

the Fast Slow Pro™

Bedienungsanleitung – BPR700



Sage®



Inhalt

- 2 Sage® Sicherheitshinweise
- 8 Verpackungsinhalt
- 10 Wichtige Sicherheitsinformationen für Ihren Fast Slow Pro™
- 14 Funktionen
- 26 Pflege und Reinigung
- 28 Fehlerbehebung

SAGE® SICHERHEITS- HINWEISE

Sicherheit wird bei Sage® großgeschrieben. Bei Entwurf und Fertigung unserer Produkte steht die Sicherheit von Ihnen, unseren geschätzten Kunden, an erster Stelle. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung elektrischer Geräte vorsichtig vorzugehen und die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.

- Lassen Sie keine Kinder in die Nähe des Dampfgarers, wenn dieser in Betrieb ist.
- Dampfgarer nicht in den heißen Ofen stellen.
- Der Dampfgarer darf unter Druck nur mit größter Vorsicht bewegt werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie das Gerät an Griffen und Knauf an und ziehen Sie, falls erforderlich, Schutzhandschuhe an.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät steht bei Verwendung unter Druck. Eine unangemessene Verwendung des Dampfgarers kann zu Verbrühungen führen. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass der Dampfgarer richtig verschlossen ist. Weitere

Informationen zum Kochen mit Dampfdruck finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.

- Öffnen Sie den Dampfgarer niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Gerätes immer, dass kein erhöhter Druck mehr im Inneren herrscht. Die Anweisungen zum Ablassen von Dampf finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie Ihren Dampfgarer niemals ohne die Zugabe von Wasser; dies würde das Gerät ernsthaft beschädigen.
- Befüllen Sie den Dampfgarer niemals über M seiner Kapazität. Befüllen Sie den Dampfgarer beim Zubereiten von Lebensmitteln, deren Volumen beim Kochen zunimmt, wie Reis oder Trockengemüse, nicht weiter als bis zur Hälfte seiner Kapazität.
- Die Kochplatte befindet sich im Gerät.
- Nach dem Garen von Fleisch mit Haut (wie z. B. Ochsenzunge), das unter der Einwirkung von Druck anschwellen kann, warten Sie eine Weile, ehe Sie die Haut einstechen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Wenn Sie Speisen mit zäher oder teigiger Textur zubereiten,

bewegen Sie den Kochtopf leicht hin und her, nachdem Dampf ausgetreten ist. Lassen Sie dann bei Bedarf noch einmal Dampf ab, und öffnen Sie erst dann den Deckel, damit der Inhalt des Topfes beim Öffnen nicht über den Rand tritt.

- Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass die Ventile nicht verstopft sind (siehe Bedienungsanleitung).
- Verwenden Sie die Dampfdruckfunktion des Dampfgarers nie, um Speisen anzubraten oder zu frittieren.
- Nehmen Sie nur die Wartungsmaßnahmen vor, die in den Wartungsanweisungen beschrieben sind, und nehmen Sie keinesfalls Änderungen an den Sicherheitsmechanismen vor.
- Verwenden Sie nur Sage® Ersatzteile für das entsprechende Modell. Achten Sie besonders darauf, dass Gehäuse und Deckel von Sage mit Ihrem Modell kompatibel sind.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Stromversorger.

- Wenn Sie diesen Stecker wechseln müssen, führen Sie bitte die Neuverkabelung wie folgt durch (nach der sicheren Entsorgung des Formsteckers).
- Bitte beachten Sie, dass das Einstecken abgeschnittener Stecker in eine Steckdose ein erhebliches Risiko darstellt.
- Die Leiter sind wie folgt gefärbt:
 - Blau = Neutralleiter
 - Braun = stromführender Leiter
 - Grün und Gelb = Schutzleiter
- Da die Farben der Leiter evtl. nicht den farbigen Kennzeichnungen der Anschlussklemmen Ihres Steckers entsprechen, beachten Sie bitte Folgendes:
 - Der blaue Leiter muss mit der mit „N“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
 - Der braune Draht muss an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.
 - Der gelb-grüne Leiter muss mit der mit „E“ oder dem Erdungssymbol \perp gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
- Entfernen und entsorgen Sie vor dem Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und die Werbeetiketten.
- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die am Netzstecker dieses Gerätes angebracht ist.
- Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät vor dem Gebrauch ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stecken Sie das Netzkabel immer im Gerät ein, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Buchse am Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie das Netzkabel einstecken.
- Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten über Stecker und Buchse zu verschütten.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Gerätes sind während und nach dem Betrieb heiß. Verwenden Sie stets Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe bzw. Stiele und Griffe (falls vorhanden), um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in der Nähe einer Bank- oder Tischkante auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche trocken, sauber und frei von Flüssigkeiten und anderen Substanzen ist.

- Bedienen Sie das Gerät stets auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer stoffbedeckten Oberfläche, und halten Sie mindestens 20 cm Abstand zu Wänden, Vorhängen, Kleidung und anderen hitzeempfindlichen Materialien.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden bzw. in direktem Kontakt mit einem heißen Ofen auf.
- Bedienen Sie das Gerät nicht an einem Abflussbecken.
- Betreiben Sie den Dampfgarer nicht auf einer Steinplatte. In steinernen Arbeitsplatten können bei ungleichmäßiger Wärmeeinwirkung möglicherweise Risse entstehen. Wenn Sie das Gerät auf einer Steinarbeitsplatte betreiben, stellen Sie ein Schneidebrett oder einen hitzebeständigen Untersetzer darunter.
- Bis auf den Deckel sollte nichts auf das Gerät gestellt werden, wenn es montiert ist, verwendet oder aufbewahrt wird.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Deckel.
- Bevor Sie den Kochtopfeinsatz in das Edelstahlgehäuse einsetzen, trocknen Sie Kochtopfunterseite und Gehäuseboden mit einem weichen und trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie den Kochtopfeinsatz nicht mehr, wenn er beschädigt ist, und ersetzen Sie ihn umgehend.
- Geben Sie keine Flüssigkeiten direkt in das Edelstahlgehäuse. Nur der Kochtopfeinsatz ist für Lebensmittel und Flüssigkeiten vorgesehen.
- Stellen Sie vor Gebrauch immer sicher, dass das Abdampfventil und der Sicherungsstift nicht verstopft sind, und reinigen Sie sie bei Bedarf. Überprüfen Sie, ob sich der Sicherungsstift frei nach oben und unten bewegen lässt.
- Berühren Sie das Abdampfventil nicht, während Sie das Gerät verwenden.
- Nutzen Sie immer das empfohlene Abdampfverfahren, um den Druck im Kocher zu reduzieren.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, ätzenden Reinigungsmittel oder Ofenreiniger zum Reinigen des Gerätes. Halten Sie das Gerät sauber, und lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in diesem Handbuch beschrieben. Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- **Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Sie Verschleißspuren oder Beschädigungen feststellen.**
- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Verhindern Sie, dass das Netzkabel über eine Bank- oder Tischkante hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.
- Schließen Sie das Gerät nur an 230- oder 240-V-Steckdosen an.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bringen Sie den Geräteschalter immer in die OFF-Position, stecken Sie es aus, entfernen Sie das Netzkabel, und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen und zur Lagerung verstauen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern (ab 8 Jahren) nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig zu überprüfen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät Schäden feststellen. Bei Beschädigung oder über die Reinigung hinausgehendem Wartungsbedarf wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage oder besuchen Sie uns auf **<https://sageappliances.com.de>**.

- Die Verwendung von Zubehör, das nicht von stammt oder von Sage empfohlen wurde, kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nur im Haushalt und nur für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Nicht im Freien verwenden. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalter) wird empfohlen, um zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von Elektrogeräten zu bieten. Es ist ratsam, im Versorgungsstromkreis des Gerätes einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von max. 30 mA zu installieren. Wenden Sie sich für eine professionelle Beratung an Ihren Elektriker.



