arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

PRESSURE MULTICOOKER

Mod.-Nr.: 308854

Table of contents

1. Deutsch.....3

2. English.....28

https://model.ganzeinfach.de/308854

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 Gerätes.

Sie ist Bestandteil des Produkts und muss bei Weitergabe des Gerätes 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:

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

Zulässige Nutzer

Das Gerät 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:

- Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch mit ihm spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung benutzen.
- Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Jede darüber hinausgehende Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen. Für Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die bestimmungsgemäße Verwendung umfasst:

- Garen von Lebensmitteln unter Druck.
- Kochen, Dünsten und Schmoren im eingesetzten Innenbehälter.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung:

Eine Verwendung ist insbesondere in folgenden Fällen unzulässig:

- im Freien.
- auf Herdplatten oder in Backöfen.
- ohne eingesetzten Innenbehälter.
- mit nicht originalem Druckdeckel oder nicht freigegebenem Zubehör.
- mit externer Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- zum Frittieren oder Druckfrittieren.
- zu medizinischen oder gewerblichen Zwecken.
- Das Gerät ist nicht geeignet für karamellisierten Zucker unter Druck.
- Stark dickflüssige oder pastöse Massen dürfen nicht ohne ausreichende Flüssigkeit im Druckmodus zubereitet werden.
- Geschlossene Lebensmittel mit intakter Hülle (z. B. Würste ohne Anstechen) dürfen nicht unter Druck gegart werden.

Elektrische Sicherheit

GEFAHR – Stromschlaggefahr



- Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose anschließen.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- Netzkabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen lassen.
- Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Netzkabel nicht einklemmen oder unter das Gerät führen.
- Netzstecker stets am Stecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Kabel.
- Gerät nicht verwenden, wenn Netzstecker oder Steckdose beschädigt sind.
- Vor Reinigung, Wartung oder bei Nichtgebrauch Netzstecker ziehen.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch den Hersteller oder qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden.

Sicherheitseinrichtungen – Keine Veränderungen vornehmen

Die Sicherheitseinrichtungen (Druckventil, Schwimmerventil, Dichtungsring, Temperatur- und Überhitzungsschutz) sind entscheidend für den sicheren Betrieb.

Sie schützen vor gefährlichen Situationen, jedoch nur, wenn:

- keine Veränderungen an ihnen vorgenommen wurden,
- ausschließlich Originalteile verwendet werden,
- alle Bauteile korrekt eingesetzt sind.

Die Verwendung nicht freigegebener Deckel, Innenbehälter oder Bauteile anderer Hersteller oder Modelle ist unzulässig und kann zu Fehlfunktionen, Druckverlust oder gefährlichen Situationen führen.

Eigenständige Reparaturen sind nicht zulässig. Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Vorhersehbare Fehlanwendung – Verbotene Nutzungsarten

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

- Betrieb auf Herdplatten, Kochfeldern oder über offenem Feuer.
- Betrieb im Backofen oder in der Mikrowelle.
- Verwendung im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Betrieb ohne eingesetzten Innenbehälter.
- Betrieb ohne Flüssigkeit im Druckmodus.
- Verwendung zum Frittieren oder Druckfrittieren.
- Verwendung mit hohem Öl- oder Fettanteil im Druckmodus.
- Medizinische Sterilisation oder gewerbliche Nutzung.
- Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- Abdecken von Lüftungs- oder Dampfaustrittsöffnungen.
- Für Druckprogramme sind mindestens 250 ml Flüssigkeit erforderlich. Das Gerät darf im Druckmodus niemals ohne ausreichende Flüssigkeit betrieben werden.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betrieben werden.

Hinweis:

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

Aufstellort – Gefahr durch Überhitzung oder Kippen

Das Gerät darf ausschließlich auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche betrieben werden.

Warnhinweis:

Ein instabiler oder ungeeigneter Aufstellort kann zum Kippen des Geräts führen. Austretender Dampf oder heiße Speisen können schwere Verbrennungen verursachen.

Sicherheitsmaßnahmen:

- Gerät nicht in der Nähe von Hitzequellen oder offenen Flammen betreiben.
- Gerät nicht unter Hängeschränken oder in unmittelbarer Nähe zu hitzeempfindlichen Oberflächen betreiben.
- Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wasserquellen (z. B. Spülbecken) betrieben werden.
- Seitlich einen Mindestabstand von mindestens 10 cm zu Wänden und Möbeln einhalten.
- Nach oben ist ein Mindestabstand von mindestens 30 cm einzuhalten, da während des Betriebs heißer Dampf austritt.
- Lüftungsöffnungen nicht abdecken oder blockieren.
- Keine brennbaren Materialien (z. B. Papier, Textilien, Kunststoff) in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen.
- Keine Gegenstände in Lüftungsöffnungen einführen.

Verschleißteile – Regelmäßig prüfen und austauschen

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

- Dichtungsring
- Schwimmerventil
- Dampfauslassventil

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

- Risse
- Verhärtung
- Verformung
- sichtbare Beschädigungen
- Undichtigkeiten
- nicht korrekter Sitz

Wichtige Hinweise:

- Der Dichtungsring muss korrekt in der Halterung am Deckel sitzen.
- Verformte oder beschädigte Dichtungen dürfen nicht weiterverwendet werden.
- Der Austauschintervall richtet sich nach Nutzungshäufigkeit und Herstellerangaben.

VOR JEDER BENUTZUNG

WARNUNG: Verbrennungs- und Stromschlaggefahr durch beschädigte oder falsch eingesetzte Teile

Vor jeder Verwendung ist sicherzustellen, dass:

- der Innenbehälter korrekt eingesetzt und trocken ist.
- der Dichtungsring korrekt sitzt und unbeschädigt ist.
- Gerät niemals ohne eingesetzten Dichtungsring betreiben.
- das Schwimmerventil frei beweglich ist.
- das Dampfauslassventil nicht verstopft ist.
- keine Speisereste auf der Heizplatte liegen.
- das Netzkabel unbeschädigt ist.
- das Gerät ordnungsgemäß verschlossen ist.

Fehlende, beschädigte oder falsch eingesetzte Teile können zu unkontrolliertem Dampfaustritt, Überhitzung oder elektrischem Defekt führen.

Gerät nicht verwenden, wenn:

- das Gerät heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Bauteile beschädigt oder verformt sind.
- das Netzkabel beschädigt ist.
- das Gerät ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche entwickelt.
- das Gerät nicht wie in der Anleitung beschrieben funktioniert.

In diesem Fall den Kundendienst kontaktieren.

WÄHREND DER BENUTZUNG

Gefahr durch austretenden Dampf

Während des Betriebs entsteht heißer Dampf unter Druck.

Beachten Sie:

- Hände, Gesicht und Körper nicht über das Dampfauslassventil halten.
- Ventilöffnungen nicht abdecken.
- Gerät während des Druckabbaus nicht bewegen.
- Gerät während des Betriebs oder solange Druck anliegt nicht anheben oder transportieren.
- Gerät nicht gewaltsam öffnen.

Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn:

- der Druck vollständig abgebaut ist.
- das Schwimmerventil vollständig abgesunken ist.
- Beim manuellen Druckablassen kann heißer Dampf stoßartig austreten.
- Dampfablass langsam und kontrolliert betätigen.
- Hände, Gesicht und ungeschützte Haut vom Dampfaustritt fernhalten.

Lässt sich der Deckel schwer öffnen, steht das Gerät noch unter Druck. In diesem Fall keinesfalls Gewalt anwenden.

Bei Stromunterbrechung kann Restdruck im Gerät bestehen bleiben. Das Gerät darf nicht geöffnet werden, solange das Schwimmerventil nicht vollständig abgesunken ist. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung ist der Garzustand der Speisen zu prüfen und das Programm gegebenenfalls neu zu starten.

Gefahr durch Überfüllung

Ein überfüllter Innenbehälter kann dazu führen, dass heiße Speisen oder Dampf unkontrolliert austreten.

Beachten Sie:

- Maximal bis zur Markierung „PC MAX“ befüllen.
- Bei stark schäumenden oder quellenden Speisen maximal bis zur Hälfte füllen.
- Speisen wie Apfelmus, Haferflocken, Gerste, Nudeln oder Hülsenfrüchte können stark schäumen und Ventile verstopfen.
- Nach dem Druckgaren solcher Speisen Druck besonders vorsichtig ablassen.
- Niemals ohne Flüssigkeit betreiben.
- Kleine oder stark schäumende Lebensmittel (z. B. Reis, Linsen, Haferflocken) können das Dampfauslassventil verstopfen. Ventile sind regelmäßig zu reinigen und auf freie Beweglichkeit zu prüfen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

Während des Betriebs werden Gehäuse, Deckel und Innenbehälter sehr heiß.

- Gerät ausschließlich an den vorgesehenen Griffen anfassen.
- Hitzeschutz verwenden.
- Heißes Zubehör nur auf hitzebeständigen Flächen abstellen.
- Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.

NACH DER BENUTZUNG

Restdruck und Restwärme

Auch nach dem Kochvorgang können Bauteile und Speisen sehr heiß sein.

- Vor dem Öffnen Druck vollständig abbauen.
- Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Die Heizplatte im Geräteinneren kann auch nach dem Ausschalten noch heiß sein. Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jeder Reinigung:

- Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- vollständig abkühlen lassen.

Beachten Sie:

- Heizplatte sauber und trocken halten.
- Innenbehälter nur trocken einsetzen.
- Keine metallischen Scheuerschwämme verwenden.
- Dichtungsring regelmäßig prüfen.
- Ventile regelmäßig auf Verstopfung kontrollieren.

REPARATUREN UND ERSATZTEILE

Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Unsachgemäße Reparaturen oder ungeeignete Ersatzteile können zum Versagen der Sicherheitseinrichtungen und zu erheblichen Gefahren führen.

