

Bedienungsanleitung

Multikocher Elektrischer Schnellkochtopf

Artikelnummer 140940



Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Produkts entschieden haben.

Bitte machen Sie sich vor dem Erstgebrauch
mit den nachfolgenden Anleitungen und Hinweisen vertraut.

Inhalt

1. Produkteinführung
2. Sicherheitshinweise
3. Technische Daten
4. Geräteaufbau
5. Inbetriebnahme
6. Funktion und Betriebsarten
7. Reinigung nach der Benutzung
8. Fehlererkennung und -behebung

1. Produkteinführung

1. Allgemeine Merkmale

Der elektrische Schnellkochtopf basiert auf fortschrittlicher Technologie und bietet folgende Eigenschaften:

Sicherheit: Ausgestattet mit mehreren Schutzvorrichtungen wie Druckregelventil, Sicherheitsdeckel und Sicherheitsverriegelung zur gefahrlosen Nutzung.

Effizienz: Spezielles Heizsystem für schnelles Aufheizen und energiesparendes Garen.

Vielseitigkeit: Geeignet für das Kochen von Reis, Eintöpfen, Dampfgerichten, Suppen und mehr.

2. Vorbereitung vor dem Gebrauch

Bevor Sie das Gerät verwenden, stellen Sie sicher, dass es sauber und frei von Rückständen ist.

Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring intakt ist. Falls beschädigt, ersetzen Sie ihn rechtzeitig.

Setzen Sie den Innendeckel korrekt in den Schnellkochtopf ein.

Bei neuen Geräten kann es nach dem Auspacken und während der ersten Verwendung zu leichten Kunststoff- oder »Brand«-Gerüchen kommen. Dies ist normal. Der Geruch verschwindet in der Regel nach 3–5-maligem Auskochen mit Wasser.

3. Bedienung

Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Innentopf. Füllen Sie je nach Gericht die passende Menge Wasser oder Brühe hinzu und wählen Sie die gewünschte Garzeit.

Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, sodass die Sicherheitsverriegelung einrastet. Sobald der elektronische Druckregler den Sollwert erkennt, startet der Countdown automatisch.

Die Garzeit hängt von den Zutaten ab – nutzen Sie Rezepte oder Ihre Erfahrung. Nach dem Kochvorgang warten Sie, bis der Druck im Gerät auf natürliche Weise entweicht.

Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, entnehmen Sie das fertige Gericht und servieren Sie es.

2. Sicherheitshinweise



Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie wurden in den sicheren Gebrauch eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren.

Personen ohne Kocherfahrung dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach gründlicher Einweisung in den sicheren Gebrauch verwenden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt sowie in Hotels, Motels und vergleichbaren Umgebungen geeignet.

Bitte beachten Sie, dass die Heizplatte nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweisen kann.

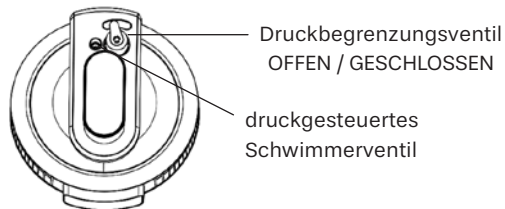
3. Technische Daten

Modellnummer	HD60-100Q
Spannung	220-240 V, 50-60 Hz
Leistung	1000 W
Fassungsvermögen	6 l
Topfdurchmesser	22 cm
Betriebsdruck	0-70 kPa
Maximaldruck	90 kPa
Warmhaltetemperatur	60-70 °C

