-12	90 kPa
Jarret de porc	1 / 2	16-25	90 kPa
Bœuf	1 / 2	16-25	90 kPa
Poulet	1 / 2	12-18	90 kPa
Poisson	1 / 3	5-10	90 kPa
Pot-au-feu	2 / 3	5-10	60 kPa
Cœurs de palmier	2 / 3	10-15	90 kPa
Mais	2 / 3	5-10	60 kPa
Patates douces	1 / 3	5-10	60 kPa

ÉLIMINATION

Éliminez les emballages en les triant. Mettez le carton avec les vieux papiers, les films dans la collecte des matières recyclables. Éliminez l'autocuiseur conformément aux dispositions et aux lois en vigueur dans votre pays.

GARANTIE

Vous bénéficiez d'une garantie de 3 ans sur cet appareil à compter de la date d'achat.

CONDITIONS DE GARANTIE

- La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original. Il sert de preuve d'achat.
- Si un défaut de matériel ou de production devait survenir au cours des trois années suivant la date d'achat, nous remplacerions le produit ou le réparerions gratuitement, à notre choix.
- Cela suppose que l'appareil et le ticket de caisse, accompagnés d'une brève description écrite du défaut, nous soient remis dans le délai de trois ans mentionné.
- La description doit préciser en quoi consiste le défaut et quand il est survenu.
- Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez un nouveau produit ou nous réparerons l'appareil défectueux.
- Le remplacement ou la réparation du produit n'ouvre pas une nouvelle période de garantie.
- Le remplacement ou la réparation de pièces de l'appareil ne prolonge pas la durée de la garantie.
- La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie.
- Les dommages ou défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage de la marchandise.
- Les réparations effectuées après l'expiration de la garantie sont payantes.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont couverts par la garantie.
- Les parties du produit soumises à une usure normale et considérées comme des pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie. De même, les composants faciles à casser ou à endommager, comme les batteries ou les pièces en verre, ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie est annulée si le produit est endommagé de l'extérieur, s'il n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas entretenu correctement. Consultez le mode d'emploi et suivez toutes les informations et instructions pour une utilisation et un entretien corrects du produit.
- La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par le non-respect du mode d'emploi.
- Les utilisations et les actions déconseillées dans le mode d'emploi ou faisant l'objet d'une mise en garde doivent absolument être évitées.

TRAITEMENT EN CAS DE GARANTIE

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

- Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique de l'appareil, dans le carton de vente ou dans le mode d'emploi.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres défauts apparaissent, veuillez contacter le

service après-vente suivant par téléphone ou par e-mail.
La procédure à suivre vous y sera décrite en détail.

Tél.: +49 2154 470 26-35

E-mail: reklamation@hatex24.de

BELANGRIJKE INFORMATIE VÓÓR GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u de pan gebruikt!

- Het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of schade aan de pan.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Als u de pan doorgeeft aan derden, vergeet dan niet deze gebruiksaanwijzing mee te nemen.
- De kookpot is enkel ontworpen voor privé huishoudens en niet voor commercieel gebruik.

BEOOGD GEBRUIK

Deze snelkookpan is geschikt voor het bereiden van een breed scala aan voedingsmiddelen. De pan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten (inclusief inductie). Gebruik hem niet voor andere doeleinden, aangezien dit kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade. De pan is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik. Gebruik de snelkookpan niet om voedsel onder druk te frituren.

WAARSCHUWINGEN

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing:

GEVAAR!

Het negeren van deze waarschuwing kan levensgevaarlijke schade veroorzaken.


WAARSCHUWING!

Het negeren van deze waarschuwing kan lichamelijk letsel of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP!

Het negeren van deze waarschuwing kan licht lichamelijk letsel of materiële schade veroorzaken.

OPMERKING: Feiten en bijzonderheden waarmee rekening moet worden gehouden bij de omgang met het apparaat.

 Dit product is CE-gemarkeerd om aan te geven dat het voldoet aan de richtlijnen 2014/30/EG (laagspanning) en de EMC-richtlijn (2014/35/EU), zoals gewijzigd.



