



multifunction electric
pressure cooker

Cook delicious, flavorful and
healthier meals in an instant

multifunktionaler elektrischer
dampfkochtopf

Köstliche, geschmackvolle und gesündere
Gerichte im Handumdrehen zubereiten



BM-PC6010H2

INSTRUCTIONS MANUAL/ GEBRAUCHSANWEISUNG

www.baumannliving.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	2
PARTS AND OVERVIEW.....	5
CONTROL AND FEATURES.....	6
Control Panel.....	6
Display Descriptions	7
GETTING STARTED	12
USING YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER.....	13
Pressure Cooking	13
Pressure Cooking Function Options	14
Non-Pressure Cooking	16
Manual Cooking	21
SAFELY REMOVING THE LID.....	23
Quick Release.....	23
Natural Release.....	24
CLEANING AND MAINTENANCE.....	25
Silicone Sealing Ring Installation	26
TROUBLESHOOTING	27

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read, understand, and comply with all the instructions provided in this manual before using the device. Failure to comply with the instructions given in this manual and using this appliance in ways other than the ones mentioned in this manual may result in serious injury or damage to the product.

General Safety

- DO NOT touch hot surfaces. Use handle and pot holders when necessary.
- Use extreme caution when moving the pressure cooker if it contains hot oil or other hot liquids.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the cooker in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner and/or in a heated oven.
- DO NOT use the cooker for anything other than its intended use.
- DO NOT alter the safety mechanisms or attempt to repair the pressure cooker as this will void the warranty. Please refer to the Care & Maintenance section on how to properly maintain the pressure cooker.
- DO NOT place the cooker close to flammable materials, heating cookers, or wet environments.
- In case of overheating, immediately turn off and unplug the pressure cooker. DO NOT attempt to move the pressure cooker if it is overheating.
- DO NOT place any object above the pressure release valve while the steam is being released from the pressure cooker.
- DO NOT lean over the pressure cooker at any time while it is cooking.
- This pressure cooker should not be used for any medical purposes. It is not designed to reach the required temperature for sterilization.

Use and Care Guidelines

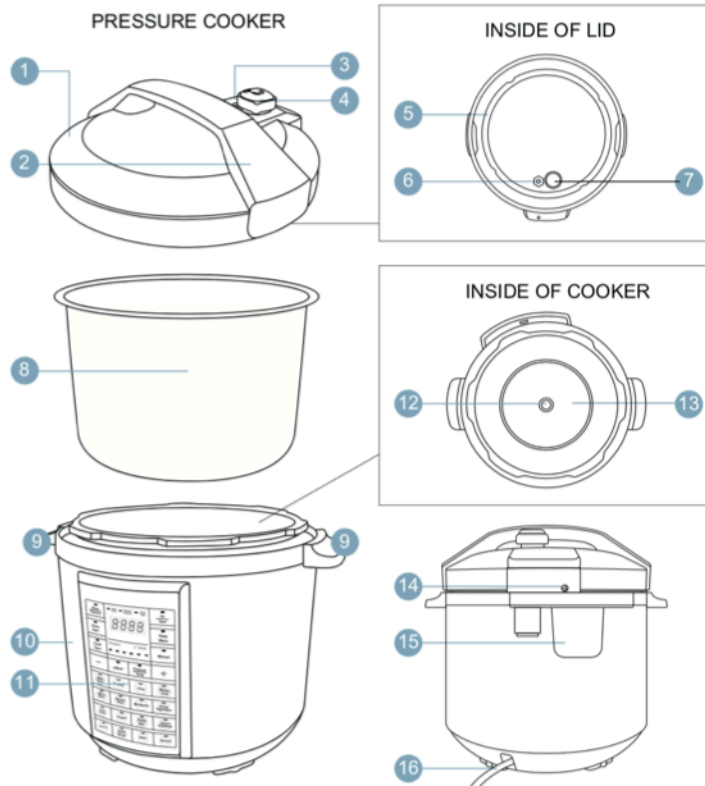
- DO NOT operate the pressure cooker if the cord or plug is damaged, if the cooker malfunctions, or if the cooker has been damaged in any manner. If the cooker is malfunctioning, please contact customer support.
- Always check the pressure release valve and float valve for any clogging before use.
- Make sure all parts of the pressure release valve and float valve are clean and properly assembled before each use.
- Using other accessories that are not compatible with the pressure cooker is not recommended. Doing so may damage the cooker or cause injury and will void your warranty.
- The pressure cooker is intended for indoor use only.
- To disconnect the cooker from a power source, press 'Stop/ Cancel', then remove plug from the outlet.
- It is extremely important to fill the pressure cooker with liquid prior to operation. Never cook without liquid; doing so can cause the cooker to overheat and damage the safety mechanisms.
- DO NOT place frozen meat or fish into the pressure cooker; always make sure meat and fish are thawed before cooking.
- If you cook meat with a casing, such as sausage, swelling can occur when cooked under pressure. Piercing the skin after cooking can lead to bursts of hot liquid.
- The silicone sealing ring creates a pressure seal between the lid and the pot. Keep the sealing ring completely clean and free from any cracks or deterioration.
- DO NOT break the silicone sealing ring. Do not replace it with other rubber sealing rings or use a tension belt to make the pressure cooker seal.
- Check and wash anti-clog filter and pressure release valve regularly to avoid any blockage.

- DO NOT attempt to open the lid while the float valve is still up.
- DO NOT put anything on or use other objects to replace the pressure release valve.
- Never use a towel to clog the gap between the lid and edge of the housing.
- The bottom of the inner pot and heating plate should be kept clean. Do not put the inner pot on other heat sources. Do not replace the inner pot with other containers.
- DO NOT attempt to move the pressure cooker while it is cooking; wait until it cools down to move it. Move the cooker using the built-in handles; do not try to hold the pressure cooker from the lid handle.
- DO NOT disassemble the cooker on your own or use replacement parts from different brands.
- Make sure pressure completely discharges after cooking has finished and before opening the lid.
- Clean and properly place the water collection cup before each use.
- You may experience some smoke coming out the cooker during the first few uses due to the initial heating of the materials; this is normal.
- Unplug the cooker when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
- DO NOT let power cord hang over the edges of tables or counters, or touch hot surfaces as it may present a tripping hazard.
- A short power cord is provided to reduce injuries resulting from entanglement and tripping. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least be 220V. The extension cord must be arranged so that it will not hang over the edge of a table or counter where it can be pulled or accidentally tripped over.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS AND OVERVIEW

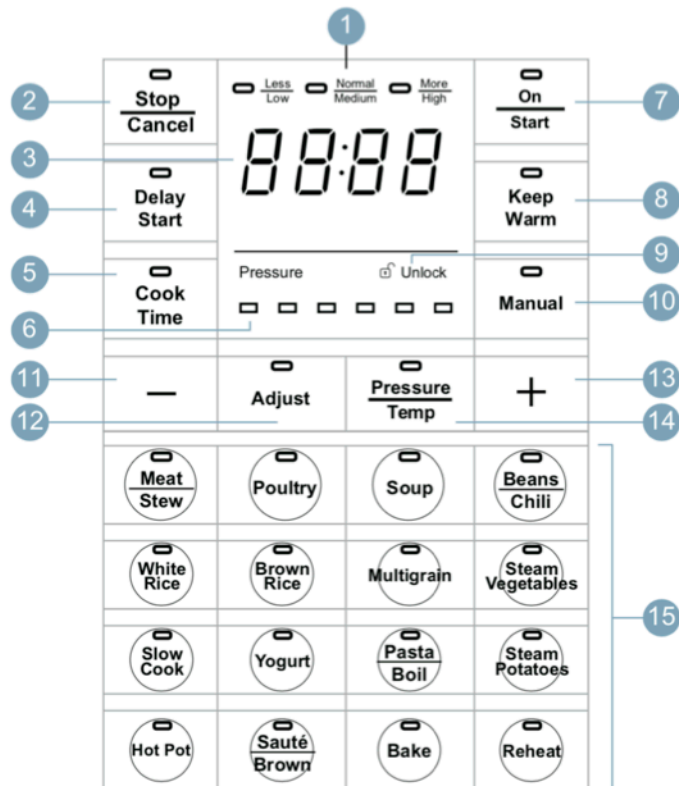


- 1 – Lid
- 2 – Lid handle
- 3 – Float Valve
- 4 – Pressure release valve
- 5 – Sealing ring
- 6 – Float valve sealing ring
- 7 – Anti-clog filter
- 8 – Inner pot

- 9 – Handles
- 10 – Housing
- 11 – Control Panel
- 12 – Inner pot sensor
- 13 – Heating plate
- 14 – Safety pin
- 15 – Water collection cup
- 16 – Power cord




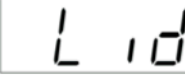
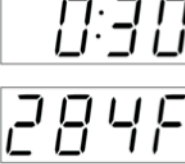