Das abgebildete Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für diesen Zweck bestimmten kommunalen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der diese Leistung anbietet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

TECHNISCHE DATEN

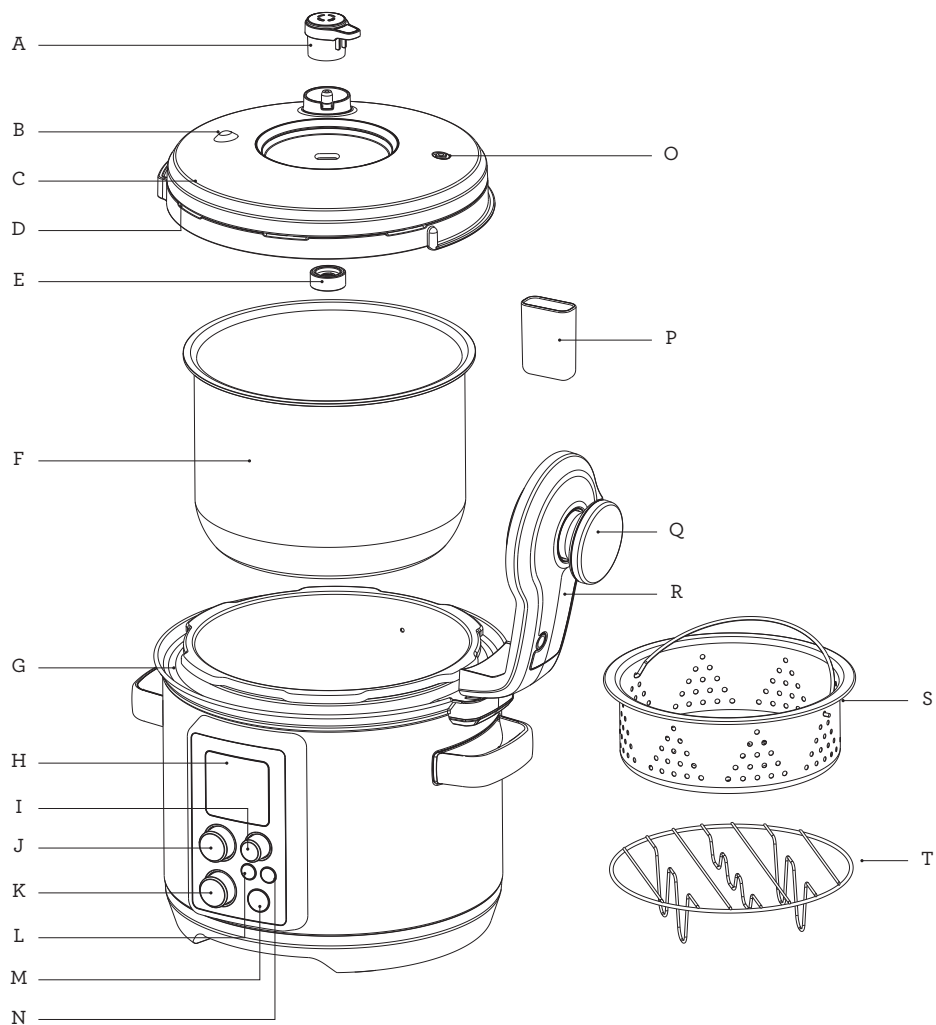
Modell	BPR700
Gesamtvolumen	6 Liter
Nutzbares Volumen	4 Liter
Betriebsdruck	80 kPa

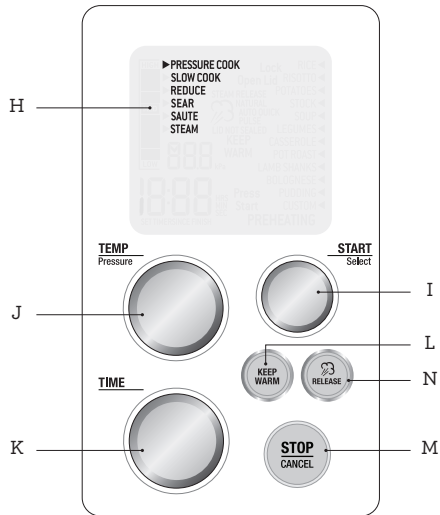
Diese technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF



Verpackungsinhalt





A. Abdampfventil

Steuert automatisch die freigegebene Dampfmenge.

B. Sicherheitsventil

C. Spülmaschinengeeigneter, abnehmbarer Deckel

D. Silikondichtung für den Deckel

Einfach anzubringen für problemlose Montage und Reinigung.

E. Dichtungsmutter

F. Kochtopfeinsatz, 6 l

PTFE- und PFOA-freie Keramikbeschichtung.

G. Ringmulde

Fängt ablaufendes Kondenswasser auf – für eine saubere Reinigung.

H. Interaktive LCD-Anzeige

Versorgt Sie mit allen Informationen zu Druckregulierung und Garvorgang.

I. Start/Auswahl (START/SELECT)

J. Temperatur/Druck (TEMP/PRESSURE)

Druckstufen von besonders niedrig für empfindliche Lebensmittel bis hoch für extra schnelles Garen.

2 Temperaturstufen für langsames

Schongarenzwischen 2 und 12 Stunden.

3 Temperaturstufen zum Anbraten und Reduzieren.

K. Zeitregler (TIME)

L. Warmhaltefunktion (KEEP WARM)

Hält Ihre Speisen bis zu 2 Stunden auf Serviertemperatur warm. Kann automatisch nach Abschluss des Druck- oder Schongarzyklus aktiviert werden.

M. Stopp/Abbrechen (STOP/CANCEL)

Programm unterbrechen oder zum vorherigen Bildschirm zurückkehren. Taste gedrückt halten, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

N. Druckreduzierung (RELEASE)

Wechseln zwischen den Abdampfoptionen „Auto Quick“, „Auto Pulse“ und „Natural“ im Einrichtungsmodus oder im Abdampfmodus. Gedrückt halten, um das Abdampfventil zu öffnen.

O. Sicherungsstift

Sicherheitsmechanismus: Wird nach oben gedrückt, sobald der entsprechende Druck erreicht ist.

P. Kondensations-Tropfschale

Q. Deckelknauf

Drehen, um den Deckel zu verriegeln/entriegeln.

R. Verschlussbügel

S. Edelstahl-Dämpfeinsatz

T. Edelstahl-Untersetzer

Zum Heben von Speisen aus kochender Flüssigkeit und als Halterung für den Dampfkorb.

WICHTIGE SICHERHEITS- INFORMATIONEN FÜR IHREN FAST SLOW PRO™

Dieses Gerät gart Speisen unter Druck und muss wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben bedient und gewartet werden. Die im Dampfgarer eingeschlossene heiße Luft steht unter hohem Druck und kann gefährliche Verletzungen verursachen, wenn das Gerät nicht wie in diesem Handbuch beschrieben bedient und gewartet wird.

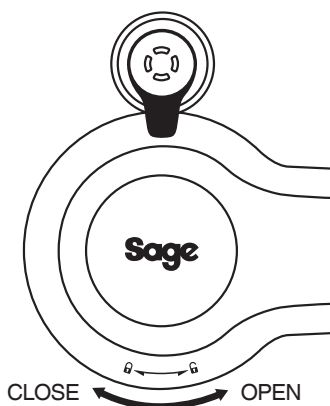
KAPAZITÄT DES KOCHTOPFEINSATZES

- Achten Sie darauf, dass der Kochtopfeinsatz immer mindestens bis zur MIN- und höchstens bis zur MAX-Markierung befüllt ist.
- MAX-Markierung: Markiert die maximale Befüllung. Überfüllung des Topfes kann Verletzungen oder Schäden verursachen. Ein sicherer Betrieb des Dampfgarers ist bei Überfüllung nicht mehr sichergestellt.
- ½-Markierung: Befüllen Sie den Topf nicht über die halbe Füllhöhe, wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die ihr Volumen vergrößern, wie z. B. Gemüse, Trockengemüse, Bohnen, Getreide, Reis u. ä.
- MIN-Markierung – Achten Sie darauf, dass der Kochtopfeinsatz mindestens bis zum minimalen Füllstand befüllt ist, um thermische Beschädigungen und Brandgefahr zu vermeiden und einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.

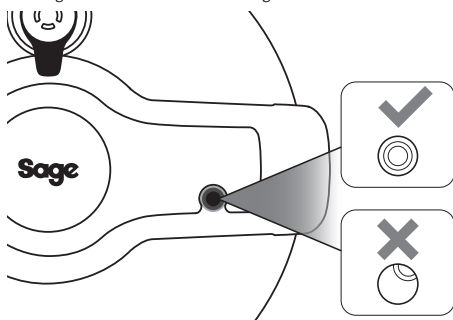
DECKEL NIEMALS GEWALTSAM SCHLIESSEN

SCHLIESSEN DES DECKELS

- Stellen Sie sicher, dass die Silikondichtung richtig auf der Drahtführung auf der Unterseite des Deckels sitzt und dass der Sicherungsstift frei beweglich ist.
- Setzen Sie den Deckel auf, und drehen Sie den Deckelknopf im Uhrzeigersinn hin zum Verriegelungs-Symbol (geschlossenes Vorhängeschloss). Der Deckel sollte sich leicht und mit minimalem Aufwand schließen und verriegeln lassen. **SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL NIEMALS MIT GEWALT.** Ein Hinweissignal ertönt, wenn der Deckel verriegelt ist.



- Stellen Sie immer sicher, dass der Sicherungsstift richtig am Verschlussbügel ausgerichtet und frei beweglich ist.



HINWEIS

Wenn der Inhalt des Kochtopfes beim Schließen des Deckels heiß ist, machen Sie sich das Drehen des unverriegelten Deckels leichter, indem Sie den Deckelknopf etwas nach unten drücken.

AUTOMATISCHES ABLASSEN VON DAMPF

Über die automatische Abdampffunktion wird der Druck im Gerät reguliert: Beim Druckaufbau und während des Dampfablasszyklus nach dem Garen wird gelegentlich Dampf abgelassen.

- Niemals Hände, Arme oder Gesicht über das Abdampfventil halten.



HINWEIS

Neben der automatischen Abdampffunktion kann der Druck im Gerät auch durch Drücken der RELEASE-Taste oder durch manuelles Drehen des Abdampfventils reduziert werden.

