

MICHELINO®
— since 1951 —



GEBRAUCHSANLEITUNG

SCHNELLKOCHTOPF 6 LITER

Art.-Nr.: 10122

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing
Talimatlar



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 Schnellkochtopf nicht um Nahrungsmittel unter Druck zu frittieren.

WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko:

Missachtung führt zu schweren Verletzungen oder zum Tod.



WARNUNG! Mittleres Risiko:

Missachtung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



VORSICHT! Geringes Risiko:

Missachtung kann zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen.

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



Die CE-Kennzeichnung (Conformité Européenne) zeigt an, dass ein Produkt den grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen der Europäischen Union entspricht. Sie ist für bestimmte Produkte, die in der EU verkauft werden, verpflichtend.

Die zugehörige Konformitätserklärung ist unter "www.heitech-promotion.de/zertifikate" verfügbar.



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 EU-weit gültige Glas-Gabel-Symbol kennzeichnet Materialien, die für den Lebensmittelkontakt geeignet sind.

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 Gebrauchs- 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. Unterschreiten 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.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt sind.
- Der Dampfaustritt aus dem Druckregelventil ist ein Zeichen für erfolgreichen Druckaufbau im Topfinnenen.
- 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.
- 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.

**WARNUNG!**

Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser, da er sonst ernsthaft beschädigt werden könnte. Füllen Sie den Kocher nicht mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Kocher nicht mehr als die Hälfte seines Fassungsvermögens.

 **WARNUNG!**

Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Informationen hierzu finden Sie in der Gebrauchsanleitung.

 **WARNUNG!**

Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, (z. B. Ochsenzunge) die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist. Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

 **WARNUNG!**

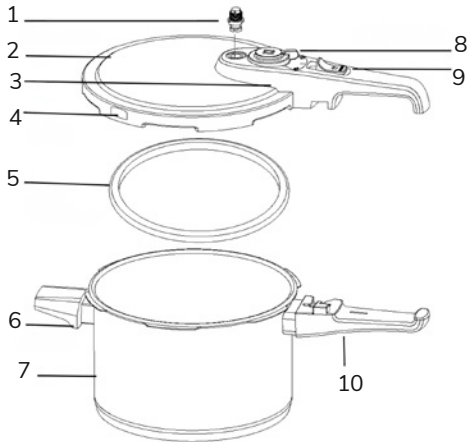
Verwenden Sie nur Originalersatzteile für das betreffende Modell. Verwenden Sie insbesondere den Körper und den Deckel vom gleichen Hersteller und achten Sie darauf, dass diese kompatibel sind.

HINWEIS: Die Abbildungen dienen zu Illustrationszwecken. Je nachdem welches Gerät Sie gekauft haben, kann es zu optischen Unterschieden kommen.

LIEFERUMFANG


1. Schnellkochtopf
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG



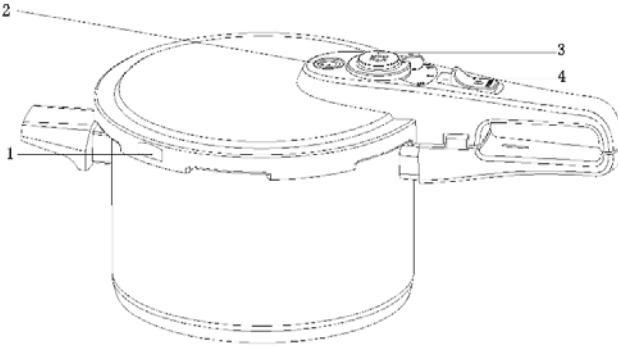
1. Sicherheitsventil
2. Deckel
3. Deckelgriff
4. Sicherheitsfenster
5. Dichtung aus Silikon
6. Seitengriff
7. 6 l Kochtopf
8. Druckregelventil
9. Drucksicherheitsverriegelung
10. Topfgriff

TECHNISCHE DATEN

Modell:	10122
Fassungsvermögen:	6 Liter
Druckstufe 1:	60 kPa
Druckstufe 2:	100 kPa
Zulässiger Maximaldruck:	300 kPa
Geeignet für: Halogen, Glaskeramik, Elektro, Gas und Induktion	

SICHERHEITSFUNKTION

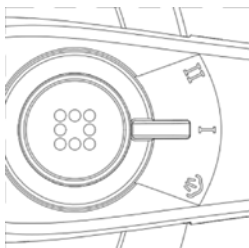
Multi-Sicherheitsfunktion



1. **Sicherheitsfenster:**
Wenn das Sicherheitsventil nicht funktioniert, wird der Dampf aus dem Sicherheitsfenster abgelassen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
2. **Sicherheitsventil:**
Wenn der Druck im inneren steigt; das Sicherheitsventil steigt, können Sie nicht den Deckel öffnen. Wenn das Druckregelventil blockiert ist, wird der übermäßige Dampf aus dem Ventil freigesetzt.
3. **Druckregelventil:**
Beim normalen Kochvorgang, gibt das Druckregelventil ständig Dampf ab.
4. **Drucksicherheitsverriegelung**
Wenn das Sicherheitsventil nicht sinkt, lässt sich der Deckel nicht öffnen.

KOCHMÖGLICHKEITEN

Drei Druckstufen:



Hoher Arbeitsdruck

Niedriger Arbeitsdruck

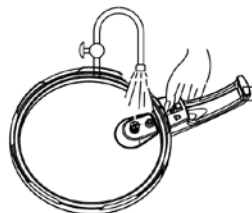
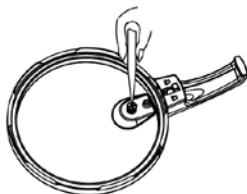
Position freigeben

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

WARNUNG!

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

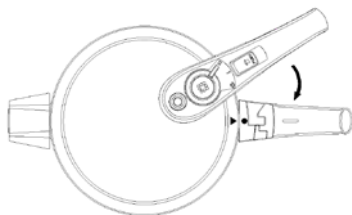
- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie auch eventuelle Transportsicherungen.
- Reinigen Sie zunächst den Schnellkochtopf und alle Teile mit einem Reinigungsmittel. Der Silikondichtungsring muss vor dem Erstgebrauch separat gewaschen werden. Trocknen Sie diese. Achten Sie darauf, dass das Rohr des Sicherheitsventils sauber ist.
- Bei Verschmutzung mit einer 2mm-Nadel reinigen. Lässt sich die Drucksicherheitsverriegelung nicht frei bewegen, reinigen Sie diesen.
- Das Sicherheitsventil muss zweimal gedrückt werden, um sicherzustellen, dass sich das Ventil frei bewegen kann.



INBETRIEBNAHME

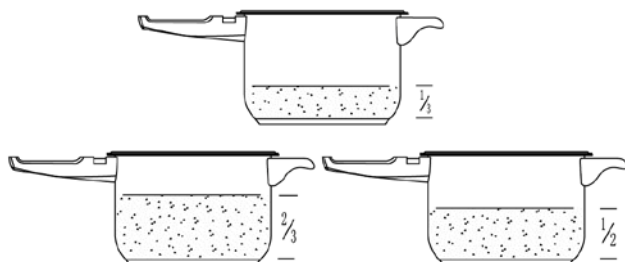
1. Deckel schließen

Richten Sie die Dreiecksmarkierung auf dem Topfdeckel mit der Punktmarkierung am unteren Griff aus, wie in der Abb. gezeigt, und drehen Sie dann den Deckel in Pfeilrichtung, um ihn mit dem oberen und unteren Griff auszurichten. (Beim Schließen des Deckels bitte den Deckel leicht nach unten drücken und dann den Deckel drehen).



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. 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. Kochen

Stellen Sie den Herd auf die höchste Stufe ein. Nun stellen Sie den Topf auf die Herdplatte. Stellen Sie die gewünschte Druckstufe am Druckregelventil ein. Unter der starken Hitze hebt sich das Sicherheitsventil. Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil (dies ist eine normale Erscheinung), wenn der Dampf kontinuierlich aus dem Druckregelventil entweicht, sollte die Hitze runtergedreht werden und die Garzeit berechnet werden. Die Garzeiten können Sie unter „Garzeiten“ nachlesen.

HINWEIS: Die Garzeit bezieht sich auf die Zeit vom Beginn der Druckregulierung bis zum Ausschalten des Kochtopfes.

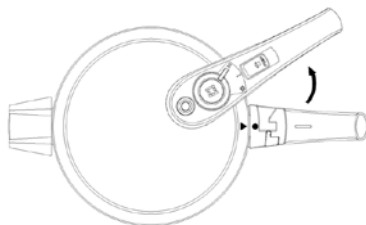
⚠ VORSICHT! Der Dampf ist sehr heiß. Berühren Sie die Metalloberfläche des Schnellkochtopfes nicht mit den Händen oder anderen freilegenden Teilen Ihres Körpers. Seien Sie beim Kochen vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. Druckabbau und Öffnen

Schalten Sie zum Ende der Garzeit den Herd aus und lassen Sie den Topf abkühlen. Nach dem Kochen gibt es zwei Möglichkeiten zum Öffnen Ihres Topfes:

Natürliche Abkühlung:

Nach Beendigung des Erhitzens schalten Sie den Herd aus und lassen ihn einige Zeit stehen. Nutzen Sie den Restdruck im Topf, um weiter zu kochen. Der Druck im Inneren des Topfes nimmt ab, das Sicherheitsventil fällt automatisch. Drücken Sie die Drucksicherheitsverriegelung nach vorne und drehen die den Topfdeckel in Pfeilrichtung, bis die Dreiecksmarkierung auf dem Griff übereinstimmt, um den Deckel zu öffnen.






Schnelles Abkühlen:

Beim schnellen Abkühlen stellen Sie den Topf flach unter den Wasserhahn und spülen den oberen Teil des Topfdeckels **langsam** mit kaltem Wasser ab, bis das Sicherheitsventil nicht mehr fällt (wie in Abb. gezeigt, derselbe Vorgang wie zuvor).