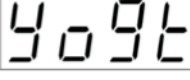

CONTROL AND FEATURES






Control Panel








- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1 – Adjust indicator | 9 – Unlock indicator |
| 2 – Stop/Cancel button | 10 – Manual button |
| 3 – Digital display | 11 – Decrease value |
| 4 – Delay Start button | 12 – Adjust button |
| 5 – Cook Time button | 13 – Increase value |
| 6 – Pressure level indicator | 14 – Pressure/Temperature button |
| 7 – On/Start | 15 – Cooking functions |
| 8 – Keep Warm button | |


Display Descriptions

	Cooker is on standby
	Function has been cancelled
	Cooker is heating up/pressurizing
	Lid is not properly closed
	Display for non-pressure cooking settings Note: The display will switch between the cooking time and temperature every two seconds
	Display time for pressure cooking settings
	Yogurt function
	Pasteurization function

 On <hr/> Start	Starts any selected cooking function.
 Stop <hr/> Cancel	Cancels any cooking process; also cancels any selections that are made. NOTE: <i>The LCD displays 'OFF' after pressing Stop/Cancel button, indicating that the pressure cooker has stopped cooking. The pressure cooker will go into standby mode, showing '--:--' after 3 minutes.</i>
 Manual	Activates the manual pressure cooking mode on the cooker, which allows you to fully customize your cooking settings. See section on Manual Cooking Mode
 Cook Time	Press the Cook Time button, then use the '+' and '-' buttons to adjust the time of any cooking function. The display will flash 5 times before your selected time is set.
 Delay Start	This function allows you to delay the start time of your cooking. <ol style="list-style-type: none"> 1. Select a cooking function, then press the Delay Start button. 2. Use the '+' and '-' buttons to change the delay start time; you can delay the start time of the pressure cooker from 30 minutes to 12 hours. 3. Press On/Start when you are ready to start the delay process. 4. The cooker will beep when cooking has begun. NOTE: This delay function does not work with Yogurt, Pasta/Boil, Hot Pot, Sauté/Brown, Reheat, and Manual modes.

<p style="text-align: center;">  Adjust </p>	<p>This function acts as a quick start guide to help you better cook your food. The Adjust button serves three different purposes on the pressure cooker:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Changing the cooking time for all pressure cooking functions (except for Manual and Pasta/Boil mode) as well as Slow Cook mode. 2. Changing the temperature on the Slow Cook, Sauté/Brown, Hot Pot, and Reheat functions. 3. Selecting different cooking programs for the Yogurt function. <p>NOTE: <i>Manually changing the cooking time for the pressure cooking functions will turn off the Adjust function.</i></p>
<p style="text-align: center;">  <u>Pressure</u> <u>Temp</u> </p>	<p>Changing Pressure Level & Temperature</p> <p>Use the Pressure/Temp button to adjust the pressure or temperature of a cooking function. There are six different pressure levels to help better cook your food.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Select your desired cooking function. 2. Press the Pressure/Temp button, then use the '+' and '-' buttons to increase or decrease the temperature or pressure of the selected cooking function. The display will flash 5 times before your selected time is set. <p>NOTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>The working pressure for level 1 is 5.8 PSI (40 kPa), while the pressure for level 6 is 10 PSI (70 kPa).</i> • <i>It is recommended to cook tender foods such as vegetables on the lower pressure levels.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> The actual working pressure may vary depending on the amount of food and liquid being cooked.
 Keep Warm	<p>The warming function keeps food warm until you are ready to eat. Follow the steps below to manually set up the warming function.</p> <ol style="list-style-type: none"> Press the Keep Warm button. Press Pressure/Temp and use the '+' and '-' buttons to adjust the warming temperature from 140°F to 210°F (60°C to 99°C). Press the Cook Time button and use the '+' and '-' buttons to adjust the warming time in 10-minute increments; you can adjust the time anywhere from 10 minutes to 99 hours and 30 minutes. Press the On/Start button once you have set your time. <p>NOTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> DO NOT cook foods using the warming mode. The pressure cooker will automatically switch to this mode when cooking has finished; the default time is 6 hours. The automatic warming function does not work with Pasta/Boil, Yogurt, and Hot Pot functions.
 	<p>The '+' and '-' buttons are used to increase or decrease the cooking time, pressure and temperature of the different cooking functions of the pressure cooker. Press and hold either button to quickly adjust the numbers, and release when you have reached your desired number.</p>

	<p>Changing Temperature Cookers</p> <p>The default temperature cooker for the pressure cooker is in Fahrenheit (°F), but can be switched to Celsius (°C) to meet your preferences.</p> <p>Press '+' and '-' simultaneously. The display will now show 'C' to indicate that the temperature cooker has been switched to Celsius. The cooker will show the previous display you were on after 3 seconds.</p>
<p> Unlock</p>	<p>The unlock indicator illuminates when the lid is not properly secured onto the pressure cooker. If you attempt to start a pressure cooking function while the lid is not properly secured, the LCD displays 'Lid' and the pressure cooker will not start heating up or pressurizing until the lid is secured onto the housing.</p>

GETTING STARTED

Note:

- *Thoroughly wash the inner pot before each use.*
- *The minimum amount of ingredients needed to cook in the pressure cooker is 1/5 of the capacity of the inner pot.*
- *The minimum amount of liquid needed for cooking is 2 cups (500 mL). (This may vary depending on the recipe you are following.)*

1. Open lid by turning the handle counterclockwise to open position, then lift the handle to remove the lid.



2. Place ingredients into the inner pot. Ingredients and water/liquid should not exceed 4/5 height of the inner pot. If the ingredients expand easily in water, then the total amount should not exceed 3/5 height of the inner pot.



3. Place the inner pot into the housing; make sure the bottom of the pot is dry.



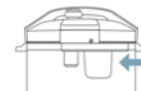
4. Make sure the silicone sealing ring is securely in place. Close the lid and turn the handle clockwise to lock the lid in place.



5. Set the pressure release valve to 'Sealed' position



6. Make sure water collection cup is properly attached onto the pressure cooker.


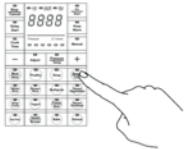





7. Plug the pressure cooker into a powered electrical outlet. The cooker beeps and the LCD displays '--:--,' indicating that the cooker is in standby mode.

USING YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER

Pressure Cooking

Pressurized preset cooking functions include: **Meat/Stew, Poultry, Soup, Beans, Chili, White Rice, Brown Rice, Multigrain, Steamed Vegetables, Steamed Potatoes** and **Bake**.

1. Make sure the cooker is connected to a powered electrical outlet.

2. Set a pressure cooking function on the control panel to cook your food.

3. (Optional): Use the "Cook Time" button to change the cooking time with the '+' and '-' buttons, or use the **Adjust** button to select a pre-programmed cooking time (see Pressure Cooking Function Options table on the next page). You can also change the pressure using the **Pressure/Temp** button and the '+' and '-' buttons.
4. Before cooking, make sure the lid is properly closed and the pressure release valve is set to 'Sealed' position.

5. Press **On/Start** to begin cooking. The LCD displays this image, indicating that the cooker is pressurizing.

6. Once the cooker reaches optimal cooking pressure, the cooker beeps and the LCD displays count down.


7. When the cooking cycle has finished , the cooker beeps 3 times and automatically enters the Keep Warm mode for 6 hours.
8. Release the pressure and remove the lid. (See section on Safely Removing the Lid).

Pressure Cooking Function Options

Note: All pressure cooking times can be adjusted from 1 minute to 4 hours.

Preset Functions	Adjust	Default Time (mins)	Default Pressure Level
Meat/Stew	Less	25	6
	Normal	30	
	More	45	
Poultry	Less	8	6
	Normal	15	
	More	25	
Soup	Less	15	4
	Normal	25	
	More	35	
Beans/Chili	Less	5	6
	Normal	11	

	More	30	
White Rice	Less	3	4
	Normal	6	
	More	8	
Brown Rice	Less	13	6
	Normal	15	
	More	20	
Multigrain	Less	6	6
	Normal	10	
	More	20	
Bake	Less	20	6
	Normal	25	
	More	30	
Steam Vegetables	Less	2	6
	Normal	7	
	More	12	
Steam Potatoes	Less	10	6
	Normal	25	
	More	30	

Non-Pressure Cooking

Slow Cook

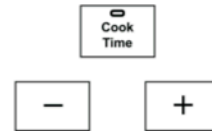
This function allows you to cook various recipes at low temperatures ranging from 180°-211°F (82°-99°C). Make sure the pressure release valve on the lid is turned to 'Release' position.

1. Open the pressure cooker and place your ingredients into the inner pot.

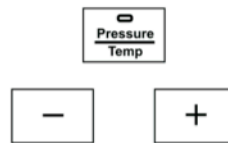


2. Plug in the pressure cooker and select **Slow Cook**.

3. Press the **Cook Time** button and '+' and '-' buttons to set a custom cooking time anywhere from 30 minutes to 12 hours.