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

- Multikocher
- Löffel
- Messbecher
- Auffangbehälter für Kondenswasser
- Bedienungsanleitung

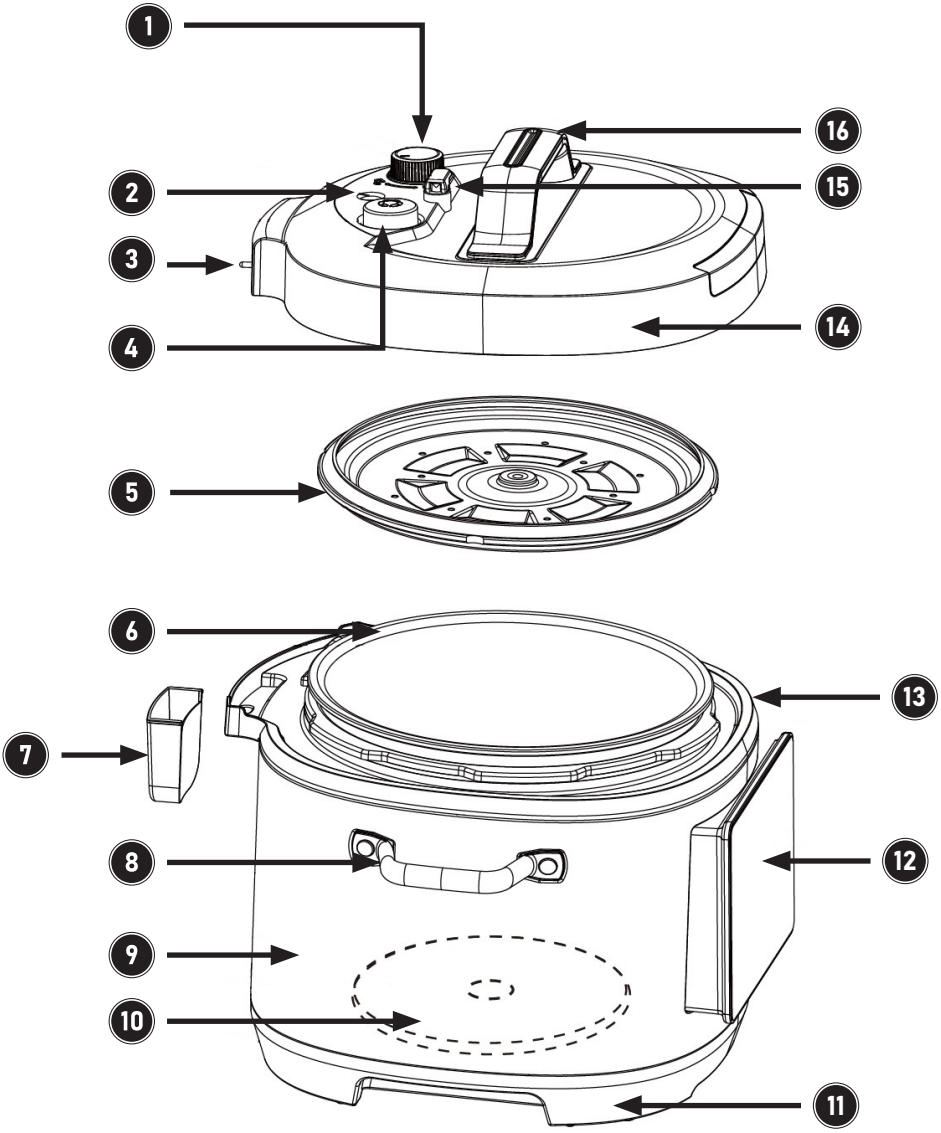
2. Vor der ersten Verwendung

- 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.
- Beachten Sie die Tipps und Tricks in dieser Bedienungsanleitung.

3. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V 50/60Hz
Nennleistung	1000W
Kapazität	6L
Betriebsdruck	0 - 90kPa
Warmhalte-Temperatur	60-80°C
Umgebungstemperatur + Luftfeuchtigkeit	-17°C bis +80°C / ≤85%
Features	• Warmhaltefunktion • Digitale Zeitanzeige • verschiedene Funktionsprogramme

4. Produktdetails



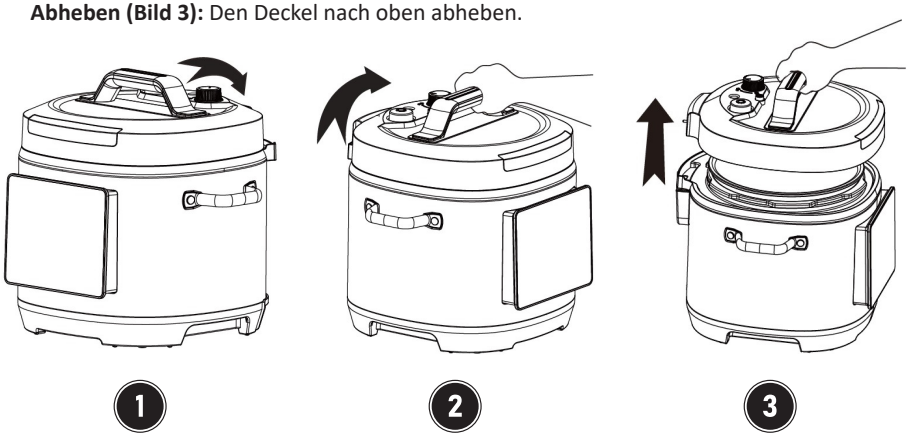
1	Deckel-Entriegelungsdrehregler
2	Schwimmerventil
3	Sicherungsstift
4	Druckablassventil
5	Dichtungsringträger mit montierten Dichtungsring
6	Innentopf
7	Auffangbehälter für Kondenswasser
8	Handgriff
9	Gehäuse
10	Heizplatte
11	Standfüße
12	Bedienfeld
13	mittlerer Ring
14	Deckel
15	Druckablass-Hebel
16	Handgriff

5. Verwendung

Deckel öffnen

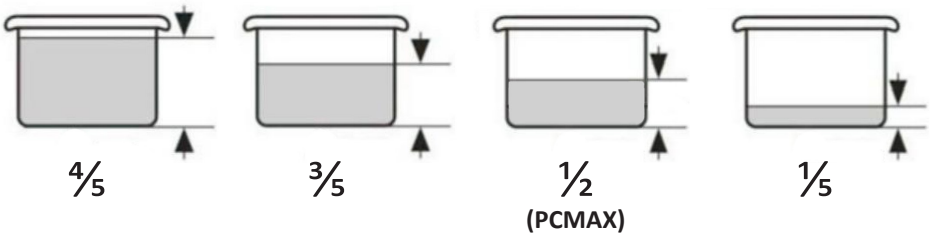
Vor dem Öffnen ist sicherzustellen, dass kein Druck mehr im Gerät vorhanden ist.
Betätigen Sie gegebenenfalls den Druckablass-Hebel (15) und warten Sie, bis kein Dampf mehr austritt. Das Schwimmerventil (2) muss vollständig abgesunken sein.
Erst danach darf der Deckel geöffnet werden.

- **Entriegeln (Bild 1):** Den Entriegelungs-Drehregler (1) im Uhrzeigersinn bis zur Position „Schloss offen“ drehen.
- **Deckel drehen (Bild 2):** Den Deckel am Griff festhalten und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bajonett-Entriegelung).
- **Abheben (Bild 3):** Den Deckel nach oben abheben.



Innentopf befüllen

- Innentopf(6) aus dem Gerät nehmen und mit Zutaten sowie einer ausreichenden Menge an Flüssigkeit befüllen (z. B. Wasser, Brühe, Sauce oder Suppe).
- Die maximale Füllmenge darf "4/5" des Innentopfes nicht überschreiten.
- Bei stark aufquellenden Lebensmitteln (z. B. Reis, Hülsenfrüchte) darf die Füllmenge 1/2 (PC MAX) der Topfhöhe nicht überschreiten.
- Die Mindestfüllmenge darf 1/5 der Höhe des Innentopfes nicht unterschreiten.



Erforderliche Flüssigkeitsmenge

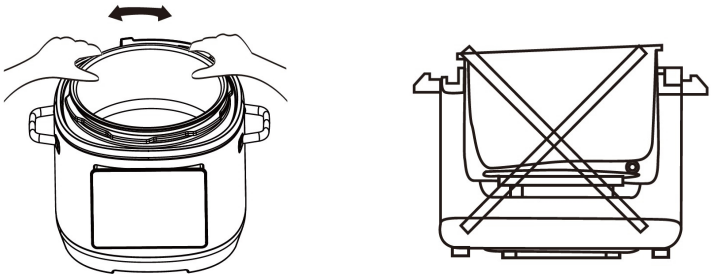
Für Programme mit Druckfunktion ist eine ausreichende Flüssigkeitsmenge zwingend erforderlich. Es müssen mindestens 250ml Flüssigkeit (z.B. Wasser, Brühe oder Sauce) eingefüllt werden. Der Betrieb im Druckmodus ohne Flüssigkeit ist nicht zulässig.

Achtung! Ein Betrieb ohne ausreichende Flüssigkeit kann zur Überhitzung führen!

Richtwerte für gängige Lebensmittel

- **Reis:** 1 Teil Reis: 1-1,5 Teile Wasser
- **Hülsenfrüchte:** Vollständig mit Wasser bedecken, zusätzlich ca. 2-3cm Wasser über dem Lebensmittel.
- **Suppen / Eintöpfe:** Zutaten vollständig mit Flüssigkeit bedecken.
- **Dampfgaren:** Mindestens 250-300ml Wasser in den Innentopf geben.

Innentopf einsetzen



- Setzen Sie den Innentopf in das Gerät ein.
- Vergewissern Sie sich vorher, dass sowohl die Außenseite des Innentopfes als auch das Heizelement sauber und trocken sind.

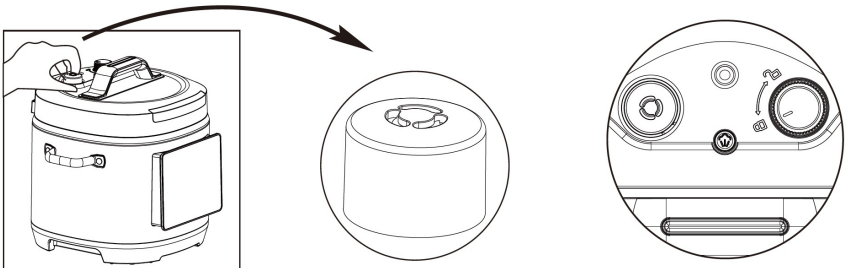
- Es dürfen sich keine Fremdkörper an der Aussenseite des Innentopfes (speziell an der Unterseite), sowie oder auf dem Heizelement befinden.
- Nachdem Sie den Innentopf eingesetzt haben, drehen Sie ihn vorsichtig leicht nach links und rechts, um sicherzustellen, dass er korrekt auf dem Heizelement aufliegt und ein guter Kontakt besteht.

Deckel schließen

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsringträger und der Dichtungsring korrekt und vollständig im Deckel eingesetzt sind (siehe Bauteil 5)
- Drehen Sie den Dichtungsring leicht nach links und rechts, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig auf dem Dichtungsringträger anliegt und nicht verdreht ist.
- Halten Sie den Deckel am Griff (16) fest, setzen Sie ihn gerade auf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur Verriegelungsposition, bis dieser einrastet.

