arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

PRESSURE COOKER

Mod.-Nr.: 307901

Table of contents

1. Deutsch.....3

2. English.....22

https://model.ganzeinfach.de/307901

GER: Aktuelle Treiber, Bedienungsanleitungen und sonstige relevante Dokumente zu diesem Produkt finden Sie auf unserer Homepage.

ENG: Current drivers, user manuals and other relevant documents for this product can be found on our homepage.

FRA: Les pilotes actuels, les modes d'emploi et les autres documents relatifs à ce produit sont disponibles sur notre site Internet.

ITA: I driver aggiornati, le istruzioni per l'uso e altri documenti rilevanti per questo prodotto sono disponibili sulla nostra homepage.

ESP: Los controladores actuales, las instrucciones de uso y otros documentos relevantes para este producto se pueden encontrar en nuestra página web.



Wichtige Sicherheitshinweise

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit Sorgfalt zu behandeln und jederzeit zugänglich aufzubewahren – idealerweise in der Nähe des Schnellkochtopfs.

Sie ist Bestandteil des Produkts und muss bei Weitergabe des Schnellkochtopfs an Dritte mit übergeben werden.

Jeder Benutzer ist verpflichtet, die Anleitung vollständig zu lesen und zu beachten.

Wichtiger Hinweis:

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig und vollständig durch. Bewahren Sie sie für künftiges Nachlesen gut auf.

Sicherheitsrelevante Information:

Der Schnellkochtopf darf nur verwendet werden, wenn alle Sicherheitshinweise gelesen, verstanden und beachtet wurden. Eine Missachtung kann zu schweren Verletzungen (z. B. durch Verbrennungen) oder Sachschäden führen.

Zulässige Nutzer

Der Schnellkochtopf darf ausschließlich von Personen verwendet werden, die:
- die Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben,
- mit dem sicheren Umgang des Geräts vertraut sind,
- alle Sicherheitshinweise beachtet haben.

Wichtige Hinweise:

- Der Schnellkochtopf darf nicht an Personen weitergegeben oder überlassen werden, die nicht mit seiner Handhabung vertraut sind.
- Kinder dürfen den Schnellkochtopf weder bedienen noch mit ihm spielen – auch nicht unter Aufsicht. Es besteht Verletzungsgefahr.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Schnellkochtopf ist ausschließlich zur Verwendung unter den nachfolgend genannten Bedingungen bestimmt. Jede darüber hinausgehende Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen. Für Schäden, die aus einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung resultieren, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die bestimmungsgemäße Verwendung umfasst:

- Den Einsatz auf den in dieser Anleitung ausdrücklich angegebenen Herdarten
- Das Garen und Schmoren von Lebensmitteln
- Das Einkochen haushaltsüblicher Mengen von Lebensmitteln in geeigneten Einmachgläsern (nur mit gelochtem Einsatz)
- Das Entsaften kleiner Mengen Obst (nur mit geeignetem Einsatz)
- Das Sterilisieren von Babyflaschen, Einmachgläsern und vergleichbaren Gegenständen (nur mit gelochtem Einsatz)

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung:

Eine Verwendung des Schnellkochtopfs ist insbesondere in folgenden Fällen unzulässig:

- In einem heißen Backofen oder in der Mikrowelle
- Zum Frittieren von Lebensmitteln mit Öl oder anderen Frittierfetten
- Zur Sterilisation von medizinischem Gerät oder im medizinischen Umfeld
- Auf Herdarten, die nicht ausdrücklich in dieser Anleitung genannt sind, sowie auf offenem Feuer
- Auf mobilen Kochgeräten wie Campingkochern



Sicherheitseinrichtungen – Keine Veränderungen vornehmen

Die Sicherheitseinrichtungen des Schnellkochtopfs sind entscheidend für den sicheren Betrieb. Sie schützen vor gefährlichen Situationen – jedoch nur, wenn:

- keine Veränderungen an ihnen vorgenommen wurden,
- Topf und Deckel original und aufeinander abgestimmt sind.

Beachten Sie unbedingt:

- Nehmen Sie keine Änderungen oder Eingriffe an Topf, Deckel oder Sicherheitseinrichtungen vor.
- Verwenden Sie ausschließlich den Originaldeckel mit dem zugehörigen Topf. Andere Kombinationen (z. B. Deckel oder Töpfe anderer Hersteller oder Modelle) sind unzulässig und gefährlich.

Vorhersehbare Fehlanwendung – Verbotene Nutzungsarten

Um Fehlanwendungen zu vermeiden, die zu Sachschäden oder schweren Verletzungen (z. B. durch Verbrennungen) führen können, ist der Schnellkochtopf nicht für folgende Verwendungen geeignet:

- Nicht in einem heißen Backofen oder einer Mikrowelle betreiben
- Nicht zum Frittieren von Lebensmitteln mit Öl oder Fett verwenden
- Nicht zur Sterilisation im medizinischen Bereich einsetzen
- Nicht auf Herdarten verwenden, die nicht in dieser Anleitung genannt sind – insbesondere nicht über offenem Feuer oder auf Campingkochern

Hinweis:

Die missbräuchliche Verwendung kann die Funktionsweise der Sicherheitseinrichtungen beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen. Der Hersteller übernimmt in solchen Fällen keine Haftung.

Topfgriffe – Gefahr durch Überhitzung

Achten Sie stets darauf, dass die Topfgriffe nicht über heiße Kochzonen oder offene Gasflammen ragen.

Warnhinweis:

Werden die Griffe über eine heiße Herdplatte oder Gasflamme hinaus positioniert, können sie sich stark erhitzen. Bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr.

Sicherheitsmaßnahme:

Den Schnellkochtopf so auf dem Kochfeld platzieren, dass alle Griffe außerhalb der Hitzezone bleiben.

Geeignete Herdarten

Der Schnellkochtopf darf ausschließlich auf folgenden Herdarten verwendet werden:

- Induktionsherd
- Glaskeramikkochfeld
- Gasherd
- Elektroherd

Bitte beachten Sie dabei Folgendes:

- Der Durchmesser der Herdplatte bzw. der Gasflamme darf den Bodendurchmesser des Topfes nicht überschreiten.
- Bei Gasherden darf die Flamme nicht seitlich über den Topfboden hinausreichen.
- Für eine effiziente Wärmeübertragung und stabile Standfestigkeit ist sicherzustellen, dass die Größe des Kochfelds mit der Topfgröße übereinstimmt.
- Bei Glaskeramik- oder Elektrokochfeldern sollte der Durchmesser der Kochzone folgenden Wert nicht überschreiten:
  – 190 mm bei einem Topfvolumen von 3,0 bis 8,5 Litern
- Bei der Verwendung auf Induktionsherden kann es bei hohen Leistungsstufen zu einem Summgeräusch kommen. Dies ist technisch bedingt und stellt keinen Defekt des Herdes oder des Schnellkochtopfs dar.

Verschleißteile – Regelmäßig prüfen und austauschen

Die Sicherheit und Funktion des Schnellkochtopfs hängt wesentlich vom Zustand der Verschleißteile ab. Dazu gehören insbesondere:

- Kochsignaldichtung
- Dichtungsring

Diese Teile sind regelmäßig zu überprüfen und bei folgenden Anzeichen umgehend gegen Original-Ersatzteile auszutauschen:

- Risse
- Verhärtung
- Sichtbare Beschädigungen
- Nicht korrekter Sitz

Wichtige Hinweise:

Der Dichtungsring muss korrekt am Deckelrand anliegen.
Tauschen Sie den Dichtungsring nach ca. 400 Kochvorgängen, spätestens jedoch nach 2 Jahren, auch ohne sichtbare Mängel, aus.

⚠ VOR JEDER BENUTZUNG

WARNUNG: Verbrennungsgefahr durch beschädigte, fehlende oder falsch eingesetzte Teile

Vor jeder Verwendung ist sicherzustellen, dass alle Teile vollständig, unbeschädigt und korrekt eingesetzt bzw. verschlossen sind. Fehlende, beschädigte, verformte oder falsch eingesetzte Teile können heiße Oberflächen und austretenden Dampf verursachen, was zu Verbrennungen führen kann.