De GS-markering (Tested Safety) certificeert dat het product veilig is bij correct gebruik. Het GS-keurmerk betekent dat de veiligheid van het product is getest. Producten met dit keurmerk voldoen aan de eisen van de Wet Productveiligheid.



Het “LE-merk” staat voor voedselveiligheid: producten met dit symbool zijn veilig voor contact met voedsel volgens de vereisten van Verordening 1935/2004.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Indien de veiligheidsinstructies worden genegeerd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Kinderen mogen tijdens het koken niet in de buurt van de snelkookpan komen.
- Laat de snelkookpan niet gebruiken door iemand die niet bekend is met deze handleiding.
- Laat de snelkookpan nooit zonder toezicht koken.
- Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor het doel waarvoor deze bestemd is.
- Alleen de in deze handleiding aangegeven warmtebronnen gebruiken.
- De snelkookpan mag niet in de oven of de magnetron worden gebruikt, omdat deze anders beschadigd kan raken.
- Beweeg de snelkookpan zeer voorzichtig wanneer deze onder druk staat. Raak alleen de handgrepen en de bedieningselementen aan. Gebruik indien nodig handschoenen.
- Omdat er tijdens het koken druk ontstaat, is het belangrijk dat u de pan vóór gebruik goed afsluit. Lees de gebruiks- en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding volledig door en volg ze op. Verkeerd gebruik kan niet alleen de kookpot beschadigen, maar ook verwondingen veroorzaken. Open nooit het deksel als de pan nog onder druk staat.
- De snelkookpan mag nooit met geweld geopend worden. Controleer voor het openen of de druk volledig is weggelaten. Informatie hierover vindt u in de gebruiksaanwijzing.
- De aangegeven maximale vulhoeveelheid niet overschrijden. De aangegeven minimale vulhoeveelheid niet onderschrijden. Neem de aanwijzingen voor vulhoeveelheden en de bereiding van speciale voedingsmiddelen in acht.
- Controleer voor elk gebruik of het veiligheidsventiel, het drukregelventiel en de afdichtring schoon zijn en goed functioneren. Informatie hierover vindt u in de handleiding. Gebruik de snelkookpan niet wanneer deze of onderdelen ervan beschadigd zijn.
- Stoom die ontsnapt uit het snelkookventiel is een teken van succesvol-

le drukopbouw in de pan.

- Houd tijdens het stomen altijd uw handen, hoofd en lichaam uit de buurt van de stoomafgifte. U kunt zich verwonden aan de ontsnappende damp.
- Gebruik nooit schuurmiddelen of staalsponzen voor het reinigen.
- Reinig de snelkookpan of onderdelen ervan niet in de vaatwasmachine.
- Vlekken op de bodem van de pan kunnen gemakkelijk verwijderd worden met citroen of azijn.
- De veiligheidssystemen niet manipuleren. Met uitzondering van het onderhoud dat in deze gebruiksaanwijzing wordt vermeld.
- Laat geen vet onbeheerd achter, want heet vet kan ontbranden. Verwarm de pan nooit leeg of alleen gevuld met vet op het hoogste energieniveau.
- In geval van oververhitting of als er stoom uit het veiligheidsventiel of het veiligheidsvenster komt, schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit en laat u de pan even op de kookplaat staan om af te koelen. Niet onmiddellijk verwijderen.
- Blus brandend vet met een geschikte deken of een brandblusser (klasse F). Probeer nooit te blussen met water.
- Verkeerd gebruik van de snelkookpan kan leiden tot brandwonden.
- Soda mag niet rechtstreeks in de pan gegoten en gekookt worden. Vermijd het gebruik van te veel olie of alcohol.
- Raak het veiligheidsvenster niet aan tijdens het gebruik.
- Het drukregelventiel mag niet afgedekt worden door een voorwerp.



WAARSCHUWING!!