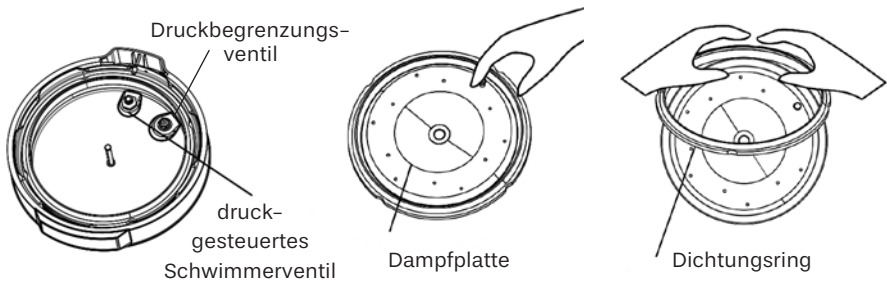
4. Geräteaufbau

DECKEL

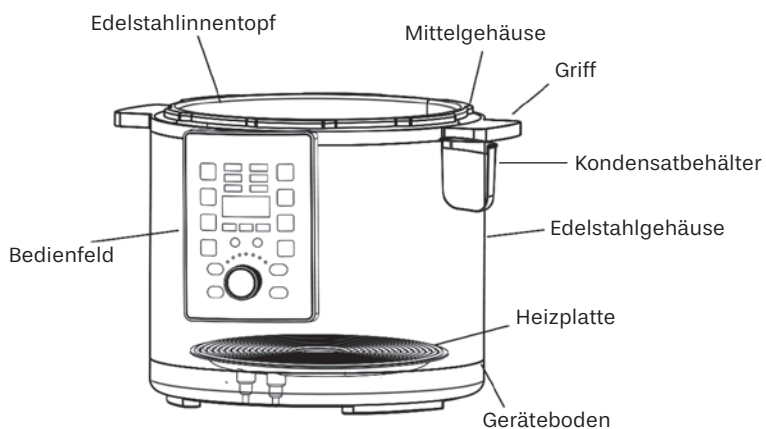
außen



innen



KORPUS



ZUBEHÖR FÜR EDELSTAHLINNENTOPF



Behälter zur
Jogurthzubereitung



Dampfgareinsatz

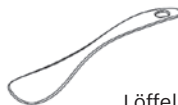


Glasdeckel

EXTRAS



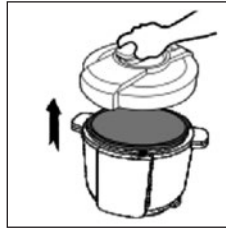
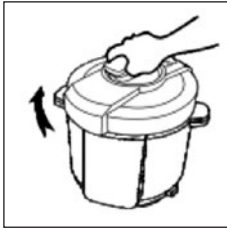
Messbecher



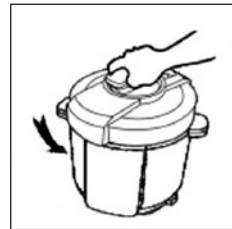
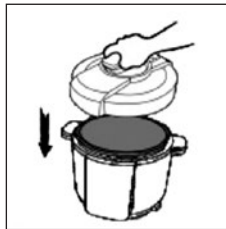
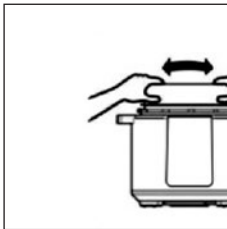
Löffel

5. Inbetriebnahme

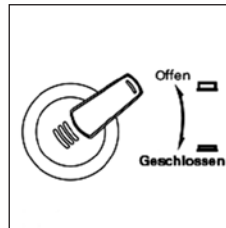
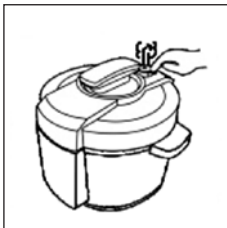
- 1. Öffnen Sie den Deckel,** indem Sie den Griff festhalten und den Deckel im Uhrzeigersinn drehen. Anschließend können Sie den Deckel abnehmen.



- 2. Zum Verschließen des Deckels** positionieren Sie den Deckel mittig am linken Griff und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis das Logo direkt über dem Bedienfeld steht.



- 3. Achten Sie vor jedem Kochvorgang darauf, dass sich das Druckbegrenzungsventil in der geschlossenen Position befindet.** Nur so kann der notwendige Betriebsdruck sicher aufgebaut werden.



Das Druckbegrenzungsventil dient der Begrenzung des maximal zulässigen Betriebsdrucks im Gerät. Es liegt nicht fest arretiert auf, sondern ist frei beweglich gelagert.

Im offenen Zustand befindet sich das Ventil in einer leicht erhöhten Position. Im geschlossenen Zustand senkt es sich spürbar ab und liegt satt auf der Ventilsitzfläche auf.

Bei unsachgemäßer Positionierung des Druckbegrenzungsventils ist ein sicherer Betrieb nicht gewährleistet.

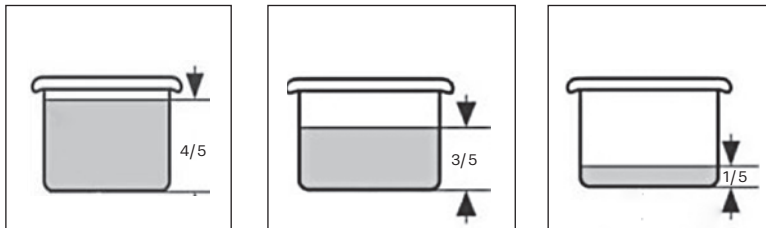
 Die Dampfaustrittsöffnungen im Druckbegrenzungsventil sind regelmäßig zu überprüfen, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.

4. Verwendung des Edelstahlinnentopfs

Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Innentopfs trocken ist. Füllen Sie Speisen und Flüssigkeit maximal bis auf $\frac{4}{5}$ der Topfhöhe.

Bei stark aufquellenden Lebensmitteln darf die Füllhöhe $\frac{3}{5}$ des Topfes nicht überschreiten.

Die Mindestfüllmenge für Speisen und Flüssigkeiten beträgt $\frac{1}{5}$ der Topfhöhe.



5. Der Schnellkochtopf darf erst geöffnet werden, wenn der **Innendruck ausreichend abgefallen** ist. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn das druckgesteuerte Schwimmerventil vollständig abgesenkt ist.

6. **Vermeiden Sie** das Verschütten von Flüssigkeiten auf elektrische Anschlüsse.

6. Funktionen und Betriebsarten

1. Grundlegende Funktionen

Das Gerät verfügt über vierzehn voreingestellte Garprogramme:

- Reis
- Fleisch
- Kuchen
- Individuelles Garen
- Porridge
- Marmelade
- Hähnchen
- Babynahrung
- Suppe
- Dämpfen
- Tahdig (knuspriger Reisboden)
- Bohnen
- Nudeln und
- Joghurt



Zusätzlich bietet der Multikocher folgende Funktionen:

- **Zeitvorwahl:** Die Startzeit des Garvorgangs kann bis zu 24 Stunden im Voraus programmiert werden.
- Die **Dauer der Druckhaltephase** kann individuell angepasst werden, um unterschiedliche Garwünsche zu berücksichtigen.
- **Anpassung der Druckstärke** in 3 Stufen.
- **Automatische Warmhaltefunktion**, die bei Bedarf deaktiviert werden kann.

Das Gerät verfügt über **Funktionen zur Fehlererkennung**, darunter:

- Sensorunterbrechung
- Kurzschluss
- Übertemperatur
- Fehler am Druckschalter (elektronisches Bauteil)

Zusätzlich ertönt ein akustisches Signal, sowohl bei einer Fehlermeldung als auch zur Bestätigung einer Tasteneingabe.

2. Anzeige und Tastenfunktionen

2.1 Erstinbetriebnahme

Wird das Gerät zum ersten Mal mit Strom versorgt, ertönt ein akustisches Signal (Summer) und alle Segmente der Digitalanzeige leuchten kurzzeitig auf.

2.2 Einschalten und Bereitschaftszustand

Nach dem Einstecken zeigt die Digitalanzeige »00:00«.

Der Benutzer kann nun sämtliche Funktionstasten bedienen. Alle Tasten sind im Bereitschaftsmodus frei wählbar.

Dazu gehören z. B.:

- Einstellung der Startzeit (Zeitvorwahl)
- Anpassung der Druckhaltezeit
- Aktivierung der Warmhaltefunktion
- Auswahl des gewünschten Kochprogramms

Nach Auswahl eines Programms leuchtet die entsprechende LED-Anzeige auf.

2.3 Betriebszustand

Im aktiven Betrieb führt der Controller die vom Benutzer gewählten Funktionen aus, zum Beispiel:

- den Countdown der gewählten Startzeit
- die Durchführung des Kochvorgangs

Währenddessen leuchtet die LED-Anzeige des jeweils gewählten Programms. Wenn der Countdown der Zeitvorwahl noch nicht abgeschlossen ist, verbleibt das Gerät im Bereitschaftsmodus.

Nach Ablauf der voreingestellten Startzeit beginnt der Druckaufbau und der Garvorgang startet automatisch.

Nach dem Ende des Garvorgangs wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus, und das Signal ertönt dreimal.

2.4 Druckhaltephase

Sobald der voreingestellte Betriebsdruck erreicht ist, beginnt die Druckhaltephase. Die Bewegung der Digitalanzeige (die ersten zwei Stellen) wird angehalten – dies signalisiert den Beginn der Druckhaltephase. Das Gerät hält nun den Innendruck konstant.

Für jedes Kochprogramm ist eine standardmäßige Druckhaltezeit hinterlegt. Diese kann vom Benutzer an die gewünschten Garbedingungen angepasst werden.

Die voreingestellten Zeiten sowie die möglichen Anpassungsbereiche richten sich nach dem gewählten Programm und beziehen sich auf die effektive Garzeit.

2.5 Tastenfunktionen im Überblick

»Start/Stop«-Taste

Diese Taste erfüllt mehrere Funktionen:

- **Start:** Nach Auswahl eines Kochprogramms starten Sie den Garvorgang durch Drücken dieser Taste.
- **Warmhalten:** Im Bereitschaftsmodus aktiviert ein Tastendruck die manuelle Warmhaltefunktion.
- **Abbrechen:** Während des Betriebs kann die Taste verwendet werden, um den aktuellen Vorgang abubrechen.

Nach Beendigung eines Kochvorgangs wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Ein akustisches Signal (3 Pieptöne) bestätigt den Übergang.

»Timer«-Taste

Drücken Sie diese Taste im Bereitschaftsmodus, erscheint auf dem Display die Zeit »0:30« blinkend im Sekundentakt.

Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Startzeit in 30-Minuten-Schritten einzustellen. Die Zeitvorwahl ist in 24-Stunden-Zyklen programmierbar. Nach dem Einstellen wählen Sie das gewünschte Kochprogramm. Im laufenden Betrieb oder während der Warmhaltefunktion ist die »Timer«-Taste deaktiviert.

»Funktion«-Taste

Drücken Sie eine beliebige Programmtaste (z. B. Reis), wird die voreingestellte Druckhaltezeit auf dem Display angezeigt und blinkt im Sekundentakt.

Mit dem **Drehregler** kann die Haltezeit individuell angepasst werden. Nach Abschluss der Einstellung bestätigt das Gerät automatisch die Auswahl und beginnt mit dem Heizvorgang.

Mit der **»Druck«-Taste** können Sie den Druck im Topf in den drei Stufen (niedrig, mittel und hoch) bestimmen.

3. Fehlererkennung

Wird eine Störung erkannt, ertönt ein akustisches Signal (Summer). Die Temperatur im Topf wird über einen NTC-Temperatursensor (100 K, B-Wert 3950 – nur Referenzwert) erfasst.

Der Druck wird über einen internen elektronischen Druckschalter überwacht, der bei Normalbetrieb geschlossen ist. Sobald der eingestellte Druck erreicht ist, reagiert der Schalter entsprechend.

4. Warmhaltefunktion

Nach Abschluss des Garvorgangs wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus.

Die Temperatur wird dabei konstant auf etwa 60 °C gehalten (mit einer Toleranz von ± 5 °C). Nach maximal 24 Stunden schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Programme	Standard-Garzeit	Benutzerdefinierte Garzeit
Reis	12 Minuten	1–60 Minuten
Fleisch	15 Minuten	1–60 Minuten
Kuchen	40 Minuten	1–60 Minuten
Individuelles Garen	18 Minuten	1–60 Minuten
Porridge	15 Minuten	1–60 Minuten
Marmelade	1 Stunde	1–60 Minuten
Hähnchen	15 Minuten	1–60 Minuten
Babynahrung	30 Minuten	30–240 Minuten
Suppe	35 Minuten	1–60 Minuten
Dämpfen	15 Minuten	1–60 Minuten
Tahdig	20 Minuten	1–60 Minuten
Bohnen	40 Minuten	1–60 Minuten
Nudeln	10 Minuten	1–60 Minuten
Joghurt	8 Stunden	6–12 Stunden

7. Reinigung nach der Benutzung

Bitte halten Sie sich genau an die Reinigungsanleitung und säubern Sie alle Flächen mit Lebensmittelkontakt sorgfältig. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Schäden oder Verletzungen führen.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Bitte beachten Sie, dass die Heizplatte nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweisen kann.
2. Geräteteile müssen nach der Benutzung gereinigt werden, dürfen jedoch mit Wasser besprüht oder in Wasser getaucht werden

Wischen Sie das **äußere Gehäuse** des Schnellkochtopfs nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Der Geräteeingang ist nach der Reinigung vollständig zu trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird..

3. Ziehen Sie den **Kondensatbehälter** vorsichtig nach unten. Reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich ab. Drücken Sie ihn anschließend wieder nach oben und setzen Sie ihn korrekt ein.
4. Nehmen Sie den herausnehmbaren **Edelstahlinnentopf** heraus und reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Verwenden Sie ausschließlich einen weichen Schwamm oder ein Tuch – keine scharfen oder harten Gegenstände und keine Scheuerschwämme, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Weichen Sie Speisereste gegebenenfalls in Wasser ein, bevor Sie den Topf säubern.
5. Reinigen Sie den **Innendeckel** mit einem feuchten, weichen Tuch.

Achten Sie dabei besonders auf:

- die Deckeldichtung
- das Druckregelventil
- die Anti-Verstopfungs-Abdeckung
- das Dampfrohr
- das druckgesteuerte Schwimmerventil
- die Dampfplatte

Reinigung der Deckeldichtung

Ziehen Sie die Halteabdeckung vorsichtig ab.

Nach der Reinigung setzen Sie die Halteabdeckung wieder mittig auf die Führungswelle und drücken sie nach unten.

Prüfen Sie, ob die Dichtung gleichmäßig aufliegt und sich frei drehen lässt.

Achten Sie darauf, sie nicht verkehrt herum zu montieren – die Abdeckung darf nicht nach außen gewölbt sein..

Reinigung des druckgesteuerten Schwimmerventils

Bewegen Sie das Schwimmerventil vorsichtig auf und ab. Spülen Sie die Dichtung des Druckschwimmerventils sowie das Druckbegrenzungsventil mit Wasser aus.

Reinigen Sie anschließend das Gehäuse des Druckbegrenzungsventils gründlich mit Wasser.

Verwenden Sie ggf. eine dünne Nadel oder einen Draht (< 3 mm Durchmesser), um Verstopfungen im Dampfauslass zu entfernen. Danach mit klarem Wasser gut ausspülen.

Setzen Sie das Ventilgehäuse wieder auf den Sitz des Druckbegrenzungsventils.

 Achten Sie darauf, die Oberfläche des Dampfauslasses nicht zu beschädigen.

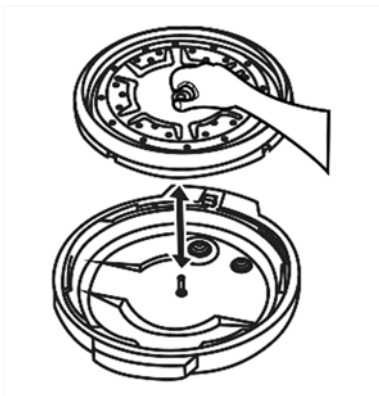
Hinweis:

Das Druckbegrenzungsventil ist mit einer Sicherung gegen unbeabsichtigtes Lösen ausgestattet. Heben Sie es leicht an, um es zu entfernen, und drücken Sie es beim Einsetzen wieder fest nach unten.

Reinigung der Dampfplatte

Entfernen Sie die Dampfplatte vorsichtig, wie in der Abbildung gezeigt. Reinigen Sie diese gründlich mit Wasser.

Nach der Reinigung unbedingt wieder korrekt einsetzen, da sonst die Dampfleistung beeinträchtigt werden kann.



9. Fehlererkennung und -behebung

Nummer	Problem	Mögliche Ursache	Lösung
1	Deckel lässt sich schwer schließen	Die Dichtung des Deckels ist nicht richtig eingesetzt.	Dichtring korrekt einsetzen.
		Das Schwimmerventil ist durch die Druckstange blockiert.	Stange vorsichtig mit der Hand nach unten drücken.
2	Deckel lässt sich schwer öffnen	Das druckgesteuerte Schwimmerventil sinkt nach vollständiger Druckentlastung nicht selbstständig ab.	Schwimmerventil vorsichtig anheben, um verbleibenden Druck vollständig abzulassen. Sobald das Ventil abgesunken ist, kann der Deckel geöffnet werden.
3	Dampf tritt am Deckelrand aus	Mögliche Ursachen für eine Undichtigkeit am Deckel können sein:	Zur Behebung sollten Sie den Dichtungsring korrekt in die vorgesehene Nut im Deckel einsetzen, ihn bei Bedarf gründlich reinigen und bei sichtbaren Beschädigungen austauschen. Achten Sie außerdem darauf, dass der Deckel gemäß den Anweisungen korrekt verschlossen ist.
		Der Dichtungsring wurde nicht eingesetzt oder sitzt nicht korrekt;	
		Speisereste haben sich im Dichtungsring abgelagert;	
		der Dichtungsring ist beschädigt oder verschlissen;	
		der Deckel wurde nicht ordnungsgemäß verschlossen.	
4	Dampfverlust am Schwimmerventil	Es befinden sich Speisereste im Dichtungsring des druckgesteuerten Schwimmerventils.	Den Dichtungsring des Schwimmerventils reinigen.
		Der Dichtungsring des Schwimmerventils ist abgenutzt.	Den Dichtungsring des Schwimmerventils austauschen.
5	Das Schwimmerventil hebt sich nicht	Im entnehmbaren Innentopf befinden sich zu wenig Wasser oder Lebensmittel;	Füllen Sie Wasser und Lebensmittel gemäß der Anleitung ein.
		Dampf tritt am Deckel oder am Druckregelventil aus;	Wenden Sie sich an das Servicezentrum.
		das Druckbegrenzungsventil steht nicht in Position »OFFEN« oder »GESCHLOSSEN«.	Stellen Sie das Druckbegrenzungsventil korrekt ein.

Nummer	Problem	Mögliche Ursache	Lösung
6	Ungewöhnliche Hitzeentwicklung	Der Boden des entnehmbaren Innentopfs ist verformt.	Ersetzen Sie den entnehmbaren Innentopf.
		Es besteht keine optimale Verbindung zwischen dem Innentopf und der Heizplatte	Setzen Sie den Topf korrekt ein, sodass der Boden fest auf der Heizplatte aufliegt.
7	Reis ist nicht vollständig gegart oder zu hart	Zu wenig Wasser	Wasser entsprechend nachfüllen.
		Der Deckel wurde zu früh geöffnet.	Nach Ende des Kochvorgangs den Deckel weitere 5 Minuten geschlossen lassen.
	Reis ist zu weich	Zu viel Wasser	Wassermenge entsprechend reduzieren
Fehlermeldung auf dem Display		E1	Der Sensorstromkreis ist defekt. Bitte an ein Servicezentrum senden.
		E2	Der Sensorstromkreis hat einen elektrischen Kurzschluss. Bitte an ein Servicezentrum senden.
		E3	Die Temperatur im Gerät ist zu hoch. Mehr Wasser in den herausnehmbaren Innentopf geben.
		E4	Es kann kein Druck aufgebaut werden oder der Druckschalter schaltet nicht mehr ab. Bitte an ein Servicezentrum senden.

Dieses Gerät nicht über den normalen Hausmüll entsorgen



Entsorgen Sie das Gerät über ein registriertes Entsorgungsunternehmen oder über die kommunalen Sammelstellen. Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Entsorgungsstelle.



Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien zur CE-Kennzeichnung. Es erfüllt die geltenden Anforderungen an Sicherheit, Gesundheit und Umweltschutz gemäß den relevanten EU-Verordnungen für elektrische Haushaltsgeräte.

EU-Erklärung der Konformität (Doc.)

EMV-Richtlinie 2014/30/EU + LVD-Richtlinie 2014/35/EU + RoHS 2.0

Wir

Firmenname:	Kopp Verlag e. K.
Anschrift:	Bertha-Benz-Straße 10
Postleitzahl und Stadt:	72108 Rottenburg a. N.
Telefonnummer:	+49 7472 980610
E-Mail-Adresse:	info@kopp-verlag.de

erklären, dass das Dokument unter unserer alleinigen Verantwortlichkeit herausgegeben wird und zu dem folgenden Produkt gehört:

Modell/Produkt:	HD60-100Q
Type:	Electric pressure cooker
Charge:	2025/09/01
Seriennummer:	
Maximal abgestrahlte	n/a
Sendeleistung:	
Frequenzband:	n/a

Gegenstand der Erklärung (Kennzeichnung des Gerätes zwecks Rückverfolgbarkeit; falls notwendig für die Identifikation kann ein Farbfoto mit genügender Schärfe beigelegt werden):

14-in-1 Multikocher – Elektrischer Schnellkochtopf & Slow Cooker

220-240V, 50/60Hz, 6Liters-1000W
Touch control 14 cooking functions 0.35mm S/S housing,
6L Stain steel inner pot VDE plug and CE



Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsvorschriften der Union:

IEC60335 – 2 – 13 & 15 D

Die folgenden harmonisierten Standards und technischen Spezifikationen sind angewendet worden (Kennnummer, die angewandte Fassung und das Ausgabedatum):

Titel, Datum des Standards/der Spezifikation:

IEC60335 – 2 – 13: 2019

AMD1: 2016 und IEC 60335-2-15:2012

AMD1:2016

AMD2: 2018 zur Verwendung in Verbindung mit IEC 60335-1: 2010

COR1: 2010

COR2: 2011

AMD1: 2013

COR1: 2014

AMD2: 2016

COR1:2016

Benannte Stelle (falls zutreffend):

Kennnummer der benannten Stelle:

Zusätzliche Information:

JPTUV-122050-M1

Unterzeichnet für und im Namen von:

Rottenburg

28.07.2025

Ausstellungsort)

(Ausstellungsdatum)

Kopp Verlag e. K.

(Hersteller, Name)

KOPP VERLAG e.K.
Bertha-Benz-Str. 10
72108 Rottenburg
Tel. 07472 980610
Fax 07472 980611
E-Mail: info@kopp-verlag.de

KOPP

Hersteller/Inverkehrbringer:

Kopp Verlag e.K. | Bertha-Benz-Str. 10 | D-72108 Rottenburg a.N.

www.kopp-verlag.de | info@kopp-verlag.de | Tel.: +49 7472 9806-10