

# CMC-QAB549S

## Bedienungsanleitung

### Inhalt

---

#### **VOR DEM BENUTZEN**

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN	2
ZUSÄTZLICHE WICHTIGE SCHUTZMASSNAHME / WIE NUTZT MAN VERLÄNGERTE EIN VERLÄNGERUNGSKABEL / SPEZIFIKATION	3
SICHERHEITSWARNUNG	4 ~ 7
ÜBERSICHT DER EINZELTEILE	8
PRODUKTPFLEGE / 'AUTO-CLEAN'-FUNKTION	9 ~ 10

#### **BEIM BENUTZEN**

BETRIEBSTASTEN UND DISPLAYANZEIGE / SPRACHASSISTENT*IN EINRICHTEN	11 ~ 12
KOCHVORBEREITUNG	13
WIE KOCHT MAN	14
KOCHPROGRAMMANLEITUNG / KOCHTEMPERATUR UND KOCHZEIT PRO MENÜ	15
SCHNELLKOCH (MEAT, VEGETABLES, PORRIDGE) MENÜ	16
SCHNELLKOCH (GABA RICE) MENÜ	17
MULTIKOCH, DAMPFKOCH, SLOW COOK(LANGSAMES KOCHEN)	18
BROWNING FRY	19
WIE MAN REIS LECKER WARMHÄLT / WIE MAN DIE VOREINSTELLUNGSKOCHFUNKTION BENUTZT	20 ~ 21

#### **BEVOR SIE DEN KUNDENSERVICE KONTAKTIEREN**

CHECKLISTE MIT SCHRITTEN	22 ~ 24
FEHLERCODE UND MÖGLICHE FEHLERURSACHE	25

**KUNDENSERVICE** : [info@cuckoomall.de](mailto:info@cuckoomall.de)

# **VOR DEM BENUTZEN**

## **WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

1. Lesen Sie bitte sorgfältig die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät verwenden.
2. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes. Verwenden Sie stattdessen Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlägen und / oder Verletzungen von Personen und dem Gerät das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
4. Bitte lassen Sie ihre Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes. Dieses Gerät bitte auch nicht unbeaufsichtigt von Kindern verwenden lassen.
5. Falls Sie das Gerät nicht verwenden oder reinigen möchten stecken Sie das Gerät vorher aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie dessen Teile auseinander bauen.
6. Betreiben das Gerät nicht, wenn Sie eine Beschädigung an dem Gerät oder dessen Netzteil feststellen. Senden Sie das Gerät zur Prüfung und Reparatur an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung.
7. Die Verwendung von Zubehör, welches vom Gerätehersteller nicht empfohlen wird, kann zu Fehlfunktionen am Gerät, sowie zu einem Stromschlag und oder Brand und somit auch zu Verletzungen führen.
8. Wenn ihr Netzteil beschädigt ist, so muss es durch ein vom Hersteller verifiziertes Netzteil ausgetauscht werden, diese sind bei dem Hersteller oder Ihrem Kundendienst erhältlich.
9. Bitte verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie bitte keine heißen Oberflächen mit dem Netzteil.
11. Bitte stellen Sie das Gerät nicht neben oder auf Gas- oder Elektroherde und Öfen.
12. Stecken Sie das Netzteil immer zuerst in das Gerät, bevor Sie es in die Steckdose stecken. Um das Gerät vollständig auszuschalten muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
13. Bitte verwenden Sie dieses Gerät nur für den für ihn vorgesehenen Zweck.
14. Bitte seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen möchten und sich heiße Flüssigkeiten im Inneren befinden.
15. Zu große Zutaten, Metallfolienverpackungen und andere Küchenutensilien dürfen nicht in das Gerät gelegt werden, da dadurch eine Brandgefahr bestehen kann.
16. Bitte beachten Sie, dass das Gerät während des Betriebs nicht abgedeckt ist und keine brennbaren Materialien (z. Bsp. Vorhänge) berührt um eine Brandgefahr vorzubeugen.
17. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, kochen Sie nur in dem mitgelieferten herausnehmbaren Topf.
18. Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen führen. Sichern und schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Siehe hierfür "Bedienungsanleitung".
19. Kochen Sie keine Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Müsli, Makkaroni, Spaghetti oder andere derartige Speisen. Die Zubereitung dieser Speisen neigen zum Aufschäumen und können so die Druckentlastungsvorrichtung blockieren
20. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer die Druckentlastungsvorrichtung auf Verunreinigungen und Blockaden.
21. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn das Gerät abgekühlt und der Innendruck entlassen wurde. Siehe hierfür "Bedienungsanleitung".
22. Verwenden Sie den mitgelieferten Schnellkochtopf nicht zum Braten mit Öl.
23. Die Kanäle im Druckregler, die das Entweichen von Dampf ermöglichen, sollten regelmäßig auf Verstopfungen überprüft werden.
24. Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
25. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bitte bewahren Sie das Gerät und sein Netzteil außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### **ANLEITUNG AUFBEWAHREN**

**DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALT BESTIMMT**

## ZUSÄTZLICHE WICHTIGE SICHERHEITSMASNAHMEN

**WARNUNG:** Dieses Gerät erzeugt Wärme und Dampf während des Gebrauchs. Treffen Sie geeignete Vorsichtsmaßnahmen, um Verletzungen und Sachschäden durch den abgelassenen Dampf oder die Hitze zu vermeiden.

1. Halten Sie Hände und Gesicht vom Druckentlastungsventil fern, wenn der Druck abgelassen wird.
2. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen. Der Dampf im Inneren ist heiß und kann zu Verbrennung führen.
3. Öffnen Sie niemals den Deckel, während das Gerät in Betrieb ist.
4. Das Gerät nicht ohne den inneren Topf verwenden.
5. Decken Sie das Druckventil nicht ab, da dies Druck aufstauen und zu einer Explosion führen kann.
6. Berühren Sie unmittelbar nach dem Gebrauch weder den Innentopf noch die Heizteile. Lassen Sie das Gerät zuerst vollständig abkühlen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Küchen vorgesehen, wie z. Bsp.:

- im privaten Haushalt;
- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.

## VERWENDUNG DES VERLÄNGERUNGSKABELS

### HINWEIS:

1. Ein kurzes Netzkabel (oder Kabelsatz) wird mitgeliefert, um die Gefahr einer Verwicklung durch ein längeres Kabel zu verringern.
2. Ein Verlängerungskabel sollte ordnungsgemäß verwendet werden.
3. Die Verwendung des Verlängerungskabels für den Reiskocher:
  - Für den Reiskocher sollte ein Netzteil mit richtiger Nennspannung (AC220-240V) verwendet werden.
  - Falls das Gerät auf dem Boden steht, sollte das Verlängerungskabel auch auf dem Boden liegen.
  - Bitte achten Sie auf potentielle Gefährdung von Kindern wenn Sie die Kabel auslegen. Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker: (Ein Steckerkontakt ist breiter als der andere). Aus Sicherheitsgründen passt dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Bitte behalten Sie diese Sicherheitsvorrichtung bei.

## SPEZIFIKATION

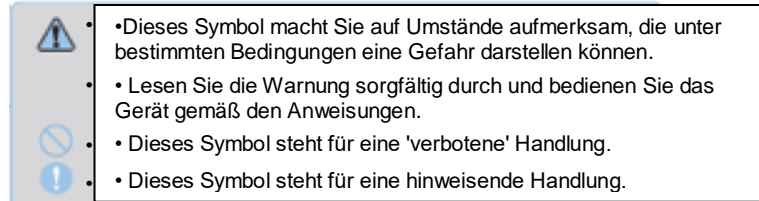
Modellnamen		CMC-Q5 Series
Strom		AC220~240V, 50Hz
Stromverbrauch		1100W
Kochmenü		Rice
		Gaba Rice
		Meat
		Vegetables
		Porridge
		Browning Fry
		Multi Cook
		Steam Cook
		Slow Cook
Auto Clean		
Kabellänge		1.4 m
Druck		78.4KPa (0.8kgf/cm <sup>2</sup> )
Produktgewicht		6.7 kg
Produktgröße	Breite	30.4 cm
	Länge	39.5 cm
	Höhe	28.2 cm

## SICHERHEITSWARNUNG

- Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitswarnungen aufmerksam durch, um Unfälle und Gefahren zu vermeiden.
- Die Sicherheitswarnung ist in 'Warnung' und 'Achtung' unterteilt, die Bedeutung von Warnung und Achtung lautet wie folgt.

Warnung: Eine Aktion könnte in schwerer Verletzung oder Tot resultieren.

Achtung: Eine Aktion könnte in Sachschäden und oder Verletzung resultieren.



### Warnung Verboten

**Nähern Sie nicht ihre Hände oder ihr Gesicht dem Druckgewicht oder automatischen Dampfauslass.**

- Der abgelassene Dampf ist sehr heiß und führt zu Verbrennung bei Hautkontakt.
- Bitte achten Sie darauf ihre Kinder vor allem vor diesen Stellen ihres Gerätes zu schützen.

**Verwenden Sie den Kocher nicht unter direktem Sonnenlicht, in der Nähe von Gasherden, Feuerzeugen oder Öfen und anderen Hitzequellen**

- Die Hitzestrahlung kann zu elektrischen Kurzschlüssen, Umformungen, Verfärbungen, Stromschlägen oder Bränden führen.
- Dies gilt auch für ihr Kabel dessen Isolierung unter Hitze schmelzen könnten. Bitte überprüfen Sie ihr Netzteil wiederholt.

**Zerlegen oder modifizieren Sie den Kocher nicht.**

- Unsachgerechte Zerlegung führt zur Beschädigung des Gerätes.
- Lassen Sie ihr Gerät nur von einem Techniker zerlegen oder reparieren. Für Reparatur- und Fehlfunktionsberatungen wenden Sie sich bitten an unsere Kundenservice.

**Verwenden Sie nur geerdete AC 220V-Steckdosen mit einer Nennspannung von 15A oder höher. Stecken Sie nicht die Netzstecker von mehrerer Produkte gleichzeitig in eine Steckdose.**

- Die Benutzung Produkt kann zu exothermischen Reaktionen, Feuer oder Stromschlägen führen. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Steckdose.
- Wenn sich am Netzstecker Fremdkörper befinden oder der Netzstecker feucht ist, wischen Sie diese vor dem Gebrauch gut ab.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel mit 15A oder mehr.

**Verwenden Sie ihren Kocher nicht feuchten Umgebungen oder in direkter Nähe zu Wasser. Das Eindringen von Flüssigkeit kann zu Kurzschlüssen und auch Stromschlägen führen.**

- Wenn Wasser in den Kocher gelangt, wenden Sie sich bitten an unsere Kundenservice.

**Benutzen Sie ihr Gerät nicht in staubiger Umgebung. Lagern und benutzen Sie keine Chemikalien in der Nähe des Gerätes.**

- Dies stellt eine Brandgefahr dar.

**Falls Sie eine Beschädigung am Gerät, dem Netzteil oder der Steckdose feststellen, hören Sie auf den Kocher zu bedienen und wenden Sie sich an unseren Kundenservice.**

- Wenn die Isolierung des Netzkabels aufgrund unachtsamen Gebrauchs des Kocher sich abschält, stellt dies eine Brand- und Stromschlaggefahr dar. Überprüfen Sie daher regelmäßig den Zustand ihres Gerätes, des Netzteils und der Steckdose.
- Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, ersetzen Sie das Kabel durch den Hersteller, seinen Händler oder einen qualifizierten Techniker, um einen sachgerechten Austausch zu gewährleisten.
- Reparieren Sie den Kocher unbedingt nur an einem designierten Servicezentrum.