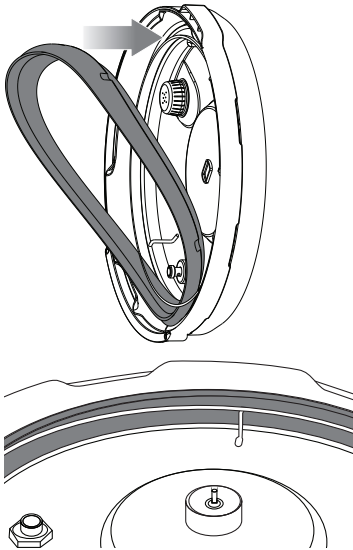
DECKEL NIEMALS GEWALTSAM ÖFFNEN

DEN DECKEL ÖFFNEN

- Drehen Sie den Deckelknopf gegen den Uhrzeigersinn hin zum Entriegelungssymbol (offenes Vorhängeschloss). Ein Hinweissignal ertönt, wenn der Deckel entriegelt ist.
- Der Deckel sollte sich leicht öffnen lassen, wenn der gesamte Druck abgelassen wurde. Den Deckel niemals gewaltsam öffnen.
- Wenn der Deckel sich nicht öffnen lässt, oder wenn Sie auf Widerstand stoßen, steht der Dampfgarer möglicherweise noch immer unter Druck. Halten Sie die Taste RELEASE gedrückt, bis der gesamte Druck abgebaut wurde. Der Deckel sollte sich jetzt leicht öffnen lassen.

DEN FAST SLOW PRO™ VORBEREITEN

1. Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und das Klebeband vom Gerät.
2. Öffnen Sie den Deckel durch Drehen des Deckelknafs gegen den Uhrzeigersinn, und klappen Sie den Deckel nach oben auf. Lösen und entfernen Sie die Dichtungsmutter von der Mitte des Deckels, und ziehen Sie den Deckel vom Verschlussbügel ab.
3. Säubern Sie die Deckel, den Kochtopfeinsatz und die Silikondichtung mit Spülmittel in warmem Wasser. Dann mit klarem Wasser spülen und gründlich abtrocknen. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Sockels mit einem weichen, feuchten Tuch gründlich trocken.
4. Der Silikondichtung des Deckels kann in beide Richtungen eingesetzt werden. Legen Sie die Silikondichtung um den äußeren Rand der Drahtführung auf der Unterseite des Deckels. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung vollständig und flach unter der Führung liegt.



5. Der Deckel muss korrekt sitzen, damit der Dampfgarer in Betrieb genommen werden kann. Positionieren Sie den Deckel so, dass sich das Abdampfventil auf der Rückseite des Gerätes befindet (Abb. A). Stecken Sie das Gewinde auf der Unterseite des Verschlussbügels in die Öffnung in der Mitte des Deckels (Abb. B). Drücken Sie Bügel und Deckel gegeneinander, bis das Gewinde auf der Deckelunterseite hervortritt. Schrauben Sie die Dichtungsmutter mit dem roten Ring nach unten auf das Gewinde auf, bis sie den Deckel berührt und abdichtet. Stellen Sie nach der Montage sicher, dass das Abdampfventil korrekt positioniert ist und in Richtung des Deckelknafs weist.

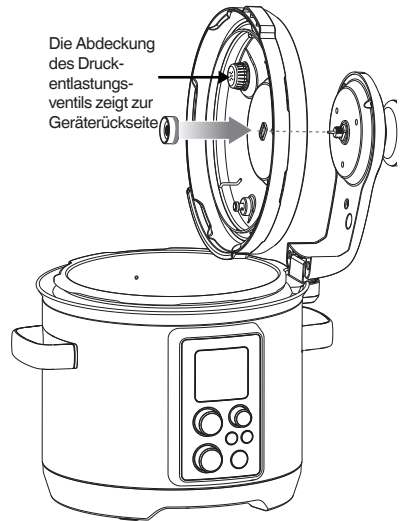


Abbildung A

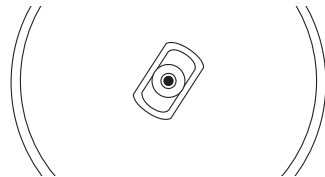
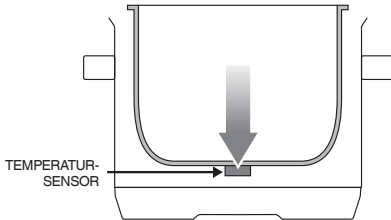
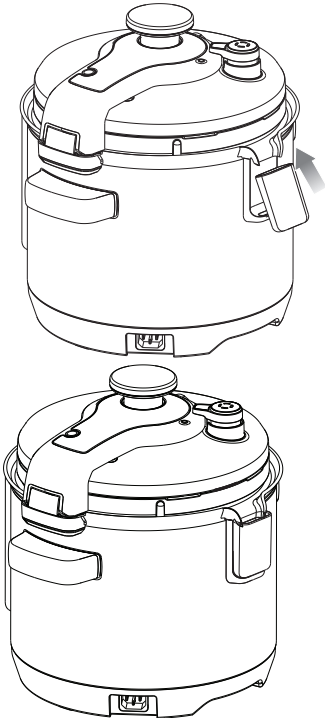


Abbildung B

6. Reinigen und trocknen Sie die Unterseite des Kochtopfeinsatzes und des Temperatursensors, und stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste darauf befinden. Der Kochtopfeinsatz muss flach auf dem Temperatursensor sitzen, damit die richtige Wärmeübertragung gewährleistet ist.



7. Setzen Sie die Kondensations-Tropfschale ein.



8. Stecken Sie das Netzkabel am Gerätesockel ein; achten Sie darauf, dass Buchse und Stecker trocken sind. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete 230/240-Volt-Steckdose.
9. Ein Hinweissignal ertönt, und die LCD-Anzeige leuchtet auf. Das Einstellungs-menü wird angezeigt, standardmäßig ist die Einstellung PRESSURE COOK (Dampfgaren) ausgewählt.



Funktionen

INTELLIGENTE PROGRAMME

Der Fast Slow Pro™ verfügt über 6 intelligente Programme: Pressure Cook (Dampfgaren), Slow Cook (Schongaren), Reduce (Reduzieren), Sear (Andünsten), Sauté (Anbraten) und Steam (Dampf). Die Programme zum Druck- und Schongaren verfügen über Voreinstellungen für die am häufigsten verwendeten Lebensmittel mit vordefinierten Garzeiten und Temperatur-/Druckeinstellungen. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen allerdings, auf Grundlage dieser Vorgaben etwas zu experimentieren, denn das Kochergebnis hängt wesentlich vom Rezept, von der Menge an Zutaten und Ihrem persönlichen Geschmack ab. Alternativ können Sie die benutzerdefinierte Einstellung (CUSTOM) wählen, um die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Druck selbst vorzunehmen.

Ihre benutzerdefinierte Einstellung wird im Gerät gespeichert. Um den Kochtopf auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten START/SELECT gedrückt, während Sie das Gerät wieder einstecken.

AUTOMATISCHER VARIABLER DAMPFAUSTRITT

Der Fast Slow Pro™ verfügt über 3 Methoden zur Druckregulierung:

Auto Quick (automatisch – schnell)

Schnelle Druckreduzierung für Rezepte mit kurzen Garzeiten oder um das Zerkochen bestimmter Lebensmittel zu vermeiden.

Auto Pulse (automatisch – Intervall)

Druckreduzierung in Intervallen, um den Garvorgang im Kochtopf möglichst wenig zu beeinträchtigen.

Natural (natürlich)

Natürliche Druckreduzierung ohne ein Ablassen des Dampfes durch das Ventil, um ein Zerfallen empfindlicher Lebensmittel wie Fond oder Bohnen zu verhindern.

Diese Einstellungen können Sie durch Drücken der Taste RELEASE auf dem Bedienfeld während der Einrichtung und des Dampfablasszyklus wählen. Nach Auswahl einer der automatischen Einstellungen wird der Dampf automatisch am Ende des Druckgarens abgelassen.

Halten Sie die Taste RELEASE während oder nach einem Garzyklus gedrückt, wird das Abdampfventil geöffnet.



VORSICHT

Halten Sie beim Dampfgaren nie Hände oder Gesicht vor das Abdampfventil. Während des Kochvorgangs können heißer Dampf und heißes Wasser austreten.

KEEP WARM

Die Warmhaltefunktion KEEP WARM hält gekochte Lebensmittel bei einer Serviertemperatur von 60 °C oder höher bis zu 2 Stunden warm.

Sie können die Warmhaltefunktion auch als eigenständige Funktion aktivieren. Halten Sie dazu die Taste KEEP WARM auf dem Bedienfeld gedrückt. Auf dem LC-Display wird KEEP WARM eingeblendet, und der Timer wird aktiviert (bis zu 2 Stunden). Durch Drehen des Zeitreglers passen Sie die Warmhaltezeit an.

Die Warmhaltefunktion wird automatisch nach jedem SLOW COOK-Vorgang aktiviert; Sie können sie jedoch in den Modi PRESSURE COOK und SLOW COOK durch Drücken der KEEP WARM-Taste auf dem Bedienfeld ein- und ausschalten.