- Prüfen Sie den Deckel auf korrekten Zusammenbau und korrektes Einsetzen.
- Fehlende Teile, insbesondere die Kochsignaldichtung und den Dichtungsring, unbedingt einsetzen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn Teile beschädigt, verformt oder gebrochen sind. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundenservice.
- Ist die Funktion der Teile nicht wie in der Anleitung beschrieben, darf der Schnellkochtopf nicht benutzt werden – Kundenservice kontaktieren.
- Prüfen Sie vor Gebrauch, ob der Schnellkochtopf sicher verschlossen ist.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr durch nicht funktionierende Sicherheitseinrichtungen

Vor jeder Benutzung sind alle Sicherheitseinrichtungen auf ihre Funktionsfähigkeit sowie auf Beschädigungen, Verschmutzungen oder Verstopfungen zu überprüfen. Eine mangelnde Funktion kann zu Verbrennungen durch heiße Oberflächen oder austretenden Dampf führen.

- Überprüfen Sie den korrekten Sitz der Kochsignaldichtung. Der Dichtungsring muss am Deckelrand anliegen.
- Verschmutzungen oder Verstopfungen sind gründlich zu entfernen.

VORSICHT: Verbrennungsgefahr durch unzureichende Reinigung

Vor jeder Benutzung sind die Sicherheitsventile, Sicherheitseinrichtungen sowie die Druckanzeige auf Verschmutzungen oder Verstopfungen zu prüfen.

Hinweis:

Eine verstopfte oder verschmutzte Sicherheitsvorrichtung kann dazu führen, dass Dampf unkontrolliert austritt und dadurch Verbrennungen verursacht werden.

- Prüfen Sie die Sicherheitseinrichtungen und die Druckanzeige vor Gebrauch sorgfältig und reinigen Sie diese bei Bedarf.

Verbrennungsgefahr durch falsch zusammengesetzten Deckel

Der Deckel darf nur gemäß der Anleitung zusammengebaut werden. Ein fehlerhafter Zusammenbau kann zu gefährlichen Situationen führen.

- Beachten Sie die Montageanweisungen genau.
- Prüfen Sie vor jeder Benutzung den korrekten Sitz des Deckels.

⚠ WÄHREND DER BENUTZUNG

Gefahr durch austretenden Dampf

Wenn sich im Schnellkochtopf kein Druck aufbaut und stattdessen Dampf austritt, besteht akute Verbrennungsgefahr an Händen und Gesicht durch heiße Oberflächen und austretenden Dampf.

- Schalten Sie den Herd umgehend aus.
- Lassen Sie den Topf vollständig abkühlen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf mögliche Undichtigkeiten oder Funktionsstörungen.

Während des Kochens kann am Deckel gelegentlich heißer Dampf austreten. Dies ist technisch bedingt.

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Greifen Sie niemals in den austretenden Dampf.
- Halten Sie Hände, Kopf und Körper stets außerhalb des Gefahrenbereichs – insbesondere oberhalb des Deckels sowie seitlich am Sicherheitsschlitz im Deckelrand
- Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere jederzeit vom Gerät fern.
- Richten Sie den Schnellkochtopf so aus, dass austretender Dampf nicht in Richtung von Personen im Raum strömt – insbesondere bei offenen Küchen ist besondere Vorsicht geboten.

Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf und austretendes Gargut

Beim Schnellabdampfen – z. B. durch Zurückziehen des Kochschiebers oder durch Abkühlen unter fließendem Wasser – besteht akute Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf oder heiße Speisereste.

Beachten Sie daher unbedingt folgende Hinweise:

- Vor dem Öffnen den Schnellkochtopf vorsichtig rütteln, um eventuelle Druckunterschiede im Inneren auszugleichen.
- Das vollständige Eintauchen des Schnellkochtopfes in kaltes Wasser ist untersagt.
- Halten Sie Hände, Kopf und Körper stets außerhalb des Gefahrenbereichs – insbesondere oberhalb des Deckels und seitlich am Sicherheitsschlitz im Deckelrand.

Verletzungsgefahr durch hohen Druck

Während des Kochens baut sich im Schnellkochtopf ein hoher Druck auf. Ein plötzlicher Druckablass kann zu schweren Verbrennungen und Verletzungen führen.

Sicherheitsregeln:

- Prüfen Sie stets, ob der Schnellkochtopf sicher verschlossen ist.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Er lässt sich nur öffnen, wenn der Druck vollständig abgebaut ist.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf vorsichtig, solange er unter Druck steht.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Gefahr durch plötzliches Herausspritzen heißen Garguts

Beim Öffnen eines abgekühlten Schnellkochtopfes kann es durch Siedeverzug zur plötzlichen Blasenbildung kommen. Heißes Gargut kann dabei schlagartig austreten. Besonders bei Fleisch mit Haut kann beim Einstechen heiße Flüssigkeit herausspritzen – es besteht akute Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahr.

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Den Schnellkochtopf vor jedem Öffnen vorsichtig rütteln, um Druck- und Temperaturunterschiede im Inneren auszugleichen.
- Gekochtes Fleisch mit Haut nicht sofort einstechen. Lassen Sie es zunächst ausreichend abkühlen, bevor Sie es weiterverarbeiten.

Gefahr durch Überfüllung des Schnellkochtopfes

Ein überfüllter Schnellkochtopf kann dazu führen, dass heiße Speisen durch das Sicherheitsventil, die Druckregeleinrichtung oder den seitlichen Sicherheitsschlitz austreten. Dies kann zu schweren Verbrennungen führen.

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Den Schnellkochtopf niemals überfüllen. Befüllen Sie den Topf maximal bis zu zwei Drittel seines Nenninhalts.
- Bei der Zubereitung von breiigen, dickflüssigen oder stark schäumenden Speisen den Topf höchstens bis zur Hälfte seines Nenninhalts füllen. Solche Speisen zuvor im offenen Topf ankochen, gut umrühren und gegebenenfalls Schaum abschöpfen, bevor der Deckel verschlossen wird.

Verbrennungsgefahr durch heiße Topf- und Deckeloberflächen
WARNUNG – Gefahr bei Berührung heißer Oberflächen

Während des Kochvorgangs erhitzen sich der Schnellkochtopf sowie der Deckel stark. Insbesondere bei der Verwendung auf Gasherden können auch die Griffe durch die offene Flamme sehr heiß werden. Es besteht akute Verbrennungsgefahr bei Berührung.

Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise:

- Berühren Sie niemals die heißen Außenflächen des Schnellkochtopfes.
- Fassen Sie Topf und Deckel ausschließlich an den vorgesehenen Kunststoffgriffen an.
- Verwenden Sie bei der Handhabung geeigneten Hitzeschutz wie Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe.
- Heiße Einsätze nur mit geeigneten Hilfsmitteln entnehmen.
- Den heißen Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt oder ungeschützt abstellen – achten Sie auf hitzebeständige und stabile Abstellflächen.

Beschädigungsgefahr durch zu wenig oder fehlende Flüssigkeit
WARNUNG – Gefahr der Überhitzung und Geräteschädigung

Der Schnellkochtopf darf niemals ohne Flüssigkeit oder unbeaufsichtigt auf höchster Kochstufe betrieben werden. Andernfalls besteht akute Überhitzungs- und Beschädigungsgefahr.

Beachten Sie folgende Hinweise zur sicheren Nutzung:

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf ausschließlich mit ausreichend Flüssigkeit (mindestens 1/4 Liter).
- Achten Sie bei dickflüssigen Speisen besonders auf eine ausreichende Flüssigkeitsmenge.
- Falls zu wenig oder keine Flüssigkeit im Topf ist:
    - Herd sofort ausschalten
    - Den Schnellkochtopf nicht bewegen
    - Warten, bis der Topf vollständig abgekühlt ist, bevor er geöffnet oder versetzt wird.

VORSICHT – Gefahr durch unsachgemäße Reparatur oder falsche Ersatzteile

Reparaturen dürfen ausschließlich von geprüftem Fachpersonal durchgeführt werden. Unsachgemäße Eingriffe oder der Einsatz falscher Ersatzteile können zu Beschädigungen des Schnellkochtopfs, zum Versagen der Sicherheitseinrichtungen sowie zu erheblicher Verbrennungsgefahr führen.