**WICHTIGE HINWEISE:**

- Der Deckel kann nur geöffnet werden, wenn das Sicherheitsventil automatisch abfällt.
- Beim Kochen von breiigen Speisen, sollte der Kochtopf vor dem Öffnen einige Male leicht geschüttelt werden, um Blasen im Topf zu vermeiden.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Dampf tritt rund um den Deckel aus. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Dichtung ist verschmutzt 2. Die Dichtung ist veraltert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie die Dichtung und den Rand von Topf und Deckel 2. Wechseln Sie die Dichtung
Deckel und Topf lassen sich nicht schließen	Deckel ist verformt	Deckel wechseln
Dampf und Flüssigkeit tritt aus dem Sicherheitsventil. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Düse ist verstopft, und es tritt mehr Dampf aus dem Sicherheitsventil 2. Das Sicherheitsventil ist defekt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Von der Heißfläche nehmen, abkühlen. Beobachten Sie, ob die Düse verstopft ist, wenn ja, entfernen Sie sie. 2. Sicherheitsventil wechseln
Die Dichtung drückt aus dem Sicherheitsfenster und lässt Dampf ab. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Sicherheitsfunktion kann einige Probleme haben. 2. Dichtung ist veraltert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sicherheitsvorrichtung ersetzen 2. Silikondichtung wechseln

PFLEGE UND WARTUNG

Reinigung des Kochtopfes:

- Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel. Dabei bitte keine scheuernden, kratzenden, laugen- und chlorhaltigen Reinigungsmittel und Schwämme benutzen.
- Lassen Sie die Lebensmittel nicht lange im Topf.

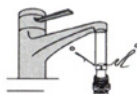
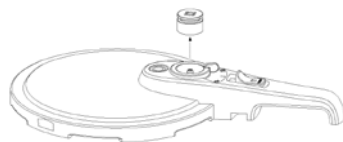
Reinigung der Silikondichtung:

- Entfernen Sie die Dichtung des Deckels und reinigen Sie sie mit heißem Wasser oder einem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Dichtung gut ab.
- Legen Sie die Dichtung richtig in den Deckel und vermeiden Sie, dass die Dichtung zusammengedrückt wird.



Wartung von Sicherheitsventilen:

- Prüfen Sie nach dem Gebrauch, ob die Düse des Druckregelventils und das Sicherheitsventil durch Fremdkörper blockiert ist. Wenn ja, zerlegen Sie sie gegebenenfalls zur Reinigung.
- Halten Sie beide Seiten des Druckregelventils mit der Hand fest und heben Sie es an, um es zu entfernen. Spülen Sie es mit Wasser ab.
- Um das Sicherheitsventil zu lösen, brauchen Sie ein Spezialschlüssel, der gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Entfernen Sie das Ventil und spülen Sie es dann mit Wasser ab.
- Wenden Sie beim Einbau des Sicherheitsventils nicht zu viel Kraft an, um eine Beschädigung der Bauteile zu vermeiden.



HINWEIS: Sicherheitsventile und Dichtungen können nicht durch ähnliche Komponenten ersetzt werden. Wenn ein Austausch erforderlich ist, wenden Sie sich an den Händler.

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.

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 das Sicherheitsventil 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.

Lebensmittel	Lebensmittel und Wassermenge	Garzeit nach dem Vorheizen (Minuten)	Position
Rindfleisch	1 / 2	5-10	2
Rippen	1 / 2	10-15	2
Schweinshaxe	1 / 2	10-12	2
Huhn	1 / 2	16-25	2
Fisch	1 / 3	16-25	1
Hammelfleisch	1 / 2	12-18	2
Mais	2 / 3	5-10	1
Süßkartoffeln	2 / 3	5-10	1
Reis	1 / 4	10-15	1
Porridge	1 / 3	5-10	1
Bohnen	1 / 4	5-10	1

AUFBEWAHRUNG

Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern, an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort aufbewahrt wird, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

ENTSORGUNG

Hinweis zum Umweltschutz

Verpackungen sind Rohstoffe und können wieder verwertet werden. Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung gerne.

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

This pressure cooker is suitable for preparing a wide range of foods. The pot can be used on all types of hob (including induction). Do not use it for any other purpose as this may result in personal injury or damage to property. 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! High risk:

Failure to comply may result in serious injury or death.



WARNING! Average risk:

Failure to comply may result in injury or serious damage to property.



CAUTION! Low risk:

Failure to comply may result in minor injuries or damage to property.

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




The CE marking (Conformité Européenne) indicates that a product complies with the basic safety, health and environmental protection requirements of the European Union.

It is mandatory for certain products sold in the EU and the associated declaration of conformity is available at 'www.heitech-promotion.de/zertifikate'.



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 EU-wide glass-fork symbol identifies materials that are suitable for food contact.

SAFETY INSTRUCTIONS

- If you ignore the safety instructions, the manufacturer cannot be held liable for any damage.
- Do not allow children near the pressure cooker during the cooking process.
- Do not allow anyone who is not familiar with these operating instructions to use the pressure cooker.
- Never leave the pressure cooker unattended during the cooking process.
- Only use the pressure cooker for the purpose intended in these operating instructions.
- Only use the heat sources specified in these operating instructions.
- The pressure cooker must not be used in the oven or in the microwave as this could damage it.
- Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure. Only touch the handles and controls. Use gloves if necessary.
- As pressure is generated during the cooking process, it is important to close the pot properly before use.
- Read the operating and safety instructions in these operating instructions in full and follow them. Incorrect handling can not only damage the cooking pot, but also cause injury.
- Never open the lid when the pot is still under pressure.
- The pressure cooker must never be opened by force.
- Before opening, make sure that the pressure has been completely released. Information on this can be found in the instructions for use.
- Do not exceed the specified maximum filling quantity. Do not fill below the specified minimum filling quantity.
- Observe the instructions on filling quantities and the preparation of special foods.
- Check the cleanliness and function of the safety valve, the pressure control valve and the sealing ring before each use.
- Do not use the pressure cooker if it or parts of it are damaged.
- Steam escaping from the pressure control valve is a sign of successful pressure build-up inside the pot.
- Always keep your hands, head and body out of the steam release area when steaming. You could injure yourself from the escaping steam.
- Never use abrasive cleaners or steel sponges for cleaning.
- Do not clean the pressure cooker or any parts of it in the dishwasher.
- Stains on the base of the pot can be easily removed with lemon or vinegar.

- Do not tamper with the safety systems in any way. Except for the maintenance listed in these instructions for use.
- Do not leave fat unattended as hot fat can ignite.
- Never heat the pan empty or only filled with fat on the highest energy level.
- In the event of overheating or if steam comes out of the safety valve or safety window, switch off the hob immediately and leave the pan on the hob for a while as it cools down. Do not remove immediately.
- Extinguish burning fat with a suitable blanket or a fire extinguisher (class F). Do not attempt to extinguish with water under any circumstances improper use of the pressure cooker can cause burns can lead to burns.
- The safety window must not be touched during use.
- The pressure control valve must not be covered by any object.

 **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.

 **WARNING!**

Never use the pressure cooker without water, otherwise it could be seriously damaged. Do not fill the cooker to more than 2/3 of its capacity. When cooking food that expands during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the cooker to more than half its capacity.

 **WARNING!**

Before each use, make sure that the valves are not blocked. Information on this can be found in the operating instructions.

 **WARNING!**

If you have cooked meat with skin (e.g. ox tongue) that can swell under the influence of pressure, do not pierce the meat while the skin is swollen. You could suffer burns.

 **WARNING!**

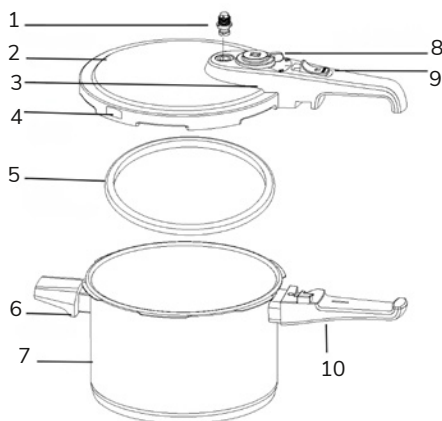
Only use original spare parts for the model in question. In particular, use the body and lid from the same manufacturer and ensure that they are compatible.

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



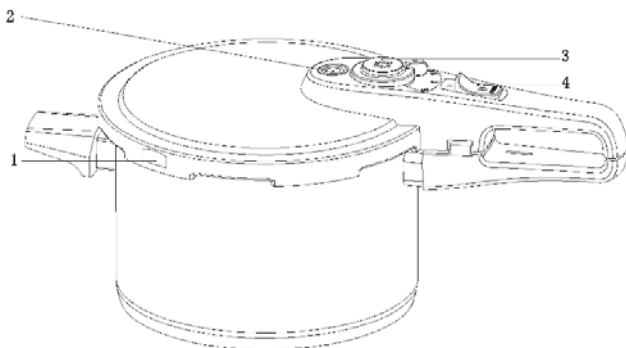
1. Safety valve
2. Lid
3. Lid handle
4. Safety window
5. Silicone seal
6. Side handle
7. 6 litre cooking pot
8. Pressure control valve
9. Pressure safety lock
10. Pot handle

TECHNICAL DATA

Model:	10122
Capacity:	6 litres
Pressure stage 1:	60 kPa
Pressure stage 2:	100 kPa
Permissible maximum pressure:	300 kPa
Suitable for: Halogen, glass ceramic, electric, glass and induction	

SAFETY FUNCTION

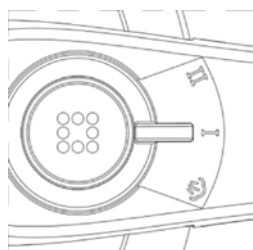
Multi-security function



1. **Safety window:**
If the safety valve does not work, the vapour is released from the safety window to ensure safety.
2. **Safety valve:**
When the pressure inside rises; the safety valve rises, you cannot open the lid. If the pressure control valve is blocked, the excessive steam will be released from the valve.
3. **Pressure control valve:**
During normal cooking, the pressure control valve releases steam continuously.
4. **Pressure safety interlock:**
If the safety valve does not depressurise, the lid cannot be opened.

COOKING OPTIONS

Three pressure levels:



High working pressure

Low working pressure

Release position

BEFORE FIRST USE

WARNING!

Packaging material is not a child's toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.

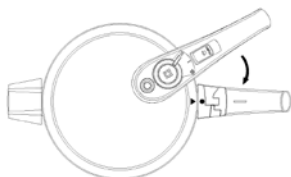
- Remove all parts from the packaging and remove all packaging materials. Also remove any transport locks.
- First clean the pressure cooker and all parts with a cleaning agent. The silicone sealing ring must be washed separately before first use. Dry it. Make sure that the tube of the safety valve is clean.
- If dirty, clean with a 2 mm needle. If the pressure safety lock cannot be moved freely, clean it.
- The safety valve must be pressed twice to ensure that the valve can move freely.