4. Press the **Pressure/Temp** button to change the cooking temperature. Use '+' and '-' to change the temperature.



5. (Optional): Use the **Adjust** button to select a pre-programmed cooking time and temperature (see table below).

	Less/Low	Normal/Medium	More/High
Cooking Time	8 hours	6 hours	4 hours
Cooking Temp	193°F (89°C)	200°F (93°C)	204°F (95°C)

6. Place the lid onto the pressure cooker and press **On/Start** to start cooking. **IMPORTANT:** Make sure pressure release valve is set to 'Release' position.

- When the cooking cycle has finished, the cooker beeps 3 times and automatically enters the Keep Warm mode for 6 hours.

Pasta/Boil

This function allows you to boil water or liquid as well as cook pasta al dente.

- Pour the desired amount of water or liquid into the inner pot.
- Press **Pasta/Boil**, and set up your cooking time using the **Cook Time** and the '+' and '-' buttons (default cooking time is 30 minutes).
- (Optional): You can use the **Adjust** button to adjust the power level of the **Pasta/Boil** function (see table below).



	Less/Low	Normal/Medium	More/High
Power Level	Low	Normal	High

NOTE: *The pressure cooker always heats up liquids using high power, but maintains the boiling temperature using the programmed setting.*

- Press **On/Start** to start cooking. If you are boiling pasta or other foods, add in your food when the cooker reaches the programmed temperature.
- The cooker beeps three times when cooking has finished. Carefully remove the lid and take your ingredients out of the pot.

Saute/Brown

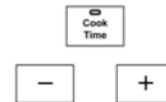
This function allows you to sauté, simmer, or even pan fry food inside the inner pot.

1. Open the pressure cooker and pour the required amount cooking oil into the inner pot.

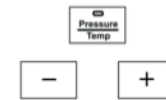


2. Plug in the pressure cooker and select **Sauté/Brown**.

3. Press the **Cook Time** button and '+' and '-' to set a custom cooking time anywhere from 1 to 30 minutes (the default time is 20 minutes).



4. Press the **Pressure/Temp** button and use '+' and '-' to change the temperature from 104° to 320°F.



5. (Optional): Use the **Adjust** button to select a pre-programmed cooking time and temperature (see table below for cooking times)

	Less/Low	Normal/Medium	More/High
Cooking Temp	266°F (130°C)	284°F (140°C)	302°F (150°C)

6. Press the **On/Start** to start cooking.

7. The cooker beeps 5 times when it has reached the programmed temperatures. Carefully add your food into the inner pot. The LCD displays the elapsed time.

8. The cooker beeps 3 times when cooking has finished. Carefully remove your ingredients from the pot.

Hot Pot

This function allows you to create sweet and savory fondue recipes that everyone can enjoy at dinners or parties.

1. Plug in the pressure cooker and select **Hot Pot**. The lid is not necessary for this cooking function.
2. Press the **Adjust** button to select your cooking temperature (see table below for temperature references). You can also set a custom temperature and cook time using the **Pressure/Temp** and **Cook Time** buttons.

	Less/Low	Normal/Medium	More/High
Cooking Temp	100°F (38°C)	129°F (54°C)	248°F (120°C)

3. Press **On/Start** when you are ready to cook.
4. The cooker will beep five times when the pressure cooker has reached the programmed temperature. Add your ingredients to the inner pot according to your recipe. Be sure to constantly stir your ingredients so that they do not stick to the bottom of the pot.
5. The pressure cooker beeps three times when the cooking time has finished. Carefully transfer your fondue to a fondue pot or warm bowl.

NOTE: *It is recommended to melt cheese on the Normal/Medium setting. Use the Less/Low setting to melt chocolates.*

Yogurt

Your electric pressure cooker can heat up milk at a safe temperature to create fresh yogurt for you to enjoy. Follow the steps below to make your yogurt at home.

1. Pasteurize Milk

- a) Pour the necessary amount of milk according to the recipe, into the inner pot.
- b) Select the **Yogurt** function.
- c) Use the **Adjust** button to select the 'High' setting. The LCD displays 'Boil'.
- d) Press **On/Start**. The cooker starts heating up to the pasteurization temperature (180°/83°C). The LCD displays 00:10 and starts countdown when the pressure cooker has reached the optimal pasteurization temperature.
- e) The pressure cooker beeps when the process is complete and enters Standby mode.
- f) Once pasteurization is complete, allow the milk to cool below 115°/46°C. You may remove the inner pot and place it on a wire rack for faster cooling.



2. Add Starter Culture

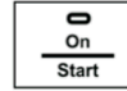
- a) Add yogurt starter culture to the warm milk in the inner pot.
- b) Replace inner pot and close the lid.



3. Ferment Yogurt

- a) Select the **Yogurt** function. The LED displays 'Yogt' to indicate that yogurt setting has been selected. Press **Cook Time** button and use **'+' and '-'** to select a fermentation time.

- b) Press **On/Start** when you are ready. The LED displays set time to indicate that the yogurt function has started.



- c) When finished, the pressure cooker beeps three times and enters standby mode.

Manual Cooking

Your pressure cooker also gives you the option to manually set it up for complete control over your cooking settings. There are two methods for setting up the manual cooking mode. Please note that the 'Adjust' function will not work with this setting.

Method 1: Pressure Level

NOTE: *The default setting for the manual pressure level mode is 30 minutes at pressure level 4.*

1. Make sure the cooker is connected to a powered electrical outlet.
2. Press the **Manual** button **once** to select the manual pressure level cooking function. The pressure level indicator illuminates, indicating that the pressure cooker is set to manual pressure level mode.
3. Press **Pressure/Temp** and use the **'+' and '-'** buttons to adjust the pressure level.
4. Press the **Cook Time** button, then use the **'+' and '-'** buttons to select your cooking time.



5. Press **On/Start** to begin cooking. The LED displays this image, indicating that the cooker is pressurizing.



6. Once the cooker reaches optimal cooking pressure, the LED displays the cook time countdown.



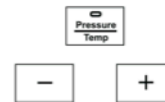
7. When cooking is finished, the pressure cooker beeps three times and enters Keep Warm mode for 6 hours.
8. Remove the lid. (See section on Safely Removing the Lid).

Method 2: Temperature

NOTE: *The default setting for the manual pressure level mode is 30 minutes at 212°F/100°C.*

1. Make sure the cooker is connected to a powered electrical outlet.
2. Press the Manual' button **twice** to set the cooker to manual pressure temperature mode.

3. Press **Pressure/Temp** and use the **'+' and '-'** buttons to adjust the temperature.



4. Press the **Cook Time** button, then use the **'+' and '-'** buttons to select your cooking time.



NOTE: *When the programmed temperature exceeds 248°F/120°C, the maximum time that can be set is 30 minutes.*

5. Press **On/Start** to begin cooking. The LED displays this image, indicating that the cooker is heating.



9. Once the cooker reaches the programmed temperature, the cooker beeps five times and LED displays the cook time countdown. At this point, carefully add your food into the inner pot.



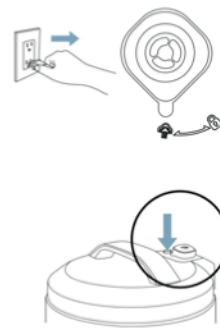
6. When cooking is finished, the pressure cooker beeps three times and enters Keep Warm mode for 6 hours.

SAFELY REMOVING THE LID

CAUTION: For your safety, open the lid slowly. Escaping steam is hot and may cause burns to exposed skin. Do not open the lid before all pressure has escaped through the pressure release valve and the float valve has completely fallen back into the lid. The handle may also be hot when cooking has finished

Quick Release

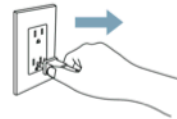
1. Press **Stop/Cancel** to turn the cooker off. Unplug the pressure cooker. Using oven mitts or pot holder, turn the pressure release valve to the 'Release' position to let steam out until the float valve drops down. Never pull out the pressure release valve while releasing steam as escaping steam is extremely hot and can cause scalding.



2. Unlock the lid by turning it counterclockwise, then carefully lift the lid away from your face. The steam coming out from the pressure cooker will be hot. **IMPORTANT!** *For your safety, open the lid slowly and away from your face. Escaping steam will be hot.*

Natural Release

1. Press **Stop/Cancel** to turn the cooker off. Unplug the pressure cooker
2. Allow the cooker to cool down naturally until the float valve drops down. This may take 15 to 20 minutes, or even more, depending on the amount of food in the cooker.
3. Set the pressure release valve to the 'Release' position to let out any remaining pressure in the cooker.
4. Wait until float valve drops down before opening the pressure cooker lid.
5. Unlock the lid by turning it counterclockwise, then carefully lift the lid away from your face. The steam coming out from the pressure cooker will be hot.