ACHTUNG – Vermeidung von Beschädigungen am Schnellkochtopf

Zur Erhaltung der Funktionstüchtigkeit und Langlebigkeit des Schnellkochtopfes beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Küchengeräte und Küchenhelfer niemals am Topfrand abschlagen, um Verformungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Verunreinigungen zwischen Topfboden und Kochfeld vermeiden, da diese insbesondere bei Glaskeramik-Kochfeldern Kratzer oder Beschädigungen verursachen können.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Arendo entschieden haben. Damit Sie auch lange Freude mit Ihrem erworbenen Gerät haben werden, lesen Sie sich bitte die nachfolgende Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

1. Lieferumfang

- Schnellkochtopf
- Loch-Einsatz
- Bedienungsanleitung

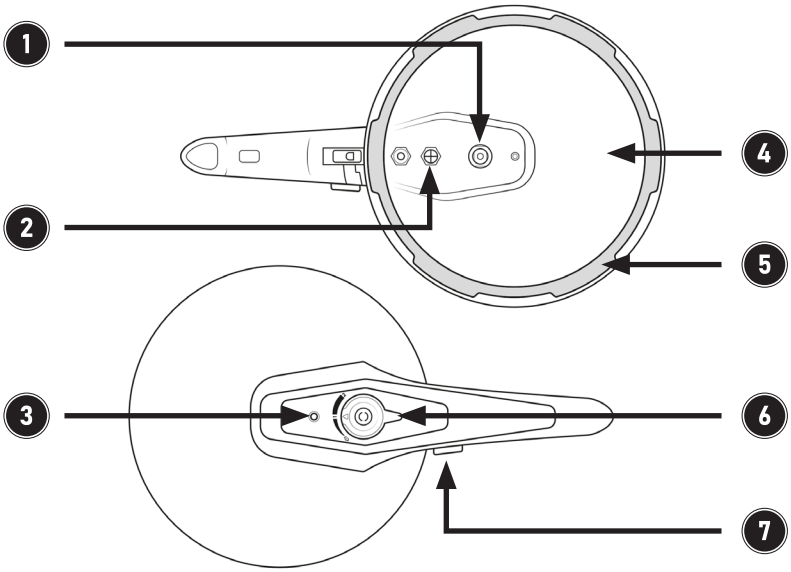
2. Vor der ersten Verwendung

- Packen Sie den Karton mit Sorgfalt aus und behalten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, bis Sie sichergestellt haben, dass das Produkt vollständig ist und ordnungsgemäß funktioniert.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien und heben Sie diese für eine eventuelle spätere Verwendung auf. Überprüfen Sie, ob das Gerät komplett geliefert wurde und sich in einem einwandfreien Zustand befindet.
- Reinigen Sie den Behälter und das Zubehör vor der ersten Verwendung des Gerätes wie in dem Kapitel “Reinigung und Pflege” beschrieben, um Staub oder Produktionsrückstände zu entfernen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme muss der Schnelltopf mit ausschließlich Wasser (die angegebenen Füllmengen beachten) mindestens 5 Minuten lang auf der 2. Kochstufe bekocht werden. Dies ist ausdrücklich auch für jegliche Produktprüfung zu berücksichtigen.
- Beachten Sie die Tipps und Tricks in dieser Bedienungsanleitung.

3. Technische Daten

Kapazität	6L
Betriebsdruck	• Stufe 1 (low): 70kPa • Stufe 2 (high): 100kPa
Kochfeldgröße	max. ø190mm
Geeignete Herdarten	• Induktionsherd • Glaskeramikkochfeld • Gasherd • Elektroherd
max. Füllmenge	4L

4. Produktdetails



1	Sicherheitsventil (Sicherheits-Druckventil)
2	Druckbegrenzungsventil (Unterseite)
3	Sicherheitsventil (Indikator für Sicherheitsventil)
4	Deckel
5	Dichtungsring (Deckel)
6	Druck-Einstellung (Druckbegrenzungsventil)
7	Öffnungsmechanismus (Entriegelung)

Wenn der Druck im Schnellkochtopf zu hoch wird, öffnet sich das Sicherheitsventil (1), sodass Dampf entweichen kann. Um die Sicherheit zu gewährleisten, sollte der Druck rechtzeitig reduziert werden. Ein verbleibender Restdruck im Topf kann das Öffnen des Deckels verhindern – und so mögliche Verletzungen vermeiden.

5. Verwendung

Bitte reinigen Sie den Schnellkochtopf vor der ersten Benutzung.

5.1 Zutaten und Flüssigkeit einfüllen

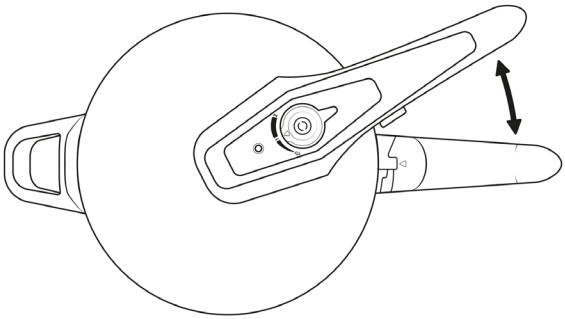
- Mindestens 200 ml Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) verwenden.
- Maximal bis zur Max-Markierung befüllen (bei stark schäumenden Speisen nur bis zur Hälfte).

5.2. Überprüfen der Dampfaustrittsöffnungen

Vergewissern Sie sich vor jeder Benutzung, dass die Dampfaustrittsöffnung sowie die Öffnungen des Sicherheitsventils und des Druckbegrenzungsventil nicht verstopft sind. Sollten sich Verschmutzungen darin befinden, reinigen Sie diese mit der beiliegenden Reinigungsnadel.

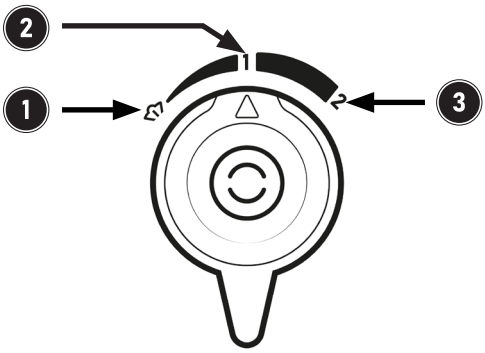
5.3. Verschließen des Schnellkochtopfs

Richten Sie die Markierung auf dem Deckel (▼) an der Markierung am unteren Griff (▲) aus, um den Topf korrekt zu verschließen.



5.4. Druckbegrenzungsventil (Druck-Regler)

Stellen Sie das Druckregler-Ventil vor dem Erhitzen auf die gewünschte Stufe ein:



(1) Schnelles Druckablassen
(2) Schonendes Kochen (ca. 0,7 bar)
(3) Schnelles Kochen (ca. 1,0 bar)

5.5. Erhitzen

Erhitzen Sie den Topf zunächst mit starker Hitze, damit sich der Druck schnell aufbaut, bis das Druckbegrenzungsventil zu arbeiten beginnt. Verwenden Sie jedoch keine stärkere Hitze als notwendig.

Es ist normal, dass nach kurzer Zeit etwas Dampf aus dem Sicherheitsventil (Indikator für Sicherheitsventil) (3) austritt. Sobald das Sicherheitsventil (Indikator für Sicherheitsventil) (3) vollständig angehoben ist und der Topf normal arbeitet, sollte kein Dampf mehr austreten.

Sobald aus dem Druckbegrenzungsventil (6) kontinuierlich Dampf austritt, reduzieren Sie die Hitze und beginnen Sie mit der Garzeit.

Achtung: Die Garzeit beginnt, sobald das Druckbegrenzungsventil (6) zu arbeiten beginnt, und endet mit dem Ausschalten der Hitze.

Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Kochens nicht unbeaufsichtigt.

Berühren Sie das heiße Metall des Topfes nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen. Verwenden Sie die Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden.

5.6. Ausschalten, Druck ablassen und Öffnen des Topfes

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schalten Sie die Hitze aus und warten Sie, bis der Druck im Inneren abgesunken ist. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Indikator für Sicherheitsventil (3) vollständig abgesunken ist.

Der Öffnungsvorgang erfolgt entgegengesetzt zum Schließen: Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Deckel wieder mit der am unteren Griff übereinstimmt.

Achtung: Schütteln Sie den Topf vorsichtig vor dem Öffnen, um eventuell entstandenen Schaum – insbesondere beim Kochen klebriger Speisen – zu lösen.

6. Reinigung und Pflege

Den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung gründlich reinigen!