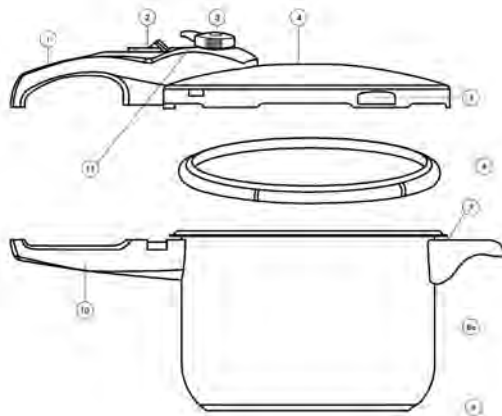
Bij het bereiden van taai voedsel moet u de kookpot voorzichtig schudden voordat u het deksel opent om te voorkomen dat de hete inhoud opspat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen van hetzelfde model. Zorg er vooral voor dat de pan en het deksel van dezelfde fabrikant zijn.

OPMERKING: De illustraties dienen alleen ter illustratie. Afhankelijk van het apparaat dat u hebt gekocht, kan dat van u er anders uitzien.

OMVANG VAN DE LEVERING

1. Snelkookpan
2. Gebruiksaanwijzing

APPARAATBESCHRIJVING



1. Dekselbeugel
2. Drukvergrendeling en drukselectie (HI/LO)
3. Drukhoudventiel
4. Deksel
5. Veiligheidsvenster
6. Siliconen afdichting
7. Handgreep aan de zijkant
8. Kookpot van 6 liter
9. Sandwich bodem
10. Handgreep
11. Veiligheidsventiel (rood)/(niet afgebeeld)

INGEBRUIKNAME

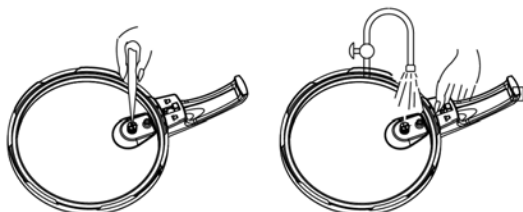
1. Openen

Druk de vergrendelschuif in de positie OPEN en draai de beugel van het deksel tegen de wijzers van de klok in. (Daarna het deksel verwijderen).



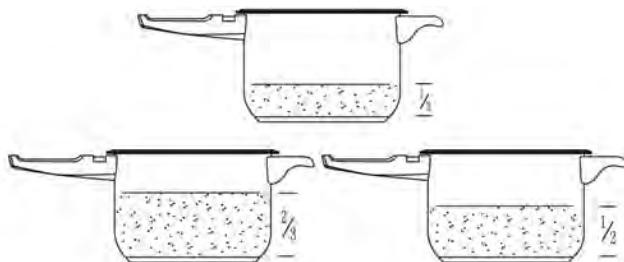
Aanwijzing voor het eerste gebruik:

Reinig eerst de snelkookpan en alle onderdelen met een reinigingsmiddel. De siliconen afdichting moet voor het eerste gebruik apart worden afgewassen. Drogen. Controleer of het slangetje van het veiligheidsventiel schoon is. Indien vuil, reinig deze dan met een 2 mm naald. Als het schuifventiel niet vrij kan worden bewogen, reinigt u het en eventueel de ruimte eromheen. (zie afbeelding)



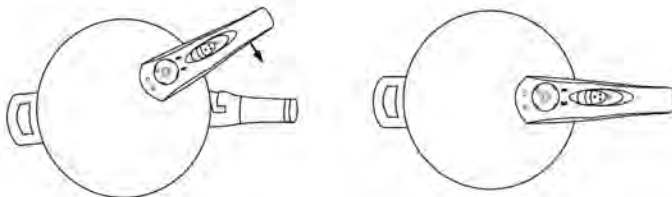
2. Vullen

Vul de snelkookpan altijd tot maximaal $\frac{2}{3}$ van het panvolume en minstens $\frac{1}{3}$ van het volume. Gebruik hiervoor de schaalverdeling aan de binnenkant van de pan. Voor voedsel dat veel opzwellt, zoals rijst of gedroogde groenten, vul je de pan tot de helft van de inhoud. De vulhoeveelheid verwijst altijd naar het voedsel + vloeistof. (zie afbeelding)