NOTE: *It is recommended to use the natural release method when cooking liquids such as soups or rice porridge. Immediately releasing pressure after cooking such foods may result in food spattering through the pressure release valve.*

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the pressure cooker and allow it to completely cool before cleaning.
2. DO NOT immerse the base in water or spray any water inside the housing. If necessary, wipe the inside and outside of the base with a clean, damp cloth.



3. Remove the water collection cup. Rinse with clean water and wipe dry with a clean cloth. Place it back onto the side of the pressure cooker.
4. All parts inside the lid can be hand-washed separately with water and should always be checked to make sure these are not damaged or cracked.
 - a) Remove the anti-clog filter by pushing it toward the metal ring, then pulling up. Rinse and dry the anti-clog filter and replace it onto the lid.
 - b) Remove the float valve sealing ring to remove the float valve from the lid. Rinse the float valve with clean water and secure it back onto the lid using the float valve sealing ring.



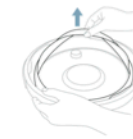
5. The silicone sealing ring can be removed from the lid. Wash the sealing ring with liquid detergent and warm water, then dry with a clean cloth (see section on Silicone Sealing Ring Installation).
6. Remove the inner pot and lid and wash with detergent. Rinse with clear water and wipe dry with a soft cloth.

Silicone Sealing Ring Installation

NOTE: *Make sure the silicone sealing ring is not cracked or damaged in any way.*

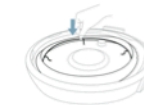
Removal

1. Take the lid off the pressure cooker.
2. While holding the lid in place, gently pull out the silicone sealing ring.
3. Wash sealing ring with warm soapy water, and dry with a clean cloth.



Installation

1. Line up silicone sealing ring on top of the metal ring.
2. Gently push down on silicone sealing ring, ensuring that the metal ring is inside the ring's groove as shown above. Continue pushing the silicone sealing ring all around until it is secured by the metal ring.
3. Place lid back onto pressure cooker.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE(S)	SOLUTION(S)
Difficulty closing lid	Silicone sealing ring may not be placed correctly.	Correctly place the silicone sealing ring inside the lid.
	Lid not properly placed onto housing.	Align the 'Unlock' symbol on the lid with the arrow above control panel. Turn the lid counterclockwise to close.
Difficulty opening lid	Pressure release valve may not be dropping down properly.	Set pressure release valve to the Release position to let out any remaining pressure.
	Pot may still be under pressure.	
Steam leaking from cooker lid	Some ingredients may be stuck to silicone sealing ring.	Clean silicone sealing ring.
	Silicone sealing ring may be broken.	Replace silicone sealing ring.
Steam leaking from float valve sealing ring.	Some ingredients may be stuck to anti-clog filter.	Clean the anti-clog filter.
	Float valve sealing ring may be broken.	Replace float valve sealing ring.
Float valve does not go up.	There may not be enough Ingredients or water to generate enough pressure.	Ingredients or water need to be at minimal level.
	Excessive steam leakage from lid or pressure release valve.	Unit may be defective. Contact customer support.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN	29
KOMPONENTEN UND ÜBERBLICK	33
KONTROLLE UND FUNKTIONEN	33
Bedienfeld	34
Display Beschreibungen.....	35
ERSTE SCHRITTE	40
BENUTZUNG IHRES ELEKTRISCHEN DAMPFKOCHTOPFS	41
Druckkochen	41
Optionen für Druckkochfunktionen.....	42
Kochen ohne Druck	44
Manuelles Kochen.....	49
SICHERE ENTFERNUNG DES DECKELS.....	51
Schnellentriegelung.....	52
Natürliches Ablassen	52
REINIGUNG UND WARTUNG	53
Installation von Silikon-Dichtringen	54
FEHLERBEHEBUNG	55

WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN

Bitte lesen, verstehen und befolgen Sie alle Anweisungen in dieser Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen. Die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen und die Verwendung dieses Geräts auf andere Weise als in dieser Anleitung beschrieben kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.

Allgemeine Sicherheitsanweisungen

- Berühren Sie NIEMALS heiße Oberflächen. Verwenden Sie bei Bedarf den Griff oder Topflappen.
- Seien Sie beim Bewegen des Dampfkochtopfes äußerst vorsichtig, wenn dieser heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder der Kocher niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Wenn dieses Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist strenge Aufsicht erforderlich.
- Platzieren Sie das Gerät NICHT auf oder in der Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners und/oder in einem beheizten Ofen.
- Verwenden Sie den Kocher NICHT zu anderen Zwecken als den vorgesehenen.
- Verändern Sie NICHT die Sicherheitsmechanismen und versuchen Sie nicht, den Dampfkochtopf selbst zu reparieren, da dies zum Erlöschen der Garantie führt. Bitte lesen Sie im Abschnitt Pflege & Wartung nach, wie Sie den Dampfkochtopf ordnungsgemäß warten.
- Stellen Sie den Kocher NICHT in der Nähe von brennbaren Materialien, Heizkochern oder in nassen Umgebungen auf.

- Schalten Sie im Falle von Überhitzung den Dampfkochtopf sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Versuchen Sie NICHT, den Dampfkochtopf zu bewegen, wenn er überhitzt ist.
- Stellen Sie KEINEN Gegenstand über das Druckablassventil, während der Dampf aus dem Dampfkochtopf abgelassen wird.
- Lehnen Sie sich während des Garvorgangs NICHT über den Dampfkochtopf.
- Dieser Dampfkochtopf darf nicht für medizinische Zwecke verwendet werden. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, die erforderliche Temperatur zur Sterilisation zu erreichen.

Hinweise zur Nutzung und Pflege

- DO NOT operate the pressure cooker if the cord or plug is damaged, if the cooker malfunctions, or if the cooker has been damaged in any manner. If the cooker is malfunctioning, please contact customer support.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob das Druckablassventil und das Schwimmerventil verstopft sind.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass alle Teile des Druckablassventils und des Schwimmerventils sauber und richtig montiert sind.
- Die Verwendung von anderem Zubehör, das nicht mit dem Dampfkochtopf kompatibel ist, wird nicht empfohlen. Andernfalls kann der Kocher beschädigt werden oder Verletzungen verursacht werden und die Garantie erlischt.
- Der Dampfkochtopf ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Um den Kocher von einer Stromquelle zu trennen, drücken Sie auf "Stop/Cancel" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Es ist äußerst wichtig, den Dampfkochtopf vor dem Betrieb mit Flüssigkeit zu füllen. Garen Sie niemals ohne Flüssigkeit; dies kann zu

einer Überhitzung des Kochers und zur Beschädigung der Sicherheitsmechanismen führen.

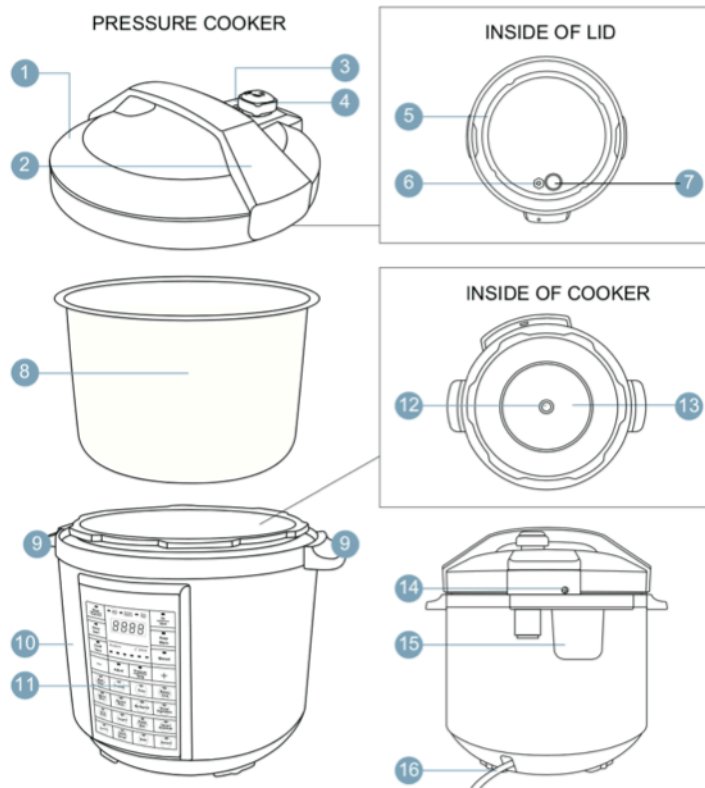
- Stellen Sie KEIN gefrorenes Fleisch oder Fisch in den Dampfkochtopf; stellen Sie immer sicher, dass Fleisch und Fisch vor dem Kochen aufgetaut sind.
- Wenn Sie Fleisch mit einer Hülle, wie z.B. Wurst, kochen, kann es beim Kochen unter Druck zu Anschwellungen kommen. Durchstechen der Haut nach dem
- Kochen kann zu Ausbrüchen heißer Flüssigkeit führen.
- Der Silikon-Dichtungsring erzeugt eine Druckdichtung zwischen dem Deckel und dem Topf. Halten Sie den Dichtungsring vollständig sauber und frei von Rissen und Beschädigungen.
- Brechen Sie den Silicon-Dichtungsring KEINESFALLS. Ersetzen Sie ihn nicht durch andere Dichtungsringe aus Gummi und verwenden Sie keinen Spanngurt zur Abdichtung des Dampfkochtopfes.
- Überprüfen und waschen Sie den Antiblockierfilter und das Druckablassventil regelmäßig, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie NICHT, den Deckel zu öffnen, während das Schwimmerventil noch oben ist.
- Legen Sie KEINE Gegenstände auf das Druckablassventil und verwenden Sie keine anderen Gegenstände, um es zu ersetzen.
- Verwenden Sie niemals ein Handtuch, um den Spalt zwischen Deckel und Gehäusekante zu verschließen.
- Der Boden des Innentopfes und der Heizplatte sollte sauber gehalten werden. Stellen Sie den Innentopf nicht auf andere Wärmequellen. Ersetzen Sie den Innentopf nicht durch andere Behälter.
- Versuchen Sie NICHT, den Dampfkochtopf während des Garvorgangs zu bewegen; warten Sie, bis er sich abgekühlt hat, um ihn zu bewegen. Bewegen Sie den Kocher mit den eingebauten Griffen; versuchen Sie nicht, den Dampfkochtopf vom Deckelgriff zu halten.