VORSICHT – Verbrennungsgefahr durch beschädigte Bauteile bei unsachgemäßer Reinigung!

Verwenden Sie keine Bürsten, Scheuermittel oder scharfen Reinigungschemikalien zur Säuberung der Sicherheitsventile oder anderer sicherheitsrelevanter Teile. Diese können beschädigt werden – Gefahr durch austretenden Dampf!

Beachten Sie stets die Reinigungs- und Pflegehinweise.

Trocknen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Reinigung gründlich ab, um Korrosion und Schäden zu vermeiden.

6.1. Allgemeine Reinigung des Schnellkochtopfs

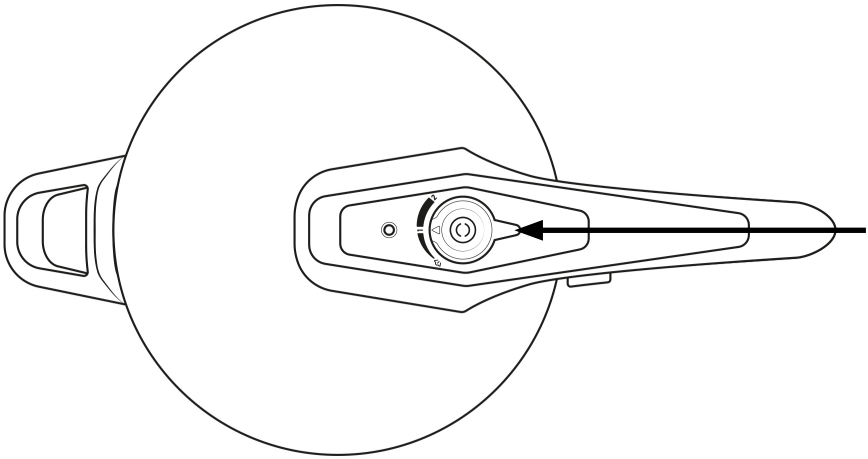
- Vor der ersten Verwendung sollte der Schnellkochtopf gründlich gereinigt werden.
- Entfernen Sie Schmutz und Rückstände sorgfältig.
- Wischen Sie anschließend alle Teile trocken und bewahren Sie den Topf stets trocken auf.
- Verwenden Sie keine harten Materialien wie Metall, um Kratzer oder Abrieb an der Oberfläche zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit anderen Metallen, um elektrochemische Korrosion zu verhindern.
- Lagern Sie keine Lebensmittel langfristig im Topf.

6.2. Pflege des Dichtungsrings

- Nehmen Sie den Dichtungsring vom Deckel ab und reinigen Sie sowohl den Ring als auch den Deckel gründlich.
- Trocknen Sie den Dichtungsring vollständig ab.
- Setzen Sie ihn anschließend wieder in den Deckel ein.
- Lassen Sie den Deckel beim Nichtgebrauch möglichst offen, damit der Dichtungsring nicht verformt oder gequetscht wird.

6.3. Wartung des Druckregelventils

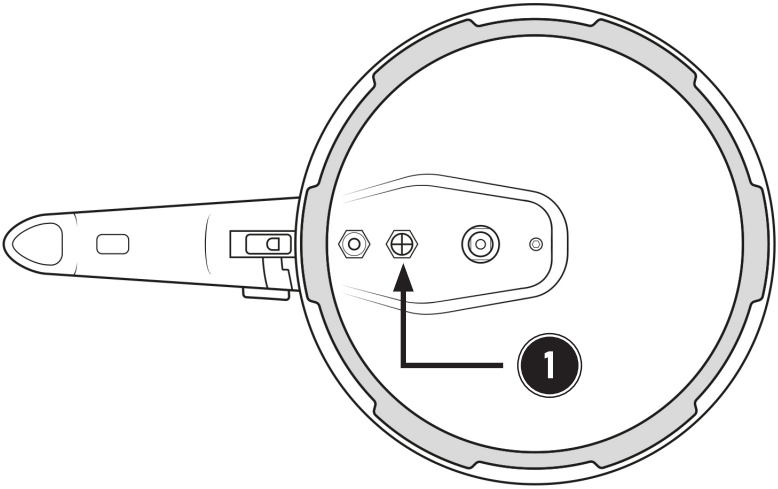
- Prüfen Sie das Druckbegrenzungsventil regelmäßig auf Verstopfungen.
  Verwenden Sie bei Bedarf die beiliegende Reinigungsnadel, um das Ventil zu säubern.
  Anschließend mit Wasser gründlich ausspülen.
- Sie können das Druckbegrenzungsventil herausnehmen, indem Sie es komplett nach links in Position (1) drehen und vorsichtig nach oben heben. Setzen Sie es anschließend wieder ordnungsgemäß ein.
- Sollte sich die Schraube des Druckregelventils an der Unterseite des Deckels gelöst haben, ziehen Sie diese sofort wieder fest.



6.4 Austauschen der Dichtungen des Druckregelventils

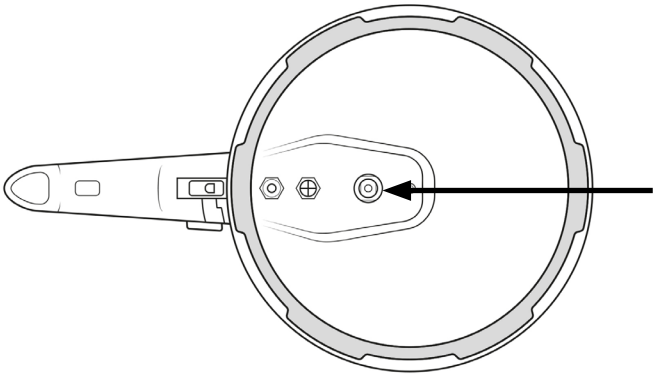
Sollte das Druckregelventil nicht mehr korrekt funktionieren oder eine der beiden Dichtungen beschädigt sein, gehen Sie bitte wie folgt vor, um die Dichtung auszutauschen:

1. Schrauben Sie das Druckregelventil von unten mithilfe eines Schraubendrehers ab. *(Siehe Punkt 1 in der Abbildung unten)*
2. Sie sehen nun einen Dichtungsring. Entfernen Sie die defekte Dichtung vorsichtig und ersetzen Sie sie durch eine neue.



6.5. Wartung des Sicherheitsventils

- Entfernen Sie auch hier Verschmutzungen mithilfe der Reinigungsnadel.
- Spülen Sie das Ventil mit Wasser. Der kleine Ventilstift muss sich frei bewegen lassen.
- Sollte sich die Schraube des Sicherheitsventils gelöst haben, ziehen Sie diese ebenfalls sofort mithilfe eines Schraubenschlüssels oder eine Zange an.



Achtung:
Achten Sie darauf, keine Kleinteile wie das Druckregelventil zu verlieren.



Eine Verfärbung des Dichtungsrings ist unbedenklich.

Es wird empfohlen, den Dichtungsring je nach Gebrauchshäufigkeit etwa alle ein bis zwei Jahre auszutauschen.

Bei sichtbarer Beschädigung oder Verformung muss er sofort ersetzt werden.

Wenden Sie sich für Ersatzteile bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice unseres Unternehmens.

Verwenden Sie niemals ungeeignete Ersatzteile oder Nachbauten.

7. Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
• Dampf entweicht aus dem Sicherheitsventil • Das Sicherheitsventil öffnet sich nicht. • Der Druck im Kocher steigt nicht an.	Die Energie aus dem Herd reicht nicht aus.	Erhöhen Sie die Energie des Kochfelds.
	Es ist nicht genug Wasser im Kocher.	Fügen Sie mehr Wasser hinzu.
	Das Sicherheitsventil ist verschmutzt.	Reinigen Sie das Sicherheitsventil.
	Der Dichtungsring ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Dichtungsring, die Kochfeldöffnung und den Kochfelddeckel.
	Der Deckel des Kochers sitzt nicht richtig auf dem Kocher.	Setzen Sie den Deckel richtig auf.
Dampf tritt an der Unterseite des Deckels aus.	Der Dichtungsring ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Dichtungsring, die Kochstelle und den Deckel
	Der Dichtungsring ist zu alt.	Wechseln Sie den Dichtungsring aus.
Wenn der Druck im Kocher niedrig ist, kehrt das Sicherheitsventil nicht in seine normale Position zurück.	Der Druck im Kocher ist zu hoch, um den Deckel zu öffnen.	Senken Sie den Druck im Kocher, damit der Verriegelungsstift herunterfällt.
	Sicherheitsventil ist nicht sauber	Drücken Sie den Verriegelungsstift nach unten, öffnen Sie den Deckel und reinigen Sie den Verriegelungsstift.
Deckel lässt sich nicht richtig befestigen	Die Form des Deckels hat sich verändert	Deckel austauschen

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Nach dem Anheben des Ventils zur Verhinderung des sicheren Öffnens tritt weiterhin Dampf aus.	Sicherheitsventil ist nicht sauber	Reinigen Sie das Sicherheitsventil.
	O-Ring vom Sicherheitsventil ist gealtert oder defekt	Wechseln Sie den O-Ring. Schneiden Sie den alten O-Ring vorsichtig mit einer Schere oder einem Messer ab und entnehmen Sie diesen vom Sicherheitsventil. Nehmen Sie anschließend einen neuen O-Ring und setzen Sie diesen an die selbe Stelle.
		Achtung!: Lösen Sie in keinem Fall die Schraube des Sicherheitsventils und schrauben Sie es niemals ab!
Während des Kochens wird der Dichtungsring plötzlich durch das Sicherheitsventil herausgedrückt und Dampf entweicht.	Die Sicherheitsfunktion des Dichtungsrings ist in Betrieb. Möglicherweise hat ein anderes Sicherheitselement seine Funktion verloren.	Nehmen Sie den Kochtopf vom Herd. Lassen Sie ihn abkühlen, reinigen Sie ihn anschließend und überprüfen Sie alle Sicherheitseinrichtungen. Ersetzen Sie die Teile, die ihre Funktion verloren haben.
	Der Dichtungsring ist gealtert und hat seine Funktion verloren.	Dichtungsring austauschen

8. Häufig gestellte Fragen

8.1. Wie kocht man gute Mahlzeiten und Gerichte?

Erhitzen Sie den Schnellkochtopf bei starker Hitze, bis sichtbar Dampf aus dem Druckbegrenzungsventil austritt.

Reduzieren Sie anschließend die Hitze, sobald der Dampf gleichmäßig austritt.

Lassen Sie den Druck im Topf auf natürliche Weise abfallen – also ohne manuelles Ablassen oder Abkühlen.

Wichtig:
Eine zu hohe Hitzezufuhr kann zu übermäßiger Wasserverdampfung führen und dadurch Speisen anbrennen oder austrocknen lassen.

8.2. Kochergebnisse unzufriedenstellend?

Wenn das Kochen nicht wie gewünscht gelingt, überprüfen Sie bitte Folgendes:

Wurde die Garzeit richtig eingestellt?

Zu lange oder zu kurze Kochzeiten können das Ergebnis stark beeinflussen.

Ist das Druckregelventil korrekt eingesetzt?

Stellen Sie sicher, dass das Ventil fest und richtig in Position ist.

Ist die Hitzezufuhr passend?

Zu starke oder zu schwache Hitze kann die Druckentwicklung und Garzeit beeinträchtigen.

Ist die Menge an Wasser oder Flüssigkeit ausreichend?

Achten Sie auf die Mindest- und Höchstfüllmenge laut Anleitung.

Ist der Druck im Topf normal?

Prüfen Sie, ob Dampf unkontrolliert aus dem Druckregelventil austritt – das weist auf einen möglichen Fehler hin.

8.3. Was ist die „Aufheizzeit“?

Die Aufheizzeit ist der Zeitraum vor Beginn der eigentlichen Garzeit.
Sie beginnt mit dem Einschalten der Hitze und endet, sobald Dampf gleichmäßig aus dem Sicherheits-Druckregelventil austritt.

8.4. Beeinflusst das Gargut oder die Topfgröße die Garzeit?

Nein – verschiedene Zutaten erfordern keine unterschiedliche Aufheizzeit. Auch das Volumen des Schnellkochtopfs hat keinen Einfluss auf die Garzeit.

Beachten Sie jedoch folgende Füllmengen:

- Die maximale Füllhöhe für Speisen beträgt 2/3 der Topfhöhe.
- Bei Hülsenfrüchten (z. B. Bohnen): nur bis maximal 1/4 der Topfhöhe füllen, da diese stark aufquellen und schäumen können.

8.5. Warum verfärbt sich Reis manchmal grau?

Beim Garen unter hoher Temperatur und hohem Druck werden Aminosäuren und Zucker (Saccharide) durch die Hitze zersetzt. Daher kann sich Eiweiß- und kohlenhydratreiche Nahrung, wie z. B. Reis, manchmal grau verfärben.

8.6 Was tun, wenn der Schnellkochtopf trocken und ohne Inhalt erhitzt wurde?

Schalten Sie die Hitze sofort aus. Nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Herd und lassen Sie ihn natürlich abkühlen.

Keinesfalls kaltes Wasser auf den heißen Topf gießen! Das kann zu Verformungen oder Schäden am Material führen.

9. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Versuchen Sie nie das Gerät zu öffnen, um Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen. Vermeiden Sie Kontakt zu den Netzspannungen.

Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies das Gerät beschädigen könnte. Prüfen Sie vor der Verwendung das Gerät auf Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in sonstiger Form beschädigt wurde. Beachten Sie bitte die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen. Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in der Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf. Jede Reparatur oder Veränderung am Gerät, die nicht vom ursprünglichen Lieferanten durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- bzw. Garantieansprüche. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Die Gerätespezifikationen können sich ändern, ohne dass vorher gesondert darauf hingewiesen wurde.

10. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können. Sie sind als Verbraucher nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt

WEEE Richtlinie 2012/19/EU
WEEE Register-Nr: DE 67896761

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 307901 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie unter: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



Important safety instructions

Notes on the operating instructions

These operating instructions must be handled with care and kept accessible at all times - ideally close to the pressure cooker.

It is part of the product and must be handed over when the pressure cooker is passed on to third parties.

Every user is obliged to read and observe the instructions in full.

Important note:

Please read these operating instructions carefully and completely before using the device for the first time. Keep it in a safe place for future reference.

Safety-relevant information:

The pressure cooker may only be used if all safety instructions have been read, understood and observed. Failure to do so may result in serious injury (e.g. burns) or damage to property.

Authorised users

The pressure cooker may only be used by persons who:
- have read and understood the operating instructions in full,
- are familiar with the safe handling of the device,
- have observed all safety instructions.

Important notes:

- The pressure cooker must not be passed on or given to persons who are not familiar with its use.
- Children must not operate or play with the pressure cooker - not even under supervision. There is a risk of injury.

Intended use

The pressure cooker is intended exclusively for use under the following conditions. Any other use is considered improper and may result in damage to property or personal injury. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use.

The intended use includes:

- Use on the hob types expressly specified in these instructions
- Cooking and braising food
- Preserving normal household quantities of food in suitable preserving jars (only with perforated insert)
- Juicing small quantities of fruit (only with a suitable insert)
- Sterilising baby bottles, preserving jars and similar items (only with perforated insert)

Non-intended use:

The pressure cooker must not be used in the following cases in particular:

- In a hot oven or in the microwave
- For deep-frying food with oil or other deep-frying fats
- For sterilising medical equipment or in a medical environment
- On hobs not expressly mentioned in these instructions and on an open fire
- On mobile cooking appliances such as camping cookers



Safety equipment - Do not make any changes

The safety features of the pressure cooker are crucial for safe operation. They protect against dangerous situations - but only if:

- no changes have been made to them,
- pot and lid are original and matched to each other.

Please note:

- Do not make any changes or tamper with the pan, lid or safety devices.
- Only use the original lid with the corresponding pot. Other combinations (e.g. lids or pots from other manufacturers or models) are not permitted and are dangerous.

Foreseeable misuse - Prohibited types of use

To avoid misuse that could lead to material damage or serious injury (e.g. burns), the pressure cooker is not suitable for the following uses:

- Do not operate in a hot oven or microwave
- Do not use for frying food with oil or fat
- Do not use for sterilisation in the medical field
- Do not use on cookers that are not mentioned in these instructions - especially not over an open fire or on camping cookers

Note:

Misuse can impair the functioning of the safety equipment and lead to dangerous situations. The manufacturer accepts no liability in such cases.