COMMISSIONING

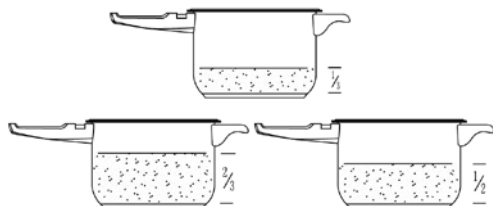
1. Close the lid

Align the triangular mark on the lid with the dotted mark on the bottom handle as shown in the illustration and then turn the lid in the direction of the arrow to align it with the top and bottom handles. (When closing the lid, please press the lid down slightly and then turn the lid).



2. Fill with food

Always fill the pressure cooker to a maximum of $\frac{2}{3}$ of the pot volume and at least $\frac{1}{3}$ of the volume. For food that swells a lot, such as rice or dried vegetables, fill the cooking pot up to half of its capacity. The filling quantity always refers to the food + liquid. (see illustration)



3. Cooking

Set the hob to the highest level. Now place the pan on the hob. Set the desired pressure level on the pressure control valve. The safety valve rises under the intense heat. Steam escapes from the safety valve (this is a normal phenomenon), if the steam continuously escapes from the pressure control valve, the heat should be turned down and the cooking time calculated. The cooking times can be found under 'Cooking times'.

NOTE: The cooking time refers to the time from the start of pressure regulation until the cooking pot is switched off.

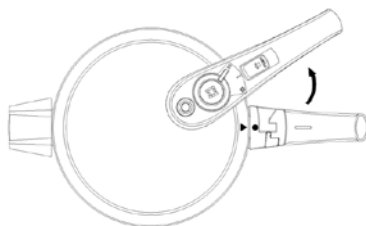
⚠ CAUTION! The steam is very hot. Do not touch the metal surface of the pressure cooker with your hands or other exposed parts of your body. Be careful when cooking to avoid burns.

6. Depressurising and opening

At the end of the cooking time, switch off the cooker and allow the pot to cool down. After cooking, there are two ways to open your pot:

Natural cooling:

Once heating is complete, switch off the cooker and leave it to stand for a while. Use the residual pressure in the pot to continue cooking. The pressure inside the pot decreases and the safety valve drops automatically. Press the pressure safety lock forwards and turn the pot lid in the direction of the arrow until the triangular mark on the handle matches to open the lid.



Rapid cooling:




When quick cooling, place the pot flat under the tap and **slowly** rinse the top of the pot lid with cold water until the safety valve stops dropping (as shown in fig, same process as before).



IMPORTANT NOTES:

- The lid can only be opened when the safety valve drops automatically.
- When cooking mushy food, the cooking pot should be gently shaken a few times before opening to avoid bubbles in the pot.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution method
Vapour is escaping from around the lid. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. The seal is dirty 2. The seal is outdated 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the seal and the edge of the pot and lid 2. Replace the seal
The lid and pot cannot be closed	Lid is deformed	Replace the lid
Steam and liquid are coming out of the safety valve. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. The nozzle is blocked and more vapour is coming out of the safety valve 2. The safety valve is defective 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove from the hot surface, cool down. Check whether the nozzle is blocked, if so, remove it. 2. Replace the safety valve
The seal presses out of the safety window and releases steam. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Safety device may have some problems 2. The seal is outdated 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the safety device 2. Replace silicone seal

CARE AND MAINTENANCE

Cleaning the cooking pot:

- Clean the pan after each use with hot water and washing-up liquid. Do not use any abrasive, scratching, alkaline or chlorinated cleaning agents or sponges.
- Do not leave food in the pot for long periods of time.

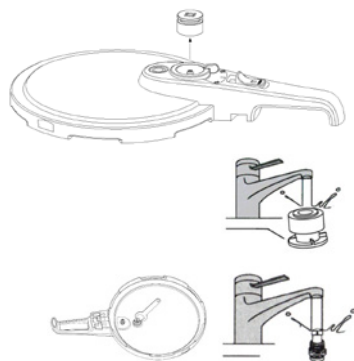
Cleaning the silicone seal:

- Remove the seal from the lid and clean it with hot water or a cleaning agent.
- Dry the seal well.
- Place the seal correctly in the lid and avoid compressing the seal.



Maintenance of safety valves:

- After use, check whether the nozzle of the pressure control valve and the safety valve are blocked by foreign objects. If so, disassemble them for cleaning if necessary.
- Hold both sides of the pressure control valve with your hand and lift it up to remove it. Rinse it with water.
- To loosen the safety valve, you will need a special spanner turned anti-clockwise. Remove the valve and then rinse it with water.
- Do not use too much force when installing the safety valve to avoid damaging the components.



NOTE: Safety valves and seals cannot be replaced with similar components. If replacement is necessary, contact the dealer.

COOKING TIMES

Please note that the cooking times given here are only guidelines. The individual cooking times depend on the quantity, shape, size and consistency of the food in question. You can use the table to quickly determine your personal cooking time.

Meat

Fry the meat in the pan without a lid. Add the necessary liquid when deglazing. You should also make sure that the pieces are not too large. Cut them in half, fry them individually and then place them on top of each other to finish cooking.

Fish

Always cook with the appropriate amount of liquid. As soon as the safety valve has fully retracted, the lid should be removed immediately. Otherwise the fish stock will stick.

Soups and stews with roasted meat

If the cooking time of the ingredients differs only slightly, fry the meat first and add the vegetables when deglazing. If the cooking time differs greatly, interrupt the cooking of the meat and add the vegetables for the last few minutes. Make sure that foaming food is cooked in an open pan and skimmed off before closing.

Vegetables

The smaller and finer you cut the vegetables, the shorter the cooking time.

Food	Food and amount of water	Cooking time after preheating (minutes)	Position
Beef	1 / 2	5-10	2
Ribs	1 / 2	10-15	2
Pork knuckle	1 / 2	10-12	2
Chicken	1 / 2	16-25	2
Fish	1 / 3	16-25	1
Mutton	1 / 2	12-18	2

sweetcorn	2 / 3	5-10	1
Sweet potatoes	2 / 3	5-10	1
Rice	1 / 4	10-15	1
Porridge	1 / 3	5-10	1
Beans	1 / 4	5-10	1

STORAGE

Make sure that the appliance is stored out of the reach of small children, in a dry, dust-free and frost-free place, away from direct sunlight.

DISPOSAL

Note on environmental protection

Packaging is a raw material and can be recycled. Your local authority will be happy to provide you with the addresses and opening hours of collection centres.

WARRANTY

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

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original receipt. It is proof of purchase.
- Within three years from the date of purchase, if a material or manufacturing defect occurs, we will replace or repair the product free of charge according to the option we have chosen.
- It is assumed that the device is returned within the specified period with a receipt and a brief written description of the defect. The description must include details of the defect and when it occurred.
- The replacement, repair or exchange of the product does not start a new warranty period.
- Any damage or defects already existing at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods.
- Material or manufacturing defects are guaranteed, but slightly damaged or fragile components such as batteries or glass are not covered by the guarantee.
- The warranty does not cover defects or damage caused by improper use, non-compliance with the operating instructions or maintenance.

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 adapté à 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 ne convient pas à un usage commercial ou industriel. N'utilisez pas l'autocuiseur pour faire frire des aliments sous pression.

AVERTISSEMENTS

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



DANGER ! Haut élevé :

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves, voire la mort.



AVERTISSEMENT ! Risque moyen :

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures ou causer d'importants dommages matériels.



ATTENTION ! Faible mineur :

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures légères ou des dommages matériels.

REMARQUE :

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



Le marquage CE (Conformité Européenne) indique qu'un produit est conforme aux exigences essentielles de l'Union européenne en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement. Il est obligatoire pour certains produits vendus dans l'UE.

La déclaration de conformité correspondante est disponible sur « www.heitech-promotion.de/zertifikate ».



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 de la fourchette en verre, valable dans toute l'UE, indique les matériaux qui conviennent pour le contact alimentaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut pas être tenu 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 manuel.
- ne connaît pas le 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 mis au four ou au 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 fonctionnement de la soupape de sécurité, du

- régulateur de pression et du joint d'étanchéité avant chaque utilisation.
- 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 l'autocuiseur 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 de l'éteindre avec de l'eau. Une utilisation inappropriée de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures provoquer des brûlures.
 - Ne pas toucher la fenêtre de sécurité pendant l'utilisation.
 - La soupape de régulation de pression ne doit être recouverte par aucun objet.

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.

AVERTISSEMENT !

N'utilisez jamais l'autocuiseur sans eau, car il pourrait être sérieusement endommagé. Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous faites cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.

 AVERTISSEMENT !

Avant chaque utilisation, assurez-vous que les soupapes ne sont pas bouchées. Vous trouverez des informations à ce sujet dans le mode d'emploi.

 AVERTISSEMENT !

Si vous avez cuit de la viande avec de la peau (p. ex. langue de bœuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau est gonflée. Vous risqueriez de vous brûler.

 AVERTISSEMENT !

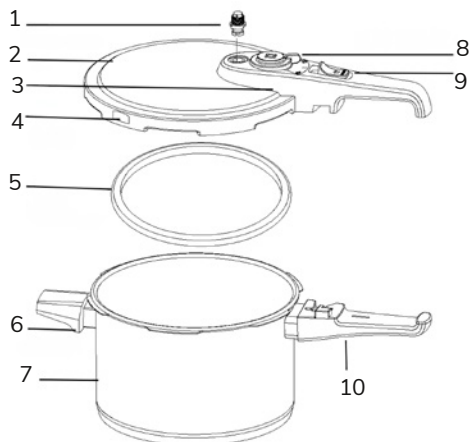
N'utilisez que des pièces de rechange d'origine pour le modèle concerné. Utilisez notamment le corps et le couvercle du même fabricant et veillez à ce qu'ils soient compatibles.