Dampfauslassventil einstellen

- Stellen Sie sicher, dass sich der Druckablasshebel (15) vor dem Start des Garvorgangs in der abgesenkten Position (geschlossen) befindet
- Überprüfen Sie vor dem Schließen des Deckels, dass das Schwimmerventil (2) vollständig abgesenkt ist
- Stecken Sie den Netzstecker ein. Das Gerät gibt einen Signalton („Beep“) aus, alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten kurz auf. Nach etwa 3 Sekunden wechselt das Gerät in den Standby-Modus.



Wichtiger Hinweis bei flüssigen Speisen:

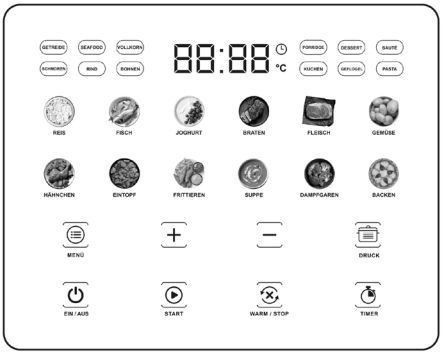
Beim Garen von flüssigen oder dickflüssigen Speisen (z. B. Brei oder Suppen) darf das Dampfauslassventil nicht sofort geöffnet werden, wenn das Gerät das Ende des Garvorgangs signalisiert. Warten Sie, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist und das Schwimmerventil vollständig abgesenkt ist. Erst dann darf der Dampf vorsichtig abgelassen werden. Andernfalls kann heiße Flüssigkeit herausspritzen.

6. Bedienung

6.1 Gerät Ein-/Ausschalten

Mit der Taste "ON/STAND-BY" (Ein/Aus) können Sie das Gerät ein- oder ausschalten.

6.2 Funktionsprogramme



Das Gerät verfügt über folgende voreingestellte Programme:

1	Reis
2	Fisch
3	Joghurt
4	Braten
5	Fleisch
6	Gemüse
7	Hähnchen
8	Eintopf
9	Frittieren
10	Suppe
11	Dampfgaren
12	Backen
13	Getreide
14	Seafood
15	Vollkorn
16	Porridge (Brei)
17	Dessert
18	Sauté (Anbraten)
19	Schmoren
20	Rind
21	Bohnen
22	Kuchen
23	Geflügel
24	Pasta

6.3 Bedienmöglichkeiten

Der Multikocher verfügt über intelligente Funktionen, die Ihnen eine komfortable und flexible Zubereitung verschiedenster Speisen ermöglichen.

Nach dem Einschalten haben Sie zwei Möglichkeiten ein gewünschtes Programm auszuwählen.

1. Die Programme mit großem Symbol können direkt durch tippen des Symbols ausgewählt werden.
2. Die Programme die oben mit kleinem Symbol angezeigt werden, können durch tippen der Function-Taste ausgewählt werden. Tippen Sie dafür beliebig oft die Function-Taste um von links nach rechts zwischen den Programmen zu wechseln.

Das gewählte Programm sowie die weiteren Einstellungsmöglichkeiten für das jeweilige Programm werden durch blinken im Display angezeigt.

Nach der Auswahl blinkt die voreingestellte Gar- bzw. Druckhaltezeit im Display. Wird innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Einstellung vorgenommen, startet das Gerät den Garvorgang automatisch mit den Standardwerten.

6.4 Spezielle Programme

Zusätzlich zu den Standard-Kochprogrammen verfügt das Gerät über spezielle Modi, wie z.B.:

- **Dampfgaren (Steam) -** schonende Zubereitung mit Wasserdampf
- **Schmoren -** langsames Garen bei niedriger Temperatur
- **Bohnenprogramm (Bean) -** optimiert für Hülsenfrüchte
- **Eintopf -** ideal für Eintöpfe
- **Anbraten (Sauté) -** direktes Anbraten im Innentopf ohne Druck

Diese Programme sind speziell auf unterschiedliche Lebensmittel und Zubereitungsarten abgestimmt und sorgen für optimale Ergebnisse bei minimalem Bedienaufwand.

6.5 Hinweise zur Verwendung der Programme

Die voreingestellten Programme sind speziell auf unterschiedliche Lebensmittel und typische Zubereitungsarten abgestimmt. Sie bieten optimierte Grundeinstellungen hinsichtlich Temperatur, Druck und Garzeit, um eine einfache und zuverlässige Zubereitung zu ermöglichen.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlichen Ergebnisse je nach Art und Menge der Zutaten, deren Beschaffenheit sowie den persönlichen Vorlieben variieren können. Die Programme dienen daher als praktische Richtwerte und Ausgangsbasis.

Bei Bedarf können die Einstellungen individuell angepasst werden, um das gewünschte Garergebnis zu erzielen. Nutzen Sie hierfür die Einstellfunktionen wie „+ / –“ zur Anpassung der Zeit sowie, sofern verfügbar, die Druck- und Programmoptionen.

Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, die ersten Anwendungen als Orientierung zu nutzen und die Einstellungen schrittweise an Ihre persönlichen Bedürfnisse anzupassen.

7. Funktionstasten

7.1 Preset Timer (Startverzögerung)

Mit der Preset-Funktion können Sie den Start des gewählten Programms flexibel planen.

1. Wählen Sie zunächst das gewünschte Kochprogramm aus.
   Die entsprechende Programm-LED beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie anschließend die Taste „PRESET TIMER“.
3. Die vierstellige Anzeige beginnt zu blinken.
4. Die Anzeige für „Preset Timer“ leuchtet dauerhaft.
5. Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit einzustellen:
   - Richtung „+“ → Verlängerung der Vorwahlzeit
   - Richtung „–“ → Verkürzung der Vorwahlzeit

Die Einstellung erfolgt in 30-Minuten-Schritten, bis zu einem Maximum von 24 Stunden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit beginnt der Kochvorgang automatisch.

Hinweis:
Die Preset-Funktion ist nicht verfügbar für die Programme Pasta, Kuchen, Pizza, Frittieren, Dessert, Yogurt, Anbraten(Sauté).

7.3 Druck-Einstellungen (Pressure settings)

Mit der Funktion "Pressure settings" (Druck-Einstellungen) können Sie, sofern vom Programm unterstützt, zwischen verschiedenen Druckstufen wählen. Eine höhere Druck-Einstellung verkürzt die Garzeit, während eine niedrigere Druckstufe sich besonders für empfindliche Lebensmittel eignet. Sie können zwischen den Stufen "LOW", "MEDIUM" und "HIGH" wählen.

7.4 Warmhalten / Abbrechen (Keep Warm / Cancel)

Warmhaltefunktion

Nach dem Einschalten:

- Drücken Sie die Taste „Warm / Cancel“, um direkt in den Warmhaltemodus zu wechseln.

Nach Abschluss eines Kochprogramms:

- Das Gerät aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion (ausgenommen Joghurt- und Dessert-Programme).

Während des Warmhaltens:

- Das Display zeigt „00:bb“.
- Die Warmhaltezeit wird nicht als Countdown angezeigt.
- Nach 24 Stunden kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.
- Die Warmhalte-LED leuchtet dauerhaft.

Die Temperaturregelung erfolgt automatisch:

- ≤ 60 °C → Heizrelais wird aktiviert
- ≥ 70 °C → Heizrelais wird deaktiviert
- Warmhaltetemperatur: 65 ± 5 °C

Programmabbruch

Während eines laufenden Programms drücken Sie die Taste „Warm / Cancel“, um den Kochvorgang sofort zu beenden und in den Standby-Modus zurückzukehren.

7.5 Einstellung der Druckhaltezeit (+ / -)

Nach Auswahl eines Programms wird im Display automatisch die voreingestellte Druckhaltezeit angezeigt.

Die Zeit blinkt zusammen mit dem Symbol des ausgewählten Programms und den jeweiligen Einstellungsmöglichkeiten.

Sie können nun durch drücken der "+"- und "-"-Tasten die Zeit entweder in Stunden-Schritten oder in Minuten-Schritten (je nach Programm) manuell nach Ihren bedürfnissen einstellen.

Anschließend können Sie das Programm mit der Start-Taste starten. Nach 5 Sekunden ohne verändern der Zeit, startet das ausgewählte Programm aber auch automatisch.

8. Signalton (Buzzer)

Ein akustisches Signal ertönt in folgenden Situationen:

- Bei Anschluss an eine Steckdose
- Bei erfolgreicher Tasteneingabe
- Beim automatischen Wechsel in den Warmhaltemodus
- Bei Erkennung einer Störung oder eines Fehlers

9. Temperatur- und Drucküberwachung

Das Gerät verfügt über ein präzises, elektronisches Kontrollsystem zur sicheren Steuerung des Garprozesses.

Temperaturerfassung

- Messung über einen NTC-Temperatursensor (100 kΩ, B-Wert 3950 ± 1 %)
- Position: Boden des Innentopfs
- Permanente Überwachung während des gesamten Betriebs

Drucküberwachung

- Kontrolle über einen Druckschalter (normalerweise geschlossen)
- Überprüfung, ob der eingestellte Arbeitsdruck erreicht wurde
- Gewährleistung eines sicheren Betriebs innerhalb der vorgesehenen Druckparameter

Dieses mehrstufige Überwachungssystem sorgt für eine präzise Regelung und maximale Betriebssicherheit.

10. Menüfunktionen – Arbeitsweise und Anzeige

Dieses Kapitel beschreibt die einzelnen Bestriebszustände sowie die spezifischen Eigenschaften der jeweiligen Kochprogramme. Alle Funktionen werden elektronisch überwacht und präzise gesteuert, um optimale Garergebnisse und maximale Sicherheit zu gewährleisten.

10.1 Initialisierungszustand

Beim erstmaligen Anschluss an das Stromnetz:

- Ein langer Signalton ertönt.
- Das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus.
- Im Display erscheint „0000“.

Nach Auswahl eines Programms zeigt das Display die voreingestellte Druckhaltezeit an (Ausnahmen: Kuchen, Joghurt, Frittieren, Pizza, Pasta, Dessert, Schongaren – diese arbeiten ohne Druckanzeige).

Anzeigearten:

- Druckprogramme → Anzeige „P:XX“
- Programme ohne Druck → Anzeige „XX:XX“
  (X = Zeit, P = Druck)

Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Eingabe:

- Das Display blinkt.
- Ein Signalton ertönt.
- Das Gerät startet automatisch.