- Zerlegen Sie den Kocher NICHT selbst und verwenden Sie keine Ersatzteile verschiedener Hersteller.
- Achten Sie darauf, dass der Druck nach dem Kochen und vor dem Öffnen des Deckels vollständig abgebaut ist.
- Reinigen Sie den Wasserauffangbehälter vor jedem Gebrauch und platzieren Sie ihn ordnungsgemäß im Gerät.
- Bei den ersten paar Anwendungen kann es vorkommen, dass durch die anfängliche Erwärmung der Materialien Rauch aus dem Kocher austritt; dies ist normal.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie den Kocher nicht benutzen und bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kanten von Tischen oder Theken hängen, da dies eine Stolpergefahr darstellen kann, lassen Sie es zudem niemals heiße Oberflächen berühren.
- Das mitgelieferte Netzkabel ist bewusst so kurz, um Verletzungen durch Verwicklungen und Stolpern zu vermeiden. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss die elektrische Nennspannung des Kabels mindestens 220V betragen.
- Das Verlängerungskabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängt, wo es gezogen oder wo versehentlich darüber gestolpert werden kann.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH.

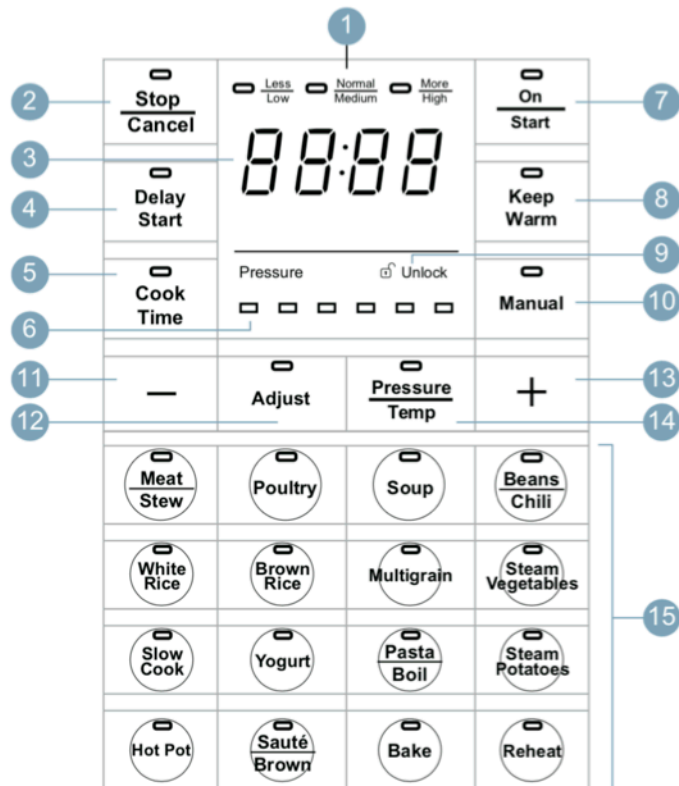
KOMPONENTEN UND ÜBERBLICK



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1 – Deckel | 9 – Griffe |
| 2 – Deckelgriff | 10 – Gehäuse |
| 3 – Schwimmerventil | 11 – Bedienfeld |
| 4 – Druckablassventil | 12 – Innerer Topfsensor |
| 5 – Dichtungsring | 13 – Heizplatte |
| 6 – Dichtungsring für Schwimmerventil | 14 – Sicherungsstift |
| 7 – Anti-VerstopfungsfILTER | 15 – Wasserauffangbehälter |
| 8 – Innentopf | 16 – Netzkabel |

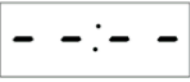





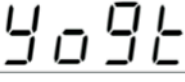

KONTROLLE UND FUNKTIONEN






Bedienfeld






- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 – Anpassungsanzeige | 9 – Entsperrungsanzeige |
| 2 – Stopp/Abbrechen-Taste | 10 – Manuelle Taste |
| 3 – Digitalanzeige | 11 – Wert herabsetzen |
| 4 – Verzögerungsstart-Taste | 12 – Einstelltaste |
| 5 – Kochzeit-Taste | 13 – Wert erhöhen |
| 6 – Druckstandsanzeige | 14 – Druck-/Temperaturtaste |
| 7 – Ein/Start | 15 – Kochfunktionen |
| 8 – Warmhalte-Taste | |


Display Beschreibungen

	Der Kocher ist auf Standby
	Funktion wurde abgebrochen
	Der Kocher erwärmt sich / baut Druck auf
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen
	Anzeige für Kocheinstellungen ohne Druck Hinweis: Die Anzeige wechselt alle zwei Sekunden zwischen Garzeit und Temperatur
	Anzeigezeit für Kocheinstellungen mit Druck
	Joghurt-Funktion
	Pasteurisierungs-Funktion

 On <hr/> Start	<p>Startet die ausgewählte Kochfunktion.</p>
 Stop <hr/> Cancel	<p>Bricht den Kochvorgang ab; hebt außerdem alle vorgenommenen Einstellungen auf. HINWEIS: Die LCD-Anzeige zeigt nach dem Drücken der Stop/Cancel-Taste "OFF" an und signalisiert damit, dass der Dampfkochtopf nicht mehr kocht. Der Dampfkochtopf wechselt in den Standby-Modus und zeigt nach 3 Minuten "--:--" an.</p>
 Manual	<p>Aktiviert den manuellen Druckkoch-Modus, mit dem Sie Ihre Kocheinstellungen vollständig anpassen können. Siehe Abschnitt "Manueller Kochmodus".</p>
 Cook Time	<p>Drücken Sie die Taste "Cook Time" und verwenden Sie dann die Tasten "+", "-", um die Uhrzeit einer beliebigen Garfunktion einzustellen. Die Anzeige blinkt 5 mal, bevor die gewählte Zeit eingestellt wird.</p>
 Delay Start	<p>Mit dieser Funktion können Sie die Startzeit des Kochvorgangs verzögern.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und drücken Sie dann die Taste "Delay Start". 2. Mit den Tasten "+", "-" können Sie die Verzögerung der Startzeit ändern; Sie können die Startzeit des Dampfgarers zwischen 30 Minuten und 12 Stunden verzögern. 3. Drücken Sie On/Start, wenn Sie bereit sind, den Verzögerungsprozess zu starten. 4. Der Kocher piept, wenn mit dem Kochen begonnen wurde.

	<p>HINWEIS: Diese Verzögerungsfunktion funktioniert nicht in den Modi Joghurt, Pasta/Kochen, Hot Pot, Sautieren/Anbraten, Aufwärmen und Manuell.</p>
<p> Adjust</p>	<p>Diese Funktion dient als Schnellstartanleitung, um Ihnen zu helfen, Ihr Essen besser zu kochen. Die Taste Adjust hat drei verschiedene Funktionen am Dampfkochtopf:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Änderung der Kochzeit für alle Kochfunktionen mit Druck (außer den Modi Manuell und Pasta/Kochen) sowie dem Modus Langsames Kochen. 2. Ändern der Temperatur bei den Funktionen Langsames Kochen, Sautieren/Anbraten, Hot Pot und Aufwärmen. 3. Auswahl verschiedener Kochprogramme für die Joghurt-Funktion. <p>HINWEIS: Wenn Sie die Garzeit für die Druckkoch-Funktionen manuell ändern, wird die Anpassen-Funktion deaktiviert.</p>
<p> Pressure Temp</p>	<p>Ändern von Druckniveau und Temperatur</p> <p>Verwenden Sie die Pressure/Temp-Taste, um den Druck oder die Temperatur einer Kochfunktion zu verändern. Es gibt sechs verschiedene Druckstufen, um Ihnen zu helfen, besser zu kochen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion aus. 2. Drücken Sie die Pressure/Temp-Taste und verwenden Sie dann die Tasten + und -, um die Temperatur oder den Druck der ausgewählten Kochfunktion zu erhöhen oder zu verringern. Die Anzeige blinkt 5 mal, bevor die gewählte Zeit eingestellt wird.