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



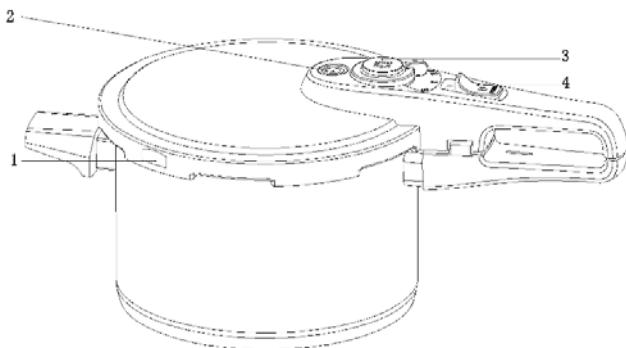
1. Soupape de sécurité
2. Couvercle
3. Poignée du couvercle
4. Fenêtre de sécurité
5. Joint d'étanchéité en silicone
6. Poignée latérale
7. casserole de 6 l
8. Soupape de régulation de pression
9. Verrouillage de sécurité de la pression
10. Poignée de la casserole

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	10122
Capacité :	6 litres
Niveau de pression 1 :	60 kPa
Niveau de pression 2 :	100 kPa
Pression maximale admissible:	300 kPa
Convient pour : Halogène, vitro-céramique, électrique, verre et induction	

FONCTION DE SÉCURITÉ

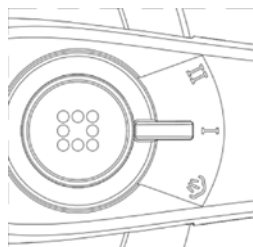
Fonction multi-sécurité



1. **Fenêtre de sécurité :**
Si la soupape de sécurité ne fonctionne pas, la vapeur est évacuée par la fenêtre de sécurité afin d'assurer la sécurité.
2. **Soupape de sécurité :**
Si la pression à l'intérieur augmente ; la soupape de sécurité augmente, vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle. Si la soupape de régulation de pression est bloquée, la vapeur excessive est libérée par la soupape
3. **La soupape de régulation de pression :**
Lors d'une cuisson normale, la soupape de régulation de pression libère de la vapeur en permanence.
4. **Verrouillage de sécurité de la pression :**
Si la soupape de sécurité ne descend pas, le couvercle ne s'ouvre pas.

POSSIBILITÉS DE CUISSON

Trois niveaux de pression :



Pression de travail élevée

Pression de travail basse

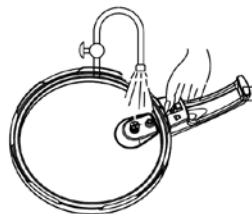
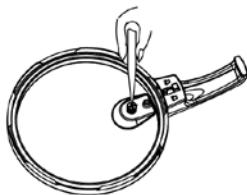
Position libérée

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT !

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il existe un risque d'étouffement.

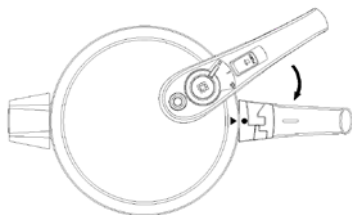
- Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage. Retirez également les éventuelles protections de transport.
- Nettoyez d'abord l'autocuiseur et toutes les pièces avec un produit de nettoyage. L'anneau d'étanchéité en silicone doit être lavé séparément avant la première utilisation. Séchez-la 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 verrou de sécurité de pression ne peut pas être déplacé librement, nettoyez-le.
- Il faut appuyer deux fois sur la soupape de sécurité pour s'assurer qu'elle peut se déplacer librement.



MISE EN SERVICE

1. Fermer le couvercle

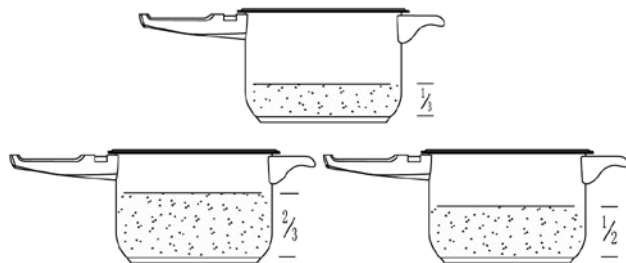
Alignez la macule triangulaire sur le couvercle de la casserole avec la macule ponctuelle sur la poignée inférieure, comme indiqué sur la figure, puis tournez le couvercle dans le sens de la flèche pour l'aligner avec les poignées supérieure et inférieure. (Lors de la fermeture du couvercle, veuillez pousser légèrement le couvercle vers le bas et ensuite tourner le couvercle).



2. Remplir les aliments à cuire

En principe, remplissez l'autocuiseur au maximum jusqu'à 2/3 du volume de la casserole et au minimum jusqu'à 1/3 du volume. Pour les aliments qui gonflent beaucoup, comme le riz ou les légumes séchés, remplissez l'autocuiseur jusqu'à la moitié du volume de remplissage. Le

volume de remplissage se rapporte toujours à l'aliment à cuire + le liquide. (voir illustration).



3. Faire cuire

Réglez la cuisinière sur le niveau le plus élevé. Placez maintenant la casserole sur la plaque de cuisson. Réglez le niveau de pression souhaité sur le régulateur de pression. Sous l'effet de la chaleur intense, la soupape de sécurité se soulève. De la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité (c'est un phénomène normal), si la vapeur s'échappe continuellement de la soupape de régulation de pression, il faut baisser la chaleur et calculer le temps de cuisson. Pour connaître les temps de cuisson, consultez la rubrique « Temps de cuisson ».

REMARQUE : Le temps de cuisson se réfère au temps écoulé entre le début de la régulation de la pression et l'arrêt de la casserole.

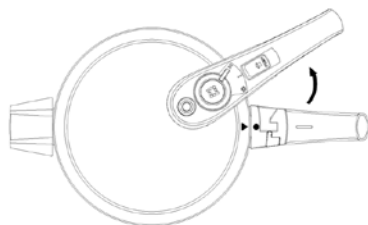
⚠ ATTENTION ! La vapeur est très chaude. Ne touchez pas la surface métallique de l'autocuiseur avec les mains ou toute autre partie exposée de votre corps. Soyez prudent lorsque vous cuisinez afin d'éviter les brûlures.

6. Réduction de la pression et ouverture

À la fin de la cuisson, éteignez la cuisinière et laissez refroidir l'autocuiseur. Après la cuisson, il existe deux possibilités pour ouvrir votre casserole :

Refroidissement naturel :

Une fois la cuisson terminée, éteignez la cuisinière et laissez-la reposer quelques instants. Utilisez la pression résiduelle dans la casserole pour continuer à cuisiner. La pression à l'intérieur de la casserole diminue, la soupape de sécurité tombe automatiquement. Poussez le verrouillage de sécurité de la pression vers l'avant et tournez le couvercle de la casserole dans le sens de la flèche jusqu'à ce que le repère triangulaire sur la poignée coïncide pour ouvrir le couvercle.



Refroidissement rapide :

Pour un refroidissement rapide, placez la casserole à plat sous le robinet et rincez lentement la partie supérieure du couvercle de la casserole à l'eau froide jusqu'à ce que la soupape de sécurité ne tombe plus (comme indiqué sur la

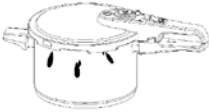




figure, même processus que précédemment).

REMARQUES IMPORTANTES :

- Le couvercle ne peut être ouvert que si la soupape de sécurité tombe automatiquement.
- Lors de la cuisson d'aliments en purée, il convient de secouer légèrement la casserole à plusieurs reprises avant de l'ouvrir afin d'éviter la formation de bulles dans le toof.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
<p>De la vapeur s'échappe autour du couvercle.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le joint est encrassé. 2. Le joint est vétuste. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez le joint et le bord de la casserole et du couvercle. 2. Remplacez le joint
<p>Le couvercle et la casserole ne se ferment pas</p>	<p>Le couvercle est déformé</p>	<p>Remplacer le couvercle</p>
<p>De la vapeur et du liquide s'échappent de la soupape de sécurité.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La buse est bouchée et plus de vapeur sort de la soupape de sécurité. 2. La soupape de sécurité est défectueuse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirer de la surface chaude, laisser refroidir. Observer si la buse est bouchée, si c'est le cas, l'enlever. 2. Changer la soupape de sécurité
<p>Le joint pousse hors de la fenêtre de sécurité et laisse échapper de la vapeur.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fonction de sécurité peut rencontrer quelques problèmes 2. Le joint est obsolète 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacer le dispositif de sécurité 2. Changer le joint en silicone

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyage de la marmite :

- Nettoyez 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.
- Ne laissez pas les aliments longtemps dans la casserole.

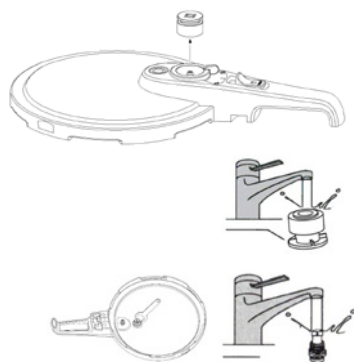
Nettoyage du joint en silicone :

- Retirez le joint du couvercle et nettoyez-le à l'eau chaude ou avec un détergent.
- Séchez bien le joint.
- Placez le joint correctement dans le couvercle et évitez de le comprimer.



Entretien des soupapes de sécurité :

- Après utilisation, vérifiez si la buse de la soupape de régulation de pression et la soupape de sécurité sont bloquées par des corps étrangers. Si c'est le cas, démontez-les le cas échéant pour les nettoyer.
- Tenez les deux côtés de la soupape de régulation de pression avec la main et soulevez-la pour la retirer. Rincez-la à l'eau.
- Pour desserrer la soupape de sécurité, vous avez besoin d'une clé spéciale que vous tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez la soupape et rincez-la à l'eau.
- Ne forcez pas trop lors de l'installation de la soupape de sécurité afin d'éviter d'endommager les composants.



REMARQUE : les soupapes de sécurité et les joints ne peuvent pas être remplacés par des composants similaires. Si un remplacement est nécessaire, contactez votre revendeur.

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.

Viande

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

Poisson

Toujours cuire avec une quantité de liquide appropriée. Dès que la soupape de sécurité est complètement retombée, 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 déglacage. 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 écumés avant de la fermer.

Légumes

Le temps de cuisson des légumes diminue à mesure que vous les coupez plus petits et plus fins.

Aliments	Aliments et quantité d'eau	Temps de cuisson après le préchauffage (minutes)	Position
Viande de bœuf	1 / 2	5-10	2
Côtes	1 / 2	10-15	2
Jarret de porc	1 / 2	10-12	2
Poulet	1 / 2	16-25	2
Poisson	1 / 3	16-25	1
Viande de mouton	1 / 2	12-18	2
Maïs	2 / 3	5-10	1
Patates douces	2 / 3	5-10	1
Riz	1 / 4	10-15	1
Porridge	1 / 3	5-10	1
Haricots	1 / 4	5-10	1

CONSERVATION

Veillez à ce que l'appareil soit conservé hors de portée des jeunes enfants, dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et du gel, sans exposition directe aux rayons du soleil.