**Das Gerät nicht in die Spüle hineinlegen oder abwaschen, sowie kein Wasser in das Gerät eingießen.**

- Eine Beschädigung des Gerätes, sowie eine Gefährdung ihrer Selbst wäre sonst nicht auszuschließen.
- Wenn Wasser in den Kocher gelangt, hören Sie auf den Kocher zu bedienen, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich bitten an unsere Kundenservice.

**Blockieren Sie nicht das Druckgewicht oder den automatischen Dampfauslass und verwenden Sie kein Geschirrtuch, keine dekorative Abdeckung oder andere Gegenstände am Dampfauslass.**

- Dies kann zu Explosionen durch Druck führen.
- Dies kann zu Umformungen, Verfärbungen oder Fehlfunktionen des Hauptteils führen.

**Verwenden Sie nur den originalen nicht modifizierten Innentopf.**

- Fehlfunktionen und Brandgefahr sind sonst nicht auszuschließen.
- Wenn sich ihr Innentopf verformt, wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

**Bedienen Sie den Kocher nicht ohne den Innentopf.**

- Hier besteht Stromschlaggefahr und keine Funktionsfähigkeit des Gerätes.
- Fügen Sie weder Wasser noch Zutaten in ihr Gerät, ohne dass sich ein Innentopf in ihm befindet.
- Wenn Reis oder Wasser eingefügt wurde, drehen Sie den Kocher nicht um oder schütteln Sie es nicht und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

**Bitte stecken sie keine scharfen oder harten Gegenstände in den Dampfauslass und blockieren Sie ihn nicht anderweitig.**

- Beschädigung des Dampfauslasses führt zur Brand- und Stromschlaggefahr.
- Besondere Vorsicht ist bei Kindern geboten.

**Den Kocher außerhalb der Reichweite von Kindern halten.**

- Kinder könnten durch leichtsinnige Bedienung eine Brand- oder Stromschlaggefahr verursachen.

**Sprühen oder spritzen Sie keine Pestizide oder Chemikalien in den Kocher.**

- Es besteht Brandgefahr.
- Wenn Kakerlaken oder Insekten in den Kocher eindringen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

**Bitte stecken Sie keine Gegenstände (Nadeln, Reinigungsstifte, etc.) in die Einlass-/ Auslassöffnungen oder Lücken des Gerätes.**

- Dies könnte zu Fehlfunktionen mitunter auch Brand- und Stromschlaggefahr führen.
- Benutzen Sie bitte den Reinigungsstift nur zur Reinigung des Dampfauslasses.

**Öffnen Sie den Deckel niemals während des Kochens.**

- Öffnen Sie niemals zuerst den Deckel, wenn beim Kochen Wasser überkocht oder Dampf austritt.
- Bei gewaltsamer Öffnung, kann sich die Flüssigkeit verstreuen und zu Verbrennungen führen.
- Wenn Sie den Deckel während des Kochens öffnen müssen, drücken Sie die Abbruchtaste (2 Sekunden bei hoher innerer Temperatur) und öffnen Sie ihn erst, nachdem Ihnen bestätigt wurde, dass der Innendruck vollständig entfernt wurde.
- Wenn nötig, hören Sie auf den Kocher zu bedienen, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

**Biegen, binden oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt.**

- Stromschläge oder elektronische Kurzschlüsse können zu Brände führen. Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels.

**Ziehen und stecken Sie den Netzstecker nicht wiederholt ein und aus.**

- Hier besteht Stromschlaggefahr.

**Achten Sie bitte darauf, dass weder Haustiere noch scharfe Gegenstände das Netzteil beschädigen.**

- Schäden können elektronische Kurzschlüsse, Stromschläge oder einen Brände verursachen. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und den Netzstecker.

**Entfernen Sie Fremdkörper auf Kabel und Stecker mit einem trockenen Tuch, um Brandgefahr vorzubeugen.**

- Überprüfen Sie bitte ihr Netzteil regelmäßig auf Verunreinigungen.

**Benutzen Sie ihr Gerät nicht in einem dicht abgeschlossenen Bereich, wie einem Behälter oder ein Regal.**

- Falls das Kabel in einen Spalt gedrückt wird, könnte dies das Netzteil beschädigen und eine Stromschlag- und Brandgefahr darstellen.
- Wenn Sie ihr Gerät in der Nähe von Mobiliar benutzen, achten Sie bitte darauf, dass der abgelassene Dampf Schäden an Holz und elektrischen Geräten verursachen kann.

**Achten Sie bitte darauf, dass weder das Gerät noch andere schweren Gegenstände das Netzkabel belasten.**

- Eine Belastung des Kabels könnte zu Beschädigungen führen und so eine Stromschlag- und Brandgefahr stellen.

**Bitte stecken Sie das Gerät nicht in miteinander gesteckte Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.**

- Hier besteht Stromschlag- und Brandgefahr.

**Reinigen Sie den Temperatursensor, die Innenflächen ihres Gerätes, sowie die Oberflächen des Heizelements vor Gebrauch.**

- Überprüfen Sie unbedingt vor der Verwendung des Kochers ob Fremdstoffe entfernt wurden.
- Die Temperatur kann nicht genau erfasst werden, falls der Temperatursensor behindert wird, und dies kann zu Fehlfunktionen und Brandgefahr durch die falsch regulierte Erwärmung des Innentopfs führen.

**Beim Ein- oder Ausstecken des Steckers unbedingt nur mit trockenen Händen vorgehen.**

- Das Herausziehen des Netzsteckers mit nassen Händen kann zu Stromschlägen führen.
- Ein gewaltsames Herausziehen kann zu einer Fehlfunktion des Netzkabels führen, die zu einem elektrischen Kurzschluss oder einem Stromschlag führen kann.

**Beim verschieben des Kochers nicht den Netzkabel anheben oder ziehen.**

- Bei einer Beschädigung des Netzteils besteht Stromschlag- und Brandgefahr.

## **Achtung Verboten**

**Wischen Sie nach dem Kochen das angesammelte Wasser im Hauptteil auf, um Geruchbildung zu verhindern.**

- In der Flüssigkeit könnten sonst Mikroorganismen zu Gestank und Verfärbungen führen.
- Wischen Sie das angesammelte Wasser in der Abtropfschale des Hauptteils auf.

**Wenn Tasten vor und nach dem Gebrauch nicht gedrückt werden können oder nicht funktionieren;**

- Wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

**Wenn während des Kochens ein Stromausfall auftritt, wird der automatische Dampfauslass aktiviert und der Dampf wird kontrolliert abgelassen.**

- Kochen Sie bitte Reis und Wasser nur mit den angegebenen Mengenangaben.
- Bei zu viel Wasser kann ihr Gerät während des Betriebes überlaufen.
- Bitte kochen sie immer mit aufgesetzter Dampfkontrollkappe.

**Beim Kochen von Gerichten mit Knochen wie Galbijim, würzen Sie das Gericht in einem separaten Behälter und übertragen Sie es erst dann.**

- Falls Sie ihr Gericht im Innentopf schon vorbereiten könnte die Innentopfbeschichtung beschädigt werden und sich ablösen.
- Falls dies jedoch trotzdem aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden passiert. Können Sie diese Schäden auch innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandeln lassen.

**Reinigen Sie bitte ihr Gerät nach jeder Benutzung.**

- Falls Sie ihr Gerät nicht reinigen kann der von Mikroorganismen erzeugte Geruch den Geschmack ihrer Gerichte verfälschen.
- Reinigen Sie den Innentopfdeckel unbedingt mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch, da das Reinigen des Innentopfdeckels mit einem/r groben oder metallischen Bürste/ Schwamm die Beschichtung sich ablösen kann.
- Je nach Bedienungsumgebung oder –methode des Produkts kann sich die Beschichtung des Innentopfdeckels ablösen. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.

**Halten Sie bitte keine Körperteile in die Nähe des Dampfauslasses während das Gerät in Betrieb ist.**

- Seien Sie vorsichtig und vorgewarnt, da der Dampf mit hoher Geschwindigkeit abgelassen wird. Ein typisches „Chuchu“-Geräusch kann währenddessen gehört werden.
- Achten Sie insbesondere auf Kinder, da der Dampf zu Verbrennungen führen kann.

**Halten Sie Lebensmittel (außer weißem Reis,) wie rote Bohnen, gemischte Lebensmittel, Kroketten, Gratin etc. nach Möglichkeit nicht warm, da diese bei zu langem Warmhalten verkommen können.**

**Halten Sie beim Ziehen des Netzsteckers nicht das Netzkabel sondern den Netzstecker fest.**

- Ein Stoß am Netzkabel kann es beschädigen und eine Brand- und Stromschlaggefahr stellen.

**Waschen Sie den Reis in einem separaten Behälter, füllen Sie ihn in den Innentopf und klopfen Sie nicht auf den Innentopf um verbleibenden Reis abzulösen.**

- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden kann diese innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt.

**Verwenden Sie den Innentopf bitte nicht für andere Zwecke und setzen Sie ihn nicht auf direktem Feuer aus.**

- Die Innentopfbeschichtung kann sich verformen oder ablösen und dies kann zu Fehlfunktionen führen.

**Wenn sich die Innentopfbeschichtung ablöst, wenden Sie sich bitten an unsere Kundenservice.**

- Falls Sie ihr Gerät über einen längeren Zeitraum benutzen kann sich die Innentopfbeschichtung ablösen.
- Waschen Sie den Innentopf unbedingt mit einem neutralen Küchenwaschmittel und einem weichen Schwamm. Das Waschen mit einer groben Bürste oder einem Metallwolle kann die Beschichtung ablösen.
- Wenn scharfe Utensilien (Gabeln, Löffel, Essstäbchen usw.) im Innentopf gewaschen werden, kann sich die Innentopfbeschichtung zerkratzt werden.
- Im Falle eines Kratzers oder Ablösens der Innentopfbeschichtung aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden kann diese innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt werden.

**Bitte verwenden Sie ihr Gerät nicht auf unebenen Oberflächen.**

- Dies kann zu Produkt- und Personenschäden führen.
- Achten Sie bitte darauf, dass Sie sich nicht mit Ihren Händen, Füßen oder andere Gegenstände am Netzkabel verwickeln und so das Produkt fallen zulassen.

**Wenn während des Gebrauchs seltsame Geräusche, Gerüche oder Rauch entstehen, ziehen Sie sofort den Netzstecker, entfernen Sie den Innendruck vollständig und wenden Sie sich bitte an unsere Kundenservice.**

**Bitte kochen Sie nicht mit mehr als der maximal angegebenen Kapazität.**

- Dies kann zu Fehlfunktionen wie Reisswasserüberlauf oder schlechtem Garen führen.
- Wenn die in der Kochanleitung angegebene Kapazität überschritten wird, kann der Inhalt durch das Druckgewicht und der "Soft Steam Cap" überlaufen.
- Bitte beachten Sie dies auch beim Kochen von Brei.

**Bewahren Sie den Kocher vor Aufprällen.**

- Ein Aufprall kann das Gerät beschädigen und zu Fehlfunktionen führen.
- Im Falle einer Verformung des Innentopfs aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden kann dieser Schaden innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt werden.