	<p>HINWEIS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Der Betriebsdruck für Stufe 1 beträgt 5,8 PSI (40 kPa), während der Druck für Stufe 6 10 PSI (70 kPa) beträgt.</i> • <i>Es wird empfohlen, zarte Lebensmittel wie Gemüse auf den niedrigeren Druckstufen zu kochen.</i> • <i>Der tatsächliche Betriebsdruck kann je nach Menge der gekochten Speisen und Flüssigkeiten variieren.</i>
<p> Keep Warm</p>	<p>Mit der Warmhaltefunktion können Sie die Speisen warm halten, bis Sie bereit zum Essen sind. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Warmhaltefunktion manuell einzurichten.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie die Taste Keep Warm. 2. Drücken Sie Pressure/Temp und verwenden Sie die Tasten “+” und “-”, um die Warmhaltetemperatur von 60°C bis 99°C (140°F bis 210°F) einzustellen. 3. Drücken Sie die Taste Cook Time und verwenden Sie die Tasten “+” und “-”, um die Warmhaltezeit in 10-Minuten-Schritten einzustellen; Sie können die Zeit zwischen 10 Minuten und 99:30 Stunden einstellen. 4. Drücken Sie die Taste On/Start, nachdem Sie Ihre Zeit eingestellt haben. <p>HINWEIS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Kochen Sie KEINE Lebensmittel im Warmhaltemodus.</i> • <i>Der Dampfkochtopf wechselt nach Abschluss des Kochvorgangs automatisch in diesen Modus; die Standardzeit beträgt 6 Stunden.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> Die automatische Warmhaltefunktion funktioniert nicht mit den Funktionen Nudeln/Kochen, Joghurt und Hot Pot.
<p>— +</p>	<p>Mit den Tasten "+" und "-" können Sie die Kochzeit, den Druck und die Temperatur der verschiedenen Kochfunktionen des Dampfkochtopfes erhöhen oder verringern. Halten Sie eine der beiden Tasten gedrückt, um die Zahlen schnell anzupassen, und lassen Sie sie los, wenn Sie Ihre gewünschte Zahl erreicht haben.</p>
	<p>Ändern der Temperatur</p> <p>Die Standard-Temperatur für den Dampfkochtopf ist in Fahrenheit (°F), kann aber nach Ihren Wünschen auf Celsius (°C) umgestellt werden.</p> <p>Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "-". Auf der Anzeige erscheint nun "C", um anzuzeigen, dass der Temperaturkocher auf Celsius umgeschaltet wurde. Der Kocher zeigt nach 3 Sekunden die vorherige Anzeige, auf der Sie sich befanden.</p>
<p> Unlock</p>	<p>Die Entriegelungsanzeige leuchtet, wenn der Deckel nicht richtig am Dampfkochtopf befestigt ist. Wenn Sie versuchen, eine Druckkoch-Funktion zu starten, während der Deckel nicht richtig befestigt ist, zeigt das LCD-Display "Lid" an und der Dampfkochtopf beginnt erst dann zu erhitzen oder Druck aufzubauen, wenn der Deckel am Gehäuse befestigt ist.</p>

ERSTE SCHRITTE

Hinweis:

- Waschen Sie den Innentopf vor jedem Gebrauch gründlich.
- Die Mindestmenge der Zutaten, die zum Kochen im Dampfkochtopf benötigt wird, beträgt 1/5 der Kapazität des Innentopfes.
- Die Mindestmenge an Flüssigkeit, die zum Kochen benötigt wird, beträgt 2 Tassen (500 mL.) (Dies kann je nach Rezept variieren.)

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn in die geöffnete Position drehen und den Griff anheben, um den Deckel zu öffnen.



2. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. Zutaten und Wasser/Flüssigkeit sollten nicht mehr als 4/5 der Höhe des Innentopfes ausmachen. Wenn sich die Inhaltsstoffe im Wasser leicht ausdehnen, dann sollte die Gesamtmenge 3/5 der Höhe des Innentopfes nicht überschreiten.



3. Setzen Sie den Innentopf in das Gehäuse ein; achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes trocken ist.



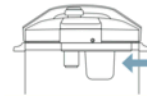
4. Vergewissern Sie sich, dass der Silikon-Dichtring sicher sitzt. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um den Deckel zu verriegeln.



5. Stellen Sie das Druckablassventil auf die Position "Verriegelt".



6. Vergewissern Sie sich, dass der Wasserauffangbehälter richtig am Dampfkochtopf befestigt ist.



7. Schließen Sie den Dampfkochtopf an eine Steckdose an. Der Kocher piept und auf der LCD-Anzeige erscheint "--:--", was anzeigt, dass sich der Kocher im Standby-Modus befindet.

BENUTZUNG IHRES ELEKTRISCHEN DAMPFKOCHTOPFS

Druckkochen

Zu den voreingestellten Druckkochfunktionen gehören: **Fleisch/Eintopf, Geflügel, Suppe, Bohnen, Chili, Weißer Reis, Brauner Reis, Mehrkorn, Gedämpftes Gemüse, Gedämpfte Kartoffeln und Backen.**

1. Vergewissern Sie sich, dass der Kocher an eine Steckdose angeschlossen ist.



2. Stellen Sie eine Druckkochfunktion auf dem Bedienfeld ein, um Ihre Speisen zu kochen.



3. (Optional): Verwenden Sie die Taste "Cook Time", um die Kochzeit mit den Tasten "+" und "-" zu ändern, oder verwenden Sie die Taste **Adjust**, um eine vorprogrammierte Kochzeit auszuwählen (siehe Tabelle Optionen für Druckkochfunktionen auf der nächsten Seite). Sie können den Druck auch mit der **Pressure/Temp**-Taste und den Tasten "+" und "-" ändern.

4. Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass der Deckel richtig geschlossen ist und das Druckablassventil auf die Position "Verriegelt" gestellt ist.



5. Drücken Sie **On/Start**, um mit dem Kochen zu beginnen. Die LCD-Anzeige zeigt dieses Bild an und signalisiert damit, dass der Kocher unter Druck steht.



6. Sobald der Kocher den optimalen Gardruck erreicht hat, ertönt ein Piepton und die LCD-Anzeige zählt abwärts.



7. Nach Beendigung des Kochzyklus piept der Kocher dreimal und wechselt automatisch für 6 Stunden in den Warmhaltemodus.
8. Lassen Sie den Druck ab und entfernen Sie den Deckel. (Siehe Abschnitt Sichere Entfernung des Deckels).

Optionen für Druckkochfunktionen

Hinweis: *Alle Druckkochzeiten können von 1 Minute bis 4 Stunden eingestellt werden.*

Preset-Funktionen	Stufe	Voreingestellte Zeit (min.)	Voreingestellte Druckstufe
Fleisch/Eintopf	Weniger	25	6
	Normal	30	
	Mehr	45	
	Weniger	8	

Geflügel	Normal	15	6
	Mehr	25	
Suppe	Weniger	15	4
	Normal	25	
	Mehr	35	
Bohnen/Chili	Weniger	5	6
	Normal	11	
	Mehr	30	
Weißer Reis	Weniger	3	4
	Normal	6	
	Mehr	8	
Brauner Reis	Weniger	13	6
	Normal	15	
	Mehr	20	
Mehrkorn	Weniger	6	6
	Normal	10	
	Mehr	20	
Backen	Weniger	20	6
	Normal	25	
	Mehr	30	
Gedämpftes Gemüse	Weniger	2	6
	Normal	7	
	Mehr	12	
Gedämpfte Kartoffeln	Weniger	10	6
	Normal	25	
	Mehr	30	

Kochen ohne Druck

Langsames Kochen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Rezepte bei niedrigen Temperaturen von 82°-99°C kochen. Vergewissern Sie sich, dass das Druckablassventil am Deckel in die Position "Entriegelt" gedreht ist.

1. Öffnen Sie den Dampfkochtopf und geben Sie Ihre Zutaten in den Innentopf.

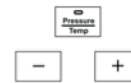


2. Schließen Sie den Dampfkochtopf an das Stromnetz an und wählen Sie das Programm **Slow Cook**.

3. Drücken Sie die Taste **Cook Time** und die Tasten **+** und **-**, um eine benutzerdefinierte Kochzeit zwischen 30 Minuten und 12 Stunden einzustellen.