ÉLIMINATION

Remarque sur la protection de l'environnement

Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés. Votre administration compétente vous informera volontiers sur les adresses et les heures d'ouverture des centres de collecte.

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. Conserve le ticket de caisse original. Il constitue la preuve d'achat.
- Dans un délai de trois ans à compter de la date d'achat, en cas de défaut de matériel ou de production, nous remplacerons ou réparerons gratuitement le produit selon l'option que nous aurons choisie.
- Il est supposé que l'appareil est soumis dans la période indiquée avec un reçu et une brève description écrite du défaut. La description doit contenir des informations sur le défaut et le moment où il s'est produit.
- L'échange, la réparation ou le remplacement du produit ne fait pas démarrer une nouvelle période de garantie.
- Les dommages ou défauts déjà existants au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage du produit.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont garantis, mais les composants légèrement endommagés ou fragiles tels que les accumulateurs ou le verre ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie ne couvre pas les défauts ou dommages résultant d'une utilisation inappropriée, du non-respect du mode d'emploi ou de l'entretien.

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 26-635

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, omdat 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! Hoog risico:

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



WAARSCHUWING! Gemiddeld risico:

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot letsel of ernstige materiële schade.



LET OP! Laag risico:

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot lichte verwondingen of materiële schade.

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



De CE-markering (Conformité Européenne) geeft aan dat een product voldoet aan de basiseisen van de Europese Unie op het gebied van veiligheid, gezondheid en milieubescherming.

Het is verplicht voor bepaalde producten die in de EU worden verkocht en de bijbehorende conformiteitsverklaring is beschikbaar op “www.heitech-promotion.de/zertifikate”.



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 EU-brede glas-vork symbool identificeert materialen die geschikt zijn voor contact met voedsel.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Kinderen mogen tijdens het koken niet in de buurt van de snelkookpan komen.
- Laat niemand de snelkookpan gebruiken die deze handleiding niet kent.
- handleiding.
- Laat de snelkookpan nooit zonder toezicht koken.
- Gebruik de snelkookpan uitsluitend voor het in deze handleiding aangegeven doel.
- Alleen de in deze handleiding aangegeven warmtebronnen gebruiken.
- De snelkookpan mag niet in de oven of in de magnetron worden gebruikt, omdat deze anders beschadigd kan raken.
- De snelkookpan kan beschadigd 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 het deksel nooit wanneer 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. Vul niet onder de aangegeven minimale vulhoeveelheid.
- Neem de instructies voor vulhoeveelheden en de bereiding van speciale voedingsmiddelen in acht.

- Controleer voor elk gebruik of het veiligheidsventiel, het drukregelventiel en de afdichtingsring schoon zijn en goed functioneren.
- Gebruik de snelkookpan niet wanneer deze of onderdelen ervan beschadigd zijn.
- Stoom die ontsnapt uit het snelkookventiel is een teken van succesvolle 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 stoom.
- Gebruik nooit schuurmiddelen of staalsponzen voor het schoonmaken.
- 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.
- Laat de veiligheidssystemen intact. 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 in geen geval te blussen met water.
- Dit kan leiden tot brandwonden.
- Het veiligheidsvenster mag tijdens het gebruik niet worden aangeraakt.
- Het drukregelventiel mag niet worden afgedekt 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.

WAARSCHUWING!

Gebruik de snelkookpan nooit zonder water, anders kan deze ernstig beschadigd raken. De pan niet voor meer dan 2/3 vullen. Wanneer u voedsel kookt dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde groenten, vul de pan dan niet voor meer dan de helft.

WAARSCHUWING!

Controleer voor elk gebruik of de ventielen niet geblokkeerd zijn. Informatie hierover vindt u in de handleiding.

**WAARSCHUWING!**

Als je vlees hebt gekookt met een huid (bijv. ossentong) die kan opzwellen onder druk, prik dan niet in het vlees terwijl de huid opgezwollen is. U zou brandwonden kunnen oplopen.

**WAARSCHUWING!**

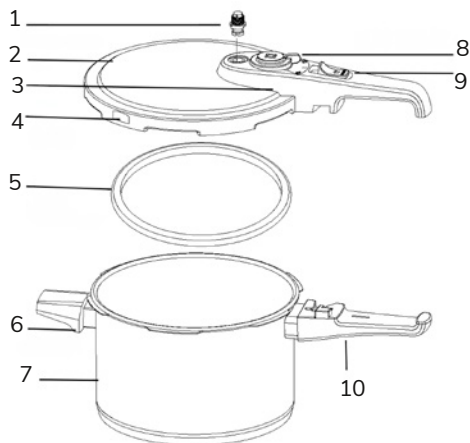
Gebruik alleen originele reserveonderdelen voor het betreffende model. Gebruik in het bijzonder de body en het deksel van dezelfde fabrikant en zorg ervoor dat ze compatibel zijn.

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



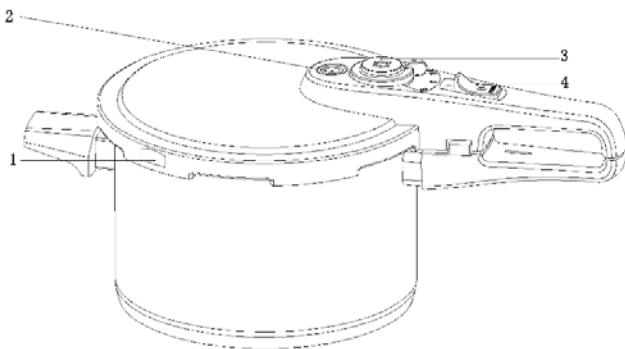
1. Veiligheidsklep
2. Deksel
3. Dekselgreep
4. Veiligheidsvenster
5. Siliconen afdichting
6. Handgreep zijkant
7. Kookpot van 6 liter
8. Drukregelventiel
9. Druk veiligheidsslot
10. Handgreep

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	10122
Capaciteit:	6 Liter
Drukfase 1:	60 kPa
Drukfase 2:	100 kPa
Toelaatbare maximumdruk:	300 kPa
Geschikt voor: Halogeen, glas-keramiek, elektrisch, glas en inductie	

VEILIGHEIDSFUNCTIE

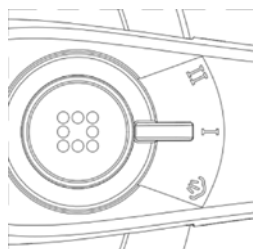
Multi-beveiligingsfunctie



1. **Veiligheidsvenster:**
Als het veiligheidsventiel niet werkt, komt de damp uit het veiligheidsvenster om de veiligheid te garanderen.
2. **Veiligheidsventiel:**
Als de druk binnenin stijgt, gaat het veiligheidsventiel omhoog en kun je het deksel niet openen. Als het drukregelventiel geblokkeerd is, komt de overmatige stoom uit het ventiel.
3. **Drukregelventiel:**
Tijdens normaal koken geeft het drukregelventiel continu stoom af.
4. **Drukveiligheidsvergrendeling:**
Als het veiligheidsventiel niet daalt, kan het deksel niet worden geopend.

KOOKOPTIES

Drie drukniveaus:



Hoge werkdruk

Lage werkdruk

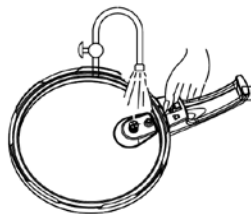
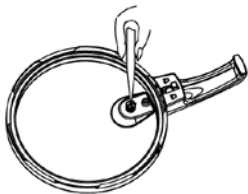
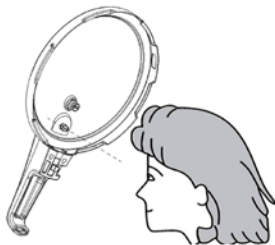
Vrijgavestand

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er is verstikkingsgevaar.

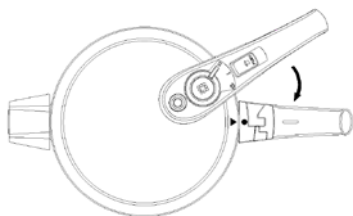
- Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- Reinig eerst de snelkookpan en alle onderdelen met een reinigingsmiddel. De siliconen afdichtingsring moet voor het eerste gebruik apart worden afgewassen. Drogen. Controleer of de buis van het veiligheidsventiel schoon is.
- Indien vuil, reinig dan met een 2 mm naald. Als het drukveiligheidsslot niet vrij kan worden bewogen, maak het dan schoon.
- De veiligheidsklep moet twee keer worden ingedrukt om ervoor te zorgen dat de klep vrij



INGEBRUIKNAME

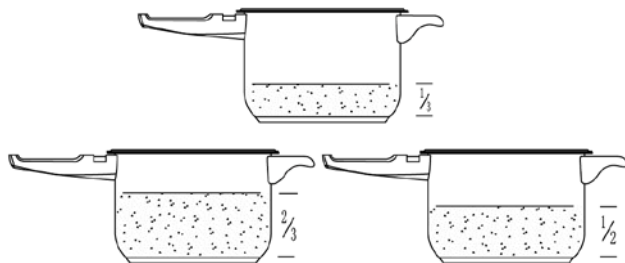
1. Het deksel sluiten

Lijn de driehoekige markering op het potdeksel uit met de puntmarkering op de onderste handgreep zoals aangegeven in de illustratie en draai het deksel vervolgens in de richting van de pijl om het uit te lijnen met de bovenste en onderste handgrepen. (Wanneer u het deksel sluit, drukt u het deksel iets omlaag en draait u het deksel).



2. Vullen met voedsel

Vul de snelkookpan altijd tot maximaal 2/3 van het panvolume en minstens 1/3 van het volume. Voor voedsel dat veel opzwellt, zoals rijst of gedroogde groenten, vult u de pan tot de helft van de inhoud. De vulhoeveelheid verwijst altijd naar het voedsel + vloeistof. (zie afbeelding)



3. Koken

Zet de kookplaat op de hoogste stand. Plaats nu de pan op de kookplaat. Stel het gewenste drukniveau in op het drukregelventiel. Het veiligheidsventiel komt omhoog onder de intense hitte. Er ontsnapt stoom uit het veiligheidsventiel (dit is een normaal verschijnsel), als de stoom continu uit het drukregelventiel ontsnapt, moet de warmte lager worden gezet en de kooktijd worden berekend. De kooktijden vindt u onder "Kooktijden".