HÖHE ANPASSEN

Wenn die Temperatur im Kochtopf den Siedepunkt überschreitet, wird Druck aufgebaut. Mit zunehmender Höhe und entsprechend sinkendem Luftdruck sinkt auch die Temperatur, bei der Wasser kocht. Dadurch entstehen beim Kochen mit dem Dampfgartopf ganz unterschiedliche Garbedingungen.

Um einheitliche Garergebnisse auf verschiedenen Höhenlagen zu gewährleisten, verfügt der Fast Slow Pro™ über eine Höheneinstellung, die alle Programme an Ihre aktuelle Höhe anpasst.

1. So geben Sie Ihre aktuelle Höhe über NN ein: Halten Sie die Taste STOP/CANCEL gedrückt, um den Stand-by-Modus zu aktivieren. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste und die LCD-Anzeige erlöschen.
2. Halten Sie im Standby-Modus die Tasten KEEP WARM und RELEASE 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Durch Drehen des Zeitreglers stellen Sie die Höhe Ihrer aktuellen Position ein (zwischen 250 bis 1.999 m über NN). Der Druckkochtopf sollte über 2.000 m Höhe nicht verwendet werden.
4. Drücken Sie START/SELECT, um die Auswahl zu bestätigen.
5. Die Einstellungen des Geräts wurden an Ihre aktuelle Höhe angepasst. Um den Kochtopf auf die Werkseinstellungen (also auf Normalnull) zurückzusetzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie START/SELECT gedrückt, während Sie das Gerät wieder einstecken.

ÜBERSICHT ÜBER DIE EINSTELLUNGEN DES KOCHERS

EIN- STELLUNG	PROGRAMM	EMPFOHLENE EINSTELLUNG	GEEIGNET FÜR
PRESSURE COOK	RICE	50 kPa 10 Min. AUTO PULSE	Brauner Reis Weißer Reis Quinoa und alte Getreidesorten
	RISOTTO	40 kPa 7 Min. AUTO QUICK	Arborio-Reis Carnaroli-Reis Vialone-Reis
	POTATOES	60 kPa 10 Min. AUTO PULSE	Ganz und geschnitten Geschält und ungeschält
	STOCK	80 kPa 1:00 Std. NATURAL	Rinderfond Geflügelfond Gemüsefond
	SOUP	50 kPa 30 Min. AUTO QUICK	Gemüsesuppe Suppe mit Fleischeinlage
	LEGUMES	80 kPa 30 Min. NATURAL	Kichererbsen Cannellini-Bohnen Rote Kidneybohnen Grüne und braune Linsen
	CASSEROLE	80 kPa 1:00 Std. AUTO QUICK	Zum Dünsten geeignetes Fleisch wie Rindfleisch aus der Wade, Rinderhals und Kronfleisch Hühnerteile mit Knochen Ganze Schweineschulter (Pulled Pork)
	POT ROAST	60 kPa 30 Min. NATURAL	Ganzes Huhn Corned Beef Unterbrust Rinderschulter Lammkeule ohne Knochen
	LAMB SHANKS	80 kPa 30 Min. AUTO QUICK	Lammhaxe Ossobuco Rippen
	BOLOGNESE	70 kPa 20 Min. AUTO QUICK	Schweinehackfleisch Kalbshackfleisch Rinderhackfleisch
	PUDDING	50 kPa 15 Min. NATURAL	Cremes Käsekuchen Pudding Kompott
	CUSTOM	20 kPa 10 Min. AUTO PULSE	

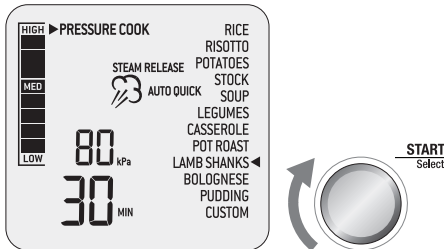
EIN- STELLUNG	PROGRAMM	EMPFOHLENE EINSTELLUNG	GEEIGNET FÜR
SLOW COOK	STOCK	HI 4:00 Std.	Rinderfond Geflügelfond Gemüsefond
	SOUP	HI 4:00 Std. KEEP WARM	Gemüsesuppe Suppe mit Fleischeinlage
	LEGUMES	HI 06:00 Std.	Kichererbsen Cannellini-Bohnen Rote Kidneybohnen Grüne und braune Linsen
	CASSEROLE	HI 4:00 Std. KEEP WARM	Zum Dünsten geeignete Fleisch wie Rindfleisch aus der Wade, Rinderhals und Kronfleisch Hühnerteile mit Knochen Ganze Schweineschulter (Pulled Pork)
	POT ROAST	LO 06:00 Std. KEEP WARM	Ganzes Huhn Corned Beef Unterbrust Rinderschulter Lammkeule ohne Knochen
	LAMB SHANK	LO 08:00 Std. KEEP WARM	Lammhaxe Ossobuco Rippen
	BOLOGNESE	LO 06:00 Std. KEEP WARM	Schweinehackfleisch Kalbshackfleisch Rinderhackfleisch
	PUDDING	LO 02:00 Std. KEEP WARM	Cremes Käsekuchen Pudding Kompott
	CUSTOM	HI 4:00 Std. KEEP WARM	
REDUCE		HI 10 Min.	Saucen Saucen binden Sirup und Fond reduzieren
SEAR		COUNT UP TIME	Fleisch anbräunen Hartes Gemüse andünsten
SAUTÉ		HI COUNT UP TIME	Zwiebeln Knoblauch Currypasten Geschmacksgeber
STEAM		HI 15 Min.	Gemüse Fisch- und Hähnchenfilets Meeresfrüchte wie Garnelen und Muscheln Klöße & Teigtaschen

PRESSURE COOK

Der Modus PRESSURE COOK eignet sich großartig für die Zubereitung von schmackhaftem, saftigem Braten, Aufläufen, Suppen und Desserts in wesentlich kürzerer Zeit und mit weniger Energie, als Sie bei herkömmlichen Zubereitungsmethoden benötigen.

Beim Druckgaren wird das Essen in einer kleinen Menge Flüssigkeit mit einem abgedichteten Deckel, der den entstehenden Wasserdampf zurückhält, unter hohem Druck gegart. Durch den zunehmenden Druck steigt auch die Temperatur der Flüssigkeit und des Dampfs im Inneren des Kochers über den Siedepunkt. Das Ergebnis: Ihre Gerichte werden bis zu 70 % schneller gar.

1. Drehen Sie den Regler START/SELECT auf die Einstellung PRESSURE COOK. Drücken Sie START/SELECT, um die Auswahl zu bestätigen.
2. Drehen Sie den Regler START/SELECT, bis die Anzeige auf der rechten Seite der LCD-Anzeige auf der gewünschten Einstellung steht.

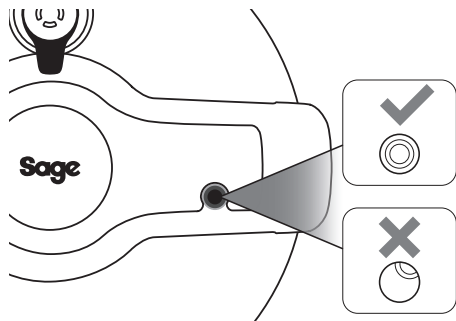


3. Die obere Zahl auf der LCD-Anzeige zeigt den für die ausgewählte Einstellung voreingestellten Druck an. Drehen Sie den Regler TEMPERATURE/PRESSURE nach links, um den Druck zu reduzieren, oder nach rechts, um den Druck zu erhöhen. Der Druck kann zwischen 20 kPa (LOW - niedrig) und 80 kPa (HIGH - hoch) eingestellt werden.
4. Die untere Zahl auf der LCD-Anzeige zeigt die für die ausgewählte Einstellung voreingestellte Garzeit an. Drehen Sie den Regler TIME nach links, um die Garzeit zu reduzieren, oder nach rechts, um die Garzeit zu erhöhen. Die Zeit kann um bis zu 2 Stunden angepasst werden.

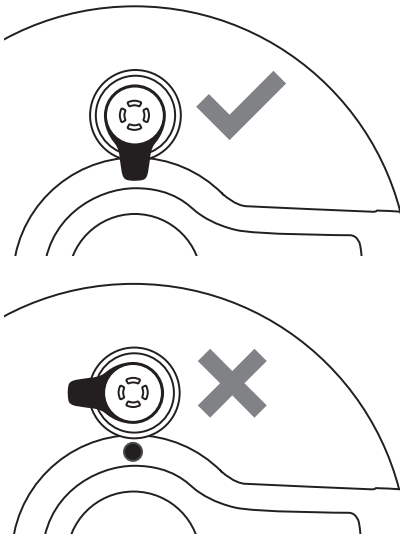
5. Das Dampfsymbol auf der LCD-Anzeige zeigt die für die ausgewählte Einstellung voreingestellte Abdampfmethode an. Drücken Sie die Taste RELEASE, um zwischen den Modi AUTO QUICK, AUTO PULSE und NATURAL zu wechseln.
6. Geben Sie Lebensmittel in den Kochtopfeinsatz. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 1 l Inhalt im Einsatz befindet (Lebensmittel und Flüssigkeit zusammen).