**Falls Sie einen Widerstand beim Drehen des Deckelgriffs spüren, z. Bsp. während des Hochdruckkochens, so versuchen Sie es nicht mit Gewalt.**

- Dies könnte sonst zu Produktschaden oder Verbrennungen führen.
- Überprüfen Sie, ob das Druckgewicht gekippt und der Dampf vollständig abgelassen ist, bevor Sie den Deckelriegelgriff drehen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen, da Sie sich durch Dampf verletzt werden können.

**Löffeln Sie Reis nur mit einem Plastik- oder Holzlöffeln und nicht mit einem Metalllöffel aus dem Innentopf. Bewahren Sie auch keine scharfen Küchenutensilien aus Metall wie Messer und Scheren im Innentopf auf.**

- Die Innentopfbeschichtung kann hierdurch beschädigt werden und sich ablösen.
- Falls so die Beschichtung des Innentopfes aufgrund von Fahrlässigkeit des Kunden beschädigt wird, kann diese innerhalb der kostenlosen Servicezeit gegen eine Gebühr behandelt behandelt.

**Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht den heißen Innentopf, die Innenseite, die Heizplatte und das Druckgewicht.**

- Dies kann zu Verbrennungen durch die heißen Oberflächen führen.
- Das Druckgewicht kann kippen und dies kann zu Verbrennungen durch austretendem Dampf führen.

**Heben Sie das Produkt nicht am Deckelriegelgriff oder am Innentopfgriff an.**

- Wenn Sie am Deckelriegelgriff oder am Innentopfgriff ziehen, besteht die Gefahr, dass sich der Deckel öffnet.
- Verwenden Sie die Griffe an den Seiten ihres Gerätes für einen sicheren Transport.

**Verwenden Sie nicht eine andere Spannung als 200V AC.**

- Dies kann ansonsten zu Stromschlägen oder Bränden führen.
- Das Produkt wird nicht normal funktionieren.
- Verwenden Sie keinen Spannungsanheber auf 220V bei einer 110V-Stromversorgung.

**Verwenden Sie keinen Untersetzer, Kissen oder elektrischen Wärmepads unter dem Kocher.**

- Dies kann das Gerät verformen oder sogar einen Brand verursachen. Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Produkts.

**Verwenden Sie den Kocher nur fürs Kochen, Erwärmen und die angegebene Menüs**

- Anderweitige Anwendung kann zu Fehlfunktionen am Gerät, Verunreinigung, oder zur Gefährdung von Personen führen.

**Ziehen Sie bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.**

- Schlechte Isolationsleistung kann zu Stromschlägen, elektrischen Kurzschlüssen oder Bränden führen.

# ÜBERSICHT DER EINZELTEILE (독일어)



**Soft Steam Cap**

**Digital Programmed Steam Releaser (Solenoid Valve)**  
Keep the pressure weight horizontally. It stabilizes steam inside. When the pressure weight spins, it releases steam.

**Automatic Steam Exhaust Outlet**  
When cooking is finished or in warming mode, steam releases automatically.

**Lock/Unlock Handle**  
The handle has to be in 'Lock' position to operate.

**Lid Open Button**  
Turn handle to 'Unlock', and then press Lid open button to open.

**LED Display**

**Control Panel**



**Lid Assy**

**Main seal**

**Inner Pot Handle**

**Inner Pot**  
Insert the inner pot into multi cooker.

**Drain Dish**  
Pour out water from drain dish after cooking or during 'Warming' mode. Otherwise, an odor(s) may occurs

**Power Cord**

**Power Plug**  
The plug type may differ from the actual. (this is only to explain about how it works.)

**Temperature Sensor**

## Accessories



Operating Instruction



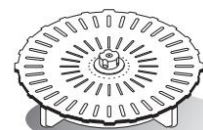
Cooking Guide



Rice Scoop



Measuring Cup



Steam Plate



Cleaning Pin  
(Attached on the bottom of the unit)



# PRODUKTPFLEGE

## INNENTOPF



Befreien Sie Innen- und Außenseiten des Innentopfes von jeglicher Verschmutzung.  
 ※ Der Kontaktbereich des Innentopfs mit der Druckdichtung muss immer sauber sein, was die Dauerbarkeit des Produkts erhöht.

## DICHTUNG



Stellen Sie während der Reinigung sicher, dass die Druckdichtung richtig sitzt. Reinigen Sie es, indem Sie es vorsichtig abwischen.

## INNEN KÖRPER



Säubern Sie den Temperatursensor und die Heizplatte ebenfalls mit einem feuchten Tuch. Wenn Fremdkörper den Temperatursensor blockieren führt dies evtl. zu Fehlfunktionen des Gerätes.

## HAUPT EINHEIT



Wischen Sie das Hauptgerät mit einem getrockneten Tuch ab.

## ABDECKUNG



Entfernen Sie Reiswasserüberreste und achten Sie beim Reinigen darauf nur ein feuchtes Tuch zu verwenden, da sonst die Metalleinlagen des Deckels beschädigt werden könnten.  
 ※ Das Bild kann im tatsächlichen Produkt anders aussehen

## FEUCHTIGKEIT AUF DEM KOCHER



Dieser Teil dient dazu, das Wasser nach dem Kochen zu sammeln, das durch die Dampfentlüftung kommt. Wenn das Kochen beendet ist, wischen Sie es mit einem getrockneten Geschirrtuch sauber.

## STEUERUNG



Wenn die Haupteinheit mit gekochter Reisbrühe oder Fremdkörpern befleckt ist, wischen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Geschirrtuch ab. Die Verwendung eines groben Scheuerschwamms, einer Bürste usw. kann das Produkt beschädigen. Wenn die Tasten nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

## DECKEL TASTE



Wischen Sie vor oder nach dem Gebrauch den Deckelknopf ab und entfernen Sie Kondenswasser oder andere Fremdstoffe mit einem feuchten Handtuch. Wenden Sie sich vor oder nach dem Gebrauch an den Kundenservice, wenn die Schaltfläche zum Öffnen des Deckels nicht funktioniert.

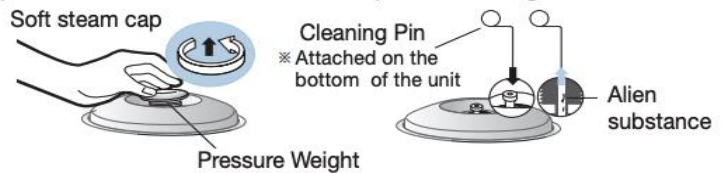
※ Achtung: Reinigen Sie den Innentopf nicht mit scharfem Besteck. Die Beschichtung des Innentopfs kann sich abnutzen.

## So reinigen Sie die Druckgewichtsdüse.

Wenn das Ventil des Druckteils verstopft ist, verwenden Sie den Reinigungsstift zur Reinigung.

- Durch die Ventilbohrung des Druckgewichts kann Dampf austreten. Überprüfen Sie regelmäßig, ob diese nicht blockiert ist. Wenn die Ventilbohrung des Druckgewichts verstopft ist, können der heiße Dampf und der heiße Inhalt im Gerät schwere Verletzungen verursachen.

Verwenden Sie den Reinigungsstift nur zur Reinigung des Ventillochs des Druckgewichts



## So trennen Sie das Druckgewicht ab

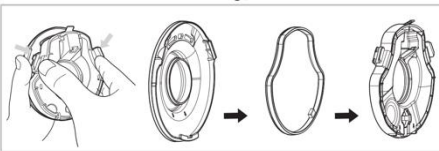
- Wenn der Verriegelungs- / Entriegelungsgriff verriegelt ist (befindet sich auf „Verriegelt“), drehen Sie das Druckgewicht während des Hochziehens gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie es dann heraus.
- Durchstechen Sie das verstopfte Ventilloch mit dem Reinigungsstift und bauen Sie es wieder zusammen, indem Sie das Druckgewicht aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen.
  - Verwenden Sie den Reinigungsstift niemals für andere Zwecke und versuchen Sie nicht, andere Löcher in das Gerät zu stechen. Dies könnte die sichere Funktionsweise des Gerätes aussetzen.
- Wenn Sie das Druckgewicht richtig montieren sollte es frei gedreht werden können.

## So reinigen Sie die "Soft Steam Cap"

※ Berühren Sie die Oberfläche der weichen Dampfkappe nicht direkt nach dem Kochen. Sie können sich verbrennen

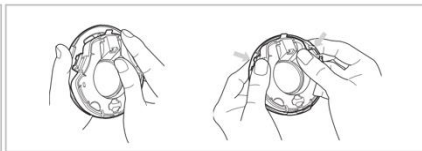


1. Nehmen Sie die "Soft Steam Cap" wie auf dem Bild gezeigt ab.



2. Nehmen Sie den Griff und lösen Sie ihn indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. Reinigen Sie die Teile häufig mit Spülmittel und Schwamm. Die Teile bitte wieder in der richtigen Reihenfolge zusammenbauen.

※ Achten Sie beim Einsetzen auf die richtige Position der Markierung.

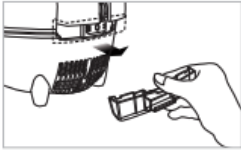


3. Setzen Sie die "Soft Steam Cap" in die vorhergesehene Buchtung ein und drücken Sie die vorderen Haken in Pfeilrichtung, diese sollten einrasten.

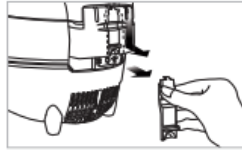


4. Wenn Sie die "Soft Steam Cap" am Kocher anbringen, setzen Sie die "Soft Steam Cap" wie in der Abbildung gezeigt auf und drücken Sie auf die "Soft Steam Cap", um sie zu befestigen.

## So reinigen Sie die Abtropfenschale



1. Ziehen Sie die Unterseite wie gezeigt ab.



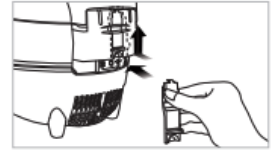
2. Trennen Sie die Wasserabflussbehälterkappe, indem Sie sie nach unten drücken.



3. Reinigen der Kappe und Behälter mit Spülmittel und Schwamm.

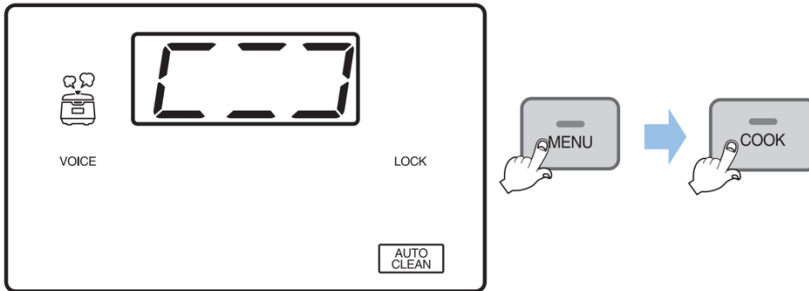


4. Reinigen Sie den Wasserabflussbehälter mit dem Bürstensatz des Reinigungsstiftes.



5. Nach der Reinigung sicher in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.







## VERWENDUNG VON AUTO CLEAN (Dampfreinigung)



Geben Sie 3 Tasse von Messbecher in den Innentopf, schließen Sie die Abdeckung und verriegeln Sie den Deckel.

- Nachdem Sie das Menü für die automatische Reinigung ausgewählt haben, drücken Sie die „MENU“-Taste und dann die „COOK“-Taste.