OPMERKING: De kooktijd verwijst naar de tijd vanaf het begin van de drukregeling tot het uitschakelen van de kookpot.

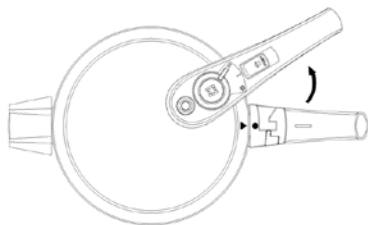
⚠ LET OP! De stoom is zeer heet. Raak het metalen oppervlak van de snelkookpan niet aan met uw handen of andere lichaamsdelen. Wees voorzichtig tijdens het koken om brandwonden te voorkomen.

6. Drukloos maken en openen

Schakel de pan aan het einde van de kooktijd uit en laat hem afkoelen. Na het koken kunt u de pan op twee manieren openen:

Natuurlijke afkoeling:

Schakel na het opwarmen de pan uit en laat hem even staan. Gebruik de restdruk in de pan om verder te koken. De druk in de pan neemt af en het veiligheidsventiel sluit automatisch. Druk de drukbeveiliging naar voren en draai het deksel van de pan in de richting van de pijl tot de driehoekige markering op de handgreep overeenkomt om het deksel te openen.



Snel afkoelen:


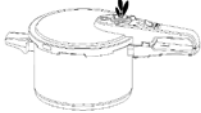

Bij snel afkoelen plaats je de pot plat onder de kraan en spoel je de bovenkant van het potdeksel langzaam af met koud water totdat het veiligheidsventiel stopt met zakken (zoals getoond in afb. hetzelfde proces als eerder).



BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

- Het deksel kan alleen worden geopend wanneer het veiligheidsventiel automatisch daalt.
- Wanneer u papperig voedsel kookt, moet u de kookpot een paar keer zachtjes schudden voordat u hem opent om te voorkomen dat er luchtballen in de pot komen.

PROBLEEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Er ontsnapt damp rond het deksel. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. De verzegeling is vuil 2. De verzegeling is verouderd 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinig de afdichting en de rand van de pan en het deksel 2. De verzegeling vervangen
Het deksel en de pot kunnen niet worden gesloten	Het deksel is vervormd	Vervang het deksel
Er komt stoom en vloeistof uit het veiligheidsventiel. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het mondstuk is geblokkeerd en er komt meer damp uit het veiligheidsventiel 2. Het veiligheidsventiel is defect 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwijder van het hete oppervlak, laat afkoelen. Controleer of het mondstuk geblokkeerd is, zo ja, verwijder het. 2. Vervang de veiligheidsklep
De afdichting drukt uit het veiligheidsvenster en laat stoom ontsnappen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. De beveiligingsfunctie kan enkele problemen hebben 2. De afdichting is verouderd 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vervang de veiligheidsvoorziening 2. Siliconen afdichting vervangen

VERZORGING EN ONDERHOUD

De kookpan schoonmaken:

- Reinig de pan na elk gebruik met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen schurende, krassende, alkalische of chloorhoudende reinigingsmiddelen of sponzen.
- Laat geen voedsel lang in de pan staan.

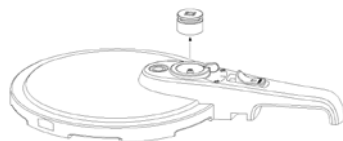
De siliconen afdichting reinigen:

- Verwijder de afdichting van het deksel en reinig deze met heet water of een schoonmaakmiddel.
- Droog de verzegeling goed af.
- Plaats de verzegeling correct in het deksel en vermijd samendrukken van de verzegeling.



Onderhoud van veiligheidskleppen:

- Controleer na gebruik of het mondstuk van het drukregelventiel en het veiligheidsventiel geblokkeerd zijn door vreemde voorwerpen. Zo ja, demonteer ze dan om ze indien nodig schoon te maken.
- Houd beide kanten van het drukregelventiel met uw hand vast en til het op om het te verwijderen. Spoel het af met water.
- Om het veiligheidsventiel los te maken, heb je een speciale sleutel nodig die tegen de klok in is gedraaid. Verwijder het ventiel en spoel het daarna met water.
- Gebruik niet te veel kracht bij het installeren van de veiligheidsklep om beschadiging van de onderdelen te voorkomen.



OPMERKING: Veiligheidskleppen en -afdichtingen kunnen niet worden vervangen door soortgelijke onderdelen. Neem contact op met de dealer als vervanging noodzakelijk is.

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. Je kunt de tabel gebruiken om snel je persoonlijke kooktijd te bepalen.

Vlees

Bak het vlees in de pan zonder deksel. Voeg de nodige vloeistof 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 het veiligheidsventiel volledig is ingetrokken, moet het deksel onmiddellijk worden verwijderd. 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.

Levensmiddelen	Voedsel en hoeveelheid water	Kooktijd na voorverwarmen (minuten)	Positie
Rundvlees	1 / 2	5-10	2
Ribbetjes	1 / 2	10-15	2
Varkensknokkel	1 / 2	10-12	2
Kip	1 / 2	16-25	2
Vis	1 / 3	16-25	1
Schapenvlees	1 / 2	12-18	2
Suikermaïs	2 / 3	5-10	1
Zoete aardappelen	2 / 3	5-10	1
Rijst	1 / 4	10-15	1
Pap	1 / 3	5-10	1
Bonen	1 / 4	5-10	1

OPSLAG

Zorg ervoor dat het apparaat buiten het bereik van kleine kinderen wordt opgeborgen, op een droge, stofvrije en vorstvrije plaats en uit de buurt van direct zonlicht.

VERWIJDERING

Opmerking over milieubescherming

De verpakking is een grondstof en kan worden gerecycled. Uw gemeente geeft u graag de adressen en openingstijden van inzamelcentra.

GARANTIE

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

GARANTIEVOORWAARDEN

- De garantieperiode gaat in op de aankoopdatum. Bewaar de originele kassabon. Dit is het bewijs van aankoop.
- Binnen drie jaar na de aankoopdatum zullen wij bij een materiaal- of fabricagefout het product kosteloos vervangen of repareren, afhankelijk van de gekozen optie.
- Er wordt van uitgegaan dat het apparaat binnen de aangegeven periode wordt gere-
tourneerd met een aankoopbewijs en een korte schriftelijke beschrijving van het defect. De beschrijving moet details bevatten over het defect en wanneer het defect zich heeft voorgedaan.
- De vervanging, reparatie of omruiling van het product start geen nieuwe garantieperiode.
- Eventuele schade of defecten die al bestonden op het moment van aankoop moeten onmiddellijk na het uitpakken van de goederen worden gemeld.
- Materiaal- of fabricagefouten worden gegarandeerd, maar licht beschadigde of breekbare onderdelen zoals batterijen of glas vallen niet onder de garantie.
- De garantie dekt geen defecten of schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, het niet naleven van de gebruiksaanwijzing of onderhoud.

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

KULLANMADAN ÖNCE ÖNEMLİ BİLGİLER

Tencereyi kullanmadan önce çalıştırma talimatlarını ve güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun!

- Kullanım talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanmalara veya tencerenin hasar görmesine neden olabilir.
- Kullanma kılavuzunu ileride kullanmak üzere güvenli bir yerde saklayın.
- Tencereyi üçüncü bir kişiye verirsiniz, bu kullanım talimatlarını da eklediğinizden emin olun.
- Tencere yalnızca özel evler için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için değildir.

KULLANIM AMACI

Bu düdüklü tencere çok çeşitli yiyecekleri hazırlamak için uygundur. Tencere her türlü ocakta (indüksiyon dahil) kullanılabilir. Kişisel yaralanmalara veya maddi hasara neden olabileceğinden başka bir amaçla kullanmayın. Tencere ticari veya endüstriyel kullanım için uygun değildir. Düdüklü tencereyi yiyecekleri basınç altında kızartmak için kullanmayın.

UYARILAR

Gerekirse, bu kullanım talimatlarında aşağıdaki uyarılar kullanılır:



TEHLİKE! Yüksek risk:

Bu kurallara uymamak, ciddi yaralanmalara veya ölüme neden olabilir.



UYARI! Orta risk:

Bu kurallara uymamak, yaralanmalara veya ciddi maddi hasara neden olabilir.



DİKKAT! Düşük risk:

Bu kurallara uymamak, hafif yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.

NOT: Cihazı kullanırken dikkat edilmesi gereken gerçekler ve özel özellikler.



CE işareti (Conformité Européenne), bir ürünün Avrupa Birliği'nin temel güvenlik, sağlık ve çevre koruma gerekliliklerine uygun olduğunu gösterir. AB'de satılan belirli ürünler için zorunludur ve ilgili uygunluk beyanı "www.heitech-promotion.de/zertifikate" adresinde mevcuttur.



GS işareti (Test Edilmiş Güvenlik) ürünün doğru kullanıldığında güvenli olduğunu onaylar. GS işareti, ürünün güvenliğinin test edildiği anlamına gelir. Bu işareti taşıyan ürünler Ürün Güvenliği Yasası gerekliliklerine uygundur.



AB çapında cam-çatal sembolü, gıda ile temasa uygun malzemeleri tanımlar.