Pot handles - danger due to overheating

Always ensure that the pan handles do not protrude over hot cooking zones or open gas flames.

Warning notice:

If the handles are positioned over a hot hob or gas flame, they can become very hot. There is a risk of burns if you touch them.

Security measure:

Place the pressure cooker on the hob so that all handles remain outside the heat zone.

Suitable cooker types

The pressure cooker may only be used on the following types of hob:

- Induction cooker
- Glass ceramic hob
- Gas cooker
- Electric cooker

Please note the following:

- The diameter of the hob or gas flame must not exceed the base diameter of the pan.
- On gas hobs, the flame must not extend sideways beyond the base of the pan.
- To ensure efficient heat transfer and stability, make sure that the size of the hob matches the size of the pan.
- For glass ceramic or electric hobs, the diameter of the cooking zone should not exceed the following value:
  - 190 mm with a pot volume of 3.0 to 8.5 litres
- When used on induction hobs, a buzzing noise may occur at high power levels. This is due to technical reasons and does not represent a defect in the cooker or the pressure cooker.

Wearing parts - check and replace regularly

The safety and function of the pressure cooker depends largely on the condition of the wearing parts. These include in particular

- Cooking signal seal
- Sealing ring

These parts must be checked regularly and replaced immediately with original spare parts if the following signs are detected:

- Cracks
- Hardening
- Visible damage
- Incorrect fit

Important notes:

The sealing ring must be correctly positioned on the edge of the lid.
Replace the sealing ring after approx. 400 cooking cycles, but at the latest after 2 years, even if there are no visible defects.

BEFORE EACH USE

WARNING: Risk of burns due to damaged, missing or incorrectly inserted parts

Before each use, ensure that all parts are complete, undamaged and correctly inserted or closed. Missing, damaged, deformed or incorrectly inserted parts can cause hot surfaces and escaping vapour, which can lead to burns.

- Check the cover for correct assembly and correct insertion.
- Be sure to replace any missing parts, especially the cooking signal seal and the sealing ring.
- Do not use the pressure cooker if parts are damaged, deformed or broken. In this case, contact customer service.
- If the parts do not function as described in the instructions, the pressure cooker must not be used - contact customer service.
- Before use, check that the pressure cooker is securely closed.

WARNING: Risk of burns due to non-functioning safety devices

Before each use, all safety devices must be checked for proper functioning and for damage, soiling or blockages.
A malfunction can lead to burns from hot surfaces or escaping vapour.

- Check that the cooking signal seal is seated correctly. The sealing ring must be in contact with the edge of the lid.
- Dirt or blockages must be removed thoroughly.

CAUTION: Risk of burns due to inadequate cleaning

Before each use, the safety valves, safety devices and the pressure indicator must be checked for dirt or blockages.

Note:

A blocked or dirty safety device can cause steam to escape uncontrollably and cause burns.

- Check the safety devices and the pressure indicator carefully before use and clean them if necessary.

Risk of burns due to incorrectly assembled lid

The cover may only be assembled in accordance with the instructions. Incorrect assembly can lead to dangerous situations.

- Follow the installation instructions carefully.
- Check that the lid is correctly seated before each use.

DURING USE

Danger due to escaping vapour

If no pressure builds up in the pressure cooker and steam escapes instead, there is an acute risk of burns to hands and face from hot surfaces and escaping steam.

- Switch off the cooker immediately.
- Leave the pot to cool completely.
- Check the appliance for possible leaks or malfunctions.

During cooking, hot steam may occasionally escape from the lid. This is due to technical reasons.

Please observe the following safety instructions:

- Never reach into the escaping vapour.
- Always keep your hands, head and body out of the danger zone - especially above the lid and at the side of the safety slot in the edge of the lid
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Position the pressure cooker so that escaping steam does not flow towards people in the room - particular care is required in open kitchens.

Risk of burns from hot steam and escaping food

There is an acute risk of burns from escaping steam or hot food residues when steaming quickly - e.g. by pulling back the cooking slide or by cooling under running water.

It is therefore essential that you observe the following instructions:

- Before opening the pressure cooker, shake it carefully to equalise any pressure differences inside.
- Do not immerse the pressure cooker completely in cold water.
- Always keep your hands, head and body out of the danger zone - especially above the lid and at the side of the safety slot in the edge of the lid.

Risk of injury due to high pressure

High pressure builds up in the pressure cooker during cooking. A sudden release of pressure can lead to serious burns and injuries.

Safety rules:

- Always check that the pressure cooker is securely closed.
- Never force the pressure cooker open. It can only be opened when the pressure has been completely released.
- Move the pressure cooker carefully while it is pressurised.
- Never leave the pressure cooker unattended during operation.

Danger from hot food suddenly spurting out

When opening a cooled pressure cooker, bubbles may suddenly form due to boiling delay. Hot food can escape suddenly.
Hot liquid can spray out when piercing meat with skin in particular - there is an acute risk of burns or scalding.

Please observe the following safety instructions:

- Shake the pressure cooker carefully before each opening to equalise pressure and temperature differences inside.
- Do not prick cooked meat with skin immediately. Allow it to cool sufficiently before further processing.

Danger from overfilling the pressure cooker

An overfilled pressure cooker can cause hot food to escape through the safety valve, the pressure control device or the side safety vent.
This can lead to serious burns.

Please observe the following safety instructions:

- Never overfill the pressure cooker. Fill the pot to a maximum of two thirds of its nominal capacity.
- When preparing mushy, viscous or highly foaming dishes, fill the pan to no more than half its nominal capacity. First boil such food in an open pan, stir well and skim off any foam before closing the lid.

Risk of burns from hot pot and lid surfaces
WARNING - Danger from touching hot surfaces

During the cooking process, the pressure cooker and the lid become very hot.
The handles can also become very hot from the open flame, especially when used on gas hobs. There is an acute risk of burns if you touch them.

Please observe the following safety instructions:

- Never touch the hot outer surfaces of the pressure cooker.
- Only hold the pan and lid by the plastic handles provided.
- Use suitable heat protection such as oven mitts or heat-resistant gloves when handling.
- Only remove hot inserts with suitable tools.
- Never leave the hot pressure cooker unattended or unprotected - make sure it is placed on a heat-resistant and stable surface.

Risk of damage due to insufficient or missing liquid
WARNING - Risk of overheating and damage to the appliance

The pressure cooker must never be operated without liquid or unattended at the highest cooking level. Otherwise there is an acute risk of overheating and damage.

Observe the following instructions for safe use:

- Only use the pressure cooker with sufficient liquid (at least 1/4 litre).
- Pay particular attention to a sufficient amount of liquid with viscous foods.
- If there is too little or no liquid in the pot:
    - Switch off the cooker immediately
    - Do not move the pressure cooker
    - Wait until the pot has cooled down completely before opening or moving it.

CAUTION - Danger due to improper repair or incorrect spare parts

Repairs may only be carried out by qualified personnel.
Improper intervention or the use of incorrect spare parts can lead to damage to the pressure cooker, failure of the safety devices and a considerable risk of burns.

CAUTION - Avoid damage to the pressure cooker

To maintain the functionality and longevity of the pressure cooker, please observe the following instructions:

- To avoid deformation or damage, never knock kitchen utensils and kitchen aids off the rim of the pan.
- Avoid soiling between the base of the pan and the hob, as this can cause scratches or damage, especially on glass ceramic hobs.

Thank you for choosing an Arendo product. To ensure that you enjoy your new device for many years to come, please read the following operating instructions carefully.