4. Drücken Sie die **Druck-/Temp**-Taste, um die Gartemperatur zu ändern. Verwenden Sie **+** und **-**, um die Temperatur zu ändern.



5. (Optional): Verwenden Sie die Taste **Adjust**, um eine vorprogrammierte Kochzeit und Temperatur auszuwählen (siehe Tabelle unten).

	Less/Low	Normal/Medium	More/High
Kochzeit	8 Stunden	6 Stunden	4 Stunden
Kochtemperatur	89°C	93°C	95°C

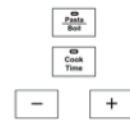
6. Setzen Sie den Deckel auf den Dampfkochtopf und drücken Sie **On/Start**, um mit dem Kochen zu beginnen. **WICHTIG:** Vergewissern Sie sich, dass das Druckablassventil auf die Position "Entriegelt" gestellt ist.

- Nach Beendigung des Kochzyklus piept der Kocher dreimal und wechselt automatisch für 6 Stunden in den Warmhaltemodus.

Nudeln/Kochen

Mit dieser Funktion können Sie Wasser oder Flüssigkeit zum Kochen bringen und Nudeln bissfest kochen.

- Geben Sie die gewünschte Menge Wasser oder Flüssigkeit in den Innentopf.
- Drücken Sie **Nudeln/Kochen**, stellen Sie die Kochzeit über die **Cook Time** und die **“+“** und **“-“** Tasten ein (die voreingestellte Kochzeit beträgt Minuten).



30

- (Optional): Mit der Taste **Adjust** können Sie die Leistungsstufe der Funktion **Nudeln/Kochen** einstellen (siehe Tabelle unten).

	Less/Low	Normal/Medium	More/High
Leistungsstufe	Niedrig	Normal	Hoch

HINWEIS: *Der Dampfkochtopf erhitzt Flüssigkeiten immer mit hoher Leistung, hält aber die Siedetemperatur mit der programmierten Einstellung.*

- Drücken Sie **On/Start**, um mit dem Kochen zu beginnen. Wenn Sie Nudeln oder andere Lebensmittel kochen, geben Sie Ihre Speisen hinzu, wenn der Kocher die programmierte Temperatur erreicht hat.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs piept der Kocher dreimal. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel und nehmen Sie Ihre Zutaten aus dem Topf.

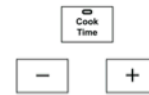
Sautieren/Anbraten

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel im Innentopf sautieren, kochen oder sogar braten.

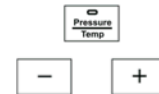
1. Öffnen Sie den Dampfkochtopf und gießen Sie die gewünschte Menge Speiseöl in den Innentopf.
2. Schließen Sie den Dampfkochtopf an und wählen Sie **Sautieren/Anbraten**.



3. Drücken Sie die Taste **Cook Time** und "+" und "-", um eine benutzerdefinierte Kochzeit zwischen 1 und 30 Minuten einzustellen (die Standardzeit beträgt 20 Minuten).



4. Drücken Sie die **Druck-/Temp**-Taste und verwenden Sie "+" und "-", um die Temperatur von 40° auf 160°C zu ändern.



5. (Optional): Verwenden Sie die Taste **Adjust**, um eine vorprogrammierte Kochzeit und -temperatur auszuwählen (siehe Tabelle unten für Kochzeiten).

	Less/Low	Normal/Medium	More/High
Kochtemperatur	130°C	140°C	150°C

6. Drücken Sie die Taste **On/Start**, um mit dem Kochen zu beginnen.
7. Der Kocher piept 5 mal, wenn er die programmierten Temperaturen erreicht hat. Geben Sie Ihr Essen vorsichtig in den Innentopf. Auf dem LCD-Display wird die verstrichene Zeit angezeigt.

8. Der Kocher piept 3 mal, wenn das Kochen beendet ist. Entfernen Sie vorsichtig Ihre Zutaten aus dem Topf.

Hot Pot

Mit dieser Funktion können Sie süße und herzhaftere Fondurezepte kreieren, die bei Dinners oder Partys gut ankommen.

1. Schließen Sie den Dampfkochtopf an und wählen Sie **Hot Pot**. Der Deckel ist für diese Garfunktion nicht erforderlich.
2. Drücken Sie die Taste **Adjust**, um Ihre Gartemperatur auszuwählen (siehe Tabelle unten für Referenztemperaturen). Über die Tasten **Pressure/Temp** und **Cook Time** können Sie zudem eine benutzerdefinierte Temperatur und Kochzeit einstellen.

	Less/Low	Normal/Medium	More/High
Kochtemperatur	38°C	54°C	120°C

3. Drücken Sie **On/Start**, wenn Sie bereit sind zu kochen.
4. Der Kocher piept fünf Mal, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept in den Innentopf. Achten Sie darauf, Ihre Zutaten ständig umzurühren, damit sie nicht auf dem Boden des Topfes haften bleiben.
5. Der Dampfkochtopf piept drei Mal, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Verteilen Sie Ihr Fondue vorsichtig in einen Fonduetopf oder eine warme Schüssel.

HINWEIS: *Es wird empfohlen, Käse auf der Stufe Normal/Medium zu schmelzen. Verwenden Sie die Einstellung Less/Low, um Schokolade zu schmelzen.*

Joghurt

Ihr elektrischer Dampfkochtopf kann Milch bei einer sicheren Temperatur erwärmen, um frischen und leckeren Joghurt herzustellen. Führen Sie die folgenden Schritte aus, um Ihren Joghurt zu Hause herzustellen.

1. Pasteurisieren von Milch

- a) Gießen Sie die erforderliche Menge Milch nach Rezept in den Innentopf.
- b) Wählen Sie die **Joghurt**-Funktion aus.
- c) Verwenden Sie die Taste Adjust, um die Einstellung "High" auszuwählen. Auf dem LCD-Display wird "Boil" angezeigt.
- d) Drücken Sie **On/Start**. Der Kocher beginnt auf die Pasteurisierungstemperatur (83°C) zu erhitzen. Das LCD-Display zeigt 00:10 an und startet den Countdown, wenn der Dampfkochtopf die optimale Pasteurisierungstemperatur erreicht hat.
- e) Nach Abschluss des Zyklus ertönt ein Signalton und der Dampfkochtopf wechselt in den Standby-Modus.
- f) Lassen Sie die Milch nach Abschluss der Pasteurisation auf 46°C abkühlen. Sie können den Innentopf herausnehmen und zum schnelleren Abkühlen auf einen Drahtgitterrost legen.



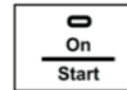
2. Starterkultur hinzufügen

- a) Geben Sie die Joghurt-Starterkultur in die warme Milch im Innentopf.
- b) Setzen Sie den Innentopf wieder ein und schließen Sie den Deckel.



3. Joghurt fermentieren

- a) Wählen Sie die **Joghurt**-Funktion aus. Die LED-Anzeige "Yogt" zeigt an, dass die Joghurteinstellung gewählt wurde. Drücken Sie die Taste **Cook Time** und wählen Sie mit "+" und "-" eine Fermentationszeit.
- b) Drücken Sie **On/Start**, wenn Sie bereit sind. Die LED zeigt die eingestellte Zeit an, um anzuzeigen, dass die Joghurt-Funktion gestartet ist.
- c) Nach Abschluss des Vorgangs piept der Dampfkochtopf dreimal und wechselt in den Standby-Modus.



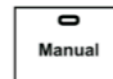
Manuelles Kochen

Ihr Dampfkochtopf bietet Ihnen auch die Möglichkeit der manuellen Einstellung, um die volle Kontrolle über Ihre Kocheinstellungen zu erhalten. Es gibt zwei Möglichkeiten, den manuellen Kochmodus einzustellen. Bitte beachten Sie, dass die "Adjust"-Funktion mit dieser Einstellung nicht funktioniert.

Methode 1: Druckstufe

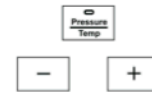
HINWEIS: Die Standardeinstellung für den manuellen Druckstufenmodus beträgt 30 Minuten bei Druckstufe 4.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Kocher an eine Steckdose angeschlossen ist.
2. Drücken Sie die **Manual**-Taste **einmal**, um den manuellen Druckstufenmodus auszuwählen. Die Druckstufenanzeige leuchtet auf

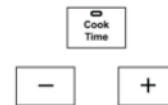


und zeigt damit an, dass der Dampfkochtopf in den manuellen Druckstufenmodus versetzt ist.

3. Drücken Sie auf **Pressure/Temp** und verwenden Sie die Tasten **"+"** und **"-"**, um die Druckstufe einzustellen.



4. Drücken Sie die Taste **Cook Time** und wählen Sie dann mit den Tasten **"+"** und **"-"** Ihre Kochzeit.



5. Drücken Sie **On/Start**, um mit dem Kochen zu beginnen. Die LED zeigt dieses Bild an und signalisiert damit, dass der Kocher unter Druck steht.