### Stellungen des Deckelgriffs

1. Der Griff muss während des Kochens auf „“ (Verriegelt) gedreht werden.  
Wenn die Lampe eingeschaltet ist, ist der Kochvorgang abgeschlossen.  
Dies ist eine Sicherheitsfunktion, versuchen Sie bitte nicht den Deckel zu öffnen falls die Lampe aus ist.
2. Drehen Sie nach dem Kochen den Griff von „“ (Verriegelt) auf „“ (Entriegelt). Wenn sich im Innentopf nicht entlassener Dampf befindet, kann es schwierig sein, den Griff zu drehen. In diesem Fall das Druckgewicht drehen und den überschüssigen Dampf ablassen. Versuchen Sie auf keinen Fall den Deckel dann mit Gewalt zu öffnen.
3. Der Griff muss beim Öffnen und Schließen auf „“ (Verriegelt) gedreht werden.
  - Wenn die Lampe nicht über „LOCK“ (verriegelt) nicht leuchten, können die Tasten „COOK“ und „PRESET“ nicht betätigt werden. Stellen Sie sicher, dass sich der Griff auf „“ (Verriegelt) befindet.
  - Wenn der Deckel von oben betrachtet wird, so ist er verriegelt, wenn der Griff vollständig in Richtung „“ (LOCK) gedreht ist.

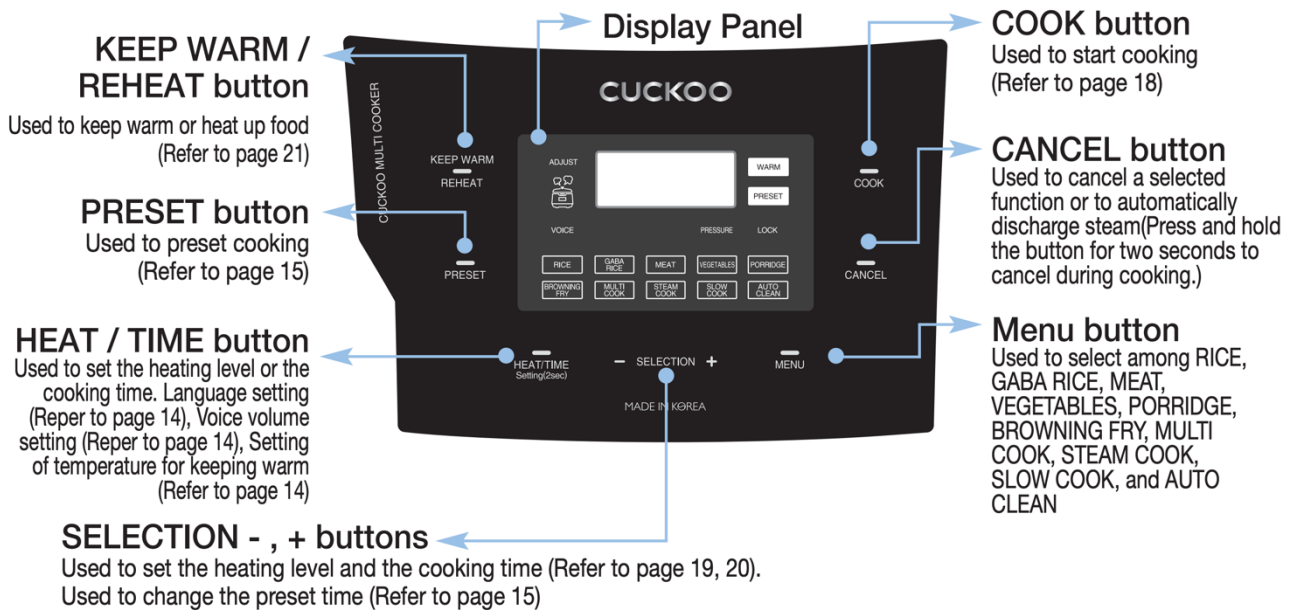


### Wenn der Deckel nicht perfekt schließt

Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu schließen. Dies kann das Produkt beschädigen. Überprüfe das Folgendes:

1. Stellen Sie sicher, dass der Innentopf richtig im Hauptkörper sitzt.
2. Um den Deckel zu schließen, muss sich der Griff auf „“ (Entriegelt) stehen.
3. Wenn sich im Innentopf überschüssiger Dampf befindet, kann es schwierig sein, den Deckel zu verriegeln. Drehen Sie das Druckgewicht und lassen Sie den überschüssigen Dampf ab. Versuchen Sie dann erneut, den Griff zu drehen

# WHEN USING OPERATION BUTTON AND PANEL DISPLAY

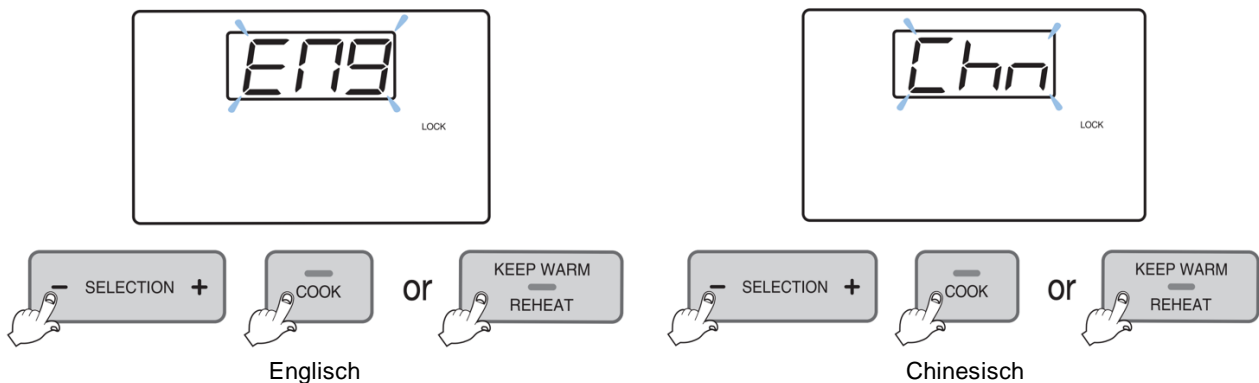


- ※ Falls Sie das eingesteckte Gerät nicht bedienen können befindet es sich wahrscheinlich im Standby-Modus. (Der Standby-Bildschirm kann unterschiedlich konfiguriert sein, dass heißt die Uhrzeit, die Stimme und die angepasste Reisgeschmacksstufe können variieren)
- ※ Wenn während des Kochvorgangs die "CANCEL"-Taste gedrückt wird, wechselt der Reiskocher in den Standbymodus.
- ※ Drücken Sie die "CANCEL"-Taste, bis ein Summen ertönt. Das Bild kann je nach Modell variieren.

## EINSTELLUNG DER SPRACHSTEUERUNG

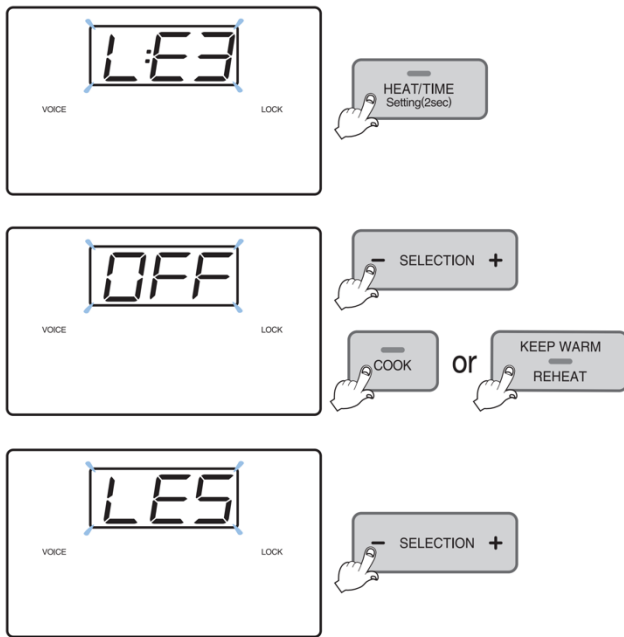
### Spracheinstellung

So können Sie auswählen, ob das Gerät auf Englisch oder Chinesisch mit ihnen sprechen soll. Standardmäßig ist das Gerät auf Englisch eingestellt.



1. Wenn Sie die SETTING-Taste im Standby-Modus mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten, gelangen Sie in den Spracheinstellungsmodus, wie im Display in der obigen Abbildung zeigt.
  - Wenn Sie die CANCEL-Taste drücken oder 7 Sekunden vergangen sind, ohne dass eine Taste gedrückt wurde, wird die Funktion abgebrochen und kehrt in den Standby-Modus zurück.
2. Drücken Sie die COOK-Taste oder die KEEP WARM/REHEAT-Taste, um die bevorzugte Sprache einzustellen, und das Produkt kehrt in den Standby-Modus zurück.

## Lautstärkereglung für Sprachführung



Um diese Funktion aufzurufen, drücken Sie zweimal die "SETTING"-Taste. Die "SETTING"-Taste muss beim ersten Mal länger als 2 Sekunde gedrückt werden.

Benutzen Sie die "SELECTION-,+ "-Taste, um die Lautstärke von „1“ bis auf „5“ zu ändern.

- Drücken Sie COOK oder KEEP WARM/REHEAT-Taste, um die gewünschte Lautstärke einzustellen und Sie werden die Sprachanzeige auf Englisch "Voice Volume has been set" hören und kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Wenn Sie die CANCEL-Taste oder 7 Sekunden lang drücken, ohne dass eine Taste gedrückt wurde, wird die Sprachanzeige auf Englisch "Function setting has been canceled with over time" hören und es wird keine Funktion eingestellt und kehren in den Standby-Modus zurück. (Wenn Sie die SETTING-Taste drücken, werden Sie den Warmhalten Einstellungsmodus aufrufen ohne geänderten Wert gespeichert.)

Wenn Sie SELECTION-,+ -Tasten drücken, um "OFF" einzustellen, hören Sie die Sprachanzeige "Function has been canceled" und die Sprachfunktion ist inaktiv, wenn "VOICE" und "OFF" im Display blinken.

## KOCHVORBEREITUNG

### 1. Spülen Sie den Innentopf gründlich aus und trocknen Sie ihn gut ab.

- Verwenden Sie ein weiches Geschirrtuch um den Innentopf zu reinigen.
- Wenn Sie eine raue Bürste verwenden, kann sich die Beschichtung des Innentopfes ablösen.
- Spülen und legen Sie keine spitzen Gegenstände (wie Gabel, Löffel, Essstäbchen usw.) im Innentopf ab.

### 2. Verwenden Sie einen Messbecher, um die gewünschte Anzahl der Portionen in einen separates Gefäß zu übertragen.

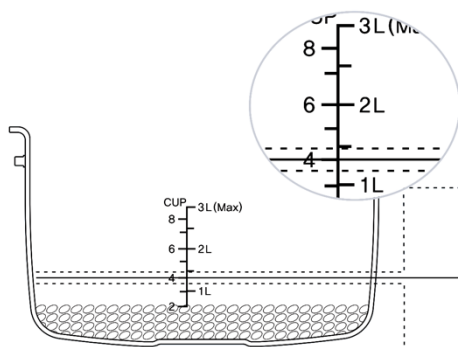
- Wenn der Reis flach an der oberen Kante des Messbechers anliegt entspricht dies einer Portion. Die Anzahl der Portionen entspricht dann der Anzahl der so gefüllten Messbecher.