7. Schließen Sie den Deckel, und drehen Sie den Deckelknopf im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Ein Hinweissignal ertönt, wenn der Deckel verriegelt ist. Überprüfen Sie, dass der Sicherungstift richtig am Verschlussbügel ausgerichtet und frei beweglich ist.



8. Überprüfen Sie das Abdampfventil: Sitzt es richtig auf dem Deckel und weist es zum Deckelknopf?



9. Drücken Sie START/SELECT, um zu beginnen. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange. Die Meldung PREHEATING wird angezeigt und die Druckanzeige auf der linken Seite steigt – das Gerät baut Druck auf.



HINWEIS

Es ist normal, dass während der Stabilisierung des Dampfdrucks kleinere Mengen Dampf abgegeben werden.

10. Wenn der Deckel nicht richtig geschlossen wurde, erscheint auf der LCD-Anzeige die Meldung OPEN LID. Drehen Sie den Deckelknopf im Uhrzeigersinn, um den Deckel zu verriegeln und mit dem Kochen zu beginnen.
11. Sobald der eingestellte Druck erreicht wurde, erlischt die Anzeige PREHEATING, ein Hinweissignal ertönt und der Timer zählt abwärts. Die Druckanzeige steigt nicht weiter und zeigt den aktuellen Druck im Dampfgarer an.

12. Die Zeit kann während des Garzyklus durch Drehen des Reglers TIME angepasst werden. Das Programm kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP/CANCEL angehalten werden. Um das Programm ganz zu beenden, halten Sie die Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt. Wenn der Dampfgarer bereits unter Druck steht, wechselt er direkt in den Abdampfmodus.

13. Am Ende des Garzyklus ertönt ein Hinweissignal, und durch das Abdampfventil wird automatisch Dampf abgegeben. Das Dampfsymbol blinkt und der Timer zählt aufwärts. Die Druckanzeige sinkt und zeigt den aktuellen Druck im Dampfgarer an.

Wenn die Abdampffunktion NATURAL ausgewählt ist, sinkt der Druck im Dampfgarer auf natürliche Weise, ohne dass Dampf durch das Abdampfventil abgegeben wird. Die Abdampfeinstellung kann während des Abdampfzyklus durch Drücken der Taste RELEASE geändert werden.

14. Am Ende des Abdampfzyklus ertönt ein Hinweissignal, die LCD-Anzeige leuchtet blau und der Timer zählt aufwärts.
15. Öffnen Sie den Deckel durch Drehen des Deckelknopfs gegen den Uhrzeigersinn, und klappen Sie den Deckel vorsichtig auf.
16. Nach 5 Minuten ohne Aktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste und die LCD-Anzeige erlöschen.



ACHTUNG

Halten Sie Gesicht oder Hände beim Öffnen des Deckels nie über den Dampfgarer, um Verbrühungen durch das Entweichen von Dampf zu vermeiden.



HINWEIS

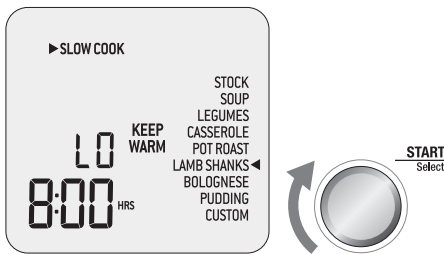
Wenn sich der Deckel noch nicht entriegeln lässt, heißt das, dass das Gerät noch immer unter Druck steht. Öffnen Sie den Deckel niemals gewaltsam, denn der verbleibende Druck kann gefährlich sein.

Halten Sie die Taste RELEASE gedrückt, bis der gesamte Druck abgebaut wurde. Der Deckel sollte sich jetzt leicht öffnen lassen.

SLOW COOK

Im Modus SLOW COOK garen Sie Ihre Speisen langsam und besonders schonend bei niedrigen Temperaturen. Niedrigtemperaturgaren ist ideal, um zähes Fleisch weich zu kochen und verhilft vielen Gerichten zu einer besonders reichhaltigen Geschmacksentfaltung.

1. Drehen Sie den Regler START/SELECT auf die Einstellung SLOW COOK. Drücken Sie START/SELECT, um die Auswahl zu bestätigen.
2. Drehen Sie den Regler START/SELECT, bis die Anzeige auf der rechten Seite der LCD-Anzeige auf der gewünschten Einstellung steht.



3. Die obere Zahl auf der LCD-Anzeige zeigt die für die ausgewählte Einstellung voreingestellte Temperatur an. Drehen Sie den Regler TEMPERATURE/PRESSURE nach links, um die Temperatur zu reduzieren, oder nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen. Die Temperatur kann auf zwei voreingestellte Temperaturen geregelt werden; LO (niedrig) oder HI (hoch).
4. Die untere Zahl auf der LCD-Anzeige zeigt die für die ausgewählte Einstellung voreingestellte Garzeit an. Drehen Sie den Regler TIME nach links, um die Garzeit zu reduzieren, oder nach rechts, um die Garzeit zu erhöhen. Die Zeit kann zwischen 2 und 12 Stunden angepasst werden.
5. KEEP WARM bedeutet, dass die Warmhaltefunktion automatisch nach dem Ende des Schongarzyklus eingeschaltet wird. Drücken Sie die Taste KEEP WARM auf dem Bedienfeld, um die Funktion zu aktivieren bzw. deaktivieren.

6. Geben Sie Lebensmittel in den Kochtopfeinsatz. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 1 l Inhalt im Einsatz befindet (Lebensmittel und Flüssigkeit zusammen).



7. Schließen Sie den Deckel, ohne ihn zu verriegeln.
8. Entfernen Sie das Abdampfventil vom Deckel.
9. Drücken Sie START/SELECT, um zu beginnen. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange.
10. Der Timer wird angezeigt und beginnt automatisch abwärts zu zählen. Die Zeit kann während des Garzyklus durch Drehen des Reglers TIME angepasst werden. Das Programm kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP/CANCEL angehalten werden. Um das Programm ganz zu beenden, halten Sie die Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt.
11. Am Ende des Schongarzyklus wechselt der Dampfgarer automatisch in den Warmhaltemodus. Auf dem LC-Display wird KEEP WARM eingeblendet, und der Timer wird aktiviert (bis zu 2 Stunden). Der Warmhaltemodus kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP/CANCEL angehalten werden.
12. Wenn die Warmhaltefunktion nicht ausgewählt wurde, ertönt ein Hinweissignal, die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL erlischt, und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
13. Nach 5 Minuten ohne Aktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste und die LCD-Anzeige erlöschen.

TIPPS FÜR DAS DAMPFGAREN UND SCHONGAREN

Reis

- Mit dem Programm **PRESSURE COOK RICE** wird Ihr Reis zart und luftig und verklebt nicht.
- Die Einstellung eignet sich für alle Reissorten wie langkörnigen Reis, Jasmin-, Basmati- und braunen Reis.
- Wiegen Sie den trockenen Reis genau ab und lassen Sie kaltes Wasser darüber laufen, bis es ohne Trübung abläuft. Gut abtropfen lassen und in den Kochtopfeinsatz geben.
- Geben Sie die entsprechende Wassermenge hinzu. Das Verhältnis Wasser zu Reis sollte immer 1,5 Teile Wasser zu 1 Teil Reis betragen – siehe Tabelle „Reis“ auf dieser Seite.
- Lassen Sie den Reis nach dem Kochen 5 Minuten lang im Einsatz stehen, dann auflockern und servieren.

REIS	WASSER	PORTIONEN
200 g	300 ml	1-2
250g	375ml	2
300g	450ml	2-3
350g	525ml	3-4
400g	600ml	4-5
450g	675ml	5-6
500g	750ml	6-7
600g	900ml	7-8

Risotto

- Die Einstellung **PRESSURE COOK RISOTTO** ist ideal für die Zubereitung von cremigem, schmackhaftem Risotto ohne Rühren und in weniger als der Hälfte der normalen Zubereitungszeit.
- Da während des Druckgarens wenig oder keine Verdunstung auftritt, ist es wichtig, auf das richtige Verhältnis Reis zu Flüssigkeit zu achten: 1 Teil Reis, 3 Teile Fond.
- Wenn Sie Ihr Risotto mit viel Gemüse zubereiten, reduzieren Sie die Menge Fond um ein Drittel.
- Verwenden Sie Einstellung **SAUTÉ**, um die Zwiebeln, Gemüse und Aromastoffe anzudünsten. Mit Wein ablöschen.

- Das Geheimnis von cremigem Risotto ist es, die Reiskörner anzurösten, bevor Sie die Flüssigkeit hinzugeben. Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Reis vor dem Kochen mit der **SAUTÉ**-Einstellung anrösten. Reiskörner 2-3 Minuten lang unter Rühren anrösten, bis die Reiskörner am Rand erst durchscheinen und dann weiß werden.
- Reis verdoppelt seine Größe beim Kochen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen von ungegartem Reis und Fond sollte die $\frac{1}{2}$ Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.