6. Sobald der Kocher den optimalen Kochdruck erreicht hat, zeigt die LED den Countdown für die Kochzeit an.



7. Nach Beendigung des Kochvorgangs piept der Dampfkochtopf dreimal und wechselt für 6 Stunden in den Warmhaltemodus.
8. Entfernen Sie den Deckel. (Siehe Abschnitt über das sichere Entfernen des Deckels).

Methode 2: Temperatur

HINWEIS: Die Standardeinstellung für den manuellen Druckstufenmodus beträgt 30 Minuten bei 100°C.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Kocher an eine Steckdose angeschlossen ist.
2. Drücken Sie die Taste **"Manual"** zweimal, um den Kocher auf den manuellen Drucktemperaturmodus einzustellen.

3. Drücken Sie auf **Pressure/Temp** und verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die Temperatur einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste **Cook Time** und wählen Sie dann mit den Tasten "+" und "-" Ihre Kochzeit.

HINWEIS: Wenn die programmierte Temperatur 120°C überschreitet, beträgt die maximal einstellbare Zeit 30 Minuten.

5. Drücken Sie **On/Start**, um mit dem Kochen zu beginnen. Die LED zeigt dieses Bild an und zeigt damit an, dass der Kocher aufheizt.



9. Sobald der Kocher die programmierte Temperatur erreicht hat, piept er fünfmal und die LED zeigt den Countdown der Kochzeit an. Geben Sie an dieser Stelle Ihr Essen vorsichtig in den Innentopf.



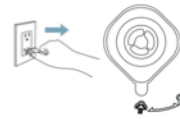
6. Nach Beendigung des Kochvorgangs piept der Dampfkochtopf dreimal und wechselt für 6 Stunden in den Warmhaltemodus.

SICHERE ENTFERNUNG DES DECKELS

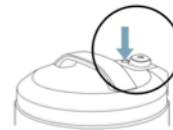
VORSICHT: Öffnen Sie den Deckel zu Ihrer Sicherheit nur langsam. Austretender Dampf ist heiß und kann zu Verbrennungen auf der freiliegenden Haut führen. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der gesamte Druck durch das Druckablassventil entwichen ist und das Schwimmerventil vollständig in den Deckel zurückgefallen ist. Der Griff kann auch nach dem Kochen noch heiß sein.

Schnellentriegelung

1. Drücken Sie **Stop/Cancel**, um den Kocher auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker des Dampfkochtopfes. Drehen Sie das Druckablassventil mit Ofenhandschuhen oder Topfhalterung in die Position "Ablassen", um Dampf abzulassen, bis das Schwimmerventil nach unten fällt. Ziehen Sie niemals das Druckablassventil heraus, während Sie Dampf ablassen, da der austretende Dampf extrem heiß ist und zu Verbrühungen führen kann.



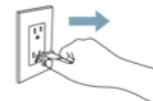
2. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und heben Sie ihn dann vorsichtig von Ihrem Gesicht weg. Der aus dem Dampfkochtopf austretende Dampf ist heiß.



WICHTIG! Zu Ihrer Sicherheit öffnen Sie den Deckel langsam und weg von Ihrem Gesicht. Austretender Dampf wird heiß.

Natürliches Ablassen

1. Drücken Sie **Stop/Cancel**, um den Kocher auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker des Dampfkochtopfes.



2. Lassen Sie den Kocher auf natürliche Weise abkühlen, bis das Schwimmerventil nach unten fällt. Dies kann je nach Menge der Speisen im Kocher 15 bis 20 Minuten oder sogar mehr dauern.

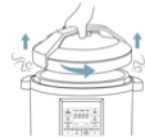


3. Stellen Sie das Druckablassventil auf die Position "Ablassen", um den Restdruck im Kocher abzulassen.



4. Warten Sie, bis das Schwimmerventil herunterfällt, bevor Sie den Deckel des Dampfkochtopfes öffnen.

5. Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und heben Sie ihn dann vorsichtig von Ihrem Gesicht weg. Der aus dem Dampfkochtopf austretende Dampf wird heiß.



HINWEIS: *Es wird empfohlen, beim Kochen von Flüssigkeiten wie Suppen oder Reisbrei die Methode des natürlichen Ablassens zu verwenden. Das sofortige Lösen des Drucks nach dem Kochen solcher Lebensmittel kann dazu führen, dass Lebensmittel durch das Druckentlastungsventil spritzen.*

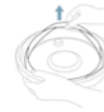
REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Dampfkochtopf vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Tauchen Sie den Sockel NICHT in Wasser ein oder sprühen Sie kein Wasser in das Gehäuse. Wischen Sie bei Bedarf die Innen- und Außenseite des Sockels mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.



3. Entfernen Sie den Wasserauffangbehälter. Spülen Sie ihn mit sauberem Wasser ab und wischen Sie ihn mit einem sauberen Tuch trocken. Platzieren Sie ihn wieder an der Seite des Dampfkochtopfes.
4. Alle Teile im Inneren des Deckels können separat mit Wasser von Hand gewaschen werden und sollten immer auf Beschädigungen oder Risse überprüft werden.

- a) Entfernen Sie den Antiblockierfilter, indem Sie ihn in Richtung des Metallrings schieben und dann nach oben ziehen. Spülen und trocknen Sie den Antiblockierfilter und setzen Sie ihn auf den Deckel.



- b) Entfernen Sie den Dichtring des Schwimmerventils, um das Schwimmerventil vom Deckel zu entfernen. Spülen Sie das Schwimmerventil mit sauberem Wasser und befestigen Sie es mit dem Dichtring des Schwimmerventils wieder am Deckel.



5. Der Silikon-Dichtring kann vom Deckel entfernt werden. Waschen Sie den Dichtring mit Flüssigreiniger und warmem Wasser und trocknen Sie ihn dann mit einem sauberen Tuch (siehe Abschnitt Installation von Silikon-Dichtringen).
6. Entfernen Sie den Innentopf und den Deckel und waschen Sie diese mit Spülmittel. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

Installation von Silikon-Dichtringen

HINWEIS: *Achten Sie darauf, dass der Silikon-Dichtring nicht gerissen oder beschädigt ist.*

Entfernung

1. Nehmen Sie den Deckel vom Dampfkochtopf ab.



- Ziehen Sie den Silikon-Dichtring vorsichtig heraus, während Sie den Deckel festhalten.



- Waschen Sie den Dichtring mit warmer Seifenlauge und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.

Installation

- Richten Sie den Silikon-Dichtring auf dem Metallring aus.
- Drücken Sie vorsichtig auf den Silikon-Dichtring und achten Sie darauf, dass sich der Metallring wie oben gezeigt in der Nut des Rings befindet. Schieben Sie den Silikon-Dichtring weiter herum, bis er durch den Metallring gesichert ist.
- Legen Sie den Deckel wieder auf den Dampfkochtopf.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE(N)	LÖSUNG(EN)
Probleme beim Schließen des Deckels	Silikon-Dichtring ist möglicherweise nicht richtig platziert.	Setzen Sie den Silikon-Dichtring richtig in den Deckel ein.
	Der Deckel ist nicht richtig auf dem Gehäuse platziert.	Richten Sie das Symbol "Entriegeln" auf dem Deckel mit dem Pfeil über dem Bedienfeld aus. Drehen Sie den Deckel zum Schließen gegen den Uhrzeigersinn.
	Das Druckablassventil fällt möglicherweise nicht richtig nach unten.	Stellen Sie das Druckablassventil auf die

Schwierigkeiten beim Öffnen des Deckels	Der Topf kann noch unter Druck stehen.	Freigabeposition, um den Restdruck abzulassen.
Aus dem Deckel des Kochers tritt Dampf aus	Einige Inhaltsstoffe können am Silikon-Dichtring haften bleiben.	Reinigen Sie den Silikon-Dichtring.
	Der Silikon-Dichtring kann beschädigt sein.	Ersetzen Sie den Silikon-Dichtring.
Aus dem Dichtring des Schwimmerventils tritt Dampf aus	Einige Inhaltsstoffe können am Antiblockierfilter haften bleiben.	Reinigen Sie den Antiblockierfilter.
	Der Dichtring des Schwimmerventils kann beschädigt sein.	Ersetzen Sie den Dichtring des Schwimmerventils.
Das Schwimmerventil steigt nicht nach oben	Es ist möglich, dass nicht genügend Inhaltsstoffe oder Wasser vorhanden sind, um ausreichend Druck zu erzeugen.	Inhaltsstoffe oder Wasser müssen mindestens auf dem minimalen Niveau sein.
	Übermäßiger Dampfaustritt aus dem Deckel oder dem Druckentlastungsventil.	Das Gerät kann defekt sein. Wenden Sie sich an den Kundendienst.