(Auf einer Außenfläche des Messbechers befinden sich Markierungen von  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{3}{4}$ )



### 3. Stellen Sie den Wasserstand entsprechend dem Gericht ein, das Sie zubereiten möchten.

- Stellen Sie den Innentopf auf eine ebene Fläche und stellen Sie das Wassermengen mithilfe der Markierung am Innentopf ein.
- Die Litermarkierung auf dem Innentopf zeigt die Wassermenge für das Essen an, wenn Wasser eingefüllt wird.
- Die Tassenmarkierung auf dem Innentopf zeigt die Wassermenge für Jasminreis und Wasser werden zusammen addiert.



- ❶ - So kochen Sie klebrigen oder alten Reis:  
Gießen Sie mehr Wasser als erforderlich hinzu
- ❷ - Klebreis für 4 Personen (4 Tassen):  
Stellen Sie das Wasser auf Skala 4 von „GLUTINOUS“ ein.
- ❸ - Bei verkochtem Reis:  
Benutzen Sie weniger Wasser als die entsprechende Skala es empfiehlt

- Die Qualität des Kochens kann je nach Reissorte variieren. Passen Sie daher die Wassermenge oder die Dampfzeit an.

※ Wir empfehlen, 4 Portionen oder weniger Reis gleichzeitig zu kochen.

### 4. Schließen Sie den Netzstecker an, bevor Sie den Innentopf in den Reiskocher einsetzen.

Stellen Sie den Innentopf vollständig in den Kocher.

- Wenn sich am Temperatursensor oder am Boden des inneren Topfes Verschmutzungen befinden, entfernen Sie diese, bevor Sie den Topf in das Gerät stellen.
- Der Deckel schließt nicht, wenn der Innentopf nicht richtig platziert wurde.  
(Platzieren Sie den Innentopf an den entsprechenden Einbuchtungen des Kochers.)

### 5. Nachdem Sie Deckel schließen, drehen Sie den Griff auf "Lock" (Verriegelt).

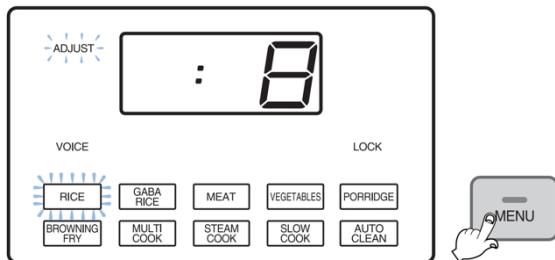
- Achten Sie auf die Lampe über "Lock" diese sollte leuchten.



# WIE MAN KOCHT

## 1. Wählen Sie den gewünschten Programm mit "MENU"-Taste.

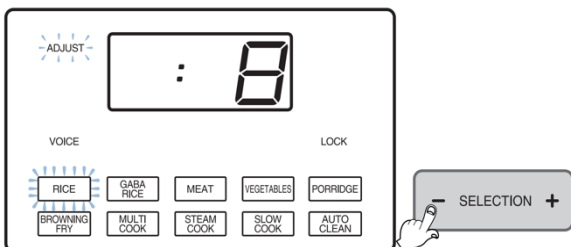
- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass das Druckgewicht richtig horizontal ausgerichtet ist.
- Wenn die MENU-Taste jedes mal gedrückt wird, wird der Auswahl des Programms in der folgenden Reihenfolge angezeigt:  
RICE → GABA RICE → MEAT → VEGETABLES → PORRIDGE → PORRIDGE → BROWNING FRY  
→ MULTI COOK → STEAM COOK → SLOW COOK → AUTO CLEAN.



Bsp. Beim Kochen von RICE.  
Es ertönt eine Stimme mit einer Aufschrift

- Wenn die Taste wiederholt gedrückt wird, wechselt das Menü kontinuierlich in sequentieller Reihenfolge.
- Wenn das ausgewählte Menü gekocht ist, wird das Menü gespeichert. Wenn Sie dasselbe Menü verwenden, wird dies nicht der Fall sein
- Füllen Sie nicht 2/3 oder mehr des Innentopfes mit gekochtem Essen oder flüssige Essen wie Fleischbrühe oder Suppe. or liquid food such as meat broth and soup.
- Füllen Sie nicht 2/3 oder mehr des Innentopfes mit trockenen Essen wie Reis und Bohnen.
- Füllen Sie nicht 2/3 oder mehr des Innentopfes mit Essen
- ※ Geben Sie keine überschüssigen Lebensmittel in den Innentopf, die die maximale Kapazität überschreiten

## 2. Drücken Sie SELECTION-+ -Taste, um die Garzeit einzustellen.

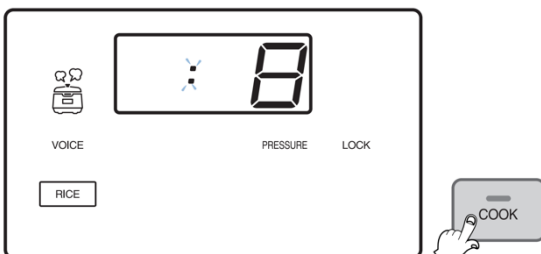


- Sie können die Dampfzeit im RICE-Menü einstellen. (Passen Sie die Dampfzeit nach Ihrem Geschmack an.)

## 3. Drücken Sie die HEAT/TIME-Taste, um den Einstellmodus für den Heizniveau aufzurufen, und drücken Sie die SELECTION-+,-Taste, um den Heizniveau zu bestätigen.

- Dies wird auf die Menü BROWNING FRY, MULTI COOK, STEAM COOK und SLOW COOK angewendet.

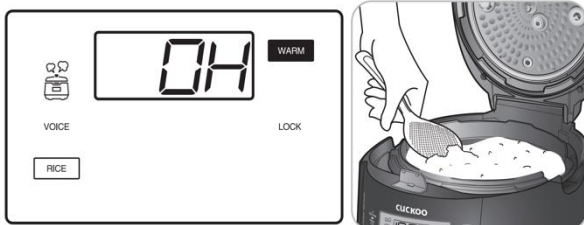
## 4. Starten Sie das Programm mit der COOK-Taste.



Bsp. Wenn RICE Programm ausgewählt ist.

- Der Griff muss vorerst auf "LOCK" (verriegelt) gestellt werden. Starten Sie erst danach das Programm.
- Falls sie den Griff nicht auf "LOCK" (verriegelt) stellen bevor Sie das Programm starten, wird der Alarm "E01" ausgelöst und eine Stimme sagt "Turn Lid Handle to Lock."
- Bitte drücken Sie die " " Taste während Kochen.

## 5. abgeschlossener Kochvorgang.



- Nachdem die Kochfunktion fertig ist ertönt "Cu~ Cu~, Cuckoo, [Vogelgezwitscher]" und nach einem Schriftzug mit Ansage: „Rice has been completed“ und startet die Warmhaltefunktion.
- Wenn Sie den Reis nicht warmhalten möchten, klicken Sie auf die "CANCEL"-Taste für zwei Sekunden.

- Falls sich der Deckelgriff nicht richtig bedienen lässt kippen sie das Druckgewicht um verbleibenden Dampf aus dem Kocher zu entlassen.
- Drücken Sie während des Kochens nicht die "CANCEL"-Taste. Der Kochvorgang wird sonst sofort abgebrochen.



## KOCHPROGRAMMANLEITUNG

Auto Kochmodus	RICE	Wenn Sie nahrhaften Reis mit dem Kocher haben möchten, wählen Sie dieses Menü. Mit diesem Menü können Sie Gerichte wie Reis, Arroz Con Pollo, Andouille Jambalaya, Seafood Paella
	GABA RICE	Wenn Sie reichhaltigen Nährstoff GABA Reis genießen möchten. Durch die Keimung werden die Enzyme im braunen Reis aktiviert, erzeugen Nährstoffe und sind leichter verdaulich.
	MEAT	Sie können verschiedene Arten von Fleischgerichten wie Baby Back Ribs, Teriyaki Pork Loin, Veal Shank Osso Bucco, Braised Pork Adobo and Came Asada Tacos.
	VEGETABLES	Healthy vegetable dishes can be prepared with this multi cooker such as Eggs in Purgatory, Quick Zucchini Ratatouille, Eggplant and Roasted Red Pepper Dip and Steamed Artichokes with Dipping Sauce.
	PORRIDGE	Mit dem Porridge Programm können Sie Gerichte wie Kürbis-Tisotto, Purpur-Yam-Gerstenbrei und herzhaften Frühstücksporridge kochen. With Porridge Menu you can cook dishes such as Pumpkin Risotto, Purple Yam Barley Porridge and Savory Breakfast Porridge
Auto Kochmodus	MULTI COOK	Hier können Sie manuell bei einer gewünschten Temperatur und Zeit kochen.
	STEAM COOK	Hier wird mit Dampf gekocht und bietet verschiedene Gerichte wie Red Curry Steam Cooked Clams, Prime Rib mit Rotwein Wine Au Jus, Korean Steamed Rib, Japanese Cheesecake und Pumpkin Pie.
	SLOW COOK	Hier Slow Cook bietet das Menü Präzisionsgaren mit weniger Hitze, so dass der Garvorgang länger als gewöhnlich dauert. Zu diesem Menü gehören Gerichte wie Schinken mit Honigglasur, Zucchini Lassagne, Joghurt, Sauerrahm und Granatpfelsauce.
	BROWNING FRY	Hier wird zum Braten oder Braten von Speisen verwendet und bietet Gerichte wie Bier geschmortes Brisket mit heißem Senf, Louisiana Hot Shrimp und Uni Cream Pasta.
	KEEP WARM/REHEAT	Diese Option dient dazu, dass das Essen wieder erwärmt wird.

※ Das gesamte Kochmodus (außer BROWNING FRY und KEEP WARM Modus) Druckbereich reicht bis zu 80kPa.

※ PRESET (Die Reservierung für die Garzeit bietet bis zu 12 Std. und 50 Min. Sie können die voreingestellte Zeit haben, zu der Sie den Multikocher starten möchten). Weitere leckere Rezepte finden Sie auf [CUCKOOMALL.de](http://CUCKOOMALL.de)

※ Die Kontrolltemperatur kann von der tatsächlichen Lebensmitteltemperatur abweichen.

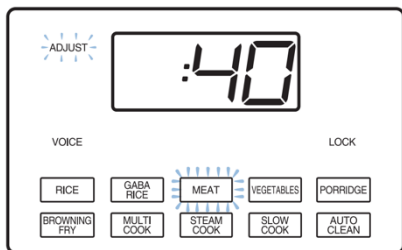
## KOCHTEMPERATUR und KOCHZEIT FÜR JEDES PROGRAMM

MENÜ	KOCHTEMPERATUR	KOCHZEIT
RICE	bis zu 121°C (250°F)	Dampfzeit 3~30 Min. Default: 8 Min.
GABA RICE	bis zu 126°C (259°F)	55~70 Min.
MEAT	bis zu 115°C (239°F)	25~90 Min. Default: 40 Min.
VEGETABLES	bis zu 110°C (230°F)	15~90 Min. Default: 20 Min.
PORRIDGE	bis zu 110°C (230°F)	65~90 Min. Default: 70 Min.
MULTI COOK	70°C (158°F) ~ 120°C (248°F)	15~90 Min. Default: 20 Min.
STEAM COOK	100°C (212°F) ~ 125°C (257°F)	15~90 Min. Default: 20 Min.
SLOW COOK	38°C (100°F) ~ 95°C (203°F)	15 Min.~12 Std. Default: 2 Std.
BROWNING FRY	115°C (239°F) ~ 135°C (275°F)	1~30 Min. Default: 10 Min.
KEEP WARM/REHEAT	69°C (156°F) ~ 80°C (176°F)	1~99 Std.