Kartoffeln

- Das Programm **PRESSURE COOK POTATO** ist für das Kochen großer und kleiner Mengen Kartoffeln geeignet.
- Diese Einstellung ist ideal zum Garen geschälter, geschnittener und ganzer ungeschälter Kartoffeln gleichermaßen.
- Wenn Sie ganze Kartoffeln mit Schale zubereiten möchten, waschen Sie sie gut und stechen Sie die Kartoffeln 3-4 Mal mit einer Gabel ein.
- Geben Sie 1 Tasse Wasser zusammen mit den vorbereiteten Kartoffeln in den Kochtopfeinsatz.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Die Kartoffeln sollten nicht mehr als $\frac{3}{4}$ des Volumens des Kochtopfeinsatzes einnehmen.

Fond

- Das Programm **PRESSURE & SLOW COOK STOCK** ist für die Zubereitung von Rinder-, Geflügel- und Gemüsefond geeignet.
- Für braunen Fond verwenden Sie die Einstellung **SEAR**, um Rinder- oder Hühnerknochen vor dem Dampfgaren anzubräunen.
- Schneiden Sie Gemüse wie Zwiebeln, Karotten und Sellerie in große Stücke, die sich nach dem Garen leichter durchsieben lassen.
- Um die Garzeit zu verkürzen, geben Sie entweder heißes Wasser zu den karamellisierten Knochen und Geschmacksgebern oder löschen die Knochen während des Anbratens mit kaltem Wasser ab und bringen das Wasser zum Simmern, bevor Sie den Dampfdruckzyklus starten.

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen von Wasser, Knochen und/oder Geschmacksgebern sollte die MAX-Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.

Suppe

- Das Programm PRESSURE & SLOW COOK SOUP eignet sich zur Zubereitung einer Vielzahl von Suppen von klaren Brühen bis hin zu herzhafter Minestrone und pürierten Gemüsesuppen.
- Verwenden Sie die SAUTÉ-Einstellung, um Geschmacksgeber zu karamellisieren und Gemüse weich zu dünsten, oder den SEAR-Modus, um Fleisch, Speck oder Huhn anzubräunen.
- Um die Garzeit zu verkürzen, geben Sie entweder heißes Wasser oder Fond zu den Geschmacksgebern, oder löschen das Ganze während des Anbratens mit kaltem Wasser ab und bringen das Wasser zum Simmern, bevor Sie den Dampfdruckzyklus starten.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen der Suppe sollte die MAX-Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.

Hülsenfrüchte

- Das Programm PRESSURE & SLOW COOK LEGUME für die Zubereitung aller Arten von Hülsenfrüchten wie Kichererbsen, roten Kidneybohnen und Linsen geeignet.
- Hülsenfrüchte geben beim Kochen Stärke ab, was zur Schaumbildung führt. Die voreingestellte Abdampffunktion NATURAL sorgt dafür, dass der gebildete Schaum das Abdampfventil nicht verstopft.
- Die Zubereitungszeiten beziehen sich auf getrocknete Hülsenfrüchte. Um die Zubereitungszeit zu verkürzen, lassen Sie die Bohnen in kaltem Wasser über Nacht einweichen. Gießen Sie das Wasser danach ab und verwenden Sie frisches, kaltes Wasser zum Garkochen. Berechnen Sie die Hälfte der voreingestellten Kochzeit.
- Geben Sie 3 Teile Wasser auf 1 Teil Hülsenfrüchte hinzu.
- Hülsenfrüchte verdoppeln ihre Größe beim Kochen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen von

getrockneten Hülsenfrüchten und Wasser sollte die ½ Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.

Aufläufe

- Das Programm PRESSURE & SLOW COOK CASSEROLE ist ideal für die Zubereitung von Aufläufgerichten mit Geflügel, anderem Fleisch und Gemüse. Dabei können Sie entweder gewürfeltes zäheres Fleisch oder Fleisch mit Knochen verwenden.
- Anders als beim herkömmlichen Dünsten oder Schmoren kommt es beim Garen unter Druck und beim Niedrigtemperaturgaren zu fast keiner Verdunstung. Ihre Gerichte werden sämig und besonders schmackhaft, wenn Ihre Zutaten knapp mit Fond und Flüssigkeit bedeckt sind (300–400 ml).
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen der ungegarten Zutaten sollte die MAX-Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.

Schmorbraten

- Das Programm PRESSURE & SLOW COOK POT ROAST ist ideal für das Kochen von zäherem Fleisch wie Rinderhals oder -schulter, Unterbrust oder unzerlegtem Huhn geeignet.
- Anders als beim herkömmlichen Dünsten oder Schmoren kommt es beim Garen unter Druck und beim Niedrigtemperaturgaren zu fast keiner Verdunstung. Ihre Gerichte werden sämig und besonders schmackhaft, wenn Ihre Zutaten knapp mit Fond und Flüssigkeit bedeckt sind (300–400 ml).
- Verwenden Sie Fleischstücke, die leicht in den Kochtopfeinsatz passen.
- Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Fleisch vor dem Kochen mit der SEAR-Einstellung anbräunen.
- Den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen der ungegarten Zutaten sollte die MAX-Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.

Lammhaxe

- Gartemperatur und Druck des Programms PRESSURE & SLOW COOK LAMB SHANK sind perfekt darauf abgestimmt, hartes Muskelfleisch zart zu garen und Bindegewebe zu lösen. So wird Ihr Fleisch saftig und locker

und löst sich bereits während des Kochens vom Knochen. Saucen werden dick und sämig.

- Wählen Sie Stücke aus der Lammkeule, die leicht in den Kochtopfeinsatz passen. Am besten bitten Sie Ihren Metzger, passende Stücke abzuschneiden.
- Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Fleisch vor dem Kochen mit der SEAR-Einstellung anbräunen.
- Anders als beim herkömmlichen Dünsten oder Schmoren kommt es beim Garen unter Druck und beim Niedrigtemperaturgaren zu fast keiner Verdunstung. Ihre Gerichte werden sämig und besonders schmackhaft, wenn Ihre Zutaten knapp mit Fond und Flüssigkeit bedeckt sind (300–400 ml).
- Den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen der ungegarten Zutaten sollte die MAX-Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.

Bolognese

- Mit dem Programm PRESSURE & SLOW COOK BOLOGNESE gelingt der italienische Klassiker perfekt.
- Verwenden Sie Rinder-, Schweine- oder Kalbshackfleisch (auch gemischt).
- Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Fleisch vor dem Kochen mit der SEAR- bzw. SAUTÉ-Einstellung anbräunen und die Geschmacksgeber andünsten.
- Den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen der ungegarten Zutaten sollte die MAX-Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.

Pudding

- Das Programm PRESSURE & SLOW COOK PUDDING ist auf Kuchen, Käsekuchen, Cremes, Pudding und Obstkompott abgestimmt.
- Sie können einen großen Kuchen oder mehrere Förmchen zubereiten. Je kleiner der Nachtisch oder Pudding, desto kürzer die Garzeit.
- Geeignet ist Kochgeschirr aus Aluminium, Edelstahl, Silikon, Pyrex und Keramik. Jedes Material verhält sich beim Erhitzen anders – bedenken Sie diese Unterschiede beim Einstellen der Garzeit.
- Bereiten Sie Kuchen und Pudding mit geöffnetem Deckel zu, eine Ausnahme bilden Cremes.

- Ordnen Sie die Förmchen auf einem Untersetzer im Kochtopfeinsatz an.
- Den Kochtopfeinsatz nicht zu sehr befüllen. Das Gesamtvolumen der ungegarten Zutaten einschließlich Kochgeschirr sollte die MAX-Markierung im Kochtopfeinsatz nicht überschreiten.
- Befüllen Sie den Kochtopfeinsatz für die Zubereitung von Kompott nicht höher als zur $\frac{3}{4}$ -Markierung mit Obst.

REDUCE

Die Einstellung REDUCE ist ideal für das Verdicken und Intensivieren des Aromas von Saucen, Sirup und Fond.

1. Drehen Sie den Regler START/SELECT auf die Einstellung REDUCE. Drücken Sie START/SELECT, um die Auswahl zu bestätigen.
2. Die obere Zahl auf der LCD-Anzeige zeigt die für die REDUCE-Einstellung voreingestellte Temperatur an. Drehen Sie den Regler TEMPERATURE/PRESSURE nach links, um die Temperatur zu reduzieren, oder nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen. Die Temperatur kann auf drei voreingestellte Temperaturen geregelt werden: LO (niedrig), MED (mittel) oder HI (hoch).
3. Die untere Zahl auf der LCD-Anzeige zeigt die für die REDUCE-Einstellung voreingestellte Garzeit an. Drehen Sie den Regler TIME nach links, um die Garzeit zu reduzieren, oder nach rechts, um die Garzeit zu erhöhen. Die Zeit kann um bis zu 2 Stunden angepasst werden.
4. Geben Sie die Flüssigkeit, die Sie reduzieren möchten, in den Kochtopfeinsatz.