10.2 Standby- / Bereitschaftszustand

Nach dem Einschalten:

- Ein Signalton ertönt.
- Display und LED-Anzeigen leuchten kurz vollständig auf.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Drücken Sie die ON/STAND-BY-Taste:

- Die „Power“-Anzeige leuchtet.
- Die Funktionsanzeigen aktivieren sich nacheinander in einer fließenden Animation.

Nun können Sie:

- Kochprogramme auswählen
- Zeitvorwahl einstellen
- Druckhaltezeit anpassen
- Warmhaltefunktion manuell aktivieren

Die gewählte Funktion wird durch eine blinkende LED angezeigt.

Hinweis: Werden nach dem Einschalten keine Einstellungen vorgenommen und ein Programm gestartet, schaltet es sich automatisch nach 5 Minuten wieder in den Standby-Modus.

10.3 Betriebszustand (Power-On Running State)

Im aktiven Betrieb arbeitet das Gerät gemäß den gewählten Einstellungen.

Nach Auswahl eines Programms:

- Die entsprechende LED blinkt.
- Vor Beginn des Countdowns zeigen die ersten beiden Ziffern „--“ in einer dynamischen Animation.
- Die letzten beiden Ziffern zeigen die voreingestellte Druckhaltezeit.

Sobald:

- die Solltemperatur erreicht ist oder
- der Druckschalter auslöst

beginnt die Druckhaltephase („P:XX“).

Nach Programmende:

- Joghurt → Rückkehr in Standby
- Alle anderen Programme → Wechsel in Warmhaltefunktion

Bei aktivierter Zeitvorwahl:

- Die Reservierungsanzeige leuchtet.
- Nach Ablauf startet automatisch das gewählte Programm.
- Ein Signalton ertönt.
- Beim Erreichen des Druckhaltebereichs ertönt erneut ein Signalton.

Nach Ablauf des Countdowns:

- Automatischer Wechsel in Warmhalten
- 10 Signaltöne informieren über das Programmende.

Hinweis:
Vor dem Öffnen des Deckels muss gemäß Sicherheitsvorschriften das Druckablassventil geöffnet und der Druck vollständig abgelassen werden.

10.4 Programmspezifische Funktionsweise

Frittieren / Anbraten (offener Deckel)

- Standardzeit: 25–30 Minuten
- Temperaturregelung:
  - Heizen bei 155 °C
  - Abschalten bei 165 °C
- Countdown startet bei 165 °C
- Kein E3-Fehlerabgleich

Schongaren

- Standardzeit: 4 Stunden
- Temperaturregelung:
  - Heizen bis 98 °C
  - Wiedereinschalten bei 92 °C
- Nach Ablauf → Warmhalten

Reis (Druckprogramm)

- Standard-Druckhaltezeit: 12 Minuten
- Wasseraufnahmephase bei 60 °C (4 Minuten Pause)
- Intervallheizen: 20 Sek. EIN / 10 Sek. AUS
- Schutzbereich:
  - Heizen bei 140 °C
  - Abschalten bei 145 °C
- Nach Ablauf → Warmhalten

Geflügel, Fleisch, Suppe, Brei, Bohnen, Rind, Meeresfrüchte, Rippchen, Eintopf (Druckprogramme)

- Schutzbereich:
  - Heizen bei 140 °C
  - Abschalten bei 150–155 °C
- Nach Ablauf → Warmhalten

Fisch, Dampfgaren, Backen (Druckprogramme mit reduzierter Temperatur)

- Schutzbereich:
  - Heizen bei 140 °C
  - Abschalten bei 145–150 °C
- Nach Ablauf → Warmhalten

Joghurt

- Standardzeit: 8 Stunden
- Temperaturregelung:
  - Heizen bei 38 °C
  - Abschalten bei 42 °C
- Nach Programmende → Standby

Kuchen

- Standardzeit: 18 Minuten
- Heizen bis 132 °C
- Wiedereinschalten bei 125 °C
- Nach Ablauf → Warmhalten

Pasta (Druckprogramm)

- Standard-Druckhaltezeit: 20 Minuten
- Schutzbereich:
  - Heizen bei 140 °C
  - Abschalten bei 150–160 °C

Dessert (ohne Druck)

- Standardzeit: 60 Minuten
- Heizen bei 55 °C
- Abschalten bei 65 °C
- Nach Ablauf → Standby

10.5 Anpassung der Druckhaltezeit

Die Druckhaltezeit kann bei allen Druckprogrammen individuell angepasst werden.

- Einstellung über die „+ / –“ Tasten
- Individueller Einstellbereich je nach Programm
- Voreingestellte Standardwerte sind werkseitig optimiert

Eine Übersicht der Standardzeiten und Einstellbereiche finden Sie in der nachfolgenden Tabelle.

Einschalten / Standby	Nach dem Anschluss an die Stromversorgung leuchtet die Digitalanzeige für ca. 1 Sekunde vollständig auf. Ein kurzer Signalton („Beep“) ertönt. Anschließend zeigt das Display „0000“ an und das Gerät wechselt automatisch in den Standby-Modus.				
Funktion	Standardzeit	Maximale Zeit	Minimale Zeit	Abschalt-Temperatur	Wiedereinschalt-Temperatur
Joghurt	8 Std.	12 Std.	6 Std.	42°C	38°C / 42°C
Fisch	5 Min.	15 Min.	1 Min.	150°C	140°C / 145°C
Rindfleisch	20 Min.	30 Min.	10 Min.	155°C	140°C / 150°C
Fleisch	20 Min.	30 Min.	10 Min.	155°C	140°C / 150°C
Gemüse*	10 Min.	40 Min.	5 Min.	155°C	140°C / 150°C
Suppe	25 Min.	40 Min.	15 Min.	155°C	140°C / 150°C
Huhn	13 Min.	23 Min.	1 Min.	155°C	140°C / 150°C
Reis	12 Min.	20 Min.	8 Min.	155°C	118°C / 132°C
Kuchen	40 Min.	50 Min.	35 Min.	132°C	125°C / 132°C
Getreide	15 Min.	99 Min.	1 Min.	155°C	140°C / 150°C
Backen	5 Min.	15 Min.	1 Min.	150°C	140°C / 145°C
Sauté	30 Min.	99 Min.	1 Min.	165°C	155°C / 165°C
Geflügel	25 Min.	99 Min.	1 Min.	155°C	140°C / 150°C
Meeresfrüchte	10 Min.	15 Min.	6 Min.	155°C	140°C / 150°C
Haferbrei	30 Min.	40 Min.	25 Min.	155°C	140°C / 150°C

Funktion	Standardzeit	Maximale Zeit	Minimale Zeit	Abschalt-Temperatur	Wiedereinschalt-Temperatur
Dessert	60 Min.	90 Min.	30 Min.	65°C	55°C / 65°C
Pasta	20 Min.	30 Min.	8 Min.	160°C	140°C / 150°C
Vollkorn	20 Min.	99 Min.	1 Min.	155°C	140°C / 150°C
Bohnen	40 Min.	60 Min.	20 Min.	155°C	140°C / 150°C
Frittieren	25 Min.	30 Min.	15 Min.	165°C	155°C / 165°C
Eintopf	15 Min.	30 Min.	12 Min.	150°C	140°C / 145°C
Dampfgaren	30 Min.	60 Min.	10 Min.	150°C	140°C / 145°C
Schmoren	4 Std.	10 Std.	2 Std.	98°C	92°C
Braten	18 Min.	25 Min.	15 Min.	155°C	140°C / 150°C
Warmhalten / Abbrechen	-	-	-	68°C	64°C
Zeitvorwahl	30 Min.	24 Std.	30 Min.	-	-

**Die Einstellungen sind für Kartoffeln optimiert. Je nach Gemüsesorte können Anpassungen erforderlich sein.*

Sobald der Druckhaltezustand erreicht ist, blinkt der Doppelpunkt in der Mitte der Digitalanzeige im Sekundentakt und signalisiert die aktive Druckhaltephase.

11. Reinigung und Pflege

Eine regelmäßige und sorgfältige Reinigung gewährleistet eine lange Lebensdauer Ihres Geräts sowie einen sicheren und hygienischen Betrieb.

Reinigung der Sicherheitseinrichtungen

Neben dem Deckel müssen auch alle sicherheitsrelevanten Komponenten des Druckkochers nach jeder Verwendung gereinigt werden.

11.1 Reinigung des Druckventils

Zum Entfernen des Druckventils ziehen Sie dieses vorsichtig nach oben aus der Federhalterung heraus.

- Reinigen Sie das Ventil mit einem milden Spülmittel unter warmen, fließendem Wasser.
- Überprüfen Sie nach der Reinigung, ob sich der innenliegende Federmechanismus frei bewegen lässt.
- Setzen Sie das Druckventil wieder ein, indem Sie es vorsichtig auf den Federmechanismus drücken, bis es sicher sitzt.

Das Gerät ist wartungsarm und enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, Reparaturen selbst durchzuführen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Kundendienst.

11.2 Allgemeine Reinigung

Vor jeder Reinigung:

- Gerät vom Stromnetz trennen.
- Vollständig auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Der Druckkocher sollte nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden, um Verfärbungen und Ablagerungen durch Speisereste zu vermeiden.

Achtung!

Gießen Sie kein kaltes Wasser in einen heißen Druckkocher.
Tauchen Sie das Geräteunterteil (Gehäuse) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigung der einzelnen Komponenten

Gehäuse

Wischen Sie das Geräteunterteil nach jeder Verwendung mit einem weichen, leicht feuchten Tuch oder Schwamm ab. Achten Sie darauf, alle Speisereste zu entfernen.

Die spiegelpolierte Außenfläche kann mit einem feuchten, weichen Tuch gereinigt werden. Ein handelsüblicher Glasreiniger sorgt für zusätzlichen Glanz.

Innentopf

- Mit warmem Spülwasser reinigen
- Mit einem weichen Tuch oder Schwamm säubern
- Mit klarem Wasser abspülen
- Gründlich abtrocknen

Deckel

- Mit warmem Spülwasser reinigen
- Mit einem weichen Tuch oder Schwamm säubern
- Mit klarem Wasser abspülen
- Gründlich abtrocknen

Die Gummidichtung muss zur Reinigung entfernt und separat mit warmem Spülwasser gereinigt werden.

11.3. Verbotene Reinigungsmittel

Verwenden Sie niemals:

- aggressive chemische Reinigungsmittel
- Scheuerschwämme
- Scheuerpulver
- Metallbürsten

Diese können Oberflächen beschädigen und die Funktion beeinträchtigen.