3. Afsluiten

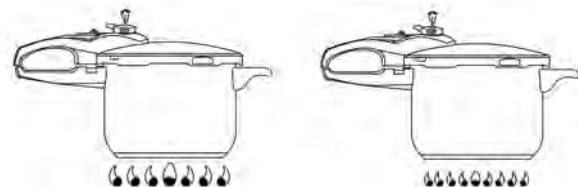
Zorg ervoor dat de pijl op het deksel in de richting van de potgreep wijst wanneer u het deksel op de pot plaatst. Houd de potgreep stevig vast en draai het deksel met de klok mee tot beide handgrepen op elkaar liggen en de handgreep niet meer kan worden bewogen. Duw tot slot de vergrendelschuif naar achteren en stel de gewenste drukinstelling in. (zie illustratie)



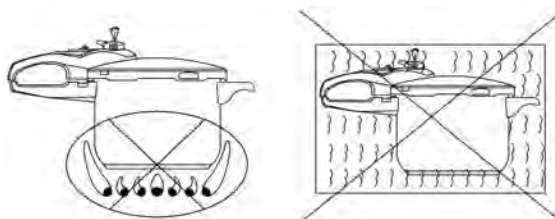
4. Zet de kookplaat op de hoogste stand en plaats de pan op de kookplaat.

5. Koken onder druk

Het drukregelventiel op de uitblaaspijp moet in de 0-stand worden gedraaid. Er begint stoom uit het drukregelventiel te komen wanneer de rode veiligheidsventielpin omhoog komt, draai nu de kookplaat omlaag naar de laagste kooktemperatuur en laat een beetje stoom ontsnappen. (zie illustratie) De kooktijden vindt u onder "Kooktijden".



OPMERKING: Het temperatuurbereik van de kookplaat mag nooit groter zijn dan de diameter van de snelkookpan. Plaats de snelkookpan niet in een oven.



Wanneer u gerechten bereidt die opzwellen, mag u het bovenste gedeelte van de snelkookpan nooit onder stromend water afkoelen. Anders bestaat er gevaar voor verwonding door uittrekkende vloeistof.

6. Drukverlaging

De pan aan het einde van de kooktijd uitschakelen en laten afkoelen. Om snel af te koelen kunt u de pan onder koud stromend water zetten of het reduceerventiel op de juiste stand zetten.



LET OP! De stoom is zeer heet.

7. De pan openen

Er mag geen stoom meer ontsnappen uit de afvoerpijp. Zorg ervoor dat de rode pin van het veiligheidsventiel omlaag staat en druk vervolgens de drukveiligheidssluiting op de handgreep naar voren. Draai het deksel tegen de klok in totdat de twee pijlen naar elkaar toe wijzen. Het deksel moet nu gemakkelijk te verwijderen zijn. Forceer het nooit open. Plaats geen voorwerpen op het drukregelventiel. (zie illustratie)



BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

Bij het bereiden van worstproducten met kunst darm en vlees met huid kunnen brandwonden ontstaan door spatten als het voedsel niet op de juiste manier wordt behandeld:

- Prik van tevoren in het worstvel om opzwellen en spatten te voorkomen.
- Als het vel van het vlees opgezwollen is na het koken, prik er dan niet in maar laat het opzwellen.

Herhaaldelijk aangebrand vuil kan niet meer verwijderd worden. Til de pan altijd iets op bij het verplaatsen om dit te voorkomen. Het drukregelventiel raakt ook heel gemakkelijk verstopt bij het bereiden van voedsel dat de neiging heeft om te schuimen. Kook daarom geen appelmoes, rabarber, pasta, havermost of andere granen.

Voor gepureerd voedsel moet u de pan voorzichtig schudden voordat u hem opent (zonder druk). Wanneer de kooktemperatuur bereikt is, zullen er stoompluimen opstijgen uit het midden van het drukregelventiel. Trek of duw niet aan de snelkookpan op uw kookplaat.