HINWEIS

Wenn Sie Sauce reduzieren möchten, die beim Dampfdruckgaren oder Schongaren entstanden ist, nehmen Sie vorher das gekochte Fleisch oder Gemüse aus dem Kochtopfeinsatz.

Hat die Sauce die richtige Konsistenz und den gewünschten Geschmack erreicht, geben Sie das Fleisch wieder dazu und lassen Sie es vor dem Servieren ein paar Minuten aufwärmen.

5. Drücken Sie START/SELECT, um zu beginnen. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange. Die Meldung PREHEATING erscheint.
6. Lassen Sie den Deckel aufgeklappt. Wenn der Deckel nicht geöffnet wurde, wird ein Hinweissignal ausgegeben und auf dem LCD-Bildschirm erscheint die Anzeige OPEN LID.
7. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige PREHEATING. Geben Sie die Flüssigkeit, die Sie reduzieren möchten, in den Kochtopfeinsatz.
8. Der Timer zählt abwärts. Die Zeit kann während des Garzyklus durch Drehen des Zeitreglers TIME angepasst werden. Das Programm kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP/CANCEL angehalten werden. Um das Programm ganz zu beenden, halten Sie die Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt.
9. Zum Ende des Reduzierzyklus ertönt ein Hinweissignal, die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL erlischt, und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
10. Nach 5 Minuten ohne Aktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste und die LCD-Anzeige erlöschen.
4. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige PREHEATING. Geben Sie die Zutaten in den Kochtopfeinsatz.
5. Der Timer zählt aufwärts bis maximal 45 Minuten. Das Programm kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP/CANCEL angehalten werden. Um das Programm ganz zu beenden, halten Sie die Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt.
6. Zum Ende des Anbratzyklus ertönt ein Hinweissignal, die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL erlischt, und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
7. Nach 5 Minuten ohne Aktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste und die LCD-Anzeige erlöschen.

SAUTÉ

Die SAUTÉ-Einstellung ist ideal für das Weichdünsten und Karamellisieren von Knoblauch, Zwiebeln und klein gewürfelten Lebensmitteln vor dem Dampfdruck- oder Schongaren.

SEAR

Mit der SEAR Einstellung intensivieren und verfeinern Sie den Geschmack Ihrer Gerichte, indem Sie zum Karamellisieren und Anbraten von Lebensmitteln denselben Kochtopfeinsatz verwenden wie für das anschließende Dampfdruckgaren oder Schongaren.

1. Drehen Sie den Regler START/SELECT auf die Einstellung SEAR. Drücken Sie START/SELECT, um die Auswahl zu bestätigen.
2. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange. Die Meldung PREHEATING erscheint.
3. Lassen Sie den Deckel aufgeklappt. Wenn der Deckel nicht geöffnet wurde, wird ein Hinweissignal ausgegeben und auf dem LCD-Bildschirm erscheint die Anzeige OPEN LID.
4. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige PREHEATING. Geben Sie die Zutaten in den Kochtopfeinsatz.
5. Drehen Sie den Regler START/SELECT auf die Einstellung SAUTÉ. Drücken Sie START/SELECT, um die Auswahl zu bestätigen.
6. Die obere Zahl auf der LCD-Anzeige zeigt die für die SAUTÉ-Einstellung voreingestellte Temperatur an. Drehen Sie den Regler TEMPERATURE/PRESSURE nach links, um die Temperatur zu reduzieren, oder nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen. Die Temperatur kann auf drei voreingestellte Temperaturen geregelt werden: LO (niedrig), MED (mittel) oder HI (hoch).
7. Drücken Sie START/SELECT, um zu beginnen. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange. Die Meldung PREHEATING erscheint.
8. Lassen Sie den Deckel aufgeklappt. Wenn der Deckel nicht geöffnet wurde, wird ein Hinweissignal ausgegeben und auf dem LCD-Bildschirm erscheint die Anzeige OPEN LID.
9. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige PREHEATING. Geben Sie die Zutaten in den Kochtopfeinsatz.

6. Der Timer zählt aufwärts. Das Programm kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP/CANCEL angehalten werden. Um das Programm ganz zu beenden, halten Sie die Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt.
7. Zum Ende des Sautézyklus ertönt ein Hinweissignal, die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL erlischt, und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
8. Nach 5 Minuten ohne Aktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste und die LCD-Anzeige erlöschen.
6. Schließen Sie den Deckel, ohne ihn zu verriegeln.
7. Entfernen Sie das Abdampfventil vom Deckel.
8. Drücken Sie START/SELECT, um zu beginnen. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL leuchtet rot und die LCD-Anzeige orange. Die Meldung PREHEATING erscheint.
9. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Anzeige PREHEATING.
10. Der Timer zählt aufwärts bis maximal 45 Minuten. Die Zeit kann während des Garzyklus durch Drehen des Reglers TIME angepasst werden. Das Programm kann jederzeit durch Drücken der Taste STOP/CANCEL angehalten werden. Um das Programm ganz zu beenden, halten Sie die Taste STOP/CANCEL 2 Sekunden lang gedrückt.

STEAM

Die STEAM-Einstellung ist ideal zum Dämpfen von Gemüse, Fischfilets und Klößen und zum Vorwärmen von Tellern.

1. Drehen Sie den Regler START/SELECT auf die Einstellung STEAM. Drücken Sie START/SELECT, um die Auswahl zu bestätigen.
2. Die untere Zahl auf der LCD-Anzeige zeigt die für die STEAM-Einstellung voreingestellte Garzeit an. Drehen Sie den Regler TIME nach links, um die Garzeit zu reduzieren, oder nach rechts, um die Garzeit zu erhöhen. Die Zeit kann um bis zu 1 Stunde angepasst werden.
3. Füllen Sie den Kochtopfeinsatz bis zur MIN-Markierung mit Wasser. Kontrollieren Sie während des Dampfgarens den Wasserstand und geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
4. Setzen Sie den Untersetzer in den Kochtopfeinsatz, und stellen Sie darauf den Dampfaufsatz. Wenn Sie Teller erwärmen, setzen Sie sie oben auf den Untersetzer.
5. Achten Sie beim Verteilen von Speisen auf dem Dämpfeinsatz auf genügend Abstand – bei 1 cm Abstand zwischen den Teilen kann der Dampf gleichmäßig zirkulieren.
11. Zum Ende des Dampfgarzyklus ertönt ein Hinweissignal, die Hintergrundbeleuchtung der Taste STOP/CANCEL erlischt, und die LCD-Anzeige leuchtet blau.
12. Wenn ein längeres Dampfgaren erforderlich ist, überprüfen Sie den Wasserstand, und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
13. Nach 5 Minuten ohne Aktivität wird der Standby-Modus aktiviert. Die Hintergrundbeleuchtung der Taste und die LCD-Anzeige erlöschen.



ACHTUNG

Halten Sie Gesicht oder Hände beim Öffnen des Deckels nie über den Dampfgarer, um Verbrühungen durch das Entweichen von Dampf zu vermeiden.



Pflege und Reinigung

Der Kochtopfeinsatz, das Gehäuse, der Deckel und das Zubehör sollten vor jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Dampfgarer ausgeschaltet ist. Halten Sie zum Ausschalten die Taste STOP/CANCEL auf dem Bedienfeld gedrückt. Der Dampfgarer ist aus, wenn die Hintergrundbeleuchtung der Taste nicht mehr leuchtet.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und entfernen Sie das Netzkabel vom Sockel. Bauen Sie den Dampfgarer und alles Zubehör erst dann auseinander, wenn alle Teile vollständig abgekühlt sind.

REINIGUNG DES KOCHTOPFEINSATZES UND DES GEHÄUSES

1. Der Kochtopfeinsatz kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Jedoch empfehlen wir, den Kochtopfeinsatz wenn möglich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel von Hand zu reinigen, um die Keramikbeschichtung zu schonen. Mit sauberem Wasser klarspülen und gründlich abtrocknen.
2. Wischen Sie die Ringmulde und das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Zur Vermeidung von Flecken können Sie auch nicht scheuernde Flüssigreiniger oder milde Sprühlösungen verwenden. Tragen Sie den Reiniger auf den Schwamm auf, nicht auf die Oberfläche des Geräts.
3. Entfernen Sie die Kondensations-Tropfschale, indem Sie sie am unteren Ende festhalten und vorsichtig abziehen. Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und Spülmittel, und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Sorgfältig abtrocknen und wieder einrasten lassen.
4. Wischen Sie die LCD-Anzeige mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Beim Reinigen mit einem trockenen Tuch oder scheuerndem Reinigungsmittel könnte die Oberfläche zerkratzen.
5. Stecken Sie das Gerät erst dann wieder ein und schalten es an, wenn alle Flächen gründlich abgetrocknet sind.

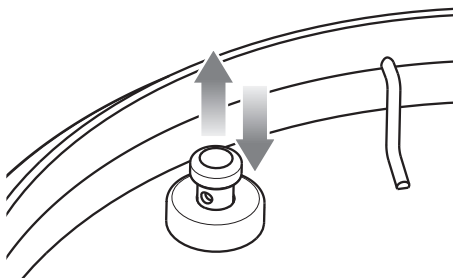


WARNUNG

Tauchen Sie das Gehäuse oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann möglicherweise tödliche elektrische Schläge zur Folge haben.