11.4. Sicherheitsprüfung nach der Reinigung

Überprüfen Sie vor jeder erneuten Inbetriebnahme:

- dass das Druckventil korrekt eingesetzt ist
- dass das Schwimmerventil frei beweglich ist
- dass die Dichtung ordnungsgemäß sitzt

12. Fehlerbehebung

Fehler	Fehlerursache	Fehlerbehebung
Keine Anzeige	Gerät ist nicht eingeschaltet	• Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen ist und die Steckdose Spannung führt. • Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Aus-Schalter eingeschaltet ist.
Deckel lässt sich nicht schließen	Dichtungsring ist nicht korrekt eingesetzt	Setzen Sie den Dichtungsring korrekt in die vorgesehene Halterung ein.
	Schubstange wird durch das Schwimmerventil blockiert	Bewegen Sie die Schubstange vorsichtig per Hand, bis sie frei beweglich ist.
Deckel lässt sich nicht öffnen	Schwimmerventil ist nach dem Druckablassen nicht vollständig abgesunken	Drücken Sie das Schwimmerventil vorsichtig mit einem geeigneten Hilfsmittel (z. B. einem Holzstäbchen) leicht nach unten.
Dampf tritt am Deckel aus	Deckel nicht korrekt verschlossen	Schließen Sie den Deckel vollständig und gemäß Bedienungsanleitung.
	Dichtungsring nicht korrekt eingesetzt	Setzen Sie den Dichtungsring ordnungsgemäß in die Halterung ein.
	Speisereste am Dichtungsring	Reinigen Sie den Dichtungsring gründlich und entfernen Sie alle Rückstände.
	Dichtungsring beschädigt oder verschlissen	Ersetzen Sie den Dichtungsring durch ein Original-Ersatzteil.
Dampf tritt am Schwimmerventil aus	Speisereste an der Dichtung des Schwimmerventils	Reinigen Sie das Schwimmerventil sowie dessen Dichtung sorgfältig.
	Dichtung des Schwimmerventils beschädigt	Ersetzen Sie die Dichtung durch ein Original-Ersatzteil.
Gerät wechselt nicht automatisch in den Warmhaltemodus	Bauteile der Warmhaltefunktion defekt	Gerät nicht weiter betreiben. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Kribbeln oder Stromschlaggefühl beim Berühren des Deckels	Elektrischer Fehler / mögliche Stromleckage	Gerät sofort ausschalten und Netzstecker ziehen. Nicht weiter verwenden. Umgehend den Kundendienst kontaktieren.

Fehler	Fehlerursache	Fehlerbehebung
Schwimmerventil steigt nicht an	Dichtung oder Ventil nicht korrekt positioniert	Prüfen Sie die korrekte Position und setzen Sie das Ventil ordnungsgemäß ein.
	Zu geringe Füllmenge (zu wenig Flüssigkeit oder Lebensmittel)	Füllen Sie ausreichend Flüssigkeit und Lebensmittel gemäß Mindestfüllmenge ein.
	Undichtigkeit am Deckel oder Dampfauslassventil	Gerät nicht weiter betreiben. Wenden Sie sich an den Kundendienst zur Überprüfung.
Speisen werden nicht gar oder die Garzeit ist ungewöhnlich lang	Garzeit zu kurz eingestellt	Verlängern Sie die Garzeit entsprechend der Lebensmittelmenge und -art.
	Speisereste zwischen Innentopf und Heizplatte	Gerät ausschalten, abkühlen lassen und Speisereste vollständig entfernen.
	Innentopf oder Heizplatte verformt	Gerät nicht weiter verwenden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Heizplatte arbeitet nicht ordnungsgemäß	Gerät nicht weiter betreiben und zur Überprüfung an den Kundendienst senden.

GEFAHR – Stromschlagrisiko

Bei Anzeichen eines elektrischen Fehlers darf das Gerät keinesfalls weiter betrieben werden. Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

13. Fehlercodes

Anzeige im Display	E1	E2	E3	E4
Fehlerbeschreibung	Unterbrechung im Temperatursensor-Kreis (Sensor offen)	Unterbrechung im Temperatursensor-Kreis	Unterbrechung oder Fehlfunktion des Temperatursensors	Unterbrechung im Sensorkreis
Maßnahme	Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Kundendienst kontaktieren.	Gerät nicht weiter betreiben. Kundendienst verständigen.	Gerät außer Betrieb nehmen und fachgerecht überprüfen lassen.	Gerät ausschalten und vom autorisierten Service prüfen lassen.

14. Verhalten bei Stromausfall

Bei einem Stromausfall schaltet sich das Gerät automatisch ab. Der Druck im Innenbehälter bleibt jedoch erhalten. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das Schwimmerventil vollständig abgesenkt ist und kein Restdruck mehr vorhanden ist. Möchten Sie den Deckel öffnen, öffnen Sie zuvor das Druckablassventil **(4)**, bis der Druck vollständig abgelassen wurde.

Deckel niemals mit Gewalt öffnen!

Nach Wiederherstellung der Stromversorgung:

Das Gerät kann wie gewohnt weiter betrieben werden, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

15. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Versuchen Sie nie das Gerät zu öffnen, um Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen. Vermeiden Sie Kontakt zu den Netzspannungen. Schließen Sie das Produkt nicht kurz. Das Gerät ist nicht wasserdicht, bitte verwenden Sie es nur im Trockenen. Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee. Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen fern. Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies die Elektronikteile 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.

16. 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. Für Informationen zu autorisierten Sammelstellen in Ihrer Umgebung wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Stadt- oder Gemeindeverwaltung.

Hinweis zum Datenschutz:

Bitte beachten Sie, dass Sie als Endnutzer selbst dafür verantwortlich sind, personenbezogene Daten vor der Entsorgung eines Altgerätes zu löschen.

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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 308854 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie bei: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



Important safety information

Notes on the operating instructions

This operating manual must be treated with care and kept accessible at all times. Ideally, it should be kept near the device.

It is an integral part of the product and must be handed over when the device 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 them in a safe place for future reference.

Safety-related information:

The appliance 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, scalds or electric shock) and damage to property.

Authorised users

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

Important notes:

- Children must not operate or play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience may only use the appliance under supervision or after appropriate instruction.
- Keep the appliance and power cable out of the reach of children.

Intended use

The appliance is intended exclusively for use in private households. 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:

- Cooking food under pressure.
- Cooking, stewing and braising in the inner container.

Non-intended use:

Use is not permitted in the following cases in particular:

- outdoors.
- on hobs or in ovens.
- without an inserted inner container.
- with a non-original pressure lid or non-approved accessories.
- with external timer or remote control.
- for deep-frying or pressure frying.
- for medical or commercial purposes.
- the appliance is not suitable for caramelised sugar under pressure.
- Highly viscous or pasty masses must not be prepared in pressure mode without sufficient liquid.
- Closed food with an intact casing (e.g. sausages without piercing) must not be cooked under pressure.

Electrical safety

DANGER - Risk of electric shock



- Never immerse the appliance, mains cable or mains plug in water or other liquids.
- Only connect the appliance to a properly installed, earthed socket.
- The mains voltage must match the specifications on the rating plate.
- Do not use extension cords or multiple sockets.
- Do not allow the mains cable to hang over the edge of a table or work surface.
- Do not allow the mains cable to come into contact with hot surfaces.
- Do not pinch the mains cable or run it under the appliance.
- Always pull the mains plug out of the socket by the plug, not by the cable.
- Do not use the appliance if the mains plug or socket is damaged.
- Disconnect the mains plug before cleaning, maintenance or when not in use.
- If the mains cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer or qualified specialists.

Safety equipment - Do not make any changes

The safety devices (pressure valve, float valve, sealing ring, temperature and overheating protection) are crucial for safe operation.

They protect against dangerous situations, but only if:

- no modifications have been made to them,
- only original parts are used,
- all components are fitted correctly.

The use of non-approved lids, inner tanks or components from other manufacturers or models is not permitted and can lead to malfunctions, pressure loss or dangerous situations.

Independent repairs are not permitted. Repairs may only be carried out by qualified specialist personnel.

Foreseeable misuse - Prohibited types of use

To avoid misuse that could result in damage to property, electric shock or serious injury (e.g. burns or scalds), the appliance is not suitable for the following uses:

- Operation on hotplates, hobs or over an open fire.
- Operation in the oven or microwave.
- Use outdoors or in a humid environment.
- Operation without an inner container inserted.
- Operation without liquid in pressure mode.
- Use for deep-frying or pressure frying.
- Use with high oil or fat content in pressure mode.
- Medical sterilisation or commercial use.
- Operation with external timer or remote control.
- Covering ventilation or vapour outlet openings.
- At least 250 ml of liquid is required for print programmes. The appliance must never be operated in pressure mode without sufficient liquid.
- The appliance must not be operated via an external timer or a separate remote control system.

Note:

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

Installation location - danger due to overheating or tipping over

The appliance may only be operated on a stable, level and heat-resistant surface.

Warning notice:

An unstable or unsuitable installation location can cause the appliance to tip over. Escaping vapour or hot food can cause serious burns.

Safety measures:

- Do not operate the appliance near sources of heat or naked flames.
- Do not operate the appliance under wall cabinets or in the immediate vicinity of heat-sensitive surfaces.
- The appliance must not be operated in the immediate vicinity of water sources (e.g. sinks).
- Keep a minimum distance of at least 10 cm to the sides of walls and furniture.
- A minimum distance of at least 30 cm from the top must be maintained, as hot steam escapes during operation.
- Do not cover or block ventilation openings.
- Do not store flammable materials (e.g. paper, textiles, plastic) in the immediate vicinity of the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not insert any objects into the ventilation openings.

Wearing parts - check and replace regularly

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

- Sealing ring
- Float valve
- Vapour outlet valve

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

- cracks
- hardening
- deformation
- visible damage
- leaks
- incorrect fit

Important notes:

- The sealing ring must be correctly seated in the holder on the lid.
- Deformed or damaged seals must not be reused.
- The replacement interval depends on the frequency of use and the manufacturer's instructions.

BEFORE EACH USE

WARNING: Risk of burns and electric shock due to damaged or incorrectly inserted parts

Before each use, ensure that:

- the inner container is correctly inserted and dry.
- the sealing ring is correctly seated and undamaged.
- never operate the appliance without the sealing ring inserted.
- the float valve can move freely.
- the steam outlet valve is not blocked.
- there are no food residues on the heating plate.
- the mains cable is undamaged.
- the appliance is properly closed.

Missing, damaged or incorrectly inserted parts can lead to uncontrolled vapour escaping, overheating or electrical faults.

Do not use the device if:

- the appliance has been dropped or has visible damage.
- components are damaged or deformed.
- the mains cable is damaged.
- the appliance emits unusual noises or odours.
- the appliance does not work as described in the instructions.

In this case, contact customer service.

DURING USE

Danger due to escaping vapour

During operation, hot vapour is produced under pressure.

Please note:

- Do not place your hands, face or body over the vapour outlet valve.
- Do not cover the valve openings.
- Do not move the appliance during depressurisation.
- Do not lift or transport the appliance during operation or while it is pressurised.
- Do not force the appliance open.

The lid may only be opened if:

- the pressure is completely relieved.
- the float valve has depressurised completely.
- When depressurising manually, hot steam may escape suddenly.
- Release the steam slowly and in a controlled manner.
- Keep hands, face and unprotected skin away from escaping steam.

If the lid is difficult to open, the appliance is still pressurised. In this case, do not use force under any circumstances.

Residual pressure may remain in the appliance if the power supply is interrupted. The appliance must not be opened until the float valve has completely lowered. Once the power supply has been restored, check the cooking status of the food and restart the programme if necessary.

Danger due to overcrowding

An overfilled inner container can cause hot food or steam to escape uncontrollably.

Please note:

- Fill up to the 'PC MAX' mark at most.
- In the case of highly foaming or swelling food, fill to a maximum of halfway.
- Foods such as apple sauce, oatmeal, barley, pasta or pulses can foam a lot and block the valves.
- After pressure cooking such food, release the pressure particularly carefully.
- Never operate without liquid.
- Small or highly foaming foods (e.g. rice, lentils, oatmeal) can block the steam outlet valve. Valves must be cleaned regularly and checked for free movement.

Risk of burns from hot surfaces

The housing, lid and inner container become very hot during operation.

- Only hold the appliance by the handles provided.
- Use heat protection.
- Only place hot accessories on heat-resistant surfaces.
- Never operate the appliance unattended.

AFTER USE

Residual pressure and residual heat

Even after the cooking process, components and food can be very hot.

- Depressurise completely before opening.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Disconnect the mains plug before cleaning.
- The heating plate inside the appliance may still be hot even after switching off. Risk of burns due to residual heat.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before each cleaning:

- switch off the appliance.
- pull out the mains plug.
- allow to cool down completely.

Please note:

- Keep the heating plate clean and dry.
- Only use the inner container when dry.
- Do not use metal scouring pads.
- Check the sealing ring regularly.
- Check valves regularly for blockages.

REPAIRS AND SPARE PARTS

Repairs may only be carried out by qualified specialist personnel.

- Only use original spare parts.
- Improper repairs or unsuitable spare parts can cause the safety equipment to fail and lead to considerable danger.

Thank you for purchasing a product from Arendo. Please read the following operating instructions carefully so that you can enjoy your purchased appliance for a long time.

1. Scope of delivery

- Multicooker
- Spoon
- Measuring cup
- Collection container for condensation water
- Operating instructions

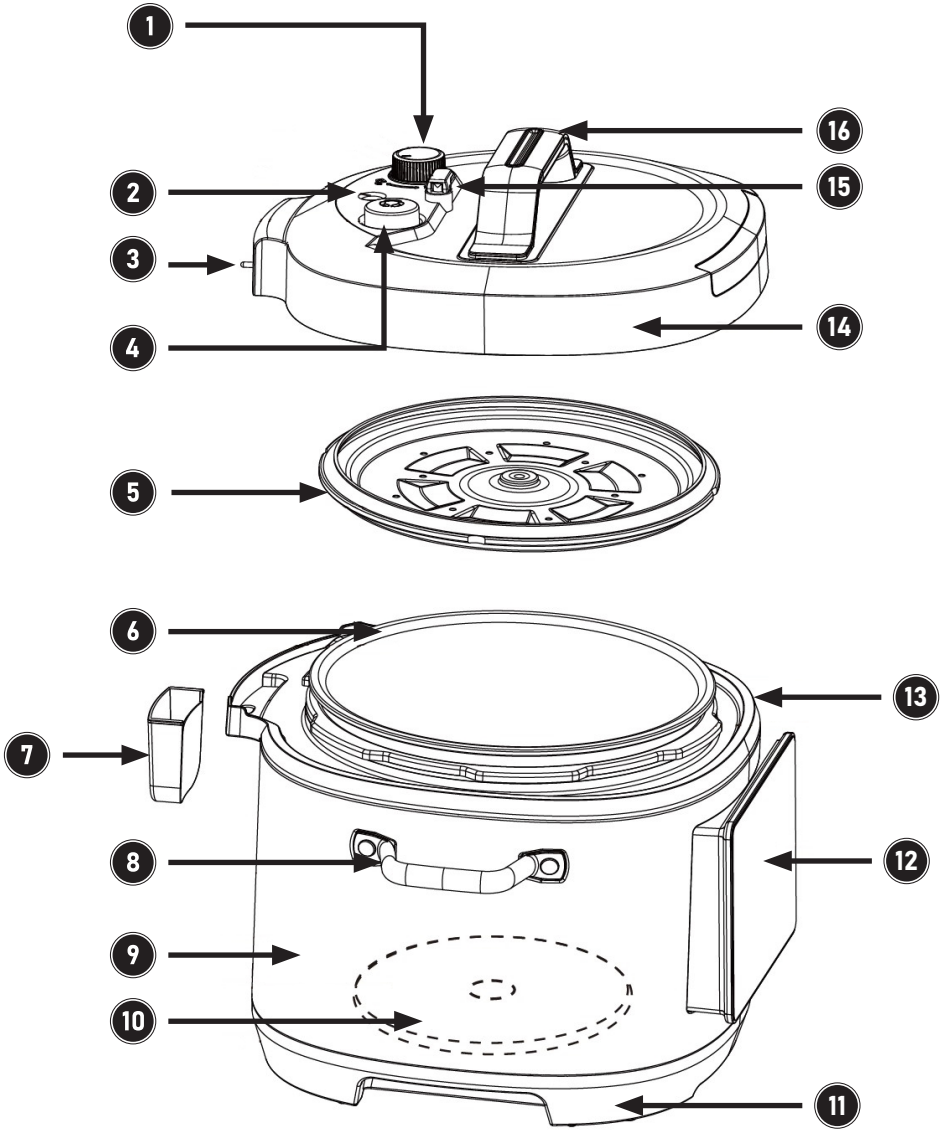
2. Before first use

- Unpack the box with care and retain all packaging materials until you have ensured that the product is complete and working properly.
- Remove all packaging materials and film and keep them for possible future 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 chapter 'Cleaning and care' to remove dust or production residues.
- Follow the tips and tricks in these operating instructions.

3. Technical data

Power supply	220-240V 50/60Hz
Rated power	1000W
Capacity	6L
Operating pressure	0 - 90kPa
Holding temperature	60-80°C
Ambient temperature + humidity	-17°C bis +80°C / ≤85%
Features	• Keep warm function • Digital time display • Various function programmes

4. Product details



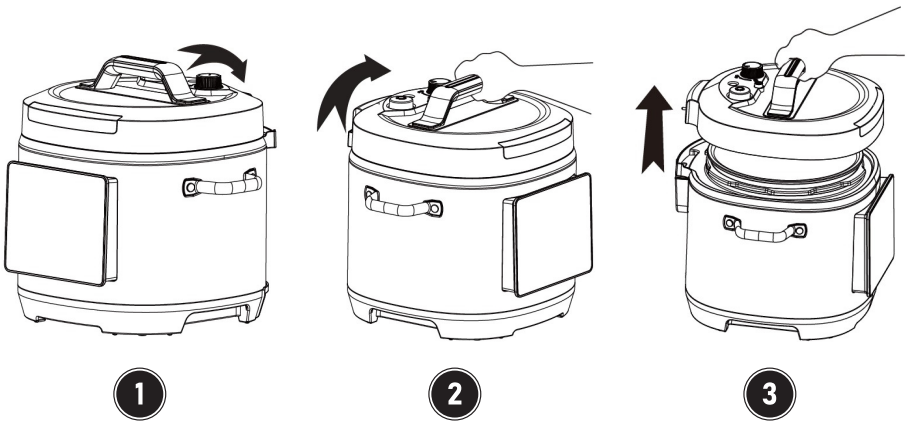
1	Lid release knob
2	Float valve
3	Safety pin
4	Pressure release valve
5	Sealing ring carrier with mounted sealing ring
6	Inner pot
7	Collection container for condensation water
8	Handle
9	Housing
10	Heating plate
11	Feet
12	Control panel
13	Centre ring
14	lid
15	Pressure release lever
16	Handle

5. Usage

Open the lid

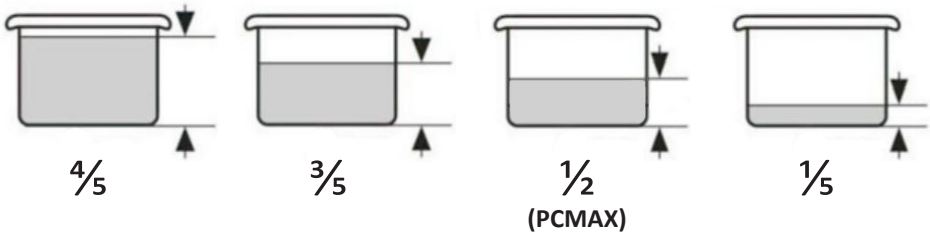
Before opening, make sure that there is no more pressure in the appliance. If necessary, actuate the pressure release lever (15) and wait until no more vapour escapes. The float valve (2) must be completely depressurised. Only then may the lid be opened.

- **Unlocking (image 1):** Turn the unlocking knob (1) clockwise to the 'lock open' position.
- **Rotate cover (Fig. 2):** Hold the cover by the handle and turn it clockwise as far as it will go (bayonet release).
- **Lift off (Fig. 3):** Lift the lid upwards.



Filling the inner pot

- Remove the inner pot(6) from the appliance and fill it with ingredients and a sufficient amount of liquid (e.g. water, stock, sauce or soup).
- The maximum filling quantity must not exceed '4/5' of the inner pot.
- For highly swelling foods (e.g. rice, pulses), the filling quantity must not exceed 1/2 (PC MAX) of the pot height.
- The minimum fill level must not be less than 1/5 of the height of the inner pot.



Required quantity of liquid

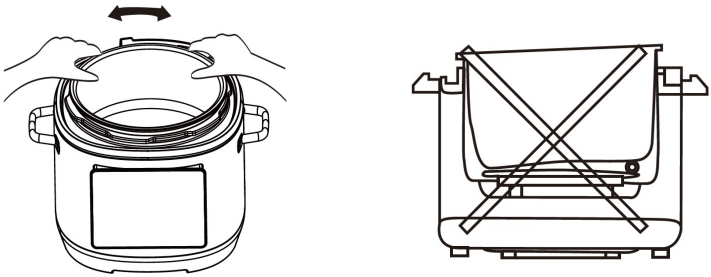
A sufficient amount of liquid is essential for programmes with a pressure function. At least 250 ml of liquid (e.g. water, stock or sauce) must be filled in. Operation in pressure mode without liquid is not permitted.

Caution! Operation without sufficient liquid can lead to overheating!

Guide values for common foods

- **Rice:** 1 part rice: 1-1.5 parts water
- **Pulses:** Cover completely with water, with an additional 2-3cm of water on top of the food.
- **Soups / Stews:** Cover the ingredients completely with liquid.
- **Steam cooking:** Add at least 250-300ml of water to the inner pot.

Insert inner pot



- Insert the inner pot into the appliance.
- First make sure that both the outside of the inner pot and the heating element are clean and dry.

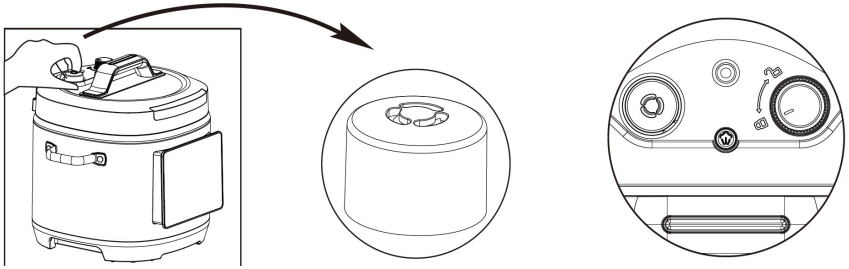
- There must be no foreign objects on the outside of the inner pot (especially on the underside) or on the heating element.
- After you have inserted the inner pot, carefully turn it slightly to the left and right to ensure that it rests correctly on the heating element and that there is good contact.

Close lid

- Ensure that the sealing ring carrier and the sealing ring are correctly and fully inserted in the cover (see component 5)
- Turn the sealing ring slightly to the left and right to ensure that it lies evenly on the sealing ring carrier and is not twisted.
- Hold the cover by the handle (16), place it straight on and turn it anti-clockwise to the locking position until it clicks into place.

Adjusting the vapour outlet valve

- Make sure that the pressure release lever (15) is in the lowered position (closed) before starting the cooking process
- Before closing the lid, check that the float valve (2) is fully lowered
- Insert the mains plug. The appliance emits a signal tone (‘Beep’) and all displays on the control panel light up briefly. After about 3 seconds, the appliance switches to standby mode.



Important note for liquid dishes:

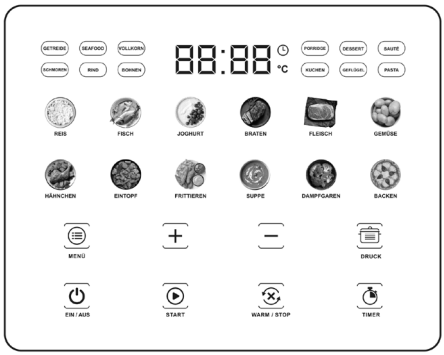
When cooking liquid or viscous food (e.g. porridge or soups), the steam outlet valve must not be opened immediately when the appliance signals the end of the cooking process. Wait until the appliance has cooled down sufficiently and the float valve is fully lowered. Only then may the steam be carefully released. Otherwise hot liquid may spray out.

6. Operation

6.1 Switching the device on/off

You can switch the appliance on or off using the ‘ON/OFF’ button.

6.2 Function programmes



The appliance has the following preset programmes:

1	Rice
2	Fish
3	Yoghurt
4	Roasting
5	Meat
6	Vegetables
7	Chicken
8	Stew
9	Deep-frying
10	Soup
11	Steaming
12	Baking
13	Cereals
14	Seafood
15	Wholemeal
16	Porridge
17	Dessert
18	Sautéing
19	Braising
20	Beef
21	Beans
22	Cake
23	Poultry
24	Pasta

6.3 Operating options

The multicooker has intelligent functions that allow you to prepare a wide variety of dishes conveniently and flexibly.

After switching on, you have two options for selecting the desired programme.

1. Programmes with large icons can be selected directly by tapping the icon.
2. The programmes shown above with a small symbol can be selected by pressing the function key. To do this, press the function key as often as required to switch between the programmes from left to right.

The selected programme and the other setting options for the respective programme are indicated by flashing on the display.

After selection, the preset cooking or pressure holding time flashes on the display. If no further settings are made within 5 seconds, the appliance automatically starts the cooking process using the default values.

6.4 Special programmes

In addition to the standard cooking programmes, the appliance has special modes, such as:

- **Steam cooking (Steam) -** Gentle preparation with steam
- **Braising -** Slow cooking at a low temperature
- **Bean programme (Bean) -** Optimised for pulses
- **Stew-** Ideal for Stew
- **Sauté -** direct searing in the inner pot without pressure

These programmes are specially adapted to different foods and preparation methods and ensure optimum results with minimum operating effort.

6.5 Notes on using the programmes

The pre-set programmes are specifically designed for different foods and typical cooking methods. They offer optimised default settings for temperature, pressure and cooking time to ensure simple and reliable cooking.

Please note that actual results may vary depending on the type and quantity of ingredients, their characteristics, and personal preferences. The programmes are therefore intended as practical guidelines and a starting point.

If necessary, the settings can be adjusted to suit your preferences in order to achieve the desired cooking result. To do this, use the adjustment functions such as '+ / –' to set the time and, where available, the pressure and programme options.

For best results, we recommend using the first few sessions as a guide and gradually adjusting the settings to suit your personal needs.

7. Function keys

7.1 Preset Timer (Start delay)

The preset function allows you to flexibly plan the start of the selected programme.

1. First select the desired cooking programme.
   The corresponding programme LED starts to flash.
2. Then press the ‘PRESET TIMER’ button.
3. The four-digit display starts to flash.
4. The display for ‘Preset Timer’ lights up continuously.
5. Set the time using the ‘+’ and ‘-’ buttons:
   - Direction ‘+’ → Extension of the dialling time
   - Direction ‘-’ → Shortening the dialling time

The setting is made in 30-minute increments, up to a maximum of 24 hours.

Once the set time has elapsed, the cooking process starts automatically.

Note:
The preset function is not available for the pasta, cake, pizza, deep-frying, dessert, yoghurt and sauté programmes.

7.3 Pressure settings

With the ‘Pressure settings’ function, you can choose between different pressure levels, if supported by the programme. A higher pressure setting shortens the cooking time, while a lower pressure level is particularly suitable for delicate foods. You can choose between the ‘LOW’, “MEDIUM” and ‘HIGH’ levels.

7.4 Keep Warm / Cancel

Keep warm function

After switching on:

- Press the ‘Warm / Cancel’ button to switch directly to keep warm mode.

After completing a cooking programme:

- The appliance automatically activates the keep warm function (except for yoghurt and dessert programmes).

While keeping warm:

- The display shows ‘00:bb’.
- The keep warm time is not displayed as a countdown.
- After 24 hours, the appliance automatically returns to standby mode.
- The keep warm LED lights up continuously.

Temperature control is automatic:

- ≤ 60 °C → Heating relay is activated
- ≥ 70 °C → Heating relay is deactivated
- Holding temperature: 65 ± 5 °C

Programme cancellation

During a running programme, press the 'Warm / Cancel' button to end the cooking process immediately and return to standby mode.

7.5 Setting the pressurisation time (+ / -)

After selecting a programme, the preset pressure holding time is automatically shown on the display.

The time flashes together with the symbol of the selected programme and the respective setting options.

You can now manually set the time to suit your needs by pressing the '+' and '-' buttons, either in hour increments or minute increments (depending on the programme).

You can then start the programme by pressing the Start button. After 5 seconds without changing the time, the selected programme will also start automatically.

8. Signal tone (buzzer)

An acoustic signal sounds in the following situations:

- When connected to a power socket
- When the button is successfully pressed
- When automatically switching to keep warm mode
- When a fault or error is detected

9. Temperature and pressure monitoring

The appliance has a precise electronic control system for safe control of the cooking process.

Temperature detection

- Measurement via an NTC temperature sensor (100 kΩ, B value 3950 ± 1%)
- Position: bottom of the inner pot
- Permanent monitoring during the entire operation

Pressure monitoring

- Check via a pressure switch (normally closed)
- Check whether the set working pressure has been reached
- Ensuring safe operation within the specified pressure parameters

This multi-stage monitoring system ensures precise control and maximum operational safety.

10. Menu functions - mode of operation and display

This chapter describes the individual operating states and the specific properties of the respective cooking programmes. All functions are electronically monitored and precisely controlled to ensure optimum cooking results and maximum safety.

10.1 Initialisation status

When connecting to the power supply for the first time:

- A long signal tone sounds.
- The appliance automatically switches to standby mode.
- The display shows '0000'.

After selecting a programme, the display shows the preset pressure holding time (Exceptions: Cake, yoghurt, deep-frying, pizza, pasta, dessert, slow cooking - these work without a pressure display).

Display types:

- Pressure programmes → Display 'P:XX'
- Programmes without printing → Display 'XX:XX'
  (X = time, P = pressure)

If no further input is made within 5 seconds:

- The display flashes.
- A signal tone sounds.
- The appliance starts automatically.

10.2 Standby / ready state

After switching on:

- A signal tone sounds.
- The display and LED indicators briefly light up completely.
- The device is in standby mode.

Press the ON/STANDBY button:

- The 'Power' indicator lights up.
- The function indicators activate one after the other in a flowing animation.

Now you can:

- Select cooking programmes
- Set time preset
- Adjust pressure holding time
- Manually activate the keep warm function

The selected function is indicated by a flashing LED.

Note: If no settings are made after switching on and a programme is started, it automatically switches back to standby mode after 5 minutes.

10.3 Operating state (Power-On Running State)

In active mode, the device operates according to the selected settings.

After selecting a programme:

- The corresponding LED flashes.
- Before the countdown begins, the first two digits show '--' in a dynamic animation.
- The last two digits show the preset pressure holding time.

As soon as:

- the set temperature is reached or
- the pressure switch triggers

the pressurisation phase ('P:XX') begins.