EMNİYET

- Güvenlik talimatlarını göz ardı ederseniz, üretici herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.
- Pişirme işlemi sırasında çocukları düdüklü tencerenin yanına yaklaştırmayın.
- Bunu bilmeyen hiç kimsenin düdüklü tencereyi kullanmasına izin vermeyin. kullanma talimatları.
- Pişirme sırasında düdüklü tencereyi asla gözetimsiz bırakmayın.
- Düdüklü tencereyi sadece bu kullanım talimatlarında belirtilen amaç için kullanın.
- Sadece bu kullanım talimatlarında belirtilen ısı kaynaklarını kullanın.
- Düdüklü tencere fırında veya mikrodalga fırında kullanılmamalıdır. çünkü bu ona zarar verebilir.
- Basınç altındayken düdüklü tencereyi çok dikkatli hareket ettirin. Sadece kulplara ve kontrollere dokunun. Gerekirse eldiven kullanın.
- Pişirme işlemi sırasında basınç oluştuğu için, kullanmadan önce tencerenin düzgün bir şekilde kapatılması önemlidir.
- Bu kullanım kılavuzundaki çalıştırma ve güvenlik talimatlarını tamamen okuyun ve bunlara uyun. Yanlış kullanım sadece tencereye zarar vermekle kalmaz, aynı zamanda yaralanmalara da neden olabilir.
- Tencere hala basınç altındayken kapağı asla açmayın.
- Düdüklü tencere asla zorla açılmamalıdır.
- Açmadan önce basıncın tamamen tahliye edildiğinden emin olun. Bununla ilgili bilgileri kullanım talimatlarında bulabilirsiniz.
- Belirtilen maksimum dolum miktarını aşmayın. Belirtilen minimum dolum miktarının altında dolum yapmayın.
- Dolum miktarları ve özel gıdaların hazırlanması ile ilgili talimatlara uyun.
- Her kullanımdan önce emniyet valfinin, basınç kontrol valfinin ve sızdırmazlık halkasının temizliğini ve işlevini kontrol edin.
- Düdüklü tencere veya parçaları hasarlıysa kullanmayın.
- Basınç kontrol valfinden buhar çıkması, tencerenin içinde başarılı bir basınç oluştuğunun işaretidir.
- Buharda pişirirken her zaman ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu buhar çıkışı alanından uzak tutun. Çıkan buhar nedeniyle kendinizi yaralayabilirsiniz.
- Temizlik için asla aşındırıcı temizleyiciler veya çelik süngerler kullanmayın.
- Düdüklü tencereyi veya herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde temizlemeyin.
- Tencerenin tabanındaki lekeler limon veya sirke ile kolayca çıkarılabilir.
- Güvenlik sistemlerini hiçbir şekilde kurcalamayın. Bu kullanım talimatla-

- rında listelenen bakım işlemleri hariç.
- Sıcak yağ tutuşabileceğinden yağı gözetimsiz bırakmayın.
 - Tavayı asla boş veya sadece yağ ile dolu olarak en yüksek enerji seviyesinde ısıtmayın.
 - Aşırı ısınma durumunda veya emniyet valfinden veya emniyet penceresinden buhar çıkması halinde ocağı derhal kapatın ve tavayı soğuması için bir süre ocak üzerinde bırakın. Hemen kaldırmayın.
 - Yanan yağ uygun bir battaniye veya bir yangın söndürücü (F sınıfı) ile söndürün. Hiçbir koşulda su ile söndürmeye çalışmayın yanıklara yol açabilir.
 - Kullanım sırasında güvenlik penceresine dokunulmamalıdır.
 - Basınç kontrol valfi herhangi bir nesne tarafından kapatılmamalıdır.

UYARI!

Sert yiyecekler hazırlarken, sıcak içeriğin sıçramasını önlemek için kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayın. Sadece aynı modelin orijinal yedek parçalarını kullanın. Özellikle tencerenin ve kapağın aynı üreticiye ait olduğundan emin olun.

UYARI!

Düdüklü tencereyi asla susuz kullanmayın, aksi takdirde ciddi hasar görülebilir. Tencereyi kapasitesinin 2/3'ünden daha fazla doldurmayın. Pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında genleşen yiyecekleri pişirirken, tencereyi kapasitesinin yarısından fazlasına kadar doldurmayın.

UYARI!

Her kullanımdan önce vanaların tıkalı olmadığından emin olun. Bununla ilgili bilgileri kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz.

UYARI!

Basınç altında şişebilen derili et (örneğin öküz dili) pişirdiyse, deri şişerken eti delmeyin. Yanıklara maruz kalabilirsiniz.

UYARI!

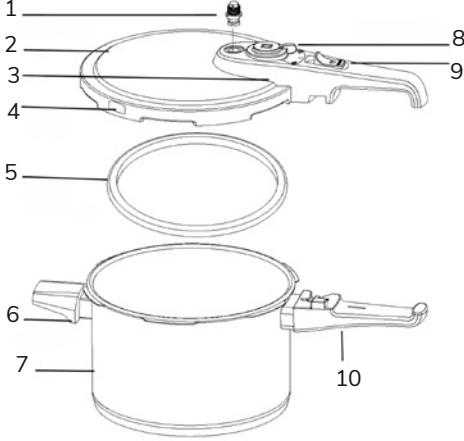
Sadece söz konusu model için orijinal yedek parçalar kullanın. Özellikle, aynı üreticinin gövde ve kapağını kullanın ve uyumlu olduklarından emin olun.

NOT: Resimler sadece açıklama amaçlıdır. Hangi cihazı satın aldığınıza bağlı olarak görsel farklılıklar olabilir.

TESLİMAT KAPSAMI


1. Düdüklü tencere
2. Kullanım kılavuzu

AYGIT AÇIKLAMASI



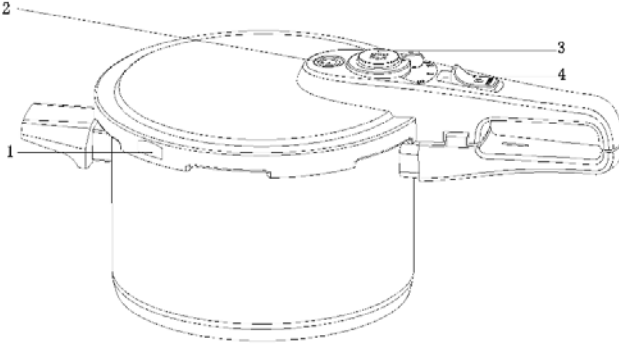
1. Emniyet valfi
2. Kapak
3. Kapak kolu
4. Güvenlik penceresi
5. Silikon conta
6. Yan tutamak
7. 6 litrelik tencere
8. Basınç kontrol valfi
9. Basınç emniyet kilidi
10. Tencere sapı

TEKNİK VERİLER

Model:	10122
Kapasite:	6 litre
Basınç kademesi 1:	60 kPa
Basınç kademesi 2:	100 kPa
İzin verilen maksimum basınç:	300 kPa
Şunlar için uygundur: Halojen, cam seramik, elektrikli, cam ve indüksiyon	

GÜVENLİK FONKSİYONU

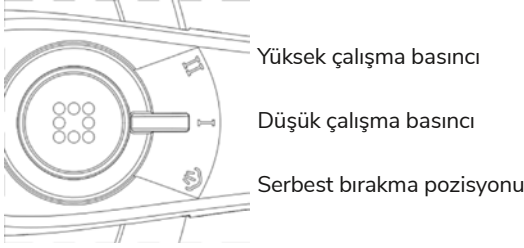
Çoklu güvenlik fonksiyonu



- Güvenlik penceresi:**
Güvenlik valfi çalışmazsa, güvenliği sağlamak için buhar güvenlik penceresinden serbest bırakılır.
- Emniyet valfi:**
İçerideki basınç yükseldiğinde; emniyet valfi yükselir, kapağı açamazsınız. Basınç kontrol valfi tıkanırsa, aşırı buhar valften serbest bırakılacaktır.
- Basınç kontrol valfi:**
Normal pişirme sırasında, basınç kontrol valfi sürekli olarak buharı serbest bırakır.
- Basınç emniyet kilidi:**
Emniyet valfi düşmezse kapak açılmaz.

PİŞİRME SEÇENEKLERİ

Üç basınç seviyesi:

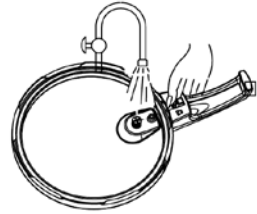
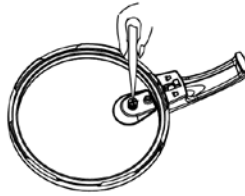
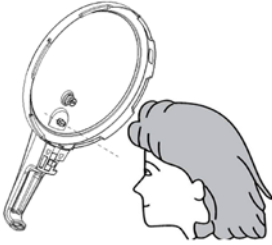


İLK KULLANIMADAN ÖNCE

⚠ UYARI!

Ambalaj malzemesi bir çocuk oyuncak değildir. Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin verilmez. Boğulma riski var.

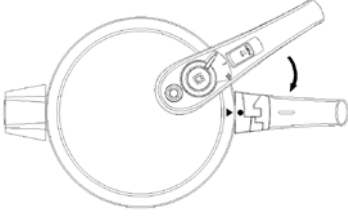
- Tüm parçaları ambalajından çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Taşıma kilitlerini de çıkarın.
- Önce düdüklü tencereyi ve tüm parçaları bir temizlik maddesi ile temizleyin. Silikon sızdırmazlık halkası ilk kullanımdan önce ayrıca yıkanmalıdır. Kurutun. Emniyet valfinin borusunun temiz olduğundan emin olun.
- Kirliyse, 2 mm'lik bir iğne ile temizleyin. Basınç emniyet kilidi serbestçe hareket ettiremiyorsa, temizleyin.
- Valfin serbestçe hareket edebildiğinden emin olmak için emniyet valfine iki kez basılmalıdır.



DEVREYE ALMA

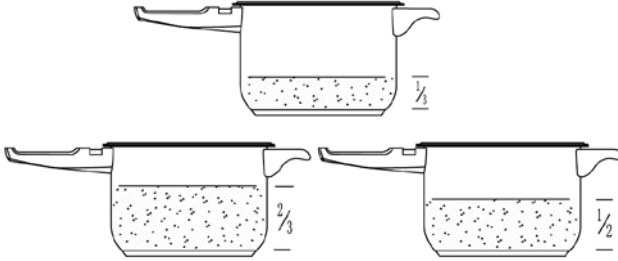
1. Kapağı kapatın

Tencere kapağındaki üçgen işareti resimde gösterildiği gibi alt kulptaki nokta işaretiyle hizalayın ve ardından kapağı ok yönünde çevirerek üst ve alt kulplarla hizalayın. (Kapağı kapatırken, lütfen kapağı hafifçe aşağı bastırın ve ardından kapağı çevirin).



2. Yiyecek ile doldurun

Düdüklü tencereyi her zaman tencere hacminin en fazla 2/3'üne ve en az 1/3'üne kadar doldurun. Pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi çok şişen yiyecekler için tencereyi kapasitesinin yarısına kadar doldurun. Dolum miktarı her zaman gıda + sıvıyı ifade eder. (resme bakınız)



3. Yemek pişirme

Ocağı en yüksek seviyeye ayarlayın. Şimdi tavayı ocağın üzerine yerleştirin. Basınç kontrol valfinden istenen basınç seviyesini ayarlayın. Emniyet valfi yoğun ısı altında yükselir. Emniyet valfinden buhar çıkar (bu normal bir durumdur), eğer basınç kontrol valfinden sürekli buhar çıkıyorsa, ısı düşürülmeli ve pişirme süresi hesaplanmalıdır. Pişirme süreleri "Pişirme süreleri" altında bulunabilir.