※ Die Kontrolltemperatur kann von der tatsächlichen Lebensmitteltemperatur abweichen.

## SCHNELLKOCH (MEAT, VEGETABLES, PORRIDGE)

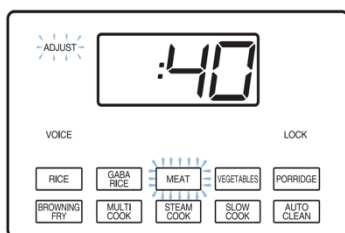
1. Drehen Sie den oberen Griff auf "LOCK" (verriegelt) und wählen Sie die gewünschte Programm mit der "MENU"-Taste.



• Das ausgewählte Menü auf dem Display blinkt.

Bsp. Beim Kochen von MEAT

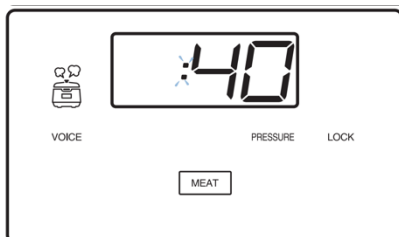
2. Drücken Sie die SELECTION -, +-Taste, um die Kochzeit einzustellen.



- Bei jedem Drücken der Taste wird die Kochzeit um 1 Minute angepasst.
- Während dieses Modus zum Einstellen der Kochzeit blinkt das Display mit ADJUST

Bsp. Beim Kochen von MEAT

3. Starten Sie das Programm mit der COOK-Taste.



• Drücken Sie die COOK-Tate und beginnt zu kochen.

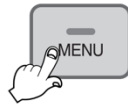
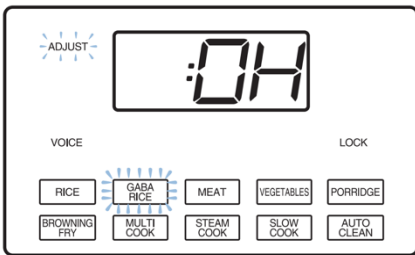
Ex) When menu MEAT is selected.

Modus	MEAT	VEGETABLES	PORRIDGE
Kochzeit Einstellung	25-90 Min. (Default: 40 Min.)	15-90 Min. (Default: 20 Min.)	65-90 Min. (Default: 70Min.)



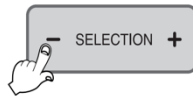
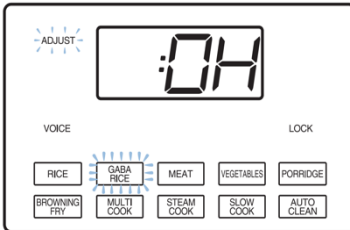
## PRESSURE COOK (GABA RICE)

1. Drehen Sie den oberen Griff auf "LOCK" (verriegelt) und wählen Sie GABA RICE Programm mit der "MENU"-Taste.



• Das GABA RICE Menü auf dem Display blinkt.

2. Drücken Sie die SELECTION -, +-Taste, um die Dampfzeit einzustellen.



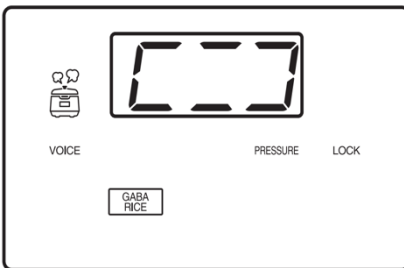
• Bei jedem Drücken der Taste wird die Kochzeit um 1 Minute angepasst.

• Sie können die Dampfzeit zwischen 3 und 30 Minuten einstellen. (Default ist 8 Minute)

• Passen Sie die Dampfzeit an Ihren Geschmack an.

• Während des Steam Time Setting-Modus das Display mit ADJUST blinkt.

3. Starten Sie das Programm mit der COOK-Taste.

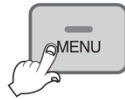
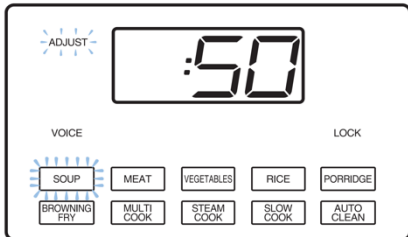


• Drücken Sie die COOK-Taste und beginnt zu kochen.

• Wenn der braune Reis keimt, wird die verbleibende Zeit angezeigt.

## MULTKOCH, DAMPFKOCH, LANGSAMES KOCHEN (MULTI-, STEAM-, und SLOW COOK)

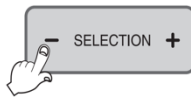
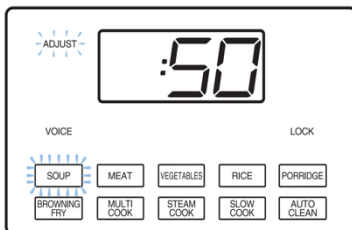
1. Drehen Sie den oberen Griff auf "LOCK"(verriegelt) und wählen Sie die gewünschte Programm mit der "MENU"-Taste.



• Das ausgewählte Menü auf dem Display blinkt.

Bsp. Beim Kochen von MULTI COOK

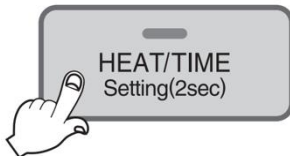
2. Drücken Sie die SELECTION -, +-Taste, um die Kochzeit einzustellen



- Bei jedem Drücken der Taste wird die Kochzeit um 1 Minute angepasst.
- Während dieses Modus zum Einstellen der Kochzeit blinkt das Display mit ADJUST

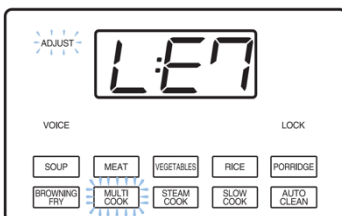
Bsp. Beim Kochen von MULTI COOK

3. Drücken Sie die HEAT/TIME-Taste, um den Einstellmodus für die Heizstufe aufzurufen.



- Drücken Sie die HEAT/TIME-Taste nochmal und der Kocher kehrt in den Zeiteinstellungsmodus zurück.
- Während dieses Modus zum Einstellen der Garzeit blinkt das Display mit ADJUST

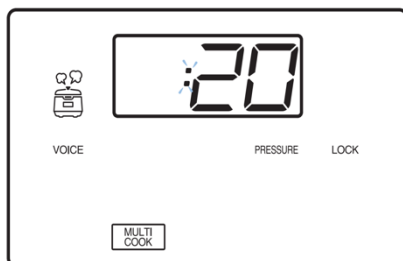
4. Drücken Sie die SELECTION-,+-Taste, um die Heizstufe einzustellen.



- Bei jedem Drücken der Taste die Heizstufe wird um einen Schritt eingestellt.

Bsp. Beim Kochen von MULTI COOK

5. Starten Sie das Programm mit der COOK-Taste.

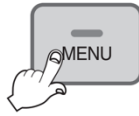
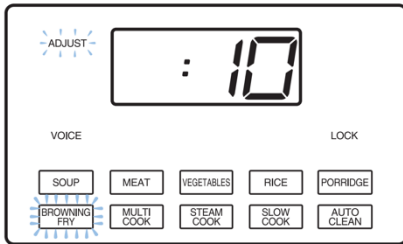


- Drücken Sie die COOK-Taste und der Kochvorgang beginnt. Wann der Kocher beginnt zu kochen, die verbleibende Zeit wird angezeigt.
- Das ADJUST-Zeichen ist ausgeschaltet und wenn Sie die Taste drücken HEAT/TIME-Taste während des Kochens wird den Kocher Heizstand und Kochzeit anzeigen.
- Für das MULTI COOK-Menü, wenn Sie die PRESET-Taste drücken, drücken Sie die Taste innerhalb von 10 Sekunden nach Beginn des Kochvorgangs zwei Sekunden lang (während das Druckzeichen blinkt). Anschließend beginnt das Produkt mit Druck zu kochen.

Bsp. Beim Kochen von MULTI COOK

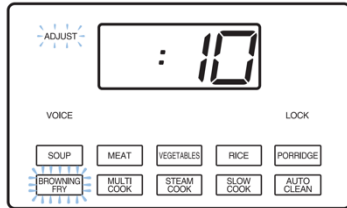
## BROWNING FRY

- Öffnen Sie die Abdeckung und verhindern Sie, dass Druck auf den Innentopf ausgeübt wird.
- Drehen Sie den oberen Griff auf "LOCK"(verriegelt) und wählen Sie Browning Fry Programm mit der "MENU"-Taste.



- Das BROWNING FRY Menü auf dem Display blinkt.

- Drücken Sie die SELECTION -, +-Taste, um die Kochzeit einzustellen



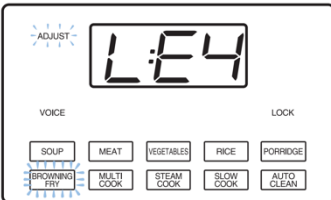
- Bei jedem Drücken der Taste wird die Kochzeit um 1 Minute angepasst.
- Während dieses Modus zum Einstellen der Kochzeit blinkt das Display mit ADJUST

- Drücken Sie die HEAT/TIME-Taste, um den Einstellmodus für die Heizstufe aufzurufen.



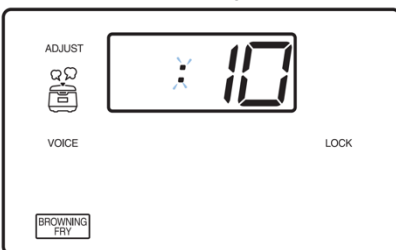
- Drücken Sie die HEAT/TIME-Taste nochmal und der Kocher kehrt in den Zeiteinstellungsmodus zurück.
- Während dieses Modus zum Einstellen der Garzeit blinkt das Display mit ADJUST

- Drücken Sie die SELECTION -,+-Taste, um die Heizstufe einzustellen.



- Bei jedem Drücken der Taste die Heizstufe wird um einen Schritt eingestellt.

- Starten Sie das Programm mit der COOK-Taste.



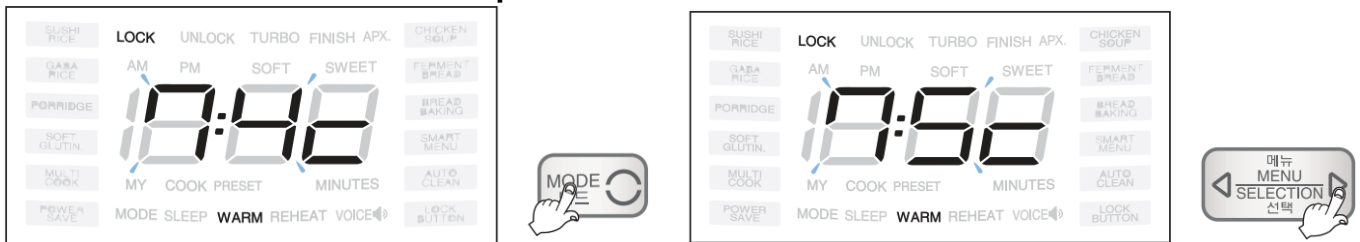
- Drücken Sie die COOK-Taste und der Kochvorgang beginnt. Wann der Kocher beginnt zu kochen, die verbleibende Zeit angezeigt.
- Das ADJUST-Zeichen ist eingeschaltet und wenn Sie die Taste drücken HEAT/TIME-Taste während des Kochens wird den Kocher Heizstand anpassen.