1. Scope of delivery

- Pressure cooker
- Perforated insert
- Instruction manual

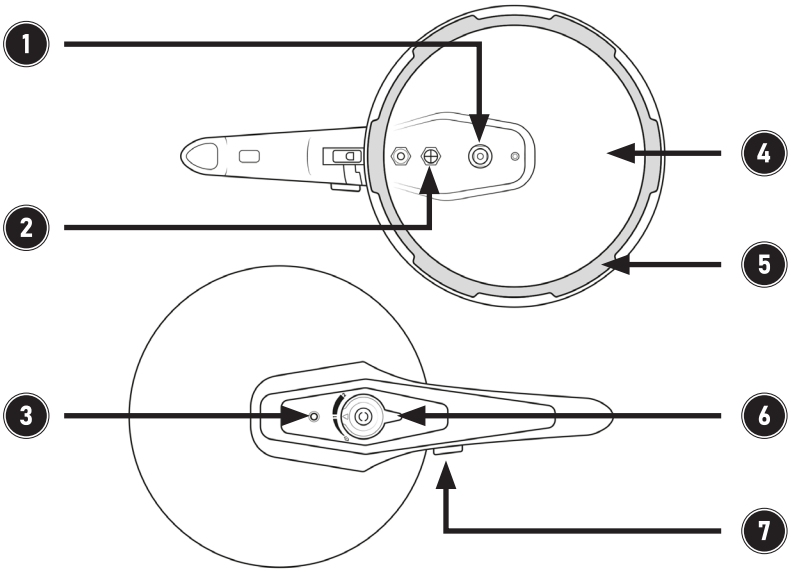
2. Before first use

- Unpack the box carefully and keep all packaging materials until you have ensured that the product is complete and working properly.
- Remove all packaging materials and plastic film and keep them for possible later use. Check that the appliance has been delivered complete and is in perfect condition.
- Before using the appliance for the first time, clean the container and accessories as described in the 'Cleaning and care' section to remove any dust or production residues.
- Before using the appliance for the first time, the quick-cooking pot must be boiled with water only (observe the specified filling quantities) for at least 5 minutes on the 2nd cooking setting. This must also be taken into account for any product testing.
- Follow the tips and tricks in this operating manual.

3. Technical specifications

Capacity	6L
Operating pressure	• Level 1 (low): 70 kPa • Level 2 (high): 100 kPa
Hob size	max. ø190mm
Suitable hob types	• Induction cooker • Glass ceramic hob • Gas cooker • Electric cooker
Max. load	4L

4. product details



1	Safety valve (safety pressure valve)
2	Pressure relief valve (underside)
3	Safety valve (safety valve indicator)
4	Cover
5	Sealing ring (cover)
6	Pressure adjustment (pressure relief valve)
7	Opening mechanism (release)

If the pressure in the pressure cooker becomes too high, the safety valve (1) opens to allow steam to escape. To ensure safety, the pressure should be reduced in good time. Any residual pressure in the pot can prevent the lid from opening, thus avoiding possible injury.

5. Use

Please clean the pressure cooker before using it for the first time.

5.1 Add ingredients and liquid

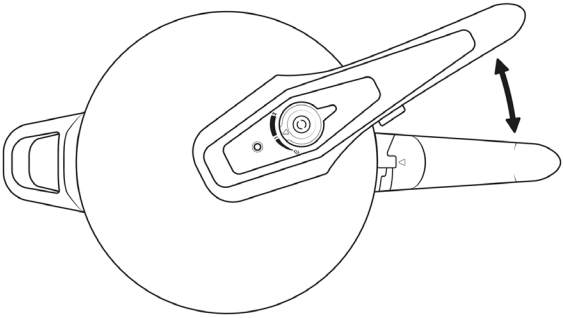
- Use at least 200 ml of liquid (e.g. water, stock).
- Fill to the maximum mark (only halfway for highly foaming foods).

5.2. Checking the steam outlet openings

Before each use, make sure that the steam outlet and the openings of the safety valve and pressure relief valve are not blocked. If they are dirty, clean them with the cleaning needle provided.

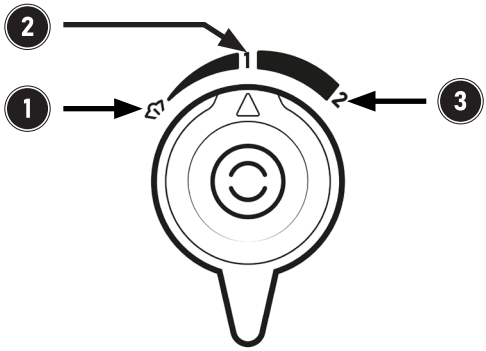
5.3. Closing the pressure cooker

Align the mark on the lid (▼) at the mark on the lower handle (▲) to close the pot properly.



5.4. Pressure relief valve (pressure regulator)

Before heating, set the pressure regulator valve to the desired level:



(1) Rapid pressure release

(2) Gentle cooking (approx. 0.7 bar)

(3) Rapid cooking (approx. 1.0 bar)

5.5. Heating

First, heat the pot over high heat so that pressure builds up quickly until the pressure relief valve starts to work. However, do not use more heat than necessary.

It is normal for a little steam to escape from the Safety valve (safety valve indicator) (3) after a short time. Once the Safety valve (safety valve indicator) (3) is fully raised and the pot is working normally, no more steam should escape.

As soon as steam escapes continuously from the pressure relief valve (6), reduce the heat and start the cooking time.

Caution: The cooking time begins as soon as the pressure relief valve (6) starts to work and ends when the heat is switched off.

Do not leave the pressure cooker unattended during cooking.

Do not touch the hot metal of the pot with your hands or other parts of your body. Use the handles to avoid burns.

5.6. Switch off, release pressure and open the pot.

When the cooking time has elapsed, turn off the heat and wait until the pressure inside has dropped. Only open the lid when the indicator for the safety valve (3) has dropped completely.

The opening process is the reverse of closing: turn the lid counterclockwise until the mark on the lid lines up with the mark on the lower handle.

Caution: Shake the pot carefully before opening to remove any foam that may have formed, especially when cooking sticky foods.

6. Cleaning and care

Clean the pressure cooker thoroughly after each use!

CAUTION – Risk of burns from damaged components if cleaned improperly!

Do not use brushes, abrasives or harsh cleaning chemicals to clean the safety valves or other safety-related parts. These can be damaged – danger from escaping steam!

Always follow the cleaning and care instructions.

Dry the pressure cooker thoroughly after each cleaning to prevent corrosion and damage.

6.1. General cleaning of the pressure cooker

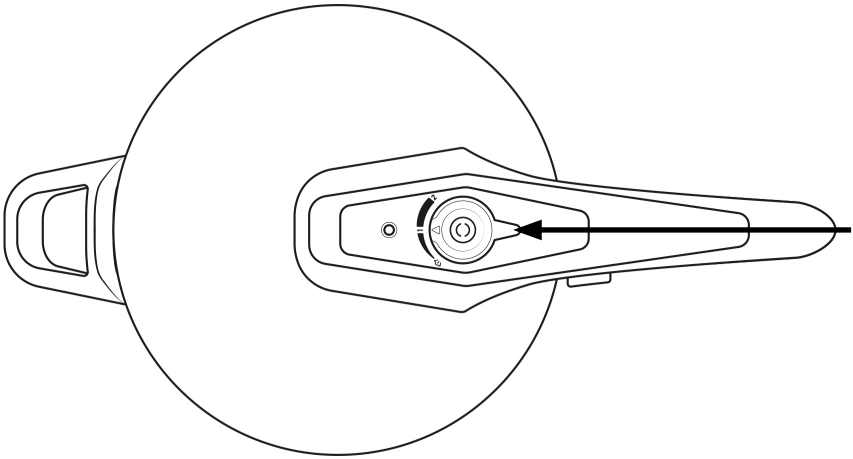
- The pressure cooker should be thoroughly cleaned before first use.
- Carefully remove any dirt and residue.
- Then wipe all parts dry and always store the cooker in a dry place.
- Do not use hard materials such as metal to avoid scratches or abrasion on the surface.
- Avoid contact with other metals to prevent electrochemical corrosion.
- Do not store food in the cooker for long periods of time

6.2. Maintenance of the sealing ring

- Remove the sealing ring from the lid and clean both the ring and the lid thoroughly.
- Dry the sealing ring completely.
- Then put it back into the lid.
- When not in use, leave the lid open if possible so that the sealing ring does not become deformed or squashed.