NOT: Pişirme süresi, basınç ayarının başlamasından tencerenin kapatılmasına kadar geçen süreyi ifade eder.

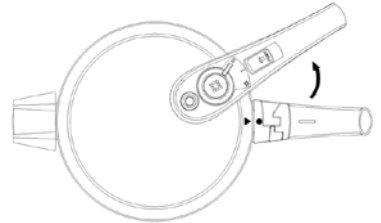
⚠ DİKKAT! Buhar çok sıcaktır. Düdüklü tencerenin metal yüzeyine ellerinizle veya vücudunuzun açıkta kalan diğer kısımlarıyla dokunmayın. Yanıkları önlemek için pişirirken dikkatli olun.

6. Basıncı boşaltma ve açma

Pişirme süresinin sonunda ocağı kapatın ve tencerenin soğumasını bekleyin. Pişirdikten sonra tencerenizi açmanın iki yolu vardır:

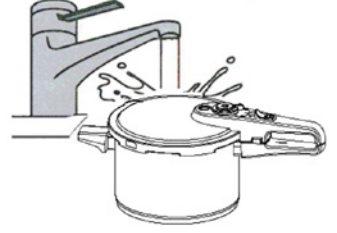
Doğal soğutma:

Isıtma işlemi tamamlandıktan sonra ocağı kapatın ve bir süre bekletin. Pişirmeye devam etmek için tencerede kalan basıncı kullanın. Tencerenin içindeki basınç azalır ve emniyet valfi otomatik olarak düşer. Basınç emniyet kilidini öne doğru bastırın ve kapağı açmak için tencere kapağını sap üzerindeki üçgen işaret eşleşene kadar ok yönünde çevirin.






Hızlı soğutma:

Hızlı soğutma sırasında, tencereyi musluğun altına düz bir şekilde yerleştirin ve emniyet valfi düşmeyi durdurana kadar tencere kapağının üst kısmını soğuk suyla yavaşça yıkayın (şekilde gösterildiği gibi, önceki işlemle aynı işlem).

**ÖNEMLİ NOTLAR:**

- Kapak sadece emniyet valfi otomatik olarak düştüğünde açılabilir.
- Peltemsi yiyecekler pişirirken, tencerede kabarcık oluşmasını önlemek için tencere açılmadan önce birkaç kez hafifçe çalkalanmalıdır.

SORUN GİDERME

Problem	Olası nedenler	Çözüm yöntemi
Kapağın etrafından buhar kaçıyor. 	1. Conta kirli 2. Mühür modası geçmiş	1. Contayı, tencerenin ve kapağın kenarını temizleyin 2. Contayı değiştirin
Kapak ve tencere kapatılamaz	Kapak deforme olmuş	Kapağı yerine takın
Emniyet valfinden buhar ve sıvı çıkıyor. 	1. Nozül tıkalı ve emniyet valfinden daha fazla buhar çıkıyor 2. Emniyet valfi arızalı	1. Sıcak yüzeyden çıkarın, soğutun. Nozulun tıkalı olup olmadığını kontrol edin, tıkalıysa çıkarın. 2. Emniyet valfini değiştirin
Conta, emniyet penceresinden dışarı doğru bastırıyor ve buharı serbest bırakıyor. 	1. Güvenlik işlevinde bazı sorunlar olabilir 2. Mühür modası geçmiş	1. Güvenlik cihazını değiştirin 2. Silikon contayı değiştirin

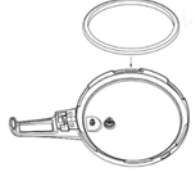
BAKIM VE ONARIM

Tencerenin temizlenmesi:

- Tencereyi her kullanımdan sonra sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizleyin. Aşındırıcı, çizici, alkali veya klorlu temizlik maddeleri veya süngerler kullanmayın.
- Tencerenin içinde uzun süre yemek bırakmayın.

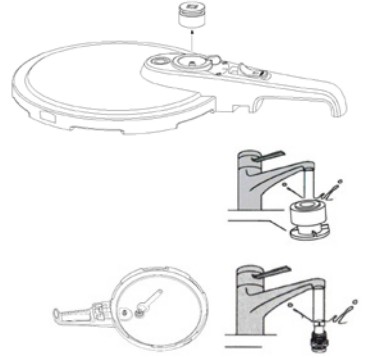
Silikon contanın temizlenmesi:

- Contayı kapaktan çıkarın ve sıcak su veya bir temizlik maddesi ile temizleyin.
- Contayı iyice kurulayın.
- Contayı kapağa doğru şekilde yerleştirin ve contayı sıkıştırmaktan kaçının.



Emniyet valflerinin bakımı:

- Kullanımdan sonra, basınç kontrol valfinin nozulunun ve emniyet valfinin yabancı cisimler tarafından tıkanıp tıkanmadığını kontrol edin. Eğer öyleyse, gerekirse temizlemek için sökün.
- Basınç kontrol valfinin her iki tarafını elinizle tutun ve çıkarmak için yukarı kaldırın. Su ile durulayın.
- Emniyet valfini gevşetmek için saat yönünün tersine çevrilmiş özel bir anahtara ihtiyacınız olacaktır. Valfi çıkarın ve ardından suyla durulayın.
- Bileşenlere zarar vermemek için emniyet valfini takarken çok fazla güç kullanmayın.



NOT: Emniyet valfleri ve contalar benzer bileşenlerle değiştirilemez. Değiştirilmesi gerekiyorsa, bayi ile iletişime geçin.

PİŞİRME SÜRELERİ

Lütfen burada verilen pişirme sürelerinin sadece kılavuz niteliğinde olduğunu unutmayın. Bireysel pişirme süreleri, söz konusu yiyeceğin miktarına, şekline, boyutuna ve kıvamına bağlıdır. Kişisel pişirme sürenizi hızlı bir şekilde belirlemek için tabloyu kullanabilirsiniz.

Et

Eti kapaksız tavada kızartın. Yağını alırken gerekli sıvıyı ekleyin. Ayrıca parçaların çok büyük olmadığından emin olmalısınız. İkiye bölün, tek tek kızartın ve daha sonra pişirmeyi bitirmek için üst üste yerleştirin.

Balık

Her zaman uygun miktarda sıvı ile pişirin. Emniyet valfi tamamen geri çekilir çekilmez kapak hemen çıkarılmalıdır. Aksi takdirde balık suyu yapışacaktır.

Kavrulmuş etli çorbalar ve güveçler

Malzemelerin pişme süreleri çok az farklıysa, önce eti kızartın ve suyunu çektirirken sebzeleri ekleyin. Pişirme süresi çok farklıysa, etin pişirilmesine ara verin ve sebzeleri son birkaç dakika ekleyin. Köpüren yiyeceklerin açık bir tavada pişirildiğinden ve kapatmadan önce sıyrıldığından emin olun.

Sebzeler

Sebzeleri ne kadar küçük ve ince keserseniz, pişirme süresi o kadar kısaldır.

Gıda Maddeleri	Yiyecek ve su miktarı	Ön ısıtmadan sonra pişirme süresi (dakika)	Pozisyon
Siğır eti	1 / 2	5-10	2
Kaburgalar	1 / 2	10-15	2
Domuz eklemi	1 / 2	10-12	2
Tavuk	1 / 2	16-25	2
Balık	1 / 3	16-25	1
Koyun eti	1 / 2	12-18	2
Tatlı mısır	2 / 3	5-10	1
Tatlı patates	2 / 3	5-10	1
Pirinç	1 / 4	10-15	1
Yulaf lapası	1 / 3	5-10	1
Fasulye	1 / 4	5-10	1

SAKLAMA

Cihazın küçük çocukların erişemeyeceği, kuru, tozsuz ve donmayan bir yerde, doğrudan güneş ışığından uzakta saklandığından emin olun.

BERTARAF

Çevre koruma hakkında not

Ambalaj bir hammaddedir ve geri dönüştürülebilir. Yerel yönetiminiz size toplama merkezlerinin adreslerini ve açılış saatlerini memnuniyetle sağlayacaktır.

GARANTİE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

GARANTİ KOŞULLARI

- Garanti süresi satın alma tarihinde başlar. Orijinal makbuzu saklayın. Bu makbuz satın aldığınızın belgesidir.
- Satın alma tarihinden itibaren üç yıl içinde malzeme veya üretim hatası oluşması durumunda kendi tercihimize göre ürünü ücretsiz olarak değiştirir veya onarırız.
- Cihazın belirtilen süre içerisinde makbuz ve arızanın kısa bir yazılı açıklaması ile teslim edileceği varsayılır. Açıklama, kusur ve ne zaman ortaya çıktığı hakkında bilgi içermelidir.
- Ürünün onarımı veya değişimi yeni bir garanti süresi başlatmaz.
- Satın alma sırasında mevcut olan herhangi bir hasar veya kusur, ürün ambalajından çıkarıldıktan hemen sonra bildirilmelidir.
- Malzeme veya üretim kusurları garantilidir, ancak pil veya cam gibi hafif hasarlı veya kırılabilir bileşenler garanti kapsamında değildir.
- Usulüne uygun olmayan kullanım, kullanım kılavuzuna veya bakıma uyulmaması nedeniyle oluşan kusurlar veya hasarlar garanti kapsamına dahil değildir.

GARANTİ TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME

İsteğinizin hızlı bir şekilde işlenmesini sağlamak için lütfen aşağıdaki yönergeleri izleyin:

- Makale numarası cihazın tip plakasında, satış kutusunda veya kullanım talimatlarında bulunabilir.
- İşlevsel hatalar veya başka kusurlar meydana gelirse, lütfen aşağıdaki servis departmanına telefon veya e-posta yoluyla başvurun.
Orada, diğer prosedürü ayrıntılı olarak açıklayacaksınız.

Telefon: +49 2154 470 26-635

E-posta: reklamation@hatex24.de

MICHELINO[®]
— since 1951 —

Hergestellt für / Produced for:

Hatex AS GmbH & Co. KG

Otto-Brenner-Str. 3 | 47877 Willich | Germany

E-Mail: info@hatex24.de

Inverkehrbringer/ Distributor:

HEITECH Promotion GmbH

Otto-Brenner-Str. 3 | 47877 Willich | Germany

E-Mail: info@heitech-promotion.de | www.heitech-promotion.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156