※ Bitte beachten, wenn Sie die Browning Fry-Funktion bei geöffnetem Deckel verwenden. Das Essen kann auseinanderfallen.

Modus	BROWNING FRY	MULTI COOK	STEAM COOK	SLOW COOK
Kochzeit Einstellung	1-30 Min. (Default: 10 Min.)	15-90 Min. (Default: 20 Min.)	15-90 Min. (Default: 20 Min.)	15 Min.-12 Std. (Default: 2 Std.)
Heizniveau Einstellung	Level 1-6 (Default: Level 4)	Level 1-9 (Default: Level 7)	Level 1-6 (Default: Level 3)	Level 1-6 (Default: Level 3)

# WIE MAN REIS LECKER WARMHÄLT

## So stellen Sie die Warmhaltetemperatur ein

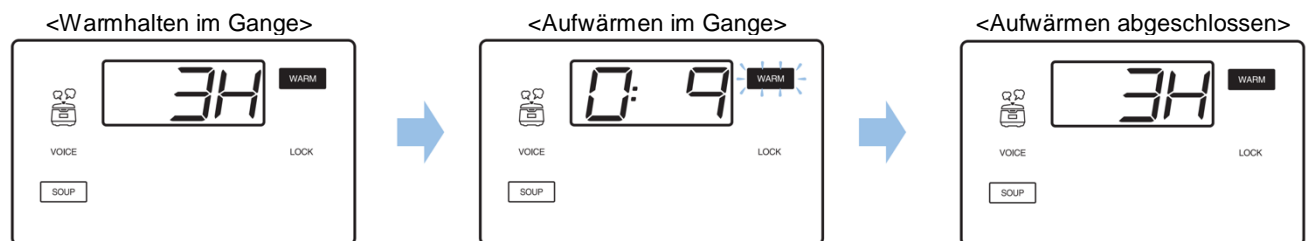


Falls sich üble Gerüche in ihrem Gerät entwickeln, eine übermäßige Feuchtigkeit auftritt oder der Reis sich verfärbt, obwohl Sie den Kocher häufig reinigen und mit kochendem Wasser desinfizieren, ist die Warmhaltetemperatur nicht korrekt eingestellt und muss angepasst werden.

- Drücken Sie im Standby Modus 2 Sekunden lang die "SETTING"-Taste, um den Spracheinstellungsmodus aufzurufen. Drücken Sie 2 mal "SETTING", um den Einstellmodus für die Erwärmungstemperatur aufzurufen. Das Display wird wie im Bild dargestellt anzeigen. In diesem Beispiel liegt die aktuelle Warmhaltetemperatur bei 74 °C.
- Drücken Sie "SELECTION-,"-Taste, um die gewünschte Temperatur auszuwählen:  
74 → 75 → 76 → 77 → 78 → 79 → 80 → 89 → 70 → 71 → 72 → 73
- Drücken Sie nach dem Einstellen der gewünschten Temperatur die "COOK"-Taste oder die "KEEP WARM/REHEAT"-Taste, um den eingestellten Wert zu speichern und den Standby Modus erneut aufzurufen. (Wenn Sie "CANCEL" Taste oder 7 Sekunden lang Nichts drücken, wird die Funktion abgebrochen und das Gerät geht in den Standby Modus zurück.)

### Während des Essens

- Wenn Sie während dem Essen den Reis warmhalten möchten, drücken Sie die "WARM/REHEAT"-Taste nachdem die Sperrlampe leuchtet. Die "KEEP WARM/REHEAT"-Funktion startet und nach 9 Minuten können Sie ihren heißen Reis wie frisch gekochten servieren.



"3H" auf dem Display zeigt an, dass die Warmhaltezeit 3 Stunden beträgt.

Die Warmhaltelampe blinkt und das Symbol "☼" auf dem Display dreht sich. Die verbleibende Zeit wird in Minuten angezeigt.

Wenn das Aufwärmen beendet wird, hört man eine Stimme und eine Aufschrift "3H". Das Gerät springt wieder in den Warmhaltemodus, die verbleibende Zeit wird angezeigt.

- Wenn Sie die Aufwärmfunktion zu oft verwenden, kann sich der Reis verfärben oder austrocknen. Bitte verwenden Sie diese Funktion nur ein- bis zweimal täglich.
- Wenn Sie ihren Reis separat kochen, legen Sie den Reis in den Kocher und drücken Sie einmal die "KEEP WARM"-Taste, um ihn warm zu halten. Das Display zeigt "3H" an.
- Wenn Sie im Warmhaltemodus die HEAT/TIME-Taste drücken, wird die Warmhaltetemperatur 2 Sekunden lang angezeigt.

### Vorsichtsmaßnahmen beim Warmhalten

- Wenn Sie die Abdeckung direkt nach dem Kochen oder während der Warmhaltefunktion öffnen, öffnet sich die Abdeckung möglicherweise aufgrund von Druck nicht richtig. Gehen Sie immer vorsichtig vor, wenn Sie das Druckgewicht vollständig zurückbiegen, um den Druck vollständig abzubauen, bevor Sie die Abdeckung öffnen.
- Es ist besser den Reis während des Warmhalten völlig gleichmäßig zu mischen. (Sammeln Sie für das Warmhalten kleinere Portionen von Reis den Reis in der Ausbuchtung in der Mitte des Innentopfes.)
- Wenn sich während des Warmhalten kein Reis (mehr) im Innentopf befindet, drücken Sie auf die "CANCEL"-Taste, um das Warmhalten abzubrechen oder ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Bitte halten Sie nicht den Reis mit dem Reisspatel im Topf warm. Insbesondere Holzspatel können Keime übertragen und so Geruch verursachen.

## Wenn beim Warmhalten Gestank entsteht

- Bitte reinigen Sie das Gerät oft. Insbesondere wenn der Reinigungszustand des Deckels schlecht ist, können sich beim Warmhalten Keime vermehren und Geruch kann entstehen.
- Oft kann man Bakterien nicht sehen. Falls ihr Gerät sauber erscheint und dennoch Gerüche entstehen benutzen Sie das "Auto Clean"-Programm und waschen Sie den Innentopf danach gründlich durch.
- Wenn Sie andere Speisen warmhalten möchten, so reinigen Sie bitte den Innentopf davor und danach. Sie vermeiden so dass sich Gerüche auf Ihren Reis übertragen.

## Was ist Stromausfallfunktion?

- Dieser Kocher merkt sich seinen Status auch dann, wenn ein Stromausfall auftritt. Wenn der Strom innerhalb von etwa 2 Minuten wieder generiert wird, funktioniert dieser Kocher normalerweise wieder. (Je nach Produkt können Unterschiede bestehen.)
- Dieses Produkt speichert und erinnert sich so an den letzten Status der laufenden Prozesse, falls dessen Stromzufuhr abbricht.
- Wenn während des Kochvorgangs ein Stromausfall auftritt, verzögert sich die Kochzeit entsprechend der Ausfallzeit.
- Wenn auf dem Gerät die Warmhaltefunktion läuft, wird diese nach einem Stromausfall abgebrochen.

## HOW TO PRESET TIMER FOR COOKING

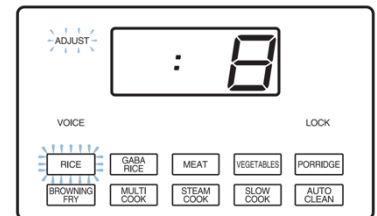
### How to preset timer for cooking

1. Drehen Sie den Deckelgriff in die "LOCK"-Position. Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt. Drücken Sie dann die "MENU"-Taste.

- Wenn die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten ist, wird die vorangestellte Zeit um 2 Stunden eingestellt. (außer RICE-Menü)
- Wenn Sie kein bestimmtes Menü einstellen, ist SOUP standardmäßig voreingestellt.

2. Drücken Sie die "SELECTION-,+"-Taste, um die voreingestellte Zeit zu ändern.

- Die voreingestellbare Zeit liegt zwischen 1 Stunde und 12 Stunden und 50 Minuten.
- Sie wird mit jedem Drücken der "TIME"-Taste um 10 Minuten erhöht.



3. Drücken Sie die HEAT/TIME-Taste, um den Heizniveau Einstellmodus aufzurufen, und drücken Sie dann die SELECTION-,+ Taste, um den Heizniveau zu bestätigen.

- ※ Dies gilt nur für das Programm: BROWNING FRY, MULTI COOK, STEAM COOK and SLOW COOK.

4. Drücken Sie die PRESET-Taste.

- Wenn Sie die PRESET-Taste drücken, während sich der Abdeckungsgriff in der Entriegelungsposition befindet, kann der Koch nicht voreingestellt werden.
- Drücken Sie die PRESET-Taste und die Sprachanzeige auf Englisch von „PRESET TIME mit der TIME-Taste einstellen und dann die COOK-Taste drücken“. Das Display zeigt die eingestellte Zeit an und das PRESET-Zeichen blinkt.
- Wenn Sie nach dem Drücken der "PRESET"-Taste nicht innerhalb von 7 Sekunden etwas eingeben, wird der voreingestellte Modus automatisch gestartet.
- Wenn Sie PRESET im Warmhaltemodus einstellen, drücken Sie die CANCEL-Taste, um den Warmhalt abzubrechen.
- Im Standby-Modus funktioniert die PRESET-Taste nicht.

5. Drücken Sie die SELECTION-,+Taste, um die voreingestellte Zeit einzustellen.

- Wenn Sie SELECTION-,+Tasten jedes mal drücken, wird die Zeit um 10 Minuten angepasst.
- Die voreingestellte Zeit reicht von 1 Stunde bis 12 Stunden und 50 Minuten



6. Drücken Sie die PRESET-Taste oder COOK-Taste, und das Produkt stellt das Garen ein.

- Hier beginnt die Voreinstellung mit der Sprachanzeige "RICE(\* oder gewünschtes Menü) wurde reserviert.
- Wenn Sie nach dem Drücken der "PRESET"-Taste nicht innerhalb von 7 Sekunden etwas eingeben, wird der voreingestellte Modus automatisch gestartet.
- Wenn der voreingestellte Modus beginnt, hört die Anzeige auf zu blinken und die voreingestellte Zeit fängt an abzulaufen, Wenn diese abgelaufen ist beginnt die ausgewählte Kochfunktion. (Während das voreingestellte Garen fortgesetzt wird, blinkt das Zeichen „:“ zwischen Stunde und Minute.)



- Die voreingestellte Zeit ist die verbleibende Zeit, bis der voreingestellte Kochvorgang abgeschlossen ist. (Die Zeitpunkt der Fertigstellung kann je nach Größe der Gericht und Verwendungsbedingungen unterschiedlich sein.)
- Wenn Sie die voreingestellte Zeit ändern möchten, drücken Sie die CANCEL-Taste, um den Vorgang abzubrechen, und beginnen Sie erneut.

# BEVOR SIE UNSEREN SERVICE KONTAKTIEREN

## LESEN SIE BITTE DURCH DIESE TABELLE

▼ Wenn es ein Problem mit Ihrem Gerät gibt, überprüfen Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie Ihren Händler um Service bitten. Manchmal funktioniert das Gerät bei falscher Verwendung nicht wie gewünscht.