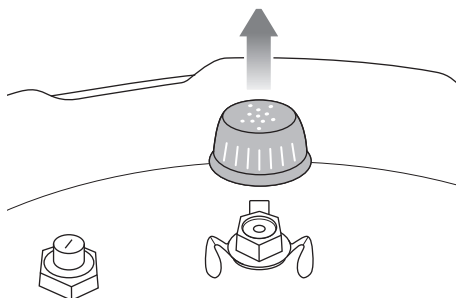
DECKEL REINIGEN

1. Entfernen Sie das Abdampfventil vom Deckel.
2. Öffnen Sie den Deckel durch Drehen des Deckelknufs gegen den Uhrzeigersinn, und klappen Sie den Deckel nach oben auf. Lösen und entfernen Sie die Dichtungsmutter aus der Mitte des Deckels, und ziehen Sie den Deckel vom Verschlussbügel ab.
3. Lösen Sie die Silikondichtung vorsichtig von der Drahtführung auf der Unterseite des Deckels.
4. Reinigen Sie die Dichtungsmutter und das Abdampfventil mit warmem Wasser und einem Spülmittel. Mit sauberem Wasser klarspülen und gründlich abtrocknen.
5. Legen Sie die Silikondichtung und den Deckel zur Reinigung in den oberen Korb der Spülmaschine. Alternativ können Sie sie in warmem Wasser und Spülmittel reinigen, dann mit sauberem Wasser klarspülen und gründlich abtrocknen.
6. Überprüfen Sie den Deckel nach dem Reinigen regelmäßig auf folgende Punkte:
 - a) Der Sicherungsstift muss sich frei nach oben und unten bewegen lassen. Entfernen Sie grundsätzlich Öl oder Lebensmittelmrückstände in der Nähe des Sicherungsstifts.

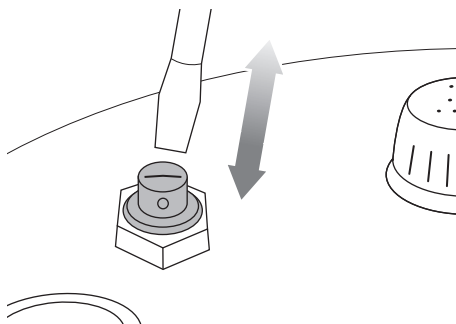


- b) Das Abdampfventil und die Abdeckung müssen sauber und frei von Lebensmitteleresten oder Flüssigkeitsrückständen sein. Zur Reinigung: Drehen und ziehen Sie die Abdeckung des Abdampfventils vom Deckel ab, und wischen Sie es mit einem Lappen

und Spülmittel ab. Mit sauberem Wasser klarspülen und gründlich trocknen. Lassen Sie die Abdeckung wieder in ihrer ursprünglichen Position einrasten.



- c) Das Sicherheitsventil muss sauber und frei von Lebensmittelresten oder Flüssigkeitsrückständen sein. Zum Reinigen des Ventils: Schieben Sie das Ventil von der Deckelinnenseite nach oben, bis Sie es von oben gut erreichen. Entfernen Sie Öl oder Lebensmittelreste. Stellen Sie sicher, dass sich das Ventil nach der Reinigung ungehindert nach oben und unten bewegen lässt.



7. Setzen Sie die saubere Silikondichtung wieder in die Drahtführung auf der Unterseite des Deckels ein. Achten Sie darauf, dass die Dichtung rundherum flach anliegt und vollständig unter der Drahtführung verläuft.
8. Um den Deckel wieder aufzusetzen, richten Sie ihn so aus, dass sich die Position für das Abdampfventil auf der Rückseite des Gerätes befindet, und stecken Sie das Gewinde auf der Unterseite des Verschlussbügels durch die Öffnung in der Deckelmitte. Drücken Sie auf den Verschlussbügel, bis Sie das Gewinde sehen. Bauen Sie den Deckel sicher zusammen, indem Sie die Dichtungsmutter so

weit auf das Gewinde schrauben, bis die rote Dichtung auf dem Deckel aufsitzt.

DÄMPFEINSATZ UND UNTERSETZER REINIGEN

1. Reinigen Sie alles Zubehör in warmem Wasser mit Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einem weichen Scheuerschwamm aus Kunststoff. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme mit Metalloberfläche oder metallene Gegenstände zum Säubern des Zubehörs, da dies die Oberflächen beschädigen kann.
2. Um die Lebensdauer Ihrer Zubehöerteile zu verlängern, empfehlen wir, diese von Hand und nicht in der Spülmaschine zu reinigen.



TIPP

Um Essensgerüche zu beseitigen, geben Sie 2 Tassen (500 ml) heißes Wasser, ½ Tasse (125 ml) Zitronensaft, 1 Esslöffel Zitronenschale und 1 Esslöffel Vanilleextrakt in den Kochtopfeinsatz. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten lang im Dampfdruckmodus mit 80 kPa und dem Abdampfmodus NATURAL.

AUFBEWAHRUNG

1. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgarer ausgeschaltet ist. Halten Sie zum Ausschalten die Taste STOP/CANCEL auf dem Bedienfeld gedrückt. Der Dampfgarer ist aus, wenn die Hintergrundbeleuchtung der Taste nicht mehr leuchtet.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bauen Sie den Dampfgarer und alles Zubehör erst dann auseinander, wenn alle Teile vollständig abgekühlt sind.
3. Der Dampfgarer und die Zubehöerteile müssen sauber und trocken sein.
4. Setzen Sie den Kochtopfeinsatz in den Dampfgarer. Setzen Sie den Untersetzer in den Dämpfeinsatz und diesen in den Kochtopfeinsatz.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel geschlossen und verriegelt ist.
6. Lagern Sie das Gerät in aufrechter Stellung auf den Aufstellfüßen. Die Aufstellfläche muss waagrecht sein. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät.



Fehlerbehebung

PROBLEM

EINFACHE LÖSUNG

Der Deckel lässt sich am Ende des Garzyklus nicht öffnen.

- Halten Sie die Taste RELEASE gedrückt, bis der gesamte Druck abgebaut wurde. Der Deckel sollte sich jetzt öffnen lassen.
- Wenn der gesamte Druck im Inneren des Gerätes durch Drücken der Taste RELEASE abgegeben wurde, drehen Sie das Abdampfventil in die offene Position (vom Deckelknopf abgewandt).
- Falls dieses Problem häufiger auftritt, muss die Höheneinstellung des Dampfgarers möglicherweise angepasst werden. Folgen Sie den Anweisungen zum Einstellen der Höhe auf Seite 15.

Auf dem LCD-Anzeige wird „Open Lid“ angezeigt, wenn der Deckel offensteht.

- Drehen Sie den Deckelknopf erst im und dann gegen den Uhrzeigersinn.

Dampf entweicht aus dem Deckel
ODER

der Sicherungsstift steigt nicht
hoch

ODER

der Dampfdrucktopf erreicht nicht
den erforderlichen Druck

ODER

der Timer zählt nicht abwärts.

- Montieren Sie den Deckel ordnungsgemäß. Achten Sie darauf, dass sich kein Spalt zwischen dem Verschlussbügel und dem Edelstahldeckel befindet. Die Dichtungsmutter sollte fest verschraubt sein (siehe Schritt 5 auf Seite 12).
- Stellen Sie sicher, dass die Silikondichtung sauber ist, keine Schäden oder Risse aufweist und korrekt eingelegt ist (siehe Schritt 4 auf Seite 12).
- Stellen Sie sicher, dass der Sicherungsstift sich frei nach oben und unten bewegen lässt (siehe Schritt 6a auf Seite 26).
- Wenn der Deckel verriegelt ist, stellen Sie sicher, dass der Sicherungsstift richtig an der Öffnung im Schließbügel ausgerichtet ist (siehe Schritt 7 auf Seite 18).
- Stellen Sie sicher, dass das Abdampfventil korrekt positioniert ist und in Richtung des Deckelknopfs weist (siehe Schritt 8 auf Seite 19).
- Geben Sie mehr Flüssigkeit/Lebensmittel in den Kochtopfeinsatz. Zutaten und Flüssigkeit sollten gemeinsam mindestens ein Volumen von 1 l erreichen.
- Wenden Sie sich an den Sage® Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.

Der Dampfgarer schaltet
vor Beendigung des
Garzyklus automatisch in den
Warmhaltemodus.

- Geben Sie mehr Wasser in den Kochtopfeinsatz, und starten Sie das Programm erneut.

Wasser sammelt sich auf der
Arbeitsfläche.

- Stellen Sie sicher, dass der Dampfgarer auf einer ebenen Fläche steht und die Kondensations-Tropfschale auf der Rückseite des Gerätes richtig angebracht ist. Befolgen Sie die Anweisungen zur Vorbereitung des Fast Slow Pro™ auf Seite 12.
- Leeren Sie die Kondensations-Tropfschale.

DE

AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK

IE

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Gebührenfreie Rufnummer für Deutschland: 08005053104

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BPR700 – A18