6.3. Maintenance of the pressure control valve

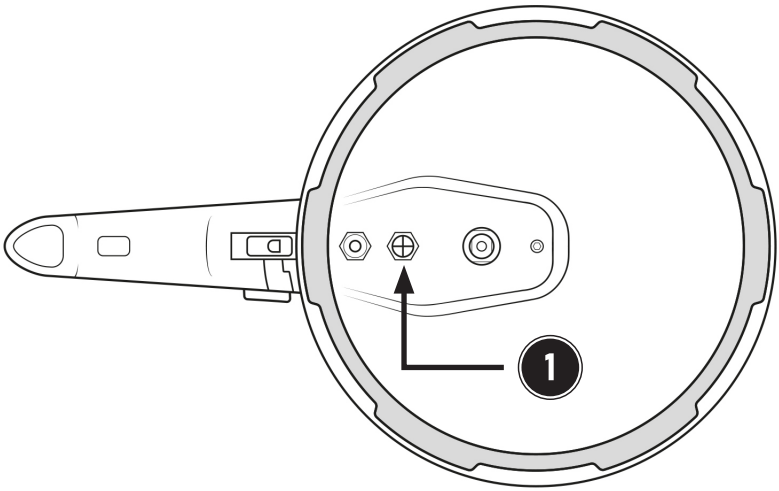
- Check the pressure relief valve regularly for blockages.
  If necessary, use the cleaning needle provided to clean the valve.
  Then rinse thoroughly with water.
- You can remove the pressure relief valve by turning it completely to the left into position (1) and carefully lifting it upwards. Then reinsert it correctly.
- If the screw on the pressure control valve on the underside of the cover has come loose, tighten it immediately.



6.4 Replacing the seals of the pressure control valve

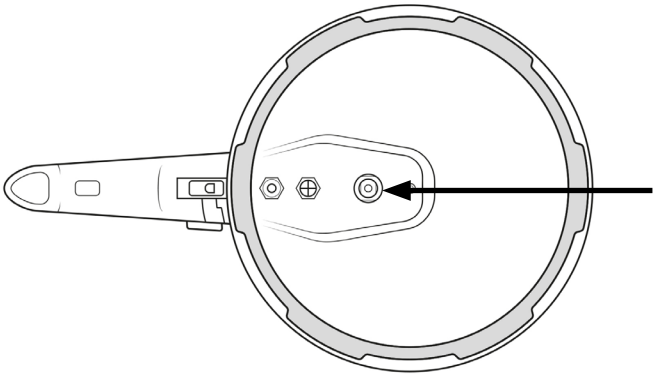
If the pressure control valve no longer functions correctly or one of the two seals is damaged, please proceed as follows to replace the seal:

1. Unscrew the pressure control valve from below using a screwdriver.
   (See point 1 in the illustration below)
2. You will now see a sealing ring.
   Carefully remove the defective seal and replace it with a new one.



6.5. Maintenance of the safety valve

- Remove any dirt here using the cleaning needle.
- Rinse the valve with water. The small valve pin must be able to move freely.
- If the screw on the safety valve has come loose, tighten it immediately using a wrench or pliers.



Attention:
Be careful not to lose any small parts such as the pressure control valve.



Discolouration of the sealing ring is harmless.

We recommend replacing the sealing ring approximately every one to two years, depending on how often it is used.If it is visibly damaged or deformed, it must be replaced immediately.

Please contact your dealer or our company's customer service department for replacement parts.

Never use unsuitable replacement parts or replicas.

7. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
• Steam escapes from the safety valve • The safety valve does not open. • The pressure in the cooker does not increase.	The energy from the stove is not sufficient.	Increase the energy of the hob.
	There is not enough water in the stove.	Add more water.
	The safety valve is dirty.	Clean the safety valve.
	The sealing ring is dirty.	Clean the sealing ring, the hob opening and the hob lid.
	The lid of the stove is not sitting properly on the stove.	Put the lid on correctly.
Steam escapes from the underside of the lid.	The sealing ring is dirty.	Clean the sealing ring, the cooking area and the lid.
	The sealing ring is too old.	Replace the sealing ring.
If the pressure in the cooker is low, the safety valve does not return to its normal position.	The pressure in the cooker is too high to open the lid.	Reduce the pressure in the cooker so that the locking pin falls down.
	The safety valve is not clean.	Press the locking pin down, open the lid and clean the locking pin.
Lid does not fasten properly	The shape of the lid has changed.	Replace the lid.

Error	Possible cause	Troubleshooting
After lifting the valve to prevent safe opening, steam continues to escape.	Safety valve is not clean	Clean the safety valve.
	O-ring on safety valve is aged or defective	Replace the O-ring. Carefully cut off the old O-ring with scissors or a knife and remove it from the safety valve. Then take a new O-ring and place it in the same position. **Caution: Never loosen the screw on the safety valve and never unscrew it!**
During cooking, the sealing ring is suddenly pushed out by the safety valve and steam escapes.	The safety function of the sealing ring is in operation. Another safety element may have failed.	Remove the saucepan from the heat. Allow it to cool, then clean it and check all safety devices. Replace any parts that are no longer functioning properly.
	The sealing ring has aged and no longer functions properly.	Replace sealing ring

8. Frequently asked questions

8.1. How do you cook good meals and dishes?

Heat the pressure cooker over a high heat until steam visibly escapes from the pressure relief valve.

Then reduce the heat as soon as the steam comes out evenly.

Allow the pressure in the pot to drop naturally - i.e. without manual depressurisation or cooling.

Important:
Too high a heat supply can lead to excessive water vaporisation, causing food to burn or dry out.

8.2. Cooking results unsatisfactory?

If cooking does not work as desired, please check the following:

Has the cooking time been set correctly?

Cooking times that are too long or too short can greatly affect the result.

Is the pressure control valve inserted correctly?

Ensure that the valve is firmly and correctly in position.

Is the heat supply suitable?

If the heat is too high or too low, this can affect the pressure development and cooking time.

Is the amount of water or liquid sufficient?

Pay attention to the minimum and maximum filling quantity according to the instructions.

Is the pressure in the pot normal?

Check whether steam is escaping uncontrollably from the pressure control valve - this indicates a possible fault.

8.3. What is the 'heat-up time'?

The heating-up time is the period before the actual cooking time begins.
It begins when the heat is switched on and ends as soon as steam escapes evenly from the safety pressure control valve.

8.4. Does the food or the pot size affect the cooking time?

No - different ingredients do not require different heating times. The volume of the pressure cooker also has no influence on the cooking time.

However, please note the following filling quantities:

- The maximum fill level for food is 2/3 of the pot height.
- For pulses (e.g. beans): only fill to a maximum of 1/4 of the pot height, as they can swell up and foam.

8.5. Why does rice sometimes turn grey?

Beim Garen unter hoher Temperatur und hohem Druck werden Aminosäuren und Zucker (Saccharide) durch die Hitze zersetzt. Daher kann sich Eiweiß- und kohlenhydratreiche Nahrung, wie z. B. Reis, manchmal grau verfärben.

8.6 What to do if the pressure cooker has been heated dry and without contents?

Switch off the heat immediately. Remove the pressure cooker from the heat and allow it to cool naturally.

Never pour cold water onto the hot pot! This can lead to deformation or damage to the material.

9. Safety instructions and disclaimer

Never attempt to open the appliance to carry out repairs or modifications. Avoid contact with the mains voltage.

Do not expose the appliance to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the appliance. Check the appliance for damage before use. The appliance should not be used if it has been knocked or damaged in any other way. Please observe the national regulations and restrictions. Do not use the device for purposes other than those described in the instructions. This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally impaired persons. Any repair or modification to the appliance that is not carried out by the original supplier will invalidate the warranty or guarantee. The appliance may only be used by persons who have read and understood these instructions. The device specifications may change without prior notice.

10. Disposal instructions

According to the European WEEE Directive, electrical and electronic devices may not be disposed of with household waste. Their components must be recycled or disposed of separately, as toxic and hazardous components can cause lasting damage to the environment if disposed of incorrectly. As a consumer, you are obliged under the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG) to return electrical and electronic equipment free of charge at the end of its life to the manufacturer, the point of sale or to public collection centres set up for this purpose. Details are regulated by the respective state law. The symbol on the product, the operating instructions and/or the packaging refers to these regulations. By separating, recycling and disposing of old appliances in this way, you are making an important contribution to protecting our environment.

WEEE Directive 2012/19/EU
WEEE Register No.: DE 67896761

Hereby, WD Plus GmbH declares that the device 307901 is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions. You can obtain a complete declaration of conformity from WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany

Notes

Notes

CONTACT US

feedback@ganzeinfach.de

(DE) 0800 72 444 05
+49 511 / 13221 710
(UK) +49 511 / 13221 720
(FR) +49 511 / 13221 730
(IT) +49 511 / 13221 740
(ES) +49 511 / 13221 750

MO-FR 9:30am - 18pm CET

www.arendo.de

WD Plus GmbH
Wohlenbergstraße 16
30179 Hannover, DE
V1.0