ONDERHOUD

De pan reinigen:

Spoel de pan minstens drie keer om met heet water voordat je hem voor het eerst gebruikt. Reinig de pan vervolgens na elk gebruik met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen schurende, krassende, alkalische of chloorhoudende reinigingsmiddelen of sponzen. Controleer voor gebruik altijd de afvoerpijp en de veiligheidsklep. Als deze verstopt zijn, verwijder dan de verstopping met een naald met een diameter van 2 mm. (zie illustratie)



Het deksel schoonmaken:

Reinig het deksel NIET in de vaatwasser.

De siliconen afdichtring reinigen en vervangen:

Voordat je de afdichtring onder warm stromend water afspoelt, veeg je deze één keer goed schoon. Droog hem daarna goed af.

Bij normaal gebruik moet de afdichtring één keer per jaar worden vervangen. Ten laatste wanneer hij hard is geworden of verkleurd.

Opbergen van de snelkookpan:

De gereinigde en droge snelkookpan moet droog, schoon en beschermd worden opgeborgen. Plaats het deksel altijd ondersteboven op de pan. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en vervang in het bijzonder uitsluitend het deksel of de pan van dezelfde fabrikant. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel. Lees de garantievoorwaarden en neem contact op met uw verkoper.

Onderhoud van de handgrepen:

Als de handgrepen losraken, kun je ze met een gewone schroevendraaier weer vastdraaien. Controleer de handgrepen regelmatig.

STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Als er stoom ontsnapt rond het deksel, controleer dan

- Of de afdichtring goed geplaatst is.
- Of het deksel goed gesloten is.
- De toestand van de afdichtring en de algemene reinheid van het deksel van het drukregelventiel en het veiligheidsventiel. Vervang indien nodig de afdichtring.

Als er tijdens het koken geen stoom uit het kookventiel ontsnapt, hoewel het veiligheidsventiel omhoog staat:

- Houd de snelkookpan onder koud water om de stoom te laten verdampen.
- Open vervolgens de pan en reinig het drukregelventiel en het veiligheidsventiel.

Als er tijdens het koken geen stoom uit het kookventiel ontsnapt en het veiligheidsventiel niet omhoog komt:

Dit is normaal voor de eerste paar minuten. Als het zich blijft voordoen, controleer dan

- Of de warmtebron sterk genoeg is ingesteld.
- Of u voldoende vloeistof in de pan heeft gedaan.
- Of de kookpot goed afgesloten is.
- Of de rand van de kookpot of de afdichtring beschadigd is.

Als de kooktijd ongewoon lang is, controleer dan:

- Of de stroomtoevoer te laag is. Stel de warmtebron zo nodig hoger in.

Als u het deksel niet kunt openen, controleer dan:

- Of de energietoevoer te laag is. Zet de warmtebron zo nodig op een hoger niveau.

KOOKTIJDEN

Houd er rekening mee dat de kooktijden die hier worden gegeven slechts richtlijnen zijn. De individuele kooktijden zijn afhankelijk van de hoeveelheid, vorm, grootte en consistentie van het voedsel in kwestie. U kunt de tabel gebruiken om snel uw persoonlijke kooktijd te bepalen. De tijden zijn berekend vanaf de normale ontgrendeling van het drukregelventiel. De kooktijden zijn gebaseerd op koken op gasfornuizen.

TIP: Kies eerst een kortere kooktijd. Nakoken is altijd mogelijk.

Vlees

Bak het vlees in de pan zonder deksel. Voeg het nodige vocht toe bij het blussen. Zorg er ook voor dat de stukken niet te groot zijn. Snijd ze doormidden, bak ze afzonderlijk en leg ze dan op elkaar om verder te garen.

Vis

Kook altijd met de juiste hoeveelheid vloeistof. Zodra de drukindicator volledig gedaald is, moet het deksel er onmiddellijk af. Anders blijft de visbouillon plakken. Anders blijft de visbouillon plakken.

Soepen en stoofpotten met geroosterd vlees

Als de kooktijd van de ingrediënten maar weinig verschilt, bak dan eerst het vlees en voeg de groenten toe tijdens het blussen. Als de kooktijd sterk verschilt, onderbreek dan het koken van het vlees en voeg de groenten de laatste paar minuten toe.

Zorg ervoor dat schuimend voedsel in een open pan wordt gekookt en voor het sluiten wordt afgeschuimd.

Groenten

Hoe kleiner en fijner je de groenten snijdt, hoe korter de kooktijd.

Bevroren voedsel

Ontdooien en ontdooien duurt minuten in een snelkookpan. Ook hier zijn de tijden in de tabel alleen ter referentie.

Voedsel	Voedsel en hoeveelheid water	Kooktijd na voorverwarmen (minuten)	Druk
Rijst	1 / 3	5-10	60 kPa
Pap	1 / 3	10-15	60 kPa
Kotelet	1 / 2	10-12	90 kPa
Varkensknokkel	1 / 2	16-25	90 kPa
Rundvlees	1 / 2	16-25	90 kPa
Kip	1 / 2	12-18	90 kPa
Vis	1 / 3	5-10	90 kPa
Stoofschotel	2 / 3	5-10	60 kPa
Palmharten	2 / 3	10-15	90 kPa
Suikermaïs	2 / 3	5-10	60 kPa
Zoete aardappelen	1 / 3	5-10	60 kPa

VERWIJDERING

Gooi de verpakking weg volgens het type. Gooi karton en folie bij het oud papier.

Voer de snelkookpan af volgens de in uw land geldende voorschriften en wetten.

GARANTIE

U krijgt 3 jaar garantie op dit toestel vanaf de datum van aankoop.

GARANTIEVOORWAARDEN

- De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele ontvangstbewijs. Het dient als bewijs van aankoop.
- Indien zich binnen drie jaar na de aankoopdatum een materiaal- of productiefout voordoet, zullen wij het product naar eigen goeddunken kosteloos vervangen of repareren.
- Voorwaarde is dat zowel het apparaat als de kwitantie, met een korte schriftelijke beschrijving van het gebrek, binnen de genoemde termijn van drie jaar bij ons worden ingediend.
- De beschrijving moet vermelden wat het gebrek is en wanneer het zich heeft voorgedaan.
- Als het defect onder onze garantie valt, krijgt u een nieuw product terug of repareren wij het defecte product.
- Door vervanging of reparatie van het product begint geen nieuwe garantieperiode te lopen.
- Vervanging of reparatie van onderdelen van het apparaat leidt niet tot verlenging van de garantieperiode.
- De garantieperiode wordt niet verlengd door de garantie.
- Beschadigingen of gebreken die reeds bij de aankoop aanwezig waren, moeten onmiddellijk na het uitpakken van de goederen worden gemeld.
- Voor reparaties na het verstrijken van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.
- Materiaal- of fabricagefouten worden gedekt door de garantie.
- Onderdelen van het product die aan normale slijtage onderhevig zijn en als slijtageonderdelen worden beschouwd, vallen niet onder de garantie. Onderdelen die gemakkelijk stuk of beschadigd kunnen raken, zoals batterijen of onderdelen van glas, vallen evenmin onder de garantie.
- De aanspraak op garantie vervalt bij uitwendige beschadiging van het product, bij oneigenlijk gebruik en bij oneigenlijk onderhoud. Raadpleeg de gebruikershandleiding en volg alle informatie en instructies voor het juiste gebruik en onderhoud van het product op.
- De garantie dekt evenmin defecten of schade die het gevolg zijn van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waartegen wordt gewaarschuwd, moeten koste wat kost worden vermeden.

VERWERKING IN GEVAL VAN EEN GARANTIECLAIM

Om ervoor te zorgen dat uw verzoek snel wordt verwerkt, dient u de onderstaande instructies te volgen:

- Raadpleeg het typeplaatje van het toestel, de verkoopdoos of de gebruiksaanwijzing voor het artikelnummer.
- Bij functiestoringen of andere defecten kunt u telefonisch of per e-mail contact opnemen met de volgende servicedienst. Zij zullen u gedetailleerde instructies geven over hoe te handelen.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-mail: reklamation@hatex24.de



Hergestellt für / Produced for:

Hatex AS GmbH & Co. KG

Jakob-Kaiser-Str. 12 – 47877 Willich – Germany

E-Mail: info@hatex24.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156