After the end of the programme:

- Yoghurt → Return to standby
- All other programmes → Change to keep warm function

With activated time preset:

- The reservation indicator lights up.
- The selected programme starts automatically when it expires.
- A signal tone sounds.
- When the pressure hold range is reached, a signal tone sounds again.

At the end of the countdown:

- Automatic change to keep warm
- 10 signal tones indicate the end of the programme.

Note:
Before opening the lid, the pressure release valve must be opened and the pressure completely released in accordance with safety regulations.

10.4 Programme-specific mode of operation

Frying / searing (open lid)

- Standard time: 25-30 minutes
- Temperature control:
  - Heating at 155 °C
  - Switch off at 165 °C
- Countdown starts at 165 °C
- No E3 error adjustment

Braising

- Standard time: 4 hours
- Temperature control:
  - Heating up to 98 °C
  - Switch on again at 92 °C
- After expiry → Keep warm

Rice (pressure programme)

- Standard pressurisation time: 12 minutes
- Water absorption phase at 60 °C (4 minute break)
- Interval heating: 20 sec ON / 10 sec OFF
- Protection range:
  - Heating at 140 °C
  - Switch off at 145 °C
- After expiry → Keep warm

Poultry, meat, soup, porridge, beans, beef, seafood, ribs, stew (pressure programmes)

- Protection range:
  - Heating at 140 °C
  - Switch off at 150-155 °C
- After expiry → Keep warm

Fish, steam cooking, bake (pressure programmes with reduced temperature)

- Protection range:
  - Heating at 140 °C
  - Switch off at 145-150 °C
- After expiry → Keep warm

Yoghurt

- Standard time: 8 hours
- Temperature control:
  - Heating at 38 °C
  - Switch off at 42 °C
- After programme end → Standby

Cake

- Standard time: 18 minutes
- Heating up to 132 °C
- Switch on again at 125 °C
- After expiry → Keep warm

Pasta (pressure programme)

- Standard pressure holding time: 20 minutes
- Protection range:
  - Heating at 140 °C
  - Switch off at 150-160 °C

Dessert (without pressure)

- Standard time: 60 minutes
- Heating at 55 °C
- Switch off at 65 °C
- After expiry → Standby

10.5 Adjustment of the pressurisation time

The print holding time can be individually adjusted for all print programmes.

- Adjustment using the '+ / –' buttons
- Individual setting range depending on the programme
- reset standard values are optimised at the factory

An overview of the standard times and setting ranges can be found in the following table.

Switch on / Standby	After connecting to the power supply, the digital display lights up completely for approx. 1 second. A short signal tone ('Beep') sounds. The display then shows '0000' and the appliance automatically switches to standby mode.				
Function	**Standard time**	**Maximum time**	**Minimum time**	**Switch-off temperature**	**Restart temperature**
Yoghurt	8h	12h	6h	42°C	38°C / 42°C
Fish	5 min	15 min	1 min	150°C	140°C / 145°C
Beef	20 min	30 min	10 min	155°C	140°C / 150°C
Meat	20 min	30 min	10 min	155°C	140°C / 150°C
Vegetables*	10 min	40 min	5 min	155°C	140°C / 150°C
Soup	25 min	40 min	15 min	155°C	140°C / 150°C
Chicken	13 min	23 min	1 min	155°C	140°C / 150°C
Rice	12 min	20 min	8 min	155°C	118°C / 132°C
Cake	40 min	50 min	35 min	132°C	125°C / 132°C
Cereals	15 min	99 min	1 min	155°C	140°C / 150°C
Baking	5 min	15 min	1 min	150°C	140°C / 145°C
Sauté	30 min	99 min	1 min	165°C	155°C / 165°C
Poultry	25 min	99 min	1 min	155°C	140°C / 150°C
Seafood	10 min	15 min	6 min	155°C	140°C / 150°C
Porridge	30 min	40 min	25 min	155°C	140°C / 150°C

Function	Standard time	Maximum time	Minimum time	Switch-off temperature	Restart temperature
Dessert	60 min	90 min	30 min	65°C	55°C / 65°C
Pasta	20 min	30 min	8 min	160°C	140°C / 150°C
Wholemeal	20 min	99 min	1 min	155°C	140°C / 150°C
Beans	40 min	60 min	20 min	155°C	140°C / 150°C
Fry	25 min	30 min	15 min	165°C	155°C / 165°C
Stew	15 min	30 min	12 min	150°C	140°C / 145°C
Steam cooking	30 min	60 min	10 min	150°C	140°C / 145°C
Braising	4h	10h	2h	98°C	92°C
Roast	18 min	25 min	15 min	155°C	140°C / 150°C
Keep warm / Cancel	-	-	-	68°C	64°C
Time preset	30 min	24h	30 min	-	-

** The settings are optimized for potatoes. Adjustments may be required depending on the type of vegetables.*

As soon as the pressure hold state is reached, the colon in the centre of the digital display flashes every second and signals the active pressure hold phase.

11. Cleaning and care

Regular and thorough cleaning ensures a long service life for your appliance and safe and hygienic operation.

Cleaning the safety equipment

In addition to the lid, all safety-relevant components of the pressure cooker must also be cleaned after each use.

11.1 Cleaning the pressure valve

To remove the pressure valve, carefully pull it upwards out of the spring holder.

- Clean the valve with a mild detergent under warm, running water.
- After cleaning, check that the internal spring mechanism can move freely.
- Reinsert the pressure valve by carefully pressing it onto the spring mechanism until it is securely seated.

The appliance is low-maintenance and contains no user-serviceable parts. Do not attempt to carry out repairs yourself. If necessary, contact customer service.

11.2 General cleaning

Before each cleaning:

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Allow to cool completely to room temperature.

The pressure cooker should be cleaned thoroughly after each use to avoid discolouration and deposits caused by food residues.

Attention!

Do not pour cold water into a hot pressure cooker.
Never immerse the lower part of the appliance (housing) in water or other liquids.

Cleaning the individual components

Housing

Wipe the base of the appliance with a soft, slightly damp cloth or sponge after each use. Make sure to remove all food residues.

Wipe the base of the appliance with a soft, slightly damp cloth or sponge after each use. Make sure to remove all food residues.

Inner pot

- Clean with warm rinsing water
- Clean with a soft cloth or sponge
- Rinse with clear water
- Dry thoroughly

Lid

- Clean with warm rinsing water
- Clean with a soft cloth or sponge
- Rinse with clear water
- Dry thoroughly

The rubber seal must be removed for cleaning and cleaned separately with warm rinsing water.

11.3. Prohibited cleaning agents

Never use:

- Aggressive chemical cleaning agents
- Abrasive sponges
- Scouring powder
- metal brushes

These can damage surfaces and impair functionality.

11.4. Safety check after cleaning

Check before each new start-up:

- that the pressure valve is correctly inserted
- that the float valve can move freely
- that the seal is properly seated

12. Troubleshooting

Error	Cause of error	Troubleshooting
No display	Device is not switched on	• Check that the appliance is properly connected to the mains and that the socket is live. • Make sure that the on/off switch is switched on.
Lid cannot be closed	Sealing ring is not inserted correctly	Insert the sealing ring correctly into the holder provided.
	Push rod is blocked by the float valve	Move the push rod carefully by hand until it can be moved freely.
Lid cannot be opened	Float valve has not fully lowered after depressurisation	Press the float valve down gently using a suitable tool (e.g. a wooden stick).
Vapour escapes from the lid	Lid not closed correctly	Close the lid completely and in accordance with the operating instructions.
	Sealing ring not inserted correctly	Insert the sealing ring correctly into the holder.
	Food residue on the sealing ring	Clean the sealing ring thoroughly and remove all residues.
	Sealing ring damaged or worn	Replace the sealing ring with an original spare part.
Vapour escapes from the float valve	Food residue on the seal of the float valve	Clean the float valve and its seal carefully.
	Float valve seal damaged	Replace the seal with an original spare part.
Float valve does not rise	Seal or valve not positioned correctly	Check the correct position and insert the valve properly.
	Insufficient filling quantity (too little liquid or food)	Fill with sufficient liquid and food according to the minimum fill level.
	Leakage at the lid or vapour outlet valve	Do not continue to operate the appliance. Contact customer service for a check.

Error	Cause of error	Troubleshooting
Food is not cooked or the cooking time is unusually long	Cooking time set too short	Extend the cooking time according to the amount and type of food.
	Food residue between the inner pan and the hotplate	Switch off the appliance, allow to cool down and remove all food residues.
	Inner pot or heating plate deformed	Do not continue to use the appliance. Contact customer service.
	Heating plate not working properly	Do not continue to operate the appliance and send it to customer service for inspection.
Appliance does not automatically switch to keep warm mode	Components of the keep-warm function defective	Do not continue to operate the appliance. Contact the authorised customer service.
Tingling or electric shock sensation when touching the lid	Electrical fault / possible current leakage	Switch off the appliance immediately and pull out the mains plug. Do not continue to use. Contact customer service immediately.

DANGER - Risk of electric shock

If there are signs of an electrical fault, the appliance must not be operated under any circumstances. Repairs may only be carried out by qualified specialists.

13. Error codes

Indication in the display	E1	E2	E3	E4
Error description	Interruption in the temperature sensor circuit (sensor open)	Interruption in the temperature sensor circuit	Interruption or malfunction of the temperature sensor	Interruption in the sensor circuit
Measure	Switch off the appliance, pull out the mains plug and contact customer service.	Do not continue to operate the appliance. Contact customer service.	Take the appliance out of operation and have it checked professionally.	Switch off the appliance and have it checked by an authorised service technician.

14. Behaviour in the event of a power failure

In the event of a power failure, the appliance switches off automatically. However, the pressure in the inner container is maintained. Only open the lid when the float valve is fully lowered and there is no residual pressure. If you want to open the lid, first open the pressure release valve **(4)** until the pressure has been completely released.

Never force the lid open!

After the power supply has been restored:

The appliance can continue to be operated as usual as soon as the power supply is restored.

15. Safety instructions and disclaimer

Never attempt to open the appliance to carry out repairs or modifications. Avoid contact with the mains voltage. Do not short-circuit the product. The device is not waterproof, please only use it in dry conditions. Protect it from high humidity, water and snow. Keep the device away from high temperatures. Do not expose the device to sudden temperature changes or strong vibrations, as this could damage the electronic parts. Check the device 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.

16. 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. For information on authorised collection points in your area, please contact your local city or municipal administration.

Note on data protection:

Please note that you as the end user are responsible for deleting personal data before disposing of an old device.



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

Hereby, WD Plus GmbH declares that the device 308854 is in compliance with the essential requirements and other relevant regulations. 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
V1.8