Problem	Checkliste	Versuchen Sie Folgendes
Wenn der Reis nicht gekocht wurde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurde die "PRESSURE COOK/GLUTIN TURBO"-Taste gedrückt?</li> <li>• Gab es beim Kochen einen Stromausfall?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie einmal die "PRESSURE COOK"-Taste und prüfen Sie das Zeichen "E03" auf dem Display.</li> <li>• Drücken Sie die "PRESSURE COOK"-Taste erneut.</li> <li>• Siehe Seite für die Stromausfallfunktion</li> </ul>
Bohne (andere Körner) ist halb gekocht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Bohne (andere Körner) zu trocken?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tränken oder dämpfen Sie Bohnen und andere Körner vor dem Garen im Schnellkochtopf, um teilweise gekochte Bohnen oder Körner zu vermeiden. Die Bohnen sollten je nach Geschmack 2 Minuten eingeweicht oder 2 Minuten vor dem Kochen gedämpft werden.</li> </ul>
Wenn das Essen halb gekocht oder verbrannt ist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie das Menü richtig ausgewählt?</li> <li>• Haben Sie die Menge der Inhaltsstoffe genau angepasst?</li> <li>• Haben Sie die Abdeckung während des Dampfens geöffnet?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wählen Sie das gewünschte Menü richtig aus.</li> <li>• Stellen Sie die Zeit und die Heizstufe zum Kochen ein. (Siehe Seiten 22 und 23.)</li> <li>• Nachdem der vollständige Kochalarm ertönt und der Druck vollständig abgenommen hat, öffnen Sie die Abdeckung und mischen Sie die Lebensmittel.</li> </ul>
Wenn das Essen beim Kochen überläuft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie einen Messbecher verwendet?</li> <li>• Haben Sie die Menge der Zutaten genau eingestellt?</li> <li>• Haben Sie das Menü genau ausgewählt?</li> </ul>	
Wenn Sie beim Erwärmen Gerüche riechen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie die obere Abdeckung geschlossen?</li> <li>• Überprüfen Sie, ob das Netzkabel eingesteckt ist.</li> <li>• Hat es sich über 12 Stunden erwärmt?</li> <li>• Liegt die Reisschaufel oder kalter Reis drinnen? <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Bohne (andere Körner) zu trocken?</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wählen Sie das richtige Menü.</li> <li>• Wasser richtig messen.</li> <li>• Öffnen Sie die obere Abdeckung erst nach Beendigung des Garvorgangs</li> </ul>
Wenn "E--" auf dem LCD angezeigt wird.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatursensor oder Lüfter funktionieren nicht richtig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie das Netzkabel aus und rufen Sie das Servicecenter an.</li> </ul>
Wenn Warmhaltezeitzeichen im Warmhalte-Modus blinkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind seit Beginn des Warmhalte-Modus 24 Stunden vergangen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Ablauf von 24 Stunden seit Beginn des Warmhalte-Modus blinkt das Zeichen Warmhaltezeit, um Sie darüber zu informieren, dass der Warmhalte-Modus zu lange verwendet wurde.</li> </ul>
Wenn "E00" erscheint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie die COOK-Taste gedrückt, während der Warmhalte-Modus deaktiviert war und sich das Produkt im Standby-Modus befand, ohne den Deckelgriff nach Abschluss des Kochvorgangs mit der zugeführten Stromversorgung auf "Ö" (Öffnen) zu drehen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the Cover Handle to "Ö" (Open) and then turn it to "L" (Lock).</li> </ul>
Wenn der Warnalarm während des Warmhalte-Modus oder der Wiedererwärmungsfunktion im Warmhalte-Modus nicht klingelt ※ Dies gilt nur für ICOOK Q5 PREMIUM	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die abnehmbare Abdeckung montiert?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montieren Sie die abnehmbare Abdeckung. (Siehe Seite 13.)</li> </ul>
Wenn das Kochen auch lange nicht abgeschlossen ist und "E03" erscheint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hast du den Strom richtig genutzt?</li> <li>• Haben Sie die richtige Netzspannung verwendet?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This appears when there is a malfunction with the product (heater disconnection, insufficient quantity of heat, etc.) and cooking is not completed in a long time. Shut off the power supply, and contact our customer service center.</li> <li>• If you just put in water and heat it for a long time, it is normal that "E03" appears.</li> <li>• This product is exclusively for 230V. Use the power properly.</li> </ul>

▼ Wenn es ein Problem mit Ihrem Gerät gibt, überprüfen Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie Ihren Händler um Service bitten. Manchmal funktioniert das Gerät bei falscher Verwendung nicht wie gewünscht.

Problem	Checkliste	Versuchen Sie Folgendes
Wenn die Tasten funktionieren, "LJ" wird angezeigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Innentopf eingesetzt?</li> <li>• Nennspannung prüfen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bitte Innentopf einsetzen.</li> <li>• Dieses Produkt ist nur 220 ~ 240V.</li> </ul>
Wenn die Druck-Timer-Taste „Cook / Turbo“ nicht funktioniert, „E01“ wird angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie den Deckelgriff auf „Lock“(verriegelt) gedreht?</li> <li>• Leuchtet die Sperrlampe?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bitte drehen Sie den Deckelgriff auf „Lock“.</li> </ul>
Wenn das Produkt direkt nach dem Kochen oder im Warmhaltemodus merkwürdig riecht ※ Dies gilt nur für ICOOK Q5 PREMIUM	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie das Produkt nach dem Kochen vollständig gereinigt?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe Seite 13, 14 und reinigen Sie die abnehmbare Abdeckung und die Druckpackung vor dem Gebrauch vollständig.</li> </ul>
Wenn die Abdeckung nicht geschlossen wird	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Abdeckungsgriff vollständig auf „Ö“ (Öffnen) gedreht?</li> <li>• Befindet sich im Innentopf warmes Essen?</li> <li>• Befindet sich der Innentopf vollständig im Hauptrahmen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehen Sie den Abdeckungsgriff vollständig auf „Ö“ (Öffnen) und schließen Sie die Abdeckung wieder.</li> <li>• Biegen Sie das Druckgewicht und schließen Sie die Abdeckung.</li> <li>• Drehen Sie den am Innentopf befestigten inneren Topfgriff nach links und rechts und befestigen Sie ihn vollständig am Hauptrahmen.</li> </ul>
Wenn „E_P“ erscheint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies zeigt an, dass der Umgebungssensor nicht funktioniert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie die Stromversorgung aus und wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum.</li> </ul>
Wenn „E_uf“ erscheint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies zeigt an, dass ein Fehler im internen Speicher von MICOM vorliegt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie die Stromversorgung aus und wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum.</li> </ul>
Wenn „EEP“ erscheint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies zeigt an, dass ein Fehler im externen Speicher von MICOM vorliegt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie die Stromversorgung aus und wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum.</li> </ul>

▼ Wenn es ein Problem mit Ihrem Gerät gibt, überprüfen Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie Ihren Händler um Service bitten. Manchmal funktioniert das Gerät bei falscher Verwendung nicht wie gewünscht.

Problem	Checkliste	Versuchen Sie Folgendes
Wenn der Abdeckungsgriff nicht geöffnet wird	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie den Deckelgriff während des Kochens gedreht?</li> <li>• Haben Sie den Abdeckungsgriff gedreht, ohne den Dampf vollständig abzulassen?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Abdeckung öffnet sich während des Garens nicht. Öffnen Sie die Abdeckung nicht mit Gewalt. Wenn Sie die Abdeckung öffnen müssen, drücken Sie und halten Sie die CANCEL-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um den Vorgang zu stornieren.</li> <li>• Biegen Sie das Druckgewicht vorsichtig auf. Lassen Sie den Dampf vollständig ab und dann Öffnen Sie die Abdeckung.</li> </ul>
Wenn der Abdeckungsgriff vollständig auf Öffnen gedreht ist, sich die Abdeckung jedoch nicht öffnen lässt		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es liegt am Druck.</li> <li>• Biegen Sie das Druckgewicht vorsichtig, um den Dampf vollständig abzulassen, und öffnen Sie dann die Abdeckung.</li> </ul>
Wenn der Dampf durch die Abdeckung austritt und das Produkt ein pfeifartiges Geräusch macht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befinden sich Fremdstoffe (Reis usw.) auf der Verpackung?</li> <li>• Ist die Verpackung abgenutzt?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wischen Sie die Verpackung vor dem Gebrauch mit einem Geschirrtuch oder einem weichen Tuch ab.</li> <li>• Halten Sie die Teile rund um die Verpackung immer sauber.</li> <li>• Wenn Dampf austritt, halten Sie die Taste CANCEL sofort 2 Sekunden lang gedrückt, um den Dampf abzulassen, und ziehen Sie das Netzkabel heraus. Stellen Sie das Produkt dann nicht mehr ein und wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum.</li> <li>• Verwenden Sie die Verpackung je nach Verwendungsmethode oder -häufigkeit 1 bis 3 Jahre lang und ersetzen Sie sie dann durch eine neue. Wenn Sie weiterhin abgenutzte Verpackungen verwenden, kann während des Gebrauchs Dampf austreten und der Schnellkochtopf funktioniert nicht.</li> </ul>
Wenn die CANCEL-Taste beim Kochen nicht funktioniert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Innentopf innen heiß?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Sie während des Garvorgangs abbrechen müssen und die Temperatur im Innentopf hoch ist, müssen Sie die CANCEL-Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang aus Sicherheitsgründen abubrechen.</li> <li>• Wenn der Garvorgang abgebrochen wird, wird der Dampf durch den automatischen Dampfentlader abgelassen und der Inhalt kann verschüttet oder verspritzt werden. Seien Sie daher bitte vorsichtig, da Sie sich im Gesicht oder an den Händen verbrennen können.</li> </ul>



## FEHLERCODE UND MÖGLICHE URSACHEN

Dies ist eine Leitlinie die Signale des Gerätes zu verstehen und richtig darauf zu reagieren.  
Wenn der Fehler auch unter normalen Betriebsbedingungen oder nach Ergreifen der erforderlichen Maßnahmen weiterhin auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



Der Innentopf ist nicht in das Gerät gestellt worden.



Problem mit dem Temperatursensor.  
Bitte wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum



Die "Cook"- oder "PRESET"-Taste wird gedrückt,  
während der Griff nicht verriegelt ist.  
Drehen Sie den Deckelgriff vollständig auf "🔒" (Verriegelung).



Dies wird angezeigt, wenn der Abdeckungsgriff im Warmhaltemodus nicht auf "🔓" (Öffnen) gedreht ist. Wechseln Sie nach dem Kochen in den Standby-Modus und drücken Sie erneut die Taste COOK oder PRESET. Diese Funktion dient zur Überprüfung der Funktion des Abdeckungsbefestigungssensors. Drehen Sie den Deckelgriff auf "🔓" (Öffnen) und dann auf "🔒" (Verriegeln). Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an unser Kundenservice.



Problem am Umgebungssensor. Bitte wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum



Problem am internen Micom-Speicher. Bitte wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum



Problem am externen Micom-Speicher. Bitte wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum



Dies Problem, wenn Sie nur Wasser kontinuierlich kochen oder wenn eine Fehlfunktion des Produkts vorliegt. Bitte wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum