

CSC051X

Specialists in One-pot Cooking
- SINCE 1970 -

CROCK·POT®

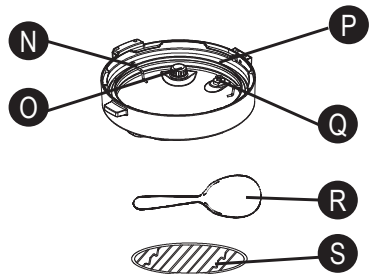
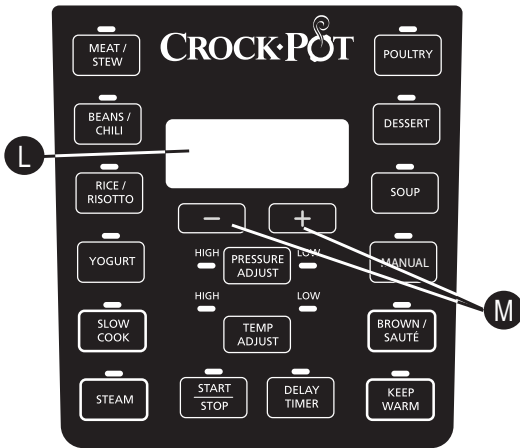
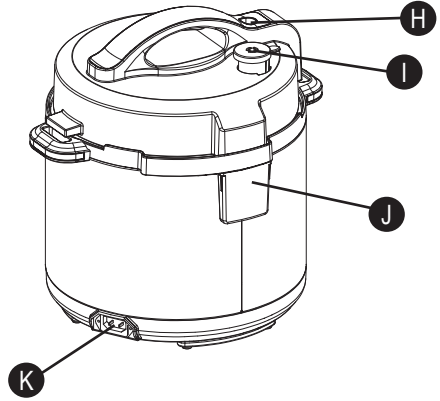
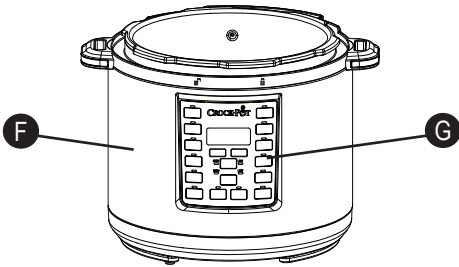
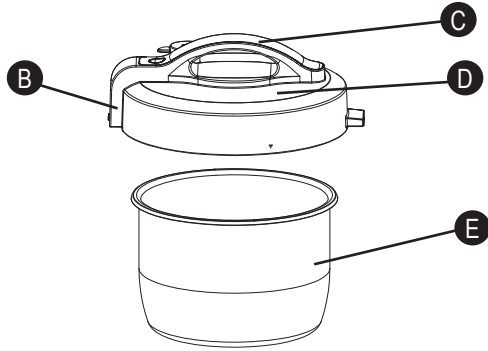
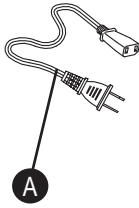
◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



Crock-Pot® Express Multi-Cooker

Instruction manual • Notice d'utilisation • Bedienungsanleitung •
Manual de instrucciones • Manual de instruções • Manuale di istruzioni
• Gebruiksaanwijzing • Bruksanvisning • Ohjeet • Betjeningsvejledning •
Instruksjonshåndbok • Instrukcja obsługi • Uživatelská příručka •
Návod na použitie • Használati utasítás • Manual de utilizare •
Ръководство за употреба • Priručnik za upotrebu • Εγχειρίδιο χρήσης

English	4
Svenska/Swedish	80
Suomi/Finnish	90
Dansk/Danish	100
Norsk/Norwegian	110



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFETY NOTICE:

When releasing pressure from the unit, ensure an oven glove is worn and a kitchen utensil is used to gradually open the valve and release pressure. Beware of escaping steam.

NEVER immerse the heating base, power cord or plug into water or any other liquid.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. If the supply cord is damaged it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
4. Do not use outdoors or for commercial purposes.
5. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
6. This appliance cooks under pressure when using pressure cooking functions. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.
7. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
8. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.

9. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
10. Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body.
11. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
12. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
13. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
14. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
15. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.
16. After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Releasing Pressure Instructions.
17. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always to using oven glove tilt the Lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker.
18. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
19. To protect against electric shock, do not place or immerse power cord, plugs or heating base in water or other liquid.
20. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
21. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
22. Always plug Power Cord fully into Multi-Cooker first, then plug cord into the wall outlet.
23. Unplug from the outlet when not in use, Always unplug and allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To disconnect, ensure that the Multi-Cooker is OFF, then unplug Power Cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
24. Do not let Power Cord hang over edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.

26. **Never use any accessory or attachment not recommended by the manufacturer.**
27. **Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.**
28. **CAUTION: To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the Heating Base. Cook only in the removable Cooking Pot provided.**
29. **WARNING: Spilled food can cause serious burns. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.**
30. **Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.**
31. **Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

This appliance must be earthed.

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

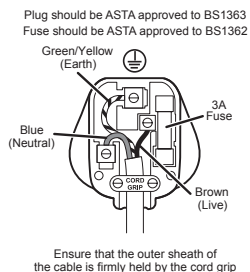
If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

A short Power Cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

NOTICES:

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Multi-Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Multi-Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
3. Please use caution when placing your Cooking Pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. It may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the Cooking Pot before setting on a table, countertop or other surface.



CROCK-POT® EXPRESS MULTI-COOKER COMPONENTS

- A** Power Cord
- B** Lid Lock Pin
- C** Lid Handle
- D** Lid
- E** Cooking Pot
- F** Heating Base

- G** Control Panel
- H** Bobber Valve
- I** Steam Release Valve
- J** Condensation Collector
- K** Power Cord Port

CONTROL PANEL

- L** Display Screen
- M** Time Selection Buttons

UNDERSIDE OF LID

- N** Gasket Fixing Ring
- O** Steam Release Valve Cover
- P** Sealing Gasket
- Q** Bobber Valve
- R** Plastic Spoon
- S** Steaming Rack

HOW TO USE YOUR CROCK-POT® EXPRESS MULTI-COOKER

GETTING STARTED:

Remove all packaging, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Heating Base).

Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information.

Visit the Crock-Pot® website at www.crockpot.co.uk for additional information, hints, tips and recipes or call 0800 052 3615.

ASSEMBLY:

- Place Cooking Pot into the Heating Base
- Place Lid upon Multi-Cooker and align ▼ with ◻. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ◻. To unlock, twist Lid clockwise and align ▼ with ◻.

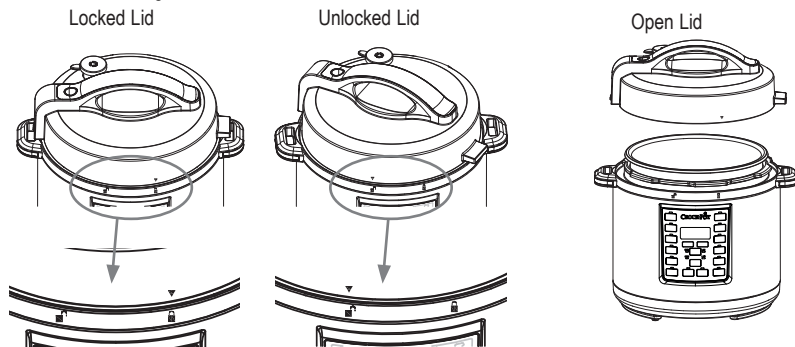




Figure 1

GETTING TO KNOW YOUR CROCK-POT® EXPRESS MULTI-COOKER

1. Remove the Lid by turning clockwise to unlock, aligning ▼ with ◻. Remove the Sealing Gasket from the Lid and wash the gasket and the Lid in warm soapy water. Dry the Sealing Gasket and Lid thoroughly before reattaching the Sealing Gasket to the Lid. Ensure the Sealing Gasket is smoothly and securely in place in the gasket holder. If the Sealing Gasket is not in the correct position the Lid will not be able to form a seal and will not be able to gain pressure.

2. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing back in the Multi-Cooker.

The Crock-Pot® Express Multi-Cooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.



1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with .
3. Pressure will not build if the Steam Release Valve has not been switched to the Seal  position.
4. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning. (See page 15).
6. Once the pressure increases, the Lid cannot be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
7. The Steam Release Valve has an extended finger tab, designed to keep the hand away from the top of the valve. Always use a kitchen utensil when operating this tab. See RELEASING PRESSURE Instructions on page 11.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, an error will appear in the Display Screen. See ERROR CODES chart on page 17.
9. At the end of cooking, the Lid cannot be unlocked until all the pressure is released. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on page 11.
10. The Time Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite arrow button to return to the desired time.

NOTE: The timer can be selected for all programs and can be changed at any time during cooking by pressing START/STOP and selecting a new function.

11. The PRESSURE ADJUST button is used to select desired cooking pressure (HIGH or LOW). Each pre-set cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button (see the Cooking Guide on page 182 for available adjustments).
12. The TEMP ADJUST button is used to select desired temperature (HIGH or LOW). The temperature may only be adjusted on the SLOW COOK, YOGURT, and BROWN/SAUTÉ functions (see the Cooking Guide on page 182 for available adjustments).
13. The START/STOP button starts and stops a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another after cooking has begun.
14. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Multi-Cooker is preheated. While the Multi-Cooker is preheating, the display screen will show, "HEAT".

GETTING STARTED

(NOTE: The Multi-Cooker beeps as each button is pressed.)

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with . To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with .
2. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
3. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
4. Select the cooking function you would like to use.
5. The START/STOP button and the time on the screen will flash.
6. Select the desired cook time by using the + and - buttons. Select the desired temperature using the TEMP ADJUST button (if applicable). Select the desired pressure using the PRESSURE ADJUST button. (Please refer to the Cooking Guide chart on page 182 for time and temperature recommendations.)
7. Press the START/STOP button. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multi-Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen.

Note: For Pressure Cooking functions, the average pre-heat time can vary depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.

8. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 9 for instructions on the DELAY TIMER function.
9. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep again and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
10. To end a cooking function at any time, press the START/STOP button.
11. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.
CAUTION: The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Multi-Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Multi-Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

HOW TO USE THE TIME DELAY

This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it.

Note: The DELAY TIMER function is not available on the BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, or YOGURT settings.

Note: Do not use the DELAY TIMER function when the recipe has perishable ingredients such as meat, fish, eggs, or dairy, as these may spoil.

1. Adjust the Multi-Cooker settings using the instructions on pages 10-14.
2. After setting the cooking time, press the DELAY TIMER button. The DELAY TIMER and START/STOP buttons will flash, and "0:30" will flash on the Display Screen, to indicate the Multi-Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the + and - buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to delay the cooking cycle).
4. Press START/STOP button to begin the delay feature. The timer and DELAY TIMER button will stop flashing, while the START/STOP button will continue flashing. This will indicate that the Multi-Cooker has been set on the DELAY TIMER setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the DELAY TIMER light will turn off and the START/STOP light will stop flashing to show that time delay has finished. The word "HEAT" will appear on the display screen until the Multi-Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

Example:

It's 4pm and you want to have a soup cooked and ready in 2 hours' time for dinner at 6pm. You want to set the machine now so you are free to do other things.

The pre-set function (if unchanged) will cook for 30 minutes at HIGH pressure. Time to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but let's assume it takes 15 minutes to gain pressure. Therefore total time is 45 minutes. To have the stew ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour and 15 minutes.

1. Press SOUP
2. The Display Screen will flash "0:30"
3. Press the DELAY TIMER button and set for "1:15"
4. Press START/STOP

COOKING POT MARKINGS

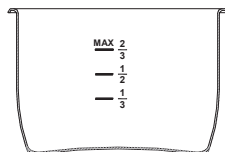
Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

The 1/3, 1/2, and 2/3 markings are handy guides to use in your recipes.

CAUTION: Never load the Cooking Pot above the maximum ingredient level line marked MAX on the inside of the Cooking Pot.

Foods that expand during cooking (e.g. rice) should never go above the 1/2 mark.

Note: The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.



PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Multi-Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.

HIGH Pressure Setting is 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

LOW Pressure Setting is 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). It is more suited to delicate foods like chicken fillet, fish and some vegetables.

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep warm, cooked food for serving.

Ideal Meals to Pressure Cook: Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).

Capacity: Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.



MANUAL FUNCTION

This function allows the user to select their own pressure cooking time ranging from 1 minute to 2 hours, with a temperature selection of Low or High. This is particularly suitable for those users who would like to pressure cook food items not covered by our other cooking functions. This also gives the user greater scope for sourcing recipes from a wide range of sources. Please follow our guidelines for Pressure Cooking on page 9.

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED  position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Seal" position.
4. Select the desired cooking function
5. Adjust the cooking time and pressure if necessary.
Note: See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and pressure adjustments
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The amount of time the Multi-Cooker takes to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but average pressurization time is 5-30 minutes. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 182.
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Valve is not in the "Seal" position, the Multi-Cooker cannot gain pressure and an ERROR message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the ERROR CODES chart on page 17.

3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

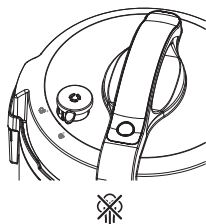
Note: The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

Caution: During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the lid use an oven glove to protect your hands.

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

- A. **Natural Pressure Release Method:** After cooking cycle is complete, let Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. Unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed. If using a higher volume of food and liquid, this can take up to 20 minutes. And then, using a kitchen utensil, **gradually** flick the tab on the Steam Release Valve to the "Release" position (see Figure 2). Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.
- B. **Quick Pressure release method should be used with caution:** Using a kitchen utensil, **gradually** flick the tab on the Steam Release Valve to the "Release" setting (see Figure 2). Steam will release rapidly from the Steam Release Valve. Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on the top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. Use this method with caution when cooking liquid ingredients such as casseroles, soups, stocks, beans and pulses. Never use this method when cooking rice, as rice tends to be very delicate. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.

Pressure Release Valve
Valve CLOSED ("Seal")



Valve OPEN ("Release")

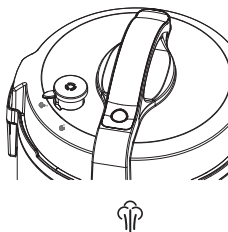
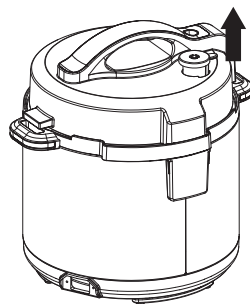


Figure 2

Valve REMOVE



CAUTION:

1. Do not force the Lid to open. If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under pressure.
2. During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

SLOW COOKING

LOW Setting: This is suitable for simmering and slow cooking. Recommended cooking times in LOW are from 6 to 8 hours.

HIGH Setting: This is for faster cooking. Recommended cooking times in HIGH are from 2 to 4 hours.

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep hot, cooked food warm for serving.

Note: When slow cooking, the ideal fill level for your ingredients is between the 1/2 and 2/3 marks. Never fill the Cooking Pot above the MAX line.



Due to the multi-functionality of the CSC051X appliance, its slow cooking function works in a slightly different way to regular Crock-Pots. If using a recipe for a similar-sized Crock-Pot, you may need to increase the cooking time for use with the CSC051X.

USING THE SLOW COOK FUNCTION

The SLOW COOK function does not use pressure in the cooking process, but some pressure can build inside the unit during cooking. When using this function, ensure the Steam Release Valve is in the "Release" position. This function will cook similarly to standard slow cookers, using lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals.

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED  position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Release" position.
Note: Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Valve in the "Release" position.
4. Press the SLOW COOK button and adjust the time and temperature as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and temperature adjustments.
5. Press START/STOP. The time will begin to count down.
6. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIP: The SLOW COOK settings are in the Cooking Guide on page 182.

CAUTION: During slow cooking, steam may build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

STEAMING

The STEAM function is perfect for gently steaming fish and vegetables. It is pre-programmed to use the HIGH pressure cooking setting. When steaming, use the Steaming Rack.


Capacity: When the Multi-Cooker is used with the STEAM function, the maximum capacity of liquid should be just under the rack wires, so that the liquid is not touching the food.

Note: The unit cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

USING THE STEAM FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Add 250ml of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
2. Place your food on the cooking rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
4. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
5. Press the STEAM button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or

until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIP: See the Steaming Chart on page 183.

CAUTION: During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

This setting does not cook under pressure. It works similarly to standard cooking, requiring dry heat, and therefore does not need the Lid. Do not use the Lid with this function.

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Select the BROWN/SAUTÉ function and adjust the time and temperature if necessary, using the + and - buttons.
2. Press START/STOP.
3. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

BROWN/SAUTÉ can be used for each of the following:

- A. Brown (sear) meats for casseroles and soups. Browning meat prior to pressure cooking and slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- B. Sauté onions or mirepoix (mixture of chopped onion, carrot, and celery), among many other foods, often used in pressure cooker and slow cooker recipes. Sautéing onions allows caramelization which contributes to flavor and color in the end dish.

Capacity: When the Multi-Cooker is used to brown or sauté it may be best to cook in batches to ensure the food is evenly cooked.

RICE COOKING


When cooking rice, use the RICE/RISOTTO function. This is suitable for all types of rice, including white and/or brown rice. The RICE/RISOTTO function cooks under pressure for faster cooking.

Capacity: Since rice expands during cooking, do not fill Cooking Pot above the 1/2 mark when using the RICE/RISOTTO function.

USING THE RICE/RISOTTO FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Measure the desired quantity of rice.
Note: 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately). 1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).
2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 250ml of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
6. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
7. Press the RICE/RISOTTO button and adjust the time and pressure as needed.

Note: See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and pressure adjustments.

8. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
9. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
10. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIPS:

1. Do not keep rice in the pot for extended periods of time on the KEEP WARM setting, as the rice will become dry and the quality will deteriorate. Use the supplied plastic spoon to stir and serve the rice. Do not use metal utensils, as these will scratch the non-stick coating.
2. As rice grains can be delicate, at the end of cooking wait until the pressure releases naturally. Do not use the Quick Pressure Release Method (see page 11 for instructions on the Natural Pressure Release Method).
3. Standard ratio for cooking rice -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water

CAUTION: During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

Press the START/STOP button and then select the new desired cooking function. A new timer will flash on the Display Screen, and the selected function will also flash. Select the desired time, pressure, and/or temperature. Press the START/STOP button and the new function will begin preheating.

To Change the Cooking Time:

You can change the cooking time before cooking begins by pressing the + and - buttons before pressing START/STOP. Press and release to change slowly. Press and hold to change time quickly. If you pass the desired temperature or time, press the opposite button.

To Change the Pressure:

You can change the pressure on certain pre-set functions before cooking begins by pressing the PRESSURE ADJUST button before pressing START/STOP.

To Change the Temperature:

You can change the temperature on certain functions before cooking begins by pressing the TEMP ADJUST button before pressing START/STOP.

CARE AND CLEANING

Cleaning should only be carried out when the the Crock-Pot® Express Multi-Cooker is cool and unplugged. Allow the Multi-Cooker to completely cool before cleaning. Do not use the removable Cooking Pot on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven. Use the pot only inside the Crock-Pot® Express Multi-Cooker Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

Cooking Pot:

When removing the Cooking Pot from the Heating Base, always use two hands and lift directly upward. Failure to do so may result in scratching the outside of the Cooking Pot (see figure 3).

If food sticks or burns to the surface of the Cooking Pot, then fill it with hot soapy water and let it soak before cleaning. Use a rubber or nylon spatula to remove stubborn residue. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleaner and a nylon scouring pad or brush.

Although the Cooking Pot is dishwasher safe, we recommend hand-washing to preserve the non-stick coating.

If white spots form on surface of Cooking Pot, then soak it in a solution of vinegar or lemon juice and warm water for 30 minutes. Rinse and dry.

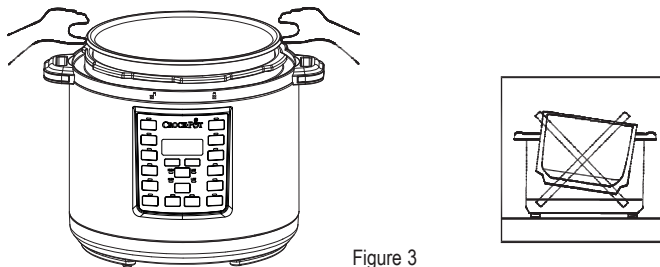


Figure 3

Note: Never use metal utensils or cleaning devices on the Cooking Pot, as this may result in scratching and damaging the non-stick coating.

Exterior

Wipe the exterior of the Heating Base with a damp cloth and polish dry. **DO NOT** use harsh abrasives, scourers or chemicals, as these will damage the surfaces. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Only use a soft cloth and mild detergent. Never immerse the heating base, or power cord and plug in water or any other liquid.

Condensation Collector

Empty any collected water from the Condensation Collector after each use. Wash in warm, soapy water.

Lid and Sealing Gasket

Always examine the gasket before each use. The silicon Sealing Gasket on the inside of your Multi-Cooker Lid may deteriorate over time. Remove Sealing Gasket for cleaning as needed. Hand clean using warm, soapy water, dry thoroughly, and replace Sealing Gasket in Lid before use. Leave the Lid upturned for storage, as this will also extend the life of the gasket. Sealing Gasket may need to be replaced every 1 – 2 years depending on regular use. Contact Crock-Pot® customer service to order replacement parts.

Steam Release Valve

Ensure the Steam Release Valve is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. Remove the valve and gently clean. Ensure it is completely dry before replacing.

Steam Release Valve Cover

The Steam Release Valve Cover is on the underside of the Lid. Ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. To clean, carefully pull the cover off and clean using warm, soapy water. Press the cover back into its place after cleaning is complete.

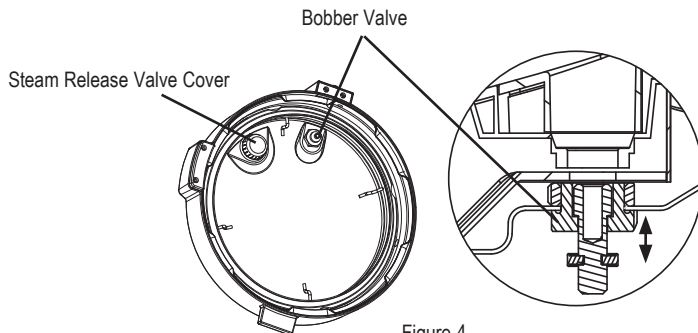


Figure 4

UNDERSIDE OF LID

Bobber Valve

Gently press the valve up and down 2-3 times and ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker.

Lid Lock Pin

Gently press the pin and ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker.





Note:

1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.
2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Multi-Cooker.

TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Multi-Cooker will not turn on	Make sure outlet is functioning properly
		Check that the Multi-Cooker is plugged in
		Call Customer Service at 0800 052 3615
Doneness of food	My food was undercooked	Make sure you selected the proper cooking setting
		Make sure the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Valve in "Seal" (closed) position.
		Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made
		Be sure the power was not interrupted
	Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 250ml of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.	
My food was overcooked	Make sure the Cooking Pot was at least ½ full	
	Check that the proper pressure, temperature, and time were selected	
Programming	Can I set a time for the Brown/Sauté program?	Because sautéing is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, press START/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Multi-Cooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Multi-Cooker may display "HEAT" until the new pressure is achieved.
Steam	Steam is leaking out of the Multi-Cooker	<ul style="list-style-type: none">• It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multi-Cooker is pressurized.• If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed and locked completely.
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Multi-Cooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Valve into the "Release" (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.

ERROR CODES

Error	Solution
"CLOSE LID" blinking light	Ensure that the Lid is closed completely and in the LOCKED  position, aligning ▼ with  .
Display "E1"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E2"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E3"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check all parts of the Lid (See page 16). Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Valve is in "Seal" (closed) position. If this error code occurs again, unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E4"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check Cooking Pot to ensure there is enough liquid inside. Add more liquid if necessary (Minimum 250ml). Ensure no steam is coming out of Cooking Pot before placing Lid back on Multi-Cooker. Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Valve is in "Seal" (closed) position. Select a pressure cooking function, and then press START/STOP.
Display "E5"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Do not use the Lid when using the BROWN/SAUTÉ function. When using the SLOW COOK function, make sure that the Steam Release Valve is in the "Release" (open) position before starting the cooking cycle.
Display "E6"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Add liquid as necessary. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot. If using a pressure cooking function, ensure that the Steam Release Valve is in the "Seal" (closed) position.

HINTS AND TIPS

Hints and Tips to get the best use of your Crock-Pot® Express Multi-Cooker: Go to the Crock-Pot® website at www.crockpot.co.uk for additional recipes, hints, tips and much more.

With your Crock-Pot® Express you can create a large variety of delicious meals, snacks and desserts. Various foods take different times to cook perfectly, so sometimes it may take some trial and error to get the cooking times right for you.

1. Please refer to your Crock-Pot® Express owner's manual when using your Multi-Cooker.
2. Never fill the Cooking Pot past the MAX line.
3. Do not leave Multi-Cooker plugged in when not in use.
4. Make sure Multi-Cooker is kept away from cabinets and walls when in use.
5. The Cooking Pot is designed to be used only in this Multi-Cooker. Do not use on stovetop, in microwave, or in oven.
6. The provided Steaming Rack is designed to be used in this Multi-Cooker. It should not damage the surface of the Cooking Pot.
7. When removing the Lid, use a pot holder to grasp the Lid Handle and lift away from your body to allow steam to escape.
8. Always place a trivet or pot holder under the Cooking Pot if it is removed from the Heating Base.

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

- If you are slow cooking, you can use the BROWN/SAUTÉ function first, which allows you to sear meats and vegetables at the beginning but also allows you to thicken sauces and make gravies at the end. Browning meat prior to slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- To thicken a casserole at the end of cooking, use the BROWN/SAUTÉ function and stir a small amount of corn flour with water. Allow to simmer, stirring until thickened.
- When using the SLOW COOK function, make sure the Steam Release Valve is in the "Release" (open) position.
- When using the SLOW COOK function, the Multi-Cooker does not recover lost heat quickly, so only lift the Lid if necessary or if instructed to do so in the recipe. It's a good idea to monitor your slow cooking results throughout the cooking cycle by quickly removing the Lid and checking, then quickly replacing the Lid. Different cuts and thickness of meats and vegetables can vary cooking times.
- It is not uncommon for meat to cook faster than root vegetables. It is for this reason that we recommend chopping all vegetables to a similar small size. Meat can be cut into larger chunks because if it is cut too small, it will break up once cooked and tenderized.
- Slow Cooking reduces evaporation, resulting in the flavors and juices being maintained. Keep this in mind when creating your own recipes, as you may not require as much liquid as you would when using other cooking methods.

Temperature	Temperature Suggestions	Recipes Ideas
High	Use this setting for recipes that require shorter cooking times, generally 4-6 hours.	Ideal for sauces, chili, potato dishes, cheese dishes, chicken wings and meatballs in sauce
Low	Use this setting for recipes that require longer cook times. This setting is used for recipes that usually require cooking for more than 8 hours. Perfect for less tender cuts of meats.	Ideal for less tender cuts of meat, braised meats, dried beans, soups and stews

AFTER SALES SERVICE

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the appliance fails to operate:

1. Check that the instructions have been followed correctly.
2. Check that the fuse has not blown.
3. Check that the mains supply is functional.

If the appliance will still not operate, return it to the place it was purchased for a replacement. To return the appliance to the Customer Service Department, follow the steps below:

1. Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure the appliance is clean.
2. Enclose your name and address and quote the model number on all correspondence.
3. Give the reason why you are returning it.
4. If within the guarantee period, state when and where it was purchased and include proof of purchase (e.g. till receipt).
5. Send it to our Customer Service Department at the address below:

Customer Service Department

Acreto AB

Norra Ågatan 10

41664 Göteborg

Sweden

+46 31 3000 500

www.acreto.se

GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Acreto AB has the right to change these terms.

Acreto AB undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Acreto AB of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Acreto AB.

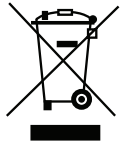
Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by Acreto AB or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at support@acreto.se for further recycling and WEEE information.

Acreto AB
Norra Ägatan 10
41664 Göteborg
Sweden
+46 31 3000 500
www.acreto.se



VIKTIGT SÄKERHETSMEDELANDE:

När du släpper på trycket i enheten ska du se till att använda en grytvante och ett köksredskap för att gradvis öppna ventilen och släppa på trycket. Se upp för het ånga som kan släppas ut.

Sänk **ALDRIG** ned uppvärmningsbasen, strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

När du använder elektriska apparater ska du alltid följa grundläggande försiktighetsåtgärder för att minska risken för brand, elstöt och/eller personskada. Försiktighetsåtgärderna är som följer:

1. Läs alla anvisningar innan du använder produkten.
2. Apparaten får inte användas av barn. Apparaten och dess sladd ska förvaras utom räckhåll för barn. Barn får inte leka med apparaten. Den kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade.
3. Använd inte en apparat med skadad sladd eller kontakt, om fel uppstår på apparaten eller om den har skadats på något sätt. Försök inte att byta ut eller skarva en skadad sladd. Returnera apparaten till tillverkaren (se garantin) för undersökning, reparation eller justering. Om strömsladden skadas måste den bytas ut mot en specialsladd eller -delar från tillverkaren eller återförsäljaren.
4. Använd inte apparaten utomhus eller i kommersiella syften.
5. Använd inte apparaten för andra syften än den avsedda. Felaktig användning kan orsaka skador. Apparaten är inte avsedd för fritering av mat.
6. Den här apparaten tillagar under tryck när du använder tryckkokningsfunktionerna. Felaktig användning kan orsaka brännskada. Se till att enheten är ordentligt stängd innan du använder den. Se bruksanvisningen.
7. Den här apparaten genererar värme under användning. Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller knappar.
8. Fyll inte enheten över maxlinjen (2/3). När du tillagar mat som expanderar under tillagning, som ris eller torkade grönsaker, ska du inte fylla enheten över den rekommenderade nivån (1/2). Om enheten fylls för

mycket kan detta orsaka en risk för igensättning av ventilationsröret och utveckla för högt tryck. Följ alla tillagningsanvisningar och receptet.

9. Kontrollera alltid att det inte finns någon igensättning i tryckavlastningsenheterna före användning. Rengör vid behov.
10. Placera multikokaren så att ångutsläppsventilen är riktad bort från kroppen.
11. Placera aldrig någon kroppsdel som ansikte, händer och armar över ångutsläppsventilen. Ånga kan orsaka allvarliga brännskador.
12. Använd inte multikokaren utan mat eller vätska i kokkärlet.
13. För att förhindra risken för skada på grund av för högt tryck ska du sätta tillbaka lockets förslutningspackning i enlighet med tillverkarens rekommendationer. Se anvisningarna för skötsel och rengöring.
14. Bär inte multikokaren genom att hålla i locket.
15. Flytta inte och täck inte över multikokaren medan den används.
16. Efter tryckkokning ska du inte öppna tryckkokaren förrän enheten har svalnat och allt inre tryck har släppt. Om det är svårt att ta bort locket indikerar detta att kokaren fortfarande är under tryck – tvinga inte upp locket. Tryck i kokaren kan vara farligt. Se anvisningarna om att släppa ut tryck.
17. Var försiktig när du lyfter och tar bort locket efter kokning. Luta alltid locket bort från dig eftersom ångan är mycket varm och kan orsaka allvarliga brännskador. Håll aldrig ansiktet över multikokaren.
18. Använd inte den här tryckkokaren för tryckfritering med olja.
19. Sänk inte ned sladden, kontakten eller enheten i vatten eller annan vätska då detta kan orsaka elstötar.
20. Använd inte kokkärlet för att förvara mat och ställ det inte i frysen.
21. Använd inte alkaliska rengöringsmedel vid rengöring för att förhindra skador på multikokaren. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
22. Sätt alltid i strömsladden i multikokaren först och sätt sedan in strömsladden i vägguttaget.
23. Koppla ur från uttaget när apparaten inte används innan du sätter på eller tar bort delar och före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar bort delar och före rengöring. För att koppla ur ska du se till att multikokaren är avstängd och sedan ta ut strömsladden ur eluttaget. Koppla inte ur genom att dra i sladden.
24. Låt inte strömsladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller komma i kontakt med heta ytor.
25. Var otroligt försiktig när du flyttar en apparat med heta vätskor.

26. Användning av andra tillbehör än de som rekommenderas av tillverkaren av apparaten kan leda till skador.
27. Placera inte apparaten på eller nära blöta ytor eller värmekällor som varma gas- eller elspisar eller en varm ugn.
28. **VARNING:** Tillaga inte mat direkt på uppvärmningsbasen eftersom detta kan leda till elstöt och produktskada. Tillaga endast i det medföljande löstagbara kokkärlet.
29. **VARNING:** Utspilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Häng aldrig sladden över bänkkanten, använd aldrig ett uttag under bänken och använd aldrig med en förlängningsladd.
30. Koppla inte in och slå inte på multikokaren om kokkärlet inte är inuti multikokaren.
31. Endast för avsett hushållsbruk på köksbänk. Se till att det finns 152 mm fri yta från väggen och på alla sidor. Använd alltid apparaten på en torr, stabil och jämn yta.

SPARA DESSA ANVISNINGAR. ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK.

KOMPONENTER I CROCK-POT® EXPRESSMULTIKOKARE

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| A Strömsladd | G Kontrollpanel |
| B Locklåspinne | H Tryckventil |
| C Lockhandtag | I Ångutsläppsventil |
| D Lock | J Kondensations-uppsamlare |
| E Kokkäril | K Strömsladdsport |
| F Uppvärmningsbas | |

KONTROLLPANEL

- L** Skärm
- M** Tidsvalsknappar

LOCKETS UNDERSIDA

- N** Packningsfästring
- O** Lock till ångutsläppsventil
- P** Förslutningspackning
- Q** Tryckventil
- R** Plastsked
- S** Ånggaller

ANVÄNDA CROCK-POT® EXPRESSMULTIKOKARE

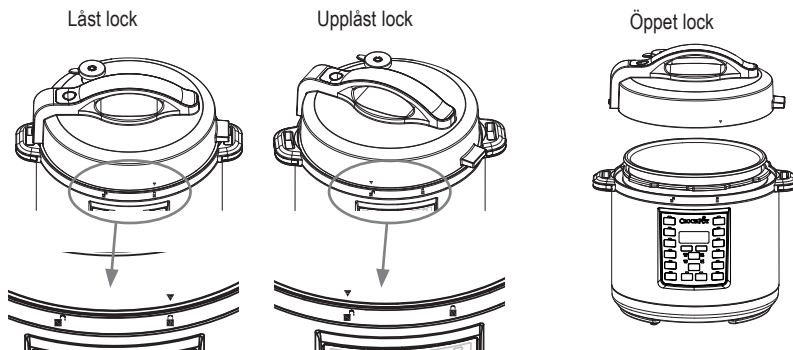
KOMMA IGÅNG:

Ta bort alla förpackningar, allt papper och all kartong (även mellan kokkärlet och uppvärmningsbasen). Läs och spara dokumentationen och se till att du läser service- och garantiinformationen.

MONTERING:

- Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen



- Sätt locket på multikokaren och rikta in ▼ med . Lås genom att vrida moturs och rikta in ▼ med . Lås upp genom att vrida locket medurs och rikta in ▼ med .



Figur 1

KOMMA IGÅNG

(Obs! Multikokaren piper när du trycker på en knapp.)

- Tillsätt önskade ingredienser i kokkärlet. Sätt på locket på multikokaren och rikta in ▼ med . Lås genom att vrida moturs och rikta in ▼ med .
- Sätt i den medföljande strömsladden i strömsladdsporten på multikokaren.
- Sätt i den andra änden av strömsladden i ett vägguttag.
- Välj den tillagningsfunktion du vill använda.
- START/STOP-knappen och tiden och på skärmen börjar att blinka.
- Välj önskad tillagningstid med knapparna + och -. Välj önskad temperatur med knappen TEMP ADJUST (i tillämpliga fall). Välj önskat tryck med knappen PRESSURE ADJUST. (Tids- och temperaturrekommendationer finns tillagningsdiagrammet på sida 182).
- Tryck på START/STOP-knappen. För tryckkokningsfunktioner visas ordet "HEAT" på skärmen under uppvärmningen. När multikokaren är uppvärmd visas den valda tillagningstiden på skärmen.

Obs! För tryckkokningsfunktioner är 13–14 minuter den ungefärliga genomsnittliga uppvärmningstiden. Om matinnehållet är större eller mycket kallt kan uppvärmningen ta något längre.

- Med multikokaren kan du fördröja starten för tillagningen så att tillagningen är färdig när du vill. Anvisningar för DELAY TIMER (fördröjningstimer) finns på sida 84.
- När den inställda tillagningstiden är över piper multikokaren igen och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM (varmhållning). Skärmen ändrar sedan från tillagningstid till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter fyra timmar i varmhållningsinställningen stängs multikokaren av.
- För att avsluta en tillagningsfunktion kan du närsomhelst trycka på knappen START/STOP.
- När du är färdig kopplar du ur multikokaren och väntar tills den har svalnat helt innan du rengör den.

WARNING: Kokkärlet och uppvärmningsbasen blir väldigt varma när du använder multikokaren. Rör inte vid varma ytor. Använd alltid grytlappar när du använder multikokaren. Lyft alltid locket genom att luta apparaten bort från dig för att undvika ångan.

ANVÄNDA TIDSFÖRDRÖJNINGEN

Med den här multikokaren kan du fördröja starten för tillagningen så att den är klar när du vill.




Obs! Funktionen FÖRDRÖJNINGSTIMER finns inte för inställningarna BROWN/SAUTÉ (bryning/sautering), VARMHÅLLNING eller YOGHURT.

Obs! Använd inte FÖRDRÖJNINGSTIMERN om receptet innehåller ömtåliga ingredienser som kött, fisk, ägg eller mjölkprodukter eftersom de kan förstöras.

1. Efter att tillagningstiden har ställts in trycker du på knappen DELAY TIMER (fördröjningstimer). Knappen DELAY TIMER och START/STOP blinkar och "0:30" blinkar på skärmen vilket indikerar att multikokaren programmeras med fördröjningsinställningen.
2. Tryck på knapparna + och - tills du når antalet timmar och minuter som du vill att tillagningen ska fördröjas med.
3. Tryck på knappen START/STOP för att starta fördröjningsfunktionen. Timern och knappen DELAY TIMER slutar att blinka medan knappen START/STOP fortsätter att blinka. Detta indikerar att multikokaren har ställts in på inställningen DELAY TIMER. Skärmen räknar ned fördröjningstiden tills den når 0:00. När den har nått 0:00 släcks DELAY TIMER-lampan och START/STOP-lampan slutar att blinka för att visa att tidsfördröjningen är över. Ordet "HEAT" visas på skärmen tills multikokaren är helt trycksatt. När det valda trycket har nåtts börjar timern att räkna ned.

ANVÄNDA TRYCKKOKARFUNKTIONERNA

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

1. Häll mat och vätska i det löstagbara kokkärlet.
2. Sätt locket på multikokaren och rikta in  med . Lås genom att vrida moturs till läget LOCKED  (låst).
3. Vrid ångutsläppsventilen med fingerstroppen till läget "Seal" (försluta).
4. Välj önskad tillagningsfunktion.
5. Justera tillagningstid och tryck vid behov.

Obs! Se tillagningsdiagrammet på sida 182 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.

6. När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
7. Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. Den tid det tar för trycket i multikokaren att öka varierar beroende på luftfuktigheten och vattentemperaturen, men den genomsnittliga trycksättningstiden är 13–15 minuter. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" från skärmen och tiden börjar att räknas ned.
8. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar med inställningen KEEP WARM övergår multikokaren till väntläge och skärmen blinkar med fyra streck (---).

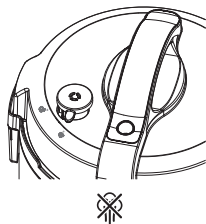
Obs! Multikokaren kan inte tryckkoka utan vätska. Se till att det finns minst 2,3 dl vätska i det löstagbara kokkärlet.

WARNING: Under tillagningen bildas ånga i multikokaren, så använd en grytlapp för att skydda händerna när du lyfter på locket.

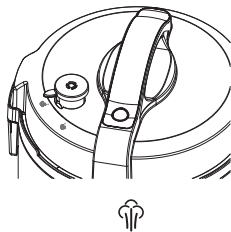
SLÄPPA UT TRYCK VID SLUTET AV TILLAGNINGEN

- A. Naturlig metod för tryckutsläpp:** När tillagningscykeln är över låter du multikokaren släppa ut tryck naturligt genom tryckventilen. Enheten svalnar gradvis av sig själv. Vänta åtminstone 10 minuter efter att tillagningen har slutförts och för sedan stroppen på ångutsläppsventilen till "Release" (släppa ut) med ett köksredskap (se figur 2). Placera inte någon del av handen eller kroppen över ångutsläppet ovanpå ventilen eftersom ångan är het och kan bränna huden. Trycket har släppts ut när ångan inte längre kommer ut ur ventilen och locket går lätt att öppna. Först då kan du på ett säkert sätt lyfta på locket och servera mat.
- B. Snabbmetod för tryckutsläpp:** För stroppen på ångutsläppsventilen till "Release" med ett köksredskap (se figur 2). Ånga släpps snabbt ut från ångutsläppsventilen. Placera inte någon del av handen eller kroppen över ångutsläppet ovanpå ventilen eftersom ångan är het och kan bränna huden. Använd aldrig den här metoden när du tillagar flytande ingredienser som grytor, buljonger och soppor. Använd aldrig den här metoden när du tillagar ris eftersom ris kan vara väldigt ömtåligt. Trycket har släppts ut när ångan inte längre kommer ut ur ventilen och locket går lätt att öppna. Först då kan du på ett säkert sätt lyfta på locket och servera mat.

Tryckutsläppsventil
Ventil STÄNGD ("försluta")

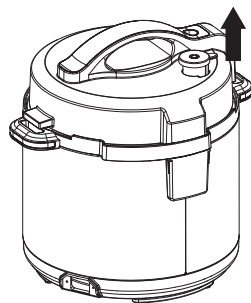


Ventil ÖPPEN ("släppa ut")



Figur 2

Ventil TA BORT



VARNING:

1. Tvinga inte upp locket. Om det inte går lätt att öppna innebär det att multikokaren fortfarande är trycksatt.
2. Under tillagningen bildas ånga i multikokaren så använd en grytlapp för att skydda händerna när du lyfter på locket.

SLOWCOOKING

Inställningen LOW (låg): Den här inställningen är lämplig för sjudning och långsamkoking. Den rekommenderade koktiden med inställningen LOW är 6–8 timmar.

Inställningen HIGH (hög): Detta är för snabbare tillagning. Den rekommenderade koktiden med inställningen HIGH är 2–4 timmar.

Inställningen KEEP WARM: När tillagningen är färdig växlar multikokaren automatiskt till inställningen KEEP WARM för att förhindra att maten kokas för länge och för att hålla den tillagade maten varm tills den ska serveras.

ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR SLOWCOOKING

Funktionen SLOW COOK (långsamkoking) använder inte tryck under tillagningen men visst tryck kan bildas i enheten under tillagningen. När du använder den här funktionen ska du se till att ångutsläppsventilen är i läget "Release". Den här funktionen tillagar på ett liknande sätt som vanliga långsamkokare och använder lägre temperaturer och längre tillagningstider för att skapa möra, smakarika måltider.

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

1. Häll mat och vätska i det löstagbara kokkärlet.
2. Sätt locket på multikokaren och rikta in ▼ med 🔒. Lås genom att vrida moturs till läget LOCKED 🔒.
3. Vrid ångutsläppsventilen till läget "Release" med fingerstroppen.

Obs! Även om den här inställningen inte använder tryck i tillagningsprocessen kan visst tryck bildas i enheten under tillagningen. Det är därför som det är viktigt att hålla ångutsläppsventilen i läget "Release".

4. Tryck på knappen SLOW COOK och justera tid och temperatur efter behov.


Obs! Se tillagningsdiagrammet på sida 182 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.

5. Tryck på START/STOP. Tiden börjar att räknas ned.
6. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar med inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

ANVÄNDA ÅNGFUNKTIONEN

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

1. Tillsätt 250 ml vatten i botten av det löstagbara kokkärlet och sätt i tillagningsgallret. Se till att vattnet är precis under

- gallret så att maten inte vidrör vattnet.
- Lägg maten på tillagningsgallret.
 - Lägg på locket och lås genom att vrida moturs till läget LOCKED .
 - För fingerstroppen till ångutsläppsventilen till läget "Seal" med ett köksredskap.
 - Tryck på knappen STEAM (ånga) och justera tid och tryck om det behövs.
 - När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
 - Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" från skärmen och tiden börjar att räknas ned.
 - När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar i inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

TIPS: Se ångdiagrammet på sida 183.

WARNING: Under tillagningen bildas ånga i multikokaren så använd en grytlapp för att skydda händerna när du lyfter på locket.

ANVÄNDA BRYN-/SAUTÉFUNKTIONEN

Använd inte locket med den här funktionen. Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

- Välj funktionen BROWN/SAUTÉ och justera tid och temperatur vid behov med knapparna + och -.
- Tryck på START/STOP.
- När multikokaren värms upp visas "HEAT" på skärmen. När temperaturen har uppnåtts börjar timern räkna ned. Tillsätt maten försiktigt i det varma kokkärlet med en plasttång.

KOKA RIS


När du kokar ris ska du använda funktionen RICE/RISOTTO (ris/risotto). Den här funktionen är lämplig för alla slags ris, till exempel vitt och/eller brunt ris.

Funktionen RICE/RISOTTO tillagar under tryck eftersom det går snabbare.

Kapacitet: Eftersom ris expanderar under tillagningen ska du inte fylla kokkärlet över markeringen 1/2 när du använder funktionen RICE/RISOTTO.

ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR RIS/RISOTTO

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

- Mät upp önskad mängd ris.
- Lägg det sköljda riset i kokkärlet. Tillsätt den mängd vatten som krävs enligt receptet. Se till att det finns minst 240 ml vätska i det löstagbara kokkärlet.
- Lägg på locket och lås genom att vrida moturs till läget LOCKED .
- För fingerstroppen till ångutsläppsventilen till läget "Seal" med ett köksredskap.
- Tryck på knappen RICE/RISOTTO och justera tid och tryck efter behov.

Obs! Se tillagningsdiagrammet på sida 182 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.

- När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
- Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" från skärmen och tiden börjar att räknas ned.
- När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar i inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

ÄNDRA EN INSTÄLLNING

Tryck på knappen START/STOP och välj sedan den nya önskade tillagningsfunktionen. En ny timer börjar blinka på skärmen och den önskade funktionen börjar också att blinka. Välj önskad tid, tryck och/eller temperatur. Tryck på knappen START/STOP så börjar den nya funktionen att värmas upp.

Ändra tillagningstiden:

Du kan ändra tillagningstiden innan tillagningen börjar genom att trycka på + och - och sedan trycka på START/STOP. Tryck och släpp för att ändra långsamt. Tryck och håll ned för att ändra tiden snabbt. Om du går förbi den önskade temperaturen eller tiden trycker du på den motsatta knappen.

Ändra trycket:

Du kan ändra trycket på vissa förinställda funktioner innan tillagningen börjar genom att trycka på knappen PRESSURE ADJUST (justera tryck) innan du trycker på START/STOP.

Ändra temperaturen:

Du kan ändra temperaturen för vissa funktioner innan tillagningen börjar genom att trycka på knappen TEMP ADJUST (justera temperatur) innan du trycker på START/STOP.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rengör endast när Crock-Pot® Express har svalnat och sladden har kopplats ur. Låt multikokaren svalna helt innan du rengör den.

Rengör förslutningspackningen och locket med varmt vatten och diskmedel. Torka alla delar noga.

Även om kokkärlet tål maskindisk rekommenderar vi handdisk för att bevara nonstickbeläggningen. Om vita fläckar bildas på kokkärlets yta blötlägg du den i en lösning med ättika, citronjuice och varmvatten i 30 minuter. Skölj och torka.

Torka uppvärmningsbasens utsida med en fuktig trasa och polera torrt. Använd INTE starka slipmedel, stålull eller kemikalier eftersom dessa skadar ytorna.

Sänk aldrig ned uppvärmningsbasen i vatten eller någon annan vätska.

Kondensationsuppsamlare

Töm eventuell uppsamlad vätska från kondensationsuppsamlaren efter varje användningstillfälle. Rengör i varmt vatten med diskmedel.

Lock och förslutningspackning

Handdiska med varmt vatten med diskmedel, torka noga och sätt tillbaka förslutningspackningen i locket före användning. Förslutningspackningen kan behöva bytas ut en gång om året eller varannat år beroende på hur ofta apparaten används.



Ångutsläppsventil

Se till att det inte finns något skräp i ångutsläppsventilen innan du börjar använda multikokaren. Ta bort ventilen och rengör försiktigt. Se till att den är helt torr innan du sätter tillbaka den.

Lock till ångutsläppsventil

Ta försiktigt bort locket och rengör med varmt vatten med diskmedel. Tryck tillbaka locket på plats när du har rengjort.

FELKODER

Fel	Lösning
Skärm "E1" eller "E2"	Koppla ur multikokaren och kontakta servicecentret.
Skärm "E3"	Koppla ur multikokaren och låt den svalna helt. När multikokaren har svalnat kontrollerar du alla delar i locket. Vrid locket till läget LOCKED  . Se till att ångutsläppsventilen är i läget "Seal". Om den här felkoden uppstår igen kopplar du ur multikokaren och kontaktar servicecentret.
Skärm "E4"	Koppla ur multikokaren och låt den svalna helt. När multikokaren har svalnat kontrollerar du kokkärlet för att se till att det finns tillräckligt med vätska i den. Tillsätt mer vätska vid behov (minst 340 ml). Se till att ingen ånga kommer ut ur kokkärlet innan du sätter tillbaka locket på multikokaren. Vrid locket till läget LOCKED  . Se till att ångutsläppsventilen är i läget "Seal". Välj en tryckkoksfunktion och tryck sedan på START/STOP.
Skärm "E5"	Multikokaren avbryter tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och låt den svalna. När den har svalnat tar du bort locket och kontrollerar kokkärlet. Använd inte locket när du använder funktionen BROWN/SAUTÉ. När du använder funktionen SLOW COOK ska du se till att ångutsläppsventilen är i läget "Release" innan du startar tillagningscykeln.
Skärm "E6"	Koppla ur multikokaren och låt den svalna. När den har svalnat tar du bort locket och kontrollerar kokkärlet. Tillsätt vätska efter behov. Se till att det finns minst 340 ml vätska i det löstagbara kokkärlet. Om du använder en tryckkoksfunktion ska du se till att ångutsläppsventilen är i läget "Seal".

GARANTI

Spara ditt kvitto, det krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 2 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätt att ändra villkoren.

Acreto AB åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Acreto AB om problemet.
- apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av Acreto AB.

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som Acreto AB inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av Acreto AB eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor. Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat innefattar en landsspecifik garanti eller garantibilaga, ska du läsa villkoren i den garantin i stället för den här garantin eller kontakta din lokala auktoriserade försäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats.

Kontakta oss per e-post på support@acreto.se för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Acreto AB
Norra Ågatan 10
416 64 Göteborg
031-3000500
support@acreto.se



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA**TÄRKEÄ TURVALLISUUTTA KOSKEVA ILMOITUS:**

Käytä laitteen paineen vapauttamiseen uunikinnasta ja keittiövälinettä: avaa venttiili ja vapauta paine hitaasti. Varo ulostulevaa höyryä.

ÄLÄ koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

Sähkölaitteita käytettäessä on aina huolehdittava seuraavista perusturvallisuustoimista tulipalon, sähköiskun ja henkilövahinkojen välttämiseksi:

1. Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
2. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja virtajohto lasten ulottumattomissa. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Fyysisesti tai henkisesti vajaakykyiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit.
3. Älä käytä mitään laitetta, jonka virtajohto tai pistotulppa on vaurioitunut tai jos laitteeseen on tullut toimintahäiriö tai jos se on vaurioitunut jollakin tavalla. Älä yritä vaihtaa tai korjata vaurioitunutta johtoa. Palauta laite valmistajalle (ks. takuu) tarkastusta, korjausta tai säätöä varten. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen tilalle on hankittava erikoisjohto tai -kokoonpano, joita on saatavissa valmistajalta tai sen edustajalta.
4. Laitetta ei saa käyttää ulkona eikä kaupallisiin tarkoituksiin.
5. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen. Väärät käyttötavat voivat aiheuttaa henkilövahinkoja. Laitetta ei ole tarkoitettu ruokien uppoaistamiseen.
6. Tämä laite käyttää painetta painekypsennystoimintojen aikana. Väärät käyttötavat voivat aiheuttaa palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että laitteen kansi on suljettu. Katso Käyttöohjeet.
7. Tämä laite tuottaa lämpöä käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja ja säätimiä.
8. Älä täytä laitetta yli enimmäistäyttörajan (2/3 täynnä). Valmistettaessa ruokia, jotka laajenevat kypsennyksen aikana, kuten riisiä tai kuivattuja kasviksia, älä täytä laitetta yli suositellun enimmäistäyttörajan (1/2

- täynnä). Ylitäyttö saattaa johtaa ilma-aukon tukkeutumiseen ja ylipaineen muodostumiseen. Noudata kaikkia käyttö- ja ruoanvalmistusohjeita.
9. Tarkista aina ennen käyttöä, että paineenpoistiventtiilit eivät ole tukkeutuneet. Puhdista ne tarvittaessa.
 10. Aseta monitoimipata niin, että höyrypoistiventtiili osoittaa pois päin käyttäjästä.
 11. Älä koskaan vie mitään kehonosaa, kuten kasvoja, käsiä ja käsivarsia, höyrypoistiventtiilin päälle. Höyry voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
 12. Älä käytä monitoimipataa ilman, että kypsennysastiassa on ruokaa tai nestettä.
 13. Ehkäise ylipaineesta johtuvat henkilövahingot vaihtamalla kannen tiiviste valmistajan ohjeiden mukaan. Tutustu huolto- ja puhdistusohjeisiin.
 14. Älä kanna monitoimipataa sen kannesta.
 15. Älä siirrä tai peitä monitoimipataa sen käytön aikana.
 16. Älä avaa painekeitintä painekypsennyksen jälkeen, ennen kuin laite on jäähtynyt ja sisäinen paine on vapautunut. Jos kansi ei avaudu helposti, keittimessä on vielä painetta. Älä avaa kantta väkisin. Keittimessä oleva paine voi olla vaarallista. Katso paineen vapautusta koskevat ohjeet.
 17. Ole varovainen, kun avaat kantta käytön jälkeen. Kallista aina kantta pois päin itsestäsi, koska höyry on kuumaa ja voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä koskaan vie kasvoja monitoimipadan ylle.
 18. Älä käytä tätä painekeitintä paineistettuun öljyllä paistamiseen.
 19. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä laita virtajohtoja, pistotulppia tai sähkölaitteita veteen tai muuhun nesteeseen.
 20. Älä käytä kypsennysastiaa ruoan säilytykseen, äläkä laita sitä pakastimeen.
 21. Vaurioiden välttämiseksi älä puhdista monitoimipataa emäksisillä puhdistusaineilla. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.
 22. Kytke aina virtajohto ensin monitoimipataan ja vasta sitten seinäpistorasiaan.
 23. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen osien asennusta ja irrotusta sekä puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asennusta ja irrotusta sekä puhdistusta. Ennen virtajohdon irrotusta pistorasiasta varmista, että monitoimipadasta on katkaistu virta. Älä irrota pistotulppaa vetämällä virtajohdosta.
 24. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
 25. Erityistä varovaisuutta on noudatettava siirrettäessä laitetta, joka sisältää kuumaa nestettä.

26. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
27. Älä aseta laitetta märälle pinnalle tai sellaisen lähelle, lämmitettyyn uuniin tai lähelle lämmönlähteitä, kuten kuumaa kaasu- tai sähköpoltinta.
28. **VAROITUS:** Sähköiskuvaaran ja laitevaurioiden välttämiseksi älä valmista ruokaa suoraan kuumennusjalustalla. Käytä aina mukana toimitettua erillistä kypsennysastiaa.
29. **VAROITUS:** Lääkkyvä ruoka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä ripusta virtajohtoa pöydän reunan yli, älä käytä pöytätason alla olevaa pistorasiaa, äläkä käytä laitetta jatkojohdon kanssa.
30. Älä kytke monitoimipataa pistorasiaan äläkä kytke laitteeseen virtaa ilman, että kypsennysastia on monitoimipadan sisällä.
31. Laitte on tarkoitettu käytettäväksi pöytätasolla kotitalouksissa. Laitteen joka puolella on oltava vähintään 15 cm tyhjää tilaa. Käytä laitetta vain kuivalla, vakaalla ja tasaisella alustalla.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET. VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

CROCK-POT® EXPRESS -MONITOIMIPADAN OSAT

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| A Virtajohto | G Ohjauspaneeli |
| B Kannen lukitustappi | H Vipuventtiili |
| C Kannen kahva | I Höyrynpisto-venttiili |
| D Kansi | J Kosteuden keräin |
| E Kypsennysastia | K Virtajohtojon liitäntä |
| F Kuumennusjalusta | |

OHJAUSPANEELI

- L** Näyttö
- M** Ajanvalintapainikkeet

KANNEN ALAPUOLI

- N** Tiivisteiden kiinnitysrenkaat
- O** Höyrynpisto-venttiilin suojuus
- P** Tiiviste
- Q** Vipuventtiili
- R** Muovilusikka
- S** Höyrytysritilä

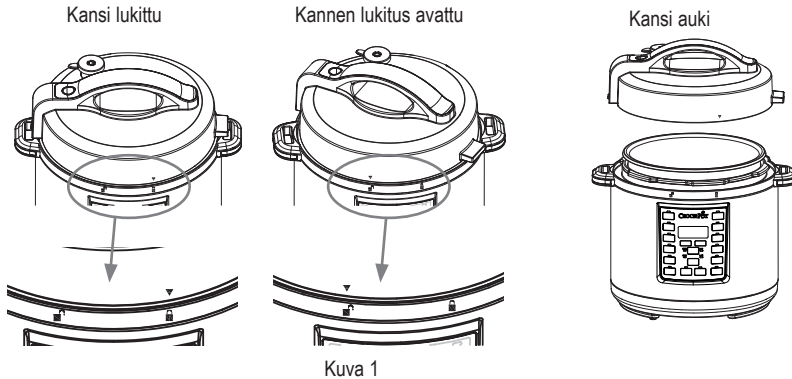
CROCK-POT® EXPRESS -MONITOIMIPADAN KÄYTTÖOHJEET

KÄYTTÖNOTTO:

Poista kaikki pakkausmateriaalit, paperit ja pahvit (myös kypsennysastian ja kuumennusjalustan välistä). Lue ja säilytä mukana toimitetut asiakirjat mukaan lukien huolto- ja takuutiedot.

KOKOONPANO:

- Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan
- Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdista ▼ merkin ■ kanssa. Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään niin, että ▼ asettuu merkin ■ kohtaan. Avaa lukitus kääntämällä kannetta myötäpäivään niin, että ▼ asettuu merkin ■ kohtaan.



KÄYTTÖÖNOTTO

(HUOMAUTUS: Monitoimipata antaa äänimerkin painikkeita painettaessa.)

1. Lisää haluamasi ainekset kypsennysastiaan. Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdista ▼ merkkiin ■. Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään ja kohdistamalla ▼ merkkiin ■.
2. Kytke mukana toimitettu virtajohto monitoimipadan virtajohtoliitäntään.
3. Kytke virtajohdon toinen pää seinäpistorasiaan.
4. Valitse haluamasi kypsennystoiminto.
5. START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painike ja näytössä näkyvä aika vilkkuvat.
6. Valitse haluamasi kypsennysaika painikkeilla + ja -. Valitse haluamasi lämpötila TEMP ADJUST (lämpötilan säätö) -painikkeella (jos on). Valitse haluamasi paine PRESSURE ADJUST (paineen säätö) -painikkeella. (Katso aika- ja lämpötilasuositukset kypsennysohjekaaviosta sivulta 182).
7. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Paine kypsennystoimintoja käytettäessä näytössä näkyy "HEAT" esilämmityksen aikana. Kun monitoimipata on esilämmitetty, valittu kypsennysaika tulee näyttöön.
Huomautus: Paine kypsennystoimintojen esilämmitysaika on noin 13–14 minuuttia. Jos aineksia on enemmän tai ne ovat erittäin kylmiä, esilämmitysaika voi olla pidempi.
8. Tätä monitoimipataa käytettäessä kypsennyksen aloitusta voi viivästyttää niin, että ruoka valmistuu oikeaan aikaan. Katso DELAY TIMER (viiveajastin) -toiminnon käyttöohjeet sivulta 94.
9. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus pysyy käytössä neljä tuntia, minkä jälkeen monitoimipadan virta katkeaa.
10. Kypsennystoiminnon voi pysäyttää milloin tahansa painamalla START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
11. Käytön jälkeen irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

VAROITUS: Kypsennysastia ja kuumennusjalusta kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä aina patalappuja tai -kintaita, kun käsittelet monitoimipataa. Nosta kannetta aina kallistamalla sitä pois päin itsestään höyryn välttämiseksi.

VIIVEAJASTIMEN KÄYTTÖ

Tämä monitoimipata sisältää toiminnon, jonka avulla kypsennyksen aloitusta voi viivästyttää niin, että ruoka valmistuu sopivaan aikaan.



Huomautus: DELAY TIMER (viiveajastin) -toiminto ei ole käytettävissä BROWN/SAUTÉ (ruskistus)-, KEEP WARM (lämpimänä pito)- ja YOGURT (jogurtti) -asetuksissa.

Huomautus: Älä käytä DELAY TIMER (viiveajastin) -toimintoa, kun ruoanvalmistusohje sisältää helposti pilaantuvia aineksia, kuten lihaa, kalaa, kananmunia tai maitotuotteita.

1. Kypsennysajan asettamisen jälkeen paina DELAY TIMER (viiveajastin) -painiketta. Ajastinpainike ja START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painike vilkkuvat ja näytössä vilkkuu "0:30" sen merkiksi, että monitoimipataan ohjelmoidaan viiveasetusta.
2. Valitse painikkeilla + ja – aika, jonka verran haluat viivästyttää kypsennyksen aloitusta eli kypsennyssykliä.
3. Käynnistä viivetoiminto painamalla START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Ajastin ja DELAY TIMER (viiveajastin) -painike lakkaavat vilkkumasta, mutta START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painike vilkkuu edelleen. Tämä tarkoittaa, että monitoimipadan viiveajastinasetus on otettu käyttöön. Laskuri näkyy näytössä, kunnes jäljellä oleva aika on 0:00. Tällöin DELAY TIMER (viiveajastin) -valo sammuu ja START/STOP (käynnistys/pysäytys) -valo lakkaa vilkkumasta sen merkiksi, että aikaviive on päättynyt. Näytössä näkyy "HEAT", kunnes monitoimipata on täysin paineistettu. Kun valittu paine on saavutettu, laskuri käynnistyy.

PAINEKYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee näkyviin neljä viivaa (- - - -).

1. Lisää ainekset ja neste kypsennysastiaan.
2. Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdista ▼ merkkiin . Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon .
3. Käännä höyrynpistoventtiili suljettuun asentoon sormikielekkeen avulla.
4. Valitse haluamasi kypsennystoiminto.
5. Säädä kypsennysaikaa ja painetta tarpeen mukaan.

Huomautus: Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 182.

6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta, ennen kuin painekypsennys voi alkaa. Paineen noustessa näytössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei ole vielä käynnistynyt. Aika, jonka monitoimikone tarvitsee paineen lisäämiseen, vaihtelee kosteuden ja veden lämpötilan mukaan, mutta keskimääräinen aika on 13–15 minuuttia. Kun riittävä paine on saavutettu, "HEAT" poistuu näytöstä ja laskuri käynnistyy.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipata siirtyä valmiustilaan ja näyttöön tulee näkyviin neljä viivaa (- - - -).

Huomautus: Monitoimipata ei voi painekypsentää ilman nestettä. Varmista, että kypsennysastiassa on vähintään 2,4 dl nestettä.

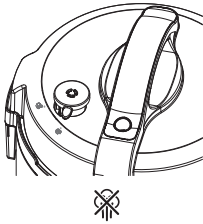
VAROITUS: Monitoimipadassa muodostuu höyryä kypsennyksen aikana, joten kannta nostettaessa on käytettävä patakinnasta käden suojava.

PAINEEN VAPAUTUS KYPSENNYKSEN LOPUKSI

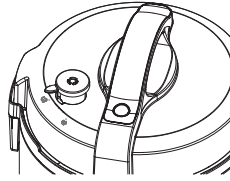
- A. **Luonnollinen paineenvapautusmenetelmä:** Kun kypsennyssykli on päättynyt, anna monitoimipadan vapauttaa paine vipuventtiilin kautta. Laite jäähtyy vähitellen itseksensä. Odota vähintään 10 minuuttia kypsennyksen päätyttyä ja napsauta sitten höyrynpistoventtiilin kieleke vapautusasentoon jonkin keittiövälineen avulla (ks. kuva 2). Älä vie kättä tai muuta kehonosaa venttiiliin höyrynpistoaukon päälle, koska höyry on hyvin kuumaa ja voi polttaa ihoa. Paine on vapautunut, kun venttiilistä ei enää tule höyryä ja kansi aukeaa helposti ilman voimaa. Vasta tällöin on turvallista poistaa kansi ja tarjoilla ruoka.

- B. **Nopea paineenvapautusmenetelmä:** Napsauta höyrynpistoventtiilin kieleke vapautusasentoon jonkin keittiövälineen avulla (ks. kuva 2). Höyry vapautuu nopeasti höyrynpistoventtiilin kautta. Älä vie kättä tai muuta kehonosaa venttiiliin höyrynpistoaukon päälle, koska höyry on hyvin kuumaa ja voi polttaa ihoa. Älä käytä tätä menetelmää kypsenteäessäsi nestemäisiä ruokia, kuten pataruuksia, liemiruokia tai keittoja. Älä käytä tätä menetelmää kypsenteäessäsi riisiä, sillä riisin laatu saattaa kärsiä. Paine on vapautunut, kun venttiilistä ei enää tule höyryä ja kansi aukeaa helposti ilman voimaa. Vasta tällöin on turvallista poistaa kansi ja tarjoilla ruoka.

Paineenvapautusventtiili
Venttiili SULJETTU (tiivis)

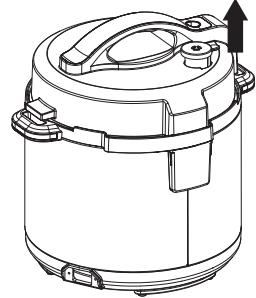


Venttiili AUKI (vapautus)



Kuva 2

Venttiiliin IRROTUS



VAROITUS:

1. Älä avaa kanttä väkisin. Jos kansi ei avaudu helposti, monitoimipadassa on edelleen painetta.
2. Monitoimipadassa muodostuu höyryä kypsennyksen aikana, joten kanttä nostettaessa on käytettävä patakinnasta käden suojana.

HAUDUTUS



LOW (alhainen) -asetus: Sopii hiltalleen kiehuttamiseen ja hauduttamiseen. Suositeltava kypsennysaika LOW-asetuksella on 6–8 tuntia.

HIGH (korkea) -asetus: Tarkoitettu nopeampaan kypsennykseen. Suositeltava kypsennysaika HIGH-asetuksella on 2–4 tuntia.

KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus: Kun kypsennysaika on päättynyt, monitoimipata vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen ylikypsennyksen välttämiseksi ja valmiin ruoan lämpimänä pitämiseksi tarjoiluun asti.

HAUDUTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

SLOW COOK (haudutus) -toiminto ei käytä painetta kypsennykseen, mutta laitteen sisään voi kuitenkin muodostua jonkin verran painetta kypsennyksen aikana. Varmista tätä toimintoa käyttäessäsi, että höyrynpistoventtiili on vapautusasennossa (auki). Tämä toiminto kypsentää samalla tavalla kuin tavalliset haudutuspadat käyttämällä alhaista lämpötilaa ja pitkää kypsennysaikaa, jolloin ruoasta tulee mureaa ja maukasta. Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipata seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Lisää ainekset ja neste kypsennysastiaan.
2. Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdista ▼ merkkiin . Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon .
3. Käännä höyrynpistoventtiili vapautusasentoon (auki) sormikielekkeen avulla.

Huomautus: Vaikka tämä asetus ei käytä painetta kypsennykseen, laitteessa voi kuitenkin muodostua jonkin verran painetta kypsennyksen aikana. Siksi höyrynpistoventtiili on pidettävä vapautusasennossa.

4. Paina SLOW COOK (haudutus) -painiketta ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan.


Huomautus: Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 182.

5. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Laskuri käynnistyy.
6. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00)

tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

HÖYRYTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Lisää kypsennysastiaan 250 ml vettä ja asenna kypsennysritilä. Varmista, että veden pinta on juuri ritilän alapuolella, jotta vesi ei kosketa ruokaa.
2. Aseta ainekset kypsennysritilälle.
3. Aseta kansi padan päälle ja käännä sitä vastapäivään lukittuun asentoon .
4. Napsauta höyrynpistoventtiili suljettuun asentoon sormikielekkeen avulla.
5. Paina STEAM (höyry) -painiketta ja säädä aikaa ja painetta tarpeen mukaan.
6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta ennen kypsennyksen aloittamista. Paineen lisäyksen aikana näytössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei ole vielä käynnistynyt. Kun riittävä paine on saavutettu, "HEAT" poistuu näytöstä ja laskuri käynnistyy.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

VINKKI: Katso höyrytyskaavio sivulta 183.

VAROITUS: Monitoimipadassa muodostuu höyryä kypsennyksen aikana, joten kantha nostettaessa on käytettävä patakinnasta käden suojana.

RUSKISTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

Älä käytä kantha tämän toiminnon aikana. Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Valitse BROWN/SAUTÉ (ruskistus) -toiminto ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan painikkeilla + ja -.
2. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
3. Kun monitoimipataa esilämmitetään, näytössä näkyy "HEAT". Kun riittävä lämpötila on saavutettu, ajastin alkaa laskea aikaa. Lisää ainekset kuumaan pataan varovasti käyttämällä muovipihptejä.


RIISIN KYSENNYS

Kun kypsennät riisiä, käytä RICE/RISOTTO (riisi/risotto) -toimintoa. Se sopii kaikentyypiselle valkoiselle ja tummalle riisille. RICE/RISOTTO (riisi/risotto) -toiminto käyttää painetta kypsennyksen nopeuttamiseksi.

Tilavuus: Koska riisi laajenee kypsennettäessä, täytä kypsennysastia enintään puolilleen (1/2-merkkiin asti) tätä toimintoa käytettäessä.

RIISI/RISOTTO-TOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Mittaa haluamasi riisimäärä.
2. Lisää huuhdeltu riisi kypsennysastiaan. Lisää tarvittava määrä vettä. Varmista, että kypsennysastiassa on vähintään 240 ml nestettä.
3. Aseta kansi padan päälle ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon .
4. Napsauta höyrynpistoventtiili suljettuun asentoon sormikielekkeen avulla.

5. Paina RICE/RISOTTO (riisi/risotto) -painiketta ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan.
Huomautus: Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 182.
6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta ennen painekypsennyksen aloittamista. Paineen lisäyksen aikana näytössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei vielä ole käynnistynyt. Kun riittävä paine on saavutettu, "HEAT" poistuu näytöstä ja laskuri käynnistyy.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näytössä näkyy kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

ASETUKSEN MUUTTAMINEN

Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Näytössä alkaa vilkkua uusi ajastin, ja myös valittu toiminto alkaa vilkkua. Valitse haluamasi aika, paine ja/tai lämpötila. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta, ja uusi toiminto aloittaa esilämmityksen.

Kypsennysajan muuttaminen:

Voit muuttaa kypsennysaikaa ennen kypsennyksen alkua painikkeilla + ja –, ennen kuin painat START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Voit muuttaa aikaa hitaasti painamalla painiketta ja vapauttamalla sen. Voit muuttaa aikaa nopeasti pitämällä painiketta painettuna. Jos ohitat haluamasi lämpötilan tai ajan, paina vastakkaista painiketta.

Paineen muuttaminen:

Voit muuttaa tiettyjen esimääritettyjen toimintojen painetta ennen kypsennyksen alkua painamalla PRESSURE ADJUST (paineen säätö) -painiketta, ennen kuin painat START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.

Lämpötilan muuttaminen:

Voit muuttaa tiettyjen toimintojen lämpötilaa ennen kypsennyksen alkua painamalla TEMP ADJUST (lämpötilan säätö) -painiketta, ennen kuin painat START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.

YLLÄPITO JA PUHDISTUS

Crock-Pot® Express -padan saa puhdistaa vasta, kun se on jäähtynyt ja irrotettu pistorasiasta. Anna monitoimipadan jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

Pese tiiviste ja kansi käsin lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa osat huolellisesti.

Vaikka kypsennysastian voi pestä astianpesukoneessa, käsinpesu on suositeltavaa tarttumattoman pinnoitteen suojaamiseksi. Jos kypsennysastian pintaan muodostuu valkoisia läiskiiä, liota sitä 30 minuutin ajan lämpimässä vedessä, johon on lisätty etikkaa tai sitruunamehua. Huuhtelee ja kuivaa astia.

Pyyhi kuumennusjalustan ulkopinta kostealla liinalla ja kiillota kuivaksi. ÄLÄ käytä hankaavia aineita, hankaussieniä tai kemikaaleja, sillä ne vaurioittavat pintaosia.

Älä upota kuumennusjalustaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Tiivistyneen kosteuden keräin

Tyhjennä kosteuden keräimeen kertynyt vesi aina käytön jälkeen. Pese se lämpimällä saippuavedellä.

Kansi ja tiiviste

Pese osat käsin lämpimällä saippuavedellä, kuivaa huolellisesti ja kiinnitä tiiviste takaisin kanteen ennen käyttöä. Tiiviste on ehkä vaihdettava uuteen 1–2 vuoden välein käyttökertojen määrän mukaan.



Höyrynpistoventtiili

Varmista ennen monitoimipadan käyttöä, ettei höyrynpistoventtiilissä ole likaa tai roskaa. Irrota venttiili ja puhdista se varovasti. Varmista, että venttiili on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen.

Höyrynpistoventtiilin suojus

Irrota suojus varovasti ja puhdista se lämpimällä saippuavedellä. Puhdistuksen jälkeen paina suojus takaisin paikalleen.

VIRHEKOODIT

Virhe	Ratkaisu
Näytössä "E1" tai "E2"	Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja ota yhteys huoltoliikkeeseen.
Näytössä "E3"	Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä täysin. Kun monitoimipata on jäähtynyt, tarkista kaikki kannen osat. Käännä kansi lukittuun asentoon  . Varmista, että höyrynpistoventtiili on suljetussa asennossa. Jos virhekoodi ilmenee uudelleen, irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja ota yhteys huoltoliikkeeseen.
Näytössä "E4"	Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä täysin. Kun monitoimipata on jäähtynyt, tarkista, että kypsennysastiassa on riittävästi nestettä. Lisää nestettä tarvittaessa (vähintään 340 ml). Varmista, että kypsennysastiasta ei tule höyryä, ennen kuin asetat kannen takaisin monitoimipadan päälle. Käännä kansi lukittuun asentoon  . Varmista, että höyrynpistoventtiili on suljetussa asennossa. Valitse painekypsennystoiminto ja paina sitten START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
Näytössä "E5"	Monitoimipata pysäyttää kypsennyssyklin. Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä. Kun pata on jäähtynyt, poista kansi ja tarkista kypsennysastia. Älä käytä kantta BROWN/SAUTÉ (ruskistus) -toiminnon yhteydessä. Kun käytät SLOW COOK (haudutus) -toimintoa, varmista, että höyrynpistoventtiili on vapautusasennossa (auki), ennen kypsennyssyklin käynnistystä.
Näytössä "E6"	Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä. Kun pata on jäähtynyt, poista kansi ja tarkista kypsennysastia. Lisää nestettä tarvittaessa. Varmista, että kypsennysastiassa on vähintään 340 ml nestettä. Paine-kypsennystoimintoa käytettäessä varmista, että höyrynpistoventtiili on suljetussa asennossa.

TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuvaateita varten.

Tuotteella on 2 vuoden takuu. Takuuajan lasketaan alkavan ostohetkellä.

Jos laite ei tämän takuuajan jälkeen enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen johdosta, palauta se ostopaikkaan kuitenkin ja takuudostituksen kopion kanssa.

Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut myönnetään lakisääteisten oikeuksiesi lisäksi, eikä takuu vaikuta kyseisiin lakisääteisiin oikeuksiin. Vain Acreto-yrityksellä on oikeus muuttaa näitä takuuehtoja.

JCS (Europe) sitoutuu määritettynä takuuajanjaksona korjaamaan tai vaihtamaan uuteen laitteeseen veloituksetta minkä tahansa viallisen laitteen osan seuraavien ehtojen täytyessä:

- Ostopaikalle tai Acretoille ilmoitetaan ongelmasta heti; ja
- Laitetta ei ole muutettu mitenkään tai kohdeltu kaltoin tai vahingoitettu eikä sen korjaukseen tai muutostöihin ole osallistunut muita kuin Acretoin valtuuttamia henkilöitä.

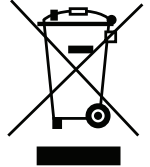
Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin Acretoilla ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin Acreto in valtuuttaman henkilön tekemistä korjaus- tai muutostöistä tai ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia ongelmia. Lisäksi takuu ei kata tavallista kulumista, muun muassa pieniä värin muutoksia tai naarmuja.

Tässä takuussa myönnetty oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yhteisölliseen käyttöön.

Jos laitteella on maakohtainen takuu, käytä kyseisen takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai pyydä lisätietoja paikalliselta valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme support@acreto.se saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Acreto AB
+46 31-3000500
www.crockpot.fi



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

VIGTIG SIKKERHEDSMEDDELELSE:

Når du lader trykket af, skal du huske at bruge en grydelap og bruge et køkkenredskab til gradvist at åbne ventilen og lade trykket af. Vær opmærksom på damp, der slipper ud.

Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende, altid overholdes for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade:

1. Læs alle instruktioner inden brug af dette produkt.
2. Dette apparat må ikke anvendes af børn. Apparatet og dets ledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet må anvendes af personer med fysiske, sanssemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen.
3. Betjen ikke apparater med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik eller efter funktionsfejl, eller hvis apparatet er blevet beskadiget. Forsøg ikke at udskifte eller forbinde en beskadiget ledning. Returner apparatet til producenten (se garanti) til eftersyn, reparation eller justering. Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes med en særlig ledning eller samling fra producenten eller dennes serviceagent.
4. Må ikke anvendes udendørs eller til kommercielle formål.
5. Brug ikke apparatet til andet end den tilsigtede brug. Misbrug kan forårsage personskader. Dette apparat er ikke beregnet til friturestegning af madvarer
6. Dette apparat koger under tryk, når der anvendes trykkogningsfunktioner. Forkert brug kan resultere i skoldningsskade. Sørg for, at enheden er lukket korrekt, før den bruges. Se Betjeningsvejledningen.
7. Dette apparat genererer varme under brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtagene eller grebene.
8. Fyld ikke enheden over den maksimale påfyldningslinje ved 2/3 fuld. Når du tilbereder mad som ris eller grøntsager, der udvider sig under tilberedningen, må du ikke fylde enheden mere end til det anbefalede

niveau ved 1/2 fuld. Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af udluftningsrøret og udvikling af overskydende tryk. Følg alle tilberednings- og opskriftsanvisninger.

9. Kontrollér altid anordningerne til udligning af trykket for tilstopning inden brug. Rengør efter behov.
10. Anbring multicookeren, så dampudstrømningsventilen er placeret væk fra kroppen.
11. Hold aldrig nogen del af kroppen, herunder ansigt, hænder og arme, ind over dampudstrømningsventilen. Damp kan medføre alvorlige forbrændinger.
12. Brug ikke multicookeren uden mad eller væske i gryden.
13. Forhindr risiko for personskade på grund af for højt tryk ved kun at udskifte tætningspakningen til låget i henhold til producentens anvisninger. Se vejledningen til pleje og rengøring.
14. Bær ikke multicookeren i låget.
15. Flyt eller tildæk ikke multicookeren, mens den er i brug.
16. Åbn ikke enheden efter trykkogning, før den er afkølet, og alt internt tryk er udlignet. Hvis låget er vanskeligt at fjerne, er det tegn på, at trykkogeren stadig er under tryk – tving det ikke åbent. Tryk i trykkogeren kan være farligt. Se vejledningen til at udligne trykket.
17. Vær forsigtig, når du løfter og fjerner låget efter tilberedning. Vip altid låget væk fra dig selv, da dampen er varm og kan resultere i alvorlige forbrændinger. Hold aldrig ansigtet hen over multicookeren.
18. Brug ikke denne trykkoger til at trykstege med olie.
19. Anbring eller nedsænk ikke ledninger, stik eller apparatet i vand eller anden væske, da det kan medføre elektrisk stød.
20. Brug ikke gryden til opbevaring af fødevarer, og anbring den ikke i fryseren.
21. Brug ikke alkaliske rengøringsmidler til rengøring, da multicookeren kan blive beskadiget. Brug en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
22. Slut altid strømledningen til multicookeren først, og slut derefter strømledningen til en stikkontakt i væggen.
23. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, før du sætter dele på, eller fjerner dem og før rengøring. Lad apparatet afkøle, før du sætter dele på eller fjerner dem og før rengøring. Inden stikket trækkes ud af stikkontakten, skal du sikre, at multicookeren er slukket. Træk ikke stikket ud ved at trække i ledningen.
24. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en disk, og lad

den ikke komme i kontakt med varme overflader.

25. Udvis ekstrem forsigtighed, hvis et apparat, der indeholder varme væsker, flyttes.
26. Brug af tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten af apparatet, kan forårsage personskader.
27. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af våde overflader eller varmekilder som et varmt gasblus eller elektrisk blus eller i en varm ovn.
28. **FORSIGTIG:** Tilberedning må ikke finde sted direkte i varmekilden, da det kan medføre elektrisk stød og produktskade. Tilbered kun madvarer i den aftagelige gryde.
29. **ADVARSEL:** Spildte madvarer kan medføre alvorlige forbrændinger. Opbevar apparatet og ledningen væk fra børn. Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanten, brug aldrig en stikkontakt under bordet, og brug aldrig apparatet med en forlængerledning.
30. Tilslut og tænd ikke for multicookeren, uden at gryden er sat i.
31. Kun beregnet til brug på husholdningsborde. Der skal være en afstand på 152 mm fra væggen og på alle sider. Brug kun apparatet på en tør, stabil og plan overflade.

GEM DENNE VEJLEDNING, DER KUN ER TIL HUSHOLDNINGSBRUG.

DELE I CROCK-POT® EXPRESS MULTI-COOKER

- A** Strømledning
- B** Låseklemme til låg
- C** Lågets håndtag
- D** Låg
- E** Gryde
- F** Varmekilde

KONTROLPANEL

- L** Skærm
- M** Knapper til tidsindstilling

- G** Kontrolpanel
- H** Dykkerventil
- I** Dampudstrømningsventil
- J** Kondensopsamler
- K** Åbning til strømledning

LÅGETS UNDERSIDE




- N** Ring til fastgørelse af pakning
- O** Dæksel til dampudstrømningsventil
- P** Tætningspakning
- Q** Dykkerventil
- R** Plastiske
- S** Dampstativ

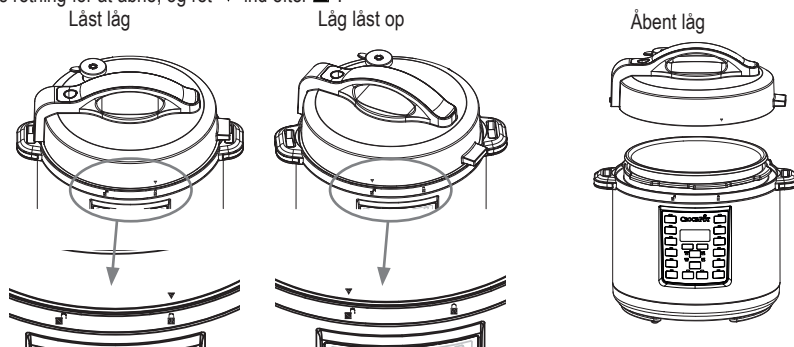
SÅDAN ANVENDES CROCK-POT® EXPRESS MULTI-COOKER

KOM GODT I GANG:

Fjern al emballage, papir og pap (herunder EMBALLAGE MELLEM GRYDEN OG VARMEKILDEN). Læs og gem vejledningen, og sørg for at læse oplysningerne om eftersyn og garanti.

SAMLING:



- Anbring gryden på varmekilden
- Sæt låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Drej mod urets retning for at låse, og ret ▼ ind efter . Drej med urets retning for at åbne, og ret ▼ ind efter .



Figur 1

KOM GODT I GANG

(BEMÆRK: Multicookeren bipper, når der trykkes på knapperne.)

1. Kom de ønskede ingredienser i gryden. Sæt låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Lås ved at dreje mod urets retning, og ret ▼ ind efter .
2. Tilslut den medfølgende strømledning i åbningen dertil på multicookeren.
3. Slut den anden ende af strømledningen til en stikkontakt.
4. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion.
5. Knappen START/STOP og tiden på skærmen blinker.
6. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af knapperne + og -. Vælg den ønskede temperatur ved hjælp af knappen TEMP ADJUST (hvis det er relevant). Vælg det ønskede tryk ved at trykke på knappen PRESSURE ADJUST. (Se anbefalet tid og temperatur i oversigten i Tilberedningsvejledningen på side 182.)
7. Tryk på knappen START/STOP. Ordet "HEAT" vises på displayet for trykkogningsfunktioner under forvarmningstiden. Når multicookeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstid på skærmen.

Bemærk: Ved trykkogningsfunktioner er 13-14 minutter den omtrentlige gennemsnitlige forvarmningstid. Hvis indholdet af madvarer er større eller meget kold, kan forvarmningstiden tage lidt længere.

8. Denne multicooker giver dig mulighed for at forsinke starten af din madlavning, så madlavningen er færdig, når det passer dig. Se instruktioner om funktionen DELAY TIMER på side 104.
9. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren igen og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derefter fra tilberedningstiden til en ny timer, som GETTING STARTED tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, slukker multicookeren.
10. Tryk på knappen START/STOP for til enhver tid at afslutte en tilberedningsfunktion.
11. Når du er færdig, skal du tage stikket til multicookeren ud af stikkontakten og vente på, at den afkøler helt, før du forsøger at rengøre den.

FORSIGTIG: Gryden og varmekilden bliver meget varme, når multicookeren i brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug altid grydelapper eller ovenhandsker, når du bruger denne multicooker. Løft altid låget ved at vippe det væk fra dig selv for at undgå dampen.

SÅDAN BRUGES TIDSFORSINKELSEN

Med denne multicooker kan du forsinke starten på tilberedningen, så den først stopper, når det passer dig.



Bemærk: Funktionen DELAY TIMER er ikke tilgængelig for indstillingerne BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM eller YOGHURT.

Bemærk: Brug ikke funktionen DELAY TIMER, når opskriften indeholder letfordærlige ingredienser som kød, fisk, æg eller mejeriprodukter, da disse kan blive dårlige.

1. Tryk på knappen DELAY TIMER efter indstilling af tilberedningstiden. Knapperne DELAY TIMER og START/STOP blinker, og "0:30" blinker på skærmen for at indikere, at multicookeren er programmeret på forsinkelsettingsindstillingen.
2. Tryk på knapperne + og -, indtil du når det antal timer og minutter, du vil have, at tilberedningsprocessen skal forsinkes (dvs. indstil den tid, du ønsker at forsinke tilberedningscyklussen).
3. Tryk på knappen START/STOP for at starte forsinkelsettingsfunktionen. Timeren og knappen DELAY TIMER stopper med at blinke, mens knappen START/STOP fortsætter med at blinke. Dette indikerer, at multicookeren er indstillet på indstillingen DELAY TIMER. Skærmen tæller forsinkelsetiden ned, indtil 0:00 er nået. Når 0:00 er nået, slukkes lyset for DELAY TIMER, og indikatoren START/STOP blinker for at vise, at tidsforsinkelsen er afsluttet. Ordet "HEAT" vises på skærmen, indtil multicookeren har nået det valgte tryk. Når det valgte tryk er nået, begynder timeren at tælle ned.

BRUG AF TRYKKOGERFUNKTIONERNE

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt i væggen. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - - -).

1. Kom din mad og væske i den aftagelige gryde.
2. Sæt låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
3. Brug fingeren til at dreje dampudstrømningsventilen til positionen "Seal".
4. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion
5. Indstil tilberedningstiden og tryk, hvis det er nødvendigt.

Bemærk: Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 182.

6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før trykkogning kan starte. Når multicookeren har opnået tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Den tid, det tager for multicookeren at opnå tryk, varierer afhængigt af fugtighed og vandtemperatur, men den gennemsnitlige tid er 13-15 minutter. Når trykket er opnået, forsvinder "HEAT" fra skærmen, og tiden begynder at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor igen fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, går multicookeren i standbytilstand, og skærmen lyser og viser fire streger (----).

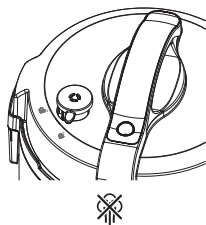
Bemærk: Multicookeren kan ikke trykkoge uden væske. Sørg for, at der er mindst 230 dl væske i den aftagelige gryde.

FORSIGTIG: Under tilberedningen opbygges der damp i multicookeren, så når du løfter låget, skal du bruge en ovenhåndsk for at beskytte din hånd.

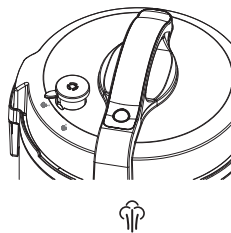
UDLIGN TRYKKET, NÅR TILBEREDNINGEN ER SLUT

- A. Metode til naturlig trykkudligning:** Når tilberedningscyklussen er færdig, kan du lade multicookeren udligne trykket naturligt gennem dykkerventilen. Enheden afkøler gradvist selv. Vent mindst 10 minutter, efter tilberedningen er færdig, og brug derefter et køkkenredskab til at dreje tappen på dampudstrømningsventilen til positionen "Release" (se figur 2). Hold ikke hånden eller nogen del af kroppen hen over dampudgangen øverst på ventilen, da dampen er meget varm og kan skolde huden. Trykket er udlignet, når der ikke længere kommer damp ud af ventilen. Låget åbner nemt med minimal kraft. Kun på dette tidspunkt er det sikkert at fjerne låget og servere maden.
- B. Metode til hurtig trykkudligning:** Brug et køkkenredskab, drej tappen på dampudstrømningsventilen til indstillingen "Release" (se figur 2). Dampen strømmer hurtigt ud af dampudstrømningsventilen. Hold ikke din hånd eller nogen del af kroppen hen over dampudgangen øverst på ventilen, da dampen er meget varm og kan skolde huden. Brug aldrig denne metode ved tilberedning af flydende ingredienser som f.eks. gryderetter, bouillon og supper. Brug altid denne metode ved tilberedning af ris, da ris kan være meget delikat. Trykket er blevet udlignet, når der ikke længere kommer damp ud af ventilen, og låget åbnes nemt med minimal kraft. Kun på dette tidspunkt er det sikkert at fjerne låget og servere maden.

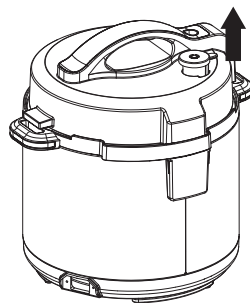
Trykudligningsventil
LUKKET ("Seal")



Ventil ÅBN ("Release")



Ventil FJERN



Figur 2

FORSIGTIG:

1. Tving ikke låget åbent. Hvis det ikke åbnes let, betyder det, at multicookeren stadig er under tryk.
2. Under tilberedningen opbygges der damp i multicookeren, så når du løfter låget, skal du bruge en ovenhandske for at beskytte din hånd.

SLOWCOOKING

Indstillingen LOW: Denne indstilling er velegnet til sirmeretter og langsom tilberedning. Anbefalet tilberedningstid er 6-8 timer.



Indstillingen HIGH: Denne indstilling er til hurtigere tilberedning. Anbefalet tilberedningstid for HIGH er 2-4 timer.

Indstillingen KEEP WARM: Når tilberedningstiden afsluttet, skifter multicookeren automatisk til indstillingen KEEP WARM for at undgå at overtillerede og holde din tilberedte mad varm indtil servering.

BRUG AF FUNKTIONEN TIL SLOWCOOKING

Funktionen Slow Cook bruger ikke tryk i tilberedningsprocessen, men noget tryk kan opbygge sig indvendigt i enheden under tilberedning. Når du bruger denne funktion, skal du sikre dig, at dampudstrømningsventilen er i positionen "Release". Denne funktion tilbereder maden på samme måde som almindelige slowcookere vha. en lavere temperatur og længere tilberedningstider for at opnå møre og smagsfulde måltider.

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - - -).

1. Kom din mad og væske i den aftagelige gryde.
2. Læg låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
3. Brug fingeren til at dreje dampudstrømningsventilen til positionen "Release".


Bemærk: Selvom denne indstilling ikke bruger tryk i tilberedningsprocessen, kan der opstå tryk inde i enheden under tilberedningen. Derfor er det vigtigt at holde dampudstrømningsventilen i positionen "Release".

4. Tryk på knappen SLOW COOK, og indstil tid og temperatur efter behov.
Bemærk: Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 182.
5. Tryk på START/STOP. Tiden begynder at tælle ned.
6. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

BRUG AF DAMPFUNKTIONEN

Anbring multicookeren på flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt i væggen. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - - -).

1. Hæld 250 ml vand i bunden af den aftagelige gryde, og sæt tilberedningsstativet i. Sørg for, at vandet er lige under ledningerne på stativet, så maden ikke rører ved vandet.

- Anbring din mad på tilberedningsstativet.
- Sæt låget på, og lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
- Brug fingeren til at vippe dampudstrømningsventilen til positionen "Seal".
- Tryk på knappen STEAM, og indstil tid og tryk efter behov.
- Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
- Multicookeren skal opnå tryk, før tryktilberedningen kan begynde. Når multicookeren er i gang med at opnå tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" fra skærmen, og tiden begynder at tælle ned.
- Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, slukker multicookeren.

TIP: Se dampoversigten på side 183.

FORSIGTIG: Under tilberedningen opbygges der damp i multicookeren, så når du løfter låget, skal du bruge en ovenhandske for at beskytte din hånd.

BRUG AF FUNKTIONEN BROWN/SAUTÉ

Brug ikke låget med denne funktion. Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt i væggen. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - - -).

- Vælg funktionen BROWN/SAUTÉ, og indstil tid og temperatur om nødvendigt med knapperne + og -.
- Tryk på START/STOP.
- Når multicookeren forvarmer, vises "HEAT" på skærmen. Når temperaturen er nået, begynder timeren at tælle ned. Brug en plastiktang til forsigtigt at komme din mad i den varme gryde.

TILBEREDNING AF RIS


Når du tilbereder ris, skal du bruge funktionen RICE/RISOTTO. Denne funktion er egnet til alle typer ris, herunder hvide og/eller brune ris.

Funktionen RICE/RISOTTO koger under tryk for at opnå en hurtigere tilberedning.

Capacitet: Da ris udvider sig under tilberedningen, må du ikke fylde gryden over 1/2-mærket, når funktionen RICE/RISOTTO bruges.

BRUG AF FUNKTIONEN RICE/RISOTTO

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt i væggen. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - - -).

- Mål den ønskede mængde ris.
- Kom den skyllede ris i gryden. Tilsæt den mængde vand, der er nødvendig til din opskrift. Sørg for, at der er mindst 240 ml væske i den aftagelige skål.
- Sæt låget på, og lås ved at dreje det mod urets retning til den LÅSTE position .
- Brug fingeren til at skubbe dampudstrømningsventilen til positionen "Seal".
- Tryk på knappen RICE/RISOTTO, og indstil tid og tryk efter behov.

Bemærk: Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 182.

- Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
- Multicookeren skal opnå tryk, før trykkogningen kan begynde. Mens multicookeren opnår tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" fra skærmen, og tiden begynder at tælle ned.
- Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

SÅDAN ÆNDRES EN INDSTILLING

Tryk på knappen START/STOP, og vælg derefter den ønskede nye tilberedningsfunktion. En ny timer blinker på skærmen, og den valgte funktion blinker også.

Vælg den ønskede tid, det ønskede tryk og/eller den ønskede temperatur. Tryk på knappen START/STOP, og den nye funktion begynder forvarmning.

Sådan ændres tilberedningstiden:

Du kan ændre tilberedningstiden, inden du begynder at lave mad, ved at trykke på knapperne + og -, før du trykker på START/STOP. Tryk og slip for at ændre tiden langsomt. Tryk og hold for at ændre tiden hurtigt. Hvis du passerer den ønskede temperatur eller tid, skal du trykke på den modsatte knap.

Sådan ændres trykket:

Du kan ændre trykket på visse forudindstillede funktioner, før tilberedningen begynder, ved at trykke på knappen PRESSURE ADJUST, før du trykker på START/STOP.

Sådan ændres temperaturen:

Du kan ændre temperaturen for visse funktioner, før tilberedningen begynder, ved at trykke på knappen TEMP ADJUST, før du trykker på START/STOP.

PLEJE OG RENGØRING

Rengøring bør kun udføres, når Crock-Pot® Express er afkølet og frakoblet. Lad multicookeren afkøle helt inden rengøring.

Vask tætningspakningen og låget i hånden i varmt sæbevand. Tør alle dele grundigt.

Selvom gryden tåler maskinopvask, anbefaler vi at vaske den i hånden for at bevare non-stick-belægningen. Hvis der dannes hvide pletter på overfladen af gryden, skal du lægge den i blød i en opløsning af eddike eller citronsaft og varmt vand i 30 minutter. Skyl og tør skålen.

Tør varmekilden af udvendigt med en fugtig klud, og polér, indtil den er tør. BRUG IKKE hårde slibemidler, skuremidler eller kemikalier, da disse vil beskadige overfladerne.

Nedsæk aldrig varmekilden i vand eller anden væske.

Kondensopsamler

Tøm opsamlet vand fra kondensopsamleren efter hver brug. Vask i varmt sæbevand.

Låg og tætningspakning

Rengør i hånden med varmt sæbevand, tør grundigt, og sæt tætningspakningen i låget igen før brug. Tætningspakningen skal muligvis udskiftes hvert 1-2 år afhængigt af brug.



Dampudstrømningsventil

Sørg for, at dampudstrømningsventilen er fri for snavs, inden du begynder at bruge multicookeren. Fjern ventilen, og rengør den forsigtigt. Sørg for, at den er helt tør, inden den sættes i igen.

Dæksel til dampudstrømningsventil

Træk forsigtigt dækslet af, og rengør det med varmt sæbevand. Tryk dækslet tilbage på plads, når du er færdig med rengøringen.

FEJLKODER

Fejl	Løsning
Skærmen viser "E1" eller "E2"	Tag stikket til multicookeren ud af stikkontakten, og kontakt servicecenteret.
Skærmen viser "E3"	Tag stikket til multicookeren ud, og lad den afkøle helt. Når multicookeren er afkølet, skal du kontrollere alle dele af låget. Drej låget til den LÅSTE position  . Sørg for, at dampudstrømningsventilen er i positionen "seal" (lukket). Hvis denne fejlkode indtræffer igen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontakte servicecenteret.
Skærmen viser "E4"	Tag stikket til multicookeren ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle helt. Når multicookeren er afkølet, skal du kontrollere gryden for at sikre, at der er væske nok i den. Tilføj mere væske, hvis det er nødvendigt (minimum 340 ml). Sørg for, at der ikke kommer damp ud af gryden, før låget sættes på igen. Drej låget til den LÅSTE position  . Sørg for, at dampudstrømningsventilen er i positionen "Seal" (lukket). Vælg en trykkogningsfunktion, og tryk derefter på START/STOP.
Skærmen viser "E5"	Multicookeren stopper tilberedningscyklussen. Tag stikket til multicookeren ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle. Når det er afkølet, skal du fjerne låget og kontrollere gryden. Brug ikke låget, når du bruger funktionen BROWN/ SAUTÉ. Ved brug af funktionen SLOW COOK skal du sørge for, at dampudstrømningsventilen er i positionen "Release" (åben), inden du starter tilberedningscyklussen.
Skærmen viser "E6"	Tag stikket til multicookeren ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle. Når det er afkølet, skal du fjerne låget og kontrollere gryden. Tilføj væske efter behov. Sørg for, at der er mindst 340 ml væske i den aftagelige gryde. Hvis du bruger en trykkogningsfunktion, skal du sørge for, at dampudstrømningsventilen er i positionen "Seal" (lukket).

GARANTI

Gem kvitteringen. Den skal forevises ved enhver klage under denne garanti.

Der er 2 års garanti på dette apparat efter dit køb som beskrevet i dette dokument.

Hvis det usandsynlige skulle ske i denne garantiperiode, at apparatet ikke længere fungerer på grund af en design- eller fabrikationsfejl, bedes du returnere det til købsstedet sammen med kvitteringen og en kopi af denne garanti.

Rettighederne og fordelene ved denne garanti ligger ud over dine lovbestemte rettigheder, som ikke er påvirket af denne garanti. Det er kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)"), der må ændre disse betingelser.

JCS (Europe) påtager sig inden for garantiperioden gratis at reparere eller udskifte apparatet og enhver del af apparatet, der er konstateret ikke at fungere korrekt, forudsat at:

- Du omgående underretter købsstedet eller Acreto AB om problemet; og
- Apparatet ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af Acreto AB.

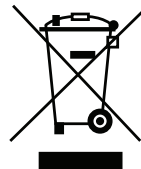
Fejl, der sker på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, force majeure, hændelser, som Acreto ikke har indflydelse på, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af Acreto, eller manglende overholdelse af brugsanvisningen, er ikke dækket af denne garanti. Desuden er normal slitage, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvning og skrammer, ikke dækket af denne garanti.

Rettighederne under denne garanti skal kun gælde for den oprindelige køber og skal ikke udvides til kommerciel eller kollektiv brug.

Hvis der med dit apparat fulgte en landespecifik erklæring eller garanti, gælder de vilkår og betingelser, der er angivet i det pågældende dokument forud for bestemmelserne i nærværende garanti. I modsat fald bedes du kontakte din lokale autoriserede forhandler for at få flere oplysninger.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på support@acreto.se for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Acreto AB
Tel 031-3000500
www.crockpot.dk



NORSK

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

VIKTIG SIKKERHETSMERKNAD:

Pass på å bruke en ovnshanske når du slipper ut trykk fra enheten, og bruk et kjøkkenredskap for å gradvis åpne ventilen og slippe ut trykket. Vær oppmerksom på damp som slipper ut.

Dypp **ALDRI** varmesokkelen, ledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

Når du bruker elektriske apparater, bør du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler for å redusere faren for brann, elektrisk støt og/eller personskade, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene før du bruker dette produktet.
2. Dette produktet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn. Barn skal ikke leke med apparatet. Dette produktet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert.
3. Ikke bruk et apparat med skadet ledning eller plugg, hvis det er noe feil med apparatet, eller etter at det har blitt skadet på noen måte. Ikke prøv å erstatte eller skjøte en skadet ledning. Returner apparatet til produsenten (se garantien) for undersøkelse, reparasjon eller justering. Hvis strømledningen er ødelagt, må den erstattes av en spesialledning eller -sammenstilling som er tilgjengelig fra produsenten eller servicestedet.
4. Ikke bruk utendørs eller for kommersielle formål.
5. Ikke bruk apparatet for annet enn tiltenkt bruk. Misbruk kan føre til skader. Dette apparatet er ikke beregnet til frityrmat.
6. Dette apparatet koker under trykk når du bruker av trykkokingsfunksjoner. Feil bruk kan føre til skåldeskader. Forsikre deg om at enheten er ordentlig lukket før bruk. Se bruksanvisningen.
7. Dette apparatet produserer varme under bruk. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
8. Ikke fyll enheten over maksimal fyllelinje ved 2/3 full. Når du lager mat som utvides under tilberedning, som ris eller tørkede grønnsaker, må du ikke fyll enheten utover det anbefalte nivået ved 1/2 full. Overfylling kan føre til en risiko for tilstopping av ventilasjonsrøret og utvikling av

- overflødig trykk. Følg alle instruksjonene for matlaging og oppskriften.
9. Kontroller alltid trykkavlastningsanordningene for tilstopping før bruk. Rengjør etter behov.
 10. Plasser multikokeren slik at damputløpsventilen er plassert vekk fra kroppen.
 11. Plasser aldri noen del av kroppen, inkludert ansikt, hender og armer, over damputløpsventilen. Damp kan føre til alvorlige brannskader.
 12. Ikke bruk multikokeren uten mat eller væske i tilberedningsgryten.
 13. For å unngå fare for skade på grunn av for høyt trykk, må du kun erstatte lokketetningspakningen som anbefalt av produsenten. Se Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjonene.
 14. Ikke bruk lokket til å bære multikokeren.
 15. Ikke flytt eller dekk til multikokeren mens den er i bruk.
 16. Etter trykkoking må du ikke åpne trykkokeren til enheten er avkjølt og alt internt trykk er sluppet ut. Hvis lokket er vanskelig å fjerne, betyr dette at kokeren fortsatt er under trykk – ikke tving det åpent. Ethvert trykk i kokeren kan være farlig. Se instruksjonene for utslipping av trykk.
 17. Vær forsiktig når du løfter og fjerner lokket etter tilberedning. Vipp alltid lokket bort fra deg, da dampen er varm og kan føre til alvorlige brannskader. Plasser aldri ansiktet over multikokeren.
 18. Ikke bruk denne trykkokeren for trykkstekning med olje.
 19. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke plassere eller senke ledninger, plugg eller apparater i vann eller annen væske.
 20. Ikke bruk tilberedningsgryten til oppbevaring av mat eller plasser den i fryseren.
 21. For å forhindre skade på multikokeren må du ikke bruke alkaliske rengjøringsmidler ved rengjøring. Bruk en myk klut og et mildt vaskemiddel.
 22. Plugg alltid strømledningen helt inn i multikokeren først, og plugg deretter ledningen i stikkontakten.
 23. Trekk ut kontakten når den ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. La den avkjøles før du setter på eller tar av deler, og før rengjøring. Når du skal koble fra, må du sørge for at multikokeren er AV, og trekk deretter ut strømledningen fra stikkontakten. Ikke koble fra ved å trekke i ledningen.
 24. Ikke la strømledningen henge over kanten av bordet eller benken eller komme i kontakt med varme overflater.
 25. Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter et apparat som inneholder

varme væsker.

26. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av apparatet, kan føre til personskader.
27. Ikke plasser på eller i nærheten av våte overflater eller varmekilder, som en varm gassbrenner eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
28. **FORSIKTIG:** For å beskytte mot elektrisk støt og produktskade må du ikke lage mat direkte i varmesokkelen. Lag kun mat i den avtakbare tilberedningsgryten som følger med.
29. **ADVARSEL:** Sølt mat kan forårsake alvorlige brannskader. Hold apparatet og ledningen borte fra barn. Heng aldri ledningen over kanten av benken, bruk aldri uttaket under benken og bruk aldri med en skjøteledning.
30. Ikke koble til eller slå på multikokeren uten å ha tilberedningsgryten inne i multikokeren.
31. Beregnet kun for bruk på benkeplate i husholdningen. Ha minst 152 mm mellom multikokeren og veggen og på alle sider. Bruk alltid apparatet på en tørr, stabil, jevn overflate.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE KUN FOR HUSHOLDNINGSBRUK

KOMPONENTER FOR CROCK-POT® EXPRESS MULTI-COOKER

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| A Strømledning | G Kontrollpanel |
| B Låsepinne for lokk | H Bobberventil |
| C Lokkhåndtak | I Damputløps-ventil |
| D Lokk | J Kondens-samler |
| E Tilberedningsgryte | K Strømledningsport |
| F Varmesokkel | |

KONTROLLPANEL

- L** Skjerm
- M** Tidsvalgsknapper

LOKKETS UNDERSIDE




- N** Pakningsfestering
- O** Damputløps-ventildeksel
- P** Tetningspakning
- Q** Bobberventil
- R** Plastskje
- S** Dampingsrist

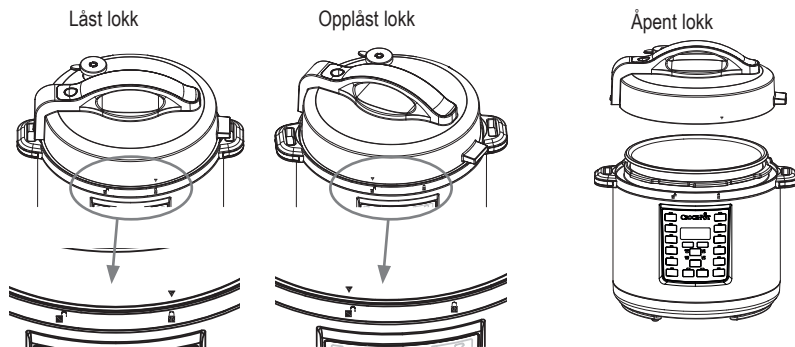
SLIK BRUKER DU DIN CROCK-POT® EXPRESS MULTI-COOKER

KOMME I GANG:

Fjern all emballasje, papir og papp (inkludert alt som er plassert mellom tilberedningsgryten og varmesokkelen). Les og ta vare på dokumentasjonen, og sørg for at du leser service- og garantiinformasjonen.

MONTERING:



- Plasser tilberedningsgryten i varmesokkelen
- Legg lokket på multikokeren og innrett ▼ med . For å låse vrid du mot klokken og innretter ▼ med . For å låse opp vrid du lokket med klokken og innretter ▼ med .



Figur 1

KOMME I GANG

(MERK: Multikokeren piper når hver knapp trykkes på.)

1. Tilsett ønskede ingredienser i tilberedningsgryten. Legg lokket oppå multikokeren og innrett ▼ med . For å låse vrid du mot klokken, og innretter ▼ med .
 2. Plugg den medfølgende strømledningen i strømkabelporten på multikokeren.
 3. Plugg den andre enden av strømledningen til en veggkontakt.
 4. Velg tilberedningsfunksjonen du vil bruke.
 5. START/STOP-knappen og tiden på skjermen blinker.
 6. Velg ønsket koketid ved å bruke knappene + og -. Velg ønsket temperatur med TEMP ADJUST-knappen (hvis aktuelt). Velg ønsket trykk ved å trykke på PRESSURE ADJUST-knappen. Se Tilberedningsveiledning-diagrammet på side 182 for tids- og temperatur anbefalinger.
 7. Trykk på START/STOP-knappen. For trykkokingsfunksjoner vises ordet «HEAT» på skjermen under forvarmingstiden. Når multikokeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstiden på skjermen.
- Merk:** For trykkokingsfunksjoner er 13–14 minutter omtrentlig gjennomsnittlig forvarmingstid. Hvis matinnholdet er større eller veldig kaldt, kan forvarmingstiden ta litt lengre tid.
8. Denne multikokeren lar deg forsinke starten av tilberedningen slik at maten er ferdig når du trenger den. Se side 113 for instruksjoner om DELAY TIMER-funksjonen.
 9. Etter at den angitte tilberedningstiden er gått, piper multikokeren igjen og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil da skifte fra koketid til en ny timer som KOMME I GANG teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.
 10. For å avslutte en tilberedningsfunksjon trykker du på START/STOP-knappen.
 11. Når du er ferdig, trekker du ut multikokeren og venter til den er helt avkjølt før du rengjør den.

FORSIKTIG: Tilberedningsgryten og varmesokkelen blir veldig varme mens du bruker denne multikokeren. Ikke berør varme overflater. Bruk alltid gryteklutur når du bruker denne multikokeren. Løft alltid lokket ved å vippe det bort fra deg for å unngå dampen.

SLIK BRUKER DU TIDSFORSINKELSEN

Med denne multikokeren kan du forsinke starten av tilberedningen, slik at maten er ferdig når du trenger den.

Merk: Funksjonen DELAY TIMER er ikke tilgjengelig i innstillingene BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM eller YOGURT.

Merk: Ikke bruk funksjonen DELAY TIMER når oppskriften har lett bedervelige ingredienser, for eksempel kjøtt, fisk, egg eller meieriprodukter, da disse kan bli dårlige.

1. Etter at du har angitt tilberedningstiden, trykker du på DELAY TIMER-knappen. DELAY TIMER- og START/STOP-knappene blinker, og «0:30» blinker på skjermen, for å indikere at multikokeren blir programmert på forsinkelsesinnstillingen.
2. Trykk på knappene + og - til du når antallet timer og minutter du vil at tilberedningsprosessen skal forsinkes med (dvs. angi hvor lenge du vil utsette tilberedningszyklusen).
3. Trykk på START/STOP-knappen for å starte forsinkelsesfunksjonen. Timeren og DELAY TIMER-knappen slutter å blinke, mens START/STOP-knappen fortsetter å blinke. Dette vil indikere at multikokeren er innstilt på DELAY TIMER-innstillingen. Skjermen teller ned forsinkelsestiden til 0:00 nås. Når 0:00 er nådd, slår DELAY TIMER-lyset seg av og START/STOP-lampen slutter å blinke for å vise at tidsforsinkelsen er ferdig. Ordet «HEAT» vises på skjermen til multikokeren er fullt trykksatt. Når det valgte trykket er nådd, begynner timeren å telle ned.

BRUKE TRYKKOKINGSFUNKSJONENE

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

1. Plasser maten og væsken i den avtakbare tilberedningsgryten.
2. Sett lokket på multikokeren og innrett ▼ med ■. For å låse vrir du mot klokken til LOCKED ■ posisjonen.
3. Drei damputløpsventilen til «Seal»-posisjonen ved hjelp av fingerfliken.
4. Velg ønsket tilberedningsfunksjon.
5. Juster tilberedningstiden og trykket om nødvendig.

Merk: Se Tilberedningsveiledningen på side 182 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.

6. Når du har gjort de ønskede justeringene, trykker du på START/STOP.
7. Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Hvor lang tid multikokeren tar for å få trykk varierer i henhold til fuktighet og vanntemperatur, men gjennomsnittlig trykktid er 13–15 minutter. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» fra skjermen, og tiden begynner å telle ned.
8. Etter at den angitte tilberedningstiden er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen, går multikokeren i standby-modus, og skjermen lyser med fire streker (----).

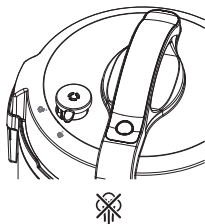
Merk: Multikokeren kan ikke trykkoke uten væske. Forsikre deg om at minst 240 ml væske brukes i den avtakbare tilberedningsgryten.

FORSIKTIG: Under tilberedningen vil damp bygges opp i multikokeren, så når du løfter av lokket, bruk en kjøkkenhanske eller gryteklut for å beskytte hånden din.

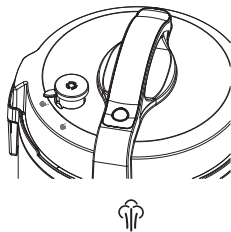
SLIPPE UT TRYKK VED SLUTTEN AV TILBEREDNINGEN

- A. Naturlig trykkutslippsmetode:** Etter at tilberedningszyklusen er fullført, la multikokeren naturlig slippe ut trykket gjennom bobberventilen. Enheten vil gradvis kjøle seg ned på egen hånd. Vent minst 10 minutter etter at tilberedningen er ferdig, og bruk deretter et kjøkkenredskap til å vippe fliken på damputløpsventilen til «Release»-posisjonen (se figur 2). Ikke plasser noen del av hånden eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, og lokket åpnes fritt med minimal kraft. Først da er det trygt å fjerne lokket og servere maten.
- B. Hurtig trykkutslippsmetode:** Bruk et kjøkkenredskap til å vippe fliken på damputløpsventilen til «Release»-innstillingen (se figur 2). Dampen slippes raskt ut av damputløpsventilen. Ikke plasser noen del av hånden eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, da dampen er veldig varm og kan skâlde huden. Bruk aldri denne metoden når du lager ris, da ris har en tendens til å være svært delikat. Trykket er sluppet ut når damp ikke lenger kommer ut av ventilen, og lokket åpnes fritt med minimal kraft. Først da er det trygt å fjerne lokket og servere maten.

Trykkutslippventil
Ventil LUKKET («Seal»)

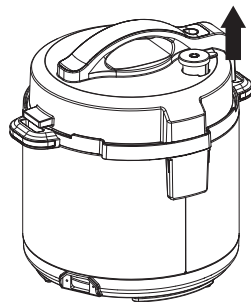


Ventil ÅPEN («Release»)



Figur 2

FJERN ventil



FORSIKTIG:

1. Ikke tving lokket åpent. Hvis det ikke åpnes lett, betyr det at multikokeren fortsatt er under trykk.
2. Under tilberedningen vil damp bygges opp i multikokeren, så når du løfter lokket, bruk en kjøkkenhanske eller gryteklut for å beskytte hånden din.

LANGTIDSKOKING

LOW-innstilling: Denne er egnet for trekking og langtidskoking. Anbefalte tilberedningstider i LOW er fra 6 til 8 timer.

HIGH-innstilling: Dette er for raskere tilberedning. Anbefalte tilberedningstider i HIGH er fra 2 til 4 timer.

KEEP WARM-innstilling: Når tilberedningstiden er fullført, bytter multikokeren automatisk til KEEP WARM-innstillingen for å forhindre overkoking og for å holde den tilberedte maten varm til den skal serveres.

BRUKE LANGTIDSKOKINGFUNKSJONEN

SLOW COOK-funksjonen bruker ikke trykk i tilberedningsprosessen, men noe trykk kan bygges opp inne i enheten under tilberedningen. Når du bruker denne funksjonen, må du kontrollere at damputløpsventilen er i «Release»-posisjonen. Denne funksjonen tilbereder på samme måte som standard langtidskokere, med lavere temperaturer og lengre tilberedningstid for å oppnå møre, smakfulle måltider. Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

1. Plasser maten og væsken i den avtakbare tilberedningsgryten.
2. Sett lokket på multikokeren og innrett ▼ med 🔒. For å låse vrir du mot klokken til LOCKED 🔒 posisjonen.
3. Drei damputløpsventilen til «Release»-posisjonen ved hjelp av fingerfliken.

Merk: Selv om denne innstillingen ikke vil bruke trykk i tilberedningsprosessen, kan noe trykk bygges opp inne i enheten under tilberedningen. Dette er grunnen til at det er viktig å holde damputløpsventilen i «Release»-posisjonen.

4. Trykk på SLOW COOK-knappen og juster tiden og temperaturen etter behov.


Merk: Se Tilberedningsveiledningen på side 182 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.

5. Trykk på START/STOP. Tiden begynner å telle ned.
6. Etter at angitt tilberedningstid er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

BRUK AV DAMPFUNKSJONEN

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

1. Tilsett 230 ml vann i bunnen av den avtakbare tilberedningsgryten og sett inn risten. Sørg for at vannet er under trådene på risten slik at maten ikke berører vannet.
2. Plasser maten på risten.

3. Legg lokket på og lås ved å vri det mot klokken til LOCKED  -posisjonen.
4. Bruk fingerfliken til å skyve damputløpsventilen til «Seal»-posisjonen.
5. Trykk på STEAM-knappen og juster tiden og trykket etter behov.
6. Når du har gjort de ønskede justeringene, trykker du på START/STOP.
7. Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» fra skjermen, og tiden begynner å telle ned.
8. Etter at angitt tilberedningstid er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

TIPS: Se dampskjemaet på side 183.

FORSIKTIG: Under tilberedning vil damp bygges opp i multikokeren, så når du løfter lokket, bruk en kjøkkenhanske eller gryteklut for å beskytte hånden din.

BRUKE BROWN/SAUTÉ-FUNKSJONEN

Ikke bruk lokket med denne funksjonen. Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

1. Velg BROWN/SAUTÉ-funksjonen og juster tiden og temperaturen om nødvendig, ved hjelp av knappene + og -.
2. Trykk på START/STOP.
3. Når multikokeren forvarmes, vises «HEAT» på skjermen. Når temperaturen er nådd, begynner timeren å telle ned. Legg forsiktig maten i den varme gryten ved hjelp av matklype i plast.

RISKOKING


Når du lager ris, bruk RICE/RISOTTO-funksjonen. Denne passer for alle typer ris, inkludert hvit og/eller brun ris.

RICE/RISOTTO-funksjonen koker under trykk for raskere tilberedning.

Kapasitet: Siden risen utvides under tilberedningen, må du ikke fylle tilberedningsgryten over 1/2-merket når du bruker RICE/RISOTTO-funksjonen.

BRUKE RICE/RISOTTO-FUNKSJONEN

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

1. Mål ønsket mengde ris.
 2. Plasser den vaskede risen i tilberedningsgryten. Tilsett mengden vann som trengs for oppskriften din. Sørg for at minst 240 ml væske er plassert inne i den avtakbare tilberedningsgryten.
 3. Legg lokket på og lås ved å vri det mot klokken til LOCKED  -posisjonen.
 4. Bruk fingerfliken til å skyve damputløpsventilen til «Seal»-posisjonen.
 5. Trykk på RICE/RISOTTO-knappen og juster tiden og trykket etter behov.
- Merk:** Se Tilberedningsveiledningen på side 182 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.
6. Når du har foretatt de ønskede justeringene, trykker du på START/STOP.
 7. Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» fra skjermen, og tiden begynner å telle ned.
 8. Etter at den angitte tilberedningstiden har gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

SLIK ENDRER DU EN INNSTILLING

Trykk på START/STOP-knappen og velg deretter den nye ønskede tilberedningsfunksjonen. En ny timer vil blinke på skjermen, og den valgte funksjonen vil også blinke. Velg ønsket tid, trykk og/eller temperatur. Trykk på START/STOP-knappen og den nye funksjonen begynner forvarmingen.

Slik endrer du tilberedningstiden:

Du kan endre tilberedningstiden før tilberedningen begynner ved å trykke på knappene + og - før du trykker på START/STOP. Trykk og slipp for å endre tiden sakte. Trykk og hold for å endre tiden raskt. Hvis du går forbi ønsket temperatur eller tid, trykker du på den motsatte knappen.

Slik endrer du trykket:

Du kan endre trykket på visse forhåndsinnstilte funksjoner før tilberedningen begynner ved å trykke på PRESSURE ADJUST-knappen før du trykker på START/STOP.

Slik endrer du temperaturen:

Du kan endre temperaturen på visse funksjoner før tilberedningen begynner ved å trykke på TEMP ADJUST-knappen før du trykker på START/STOP.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rengjøring bør kun utføres når Crock-Pot® Express er avkjølt og koblet fra. La multikokeren avkjøles helt før rengjøring.

Vask forseglingspakningen og lokket for hånd i varmt såpevann. Tørk alle deler grundig.

Selv om tilberedningsgryten kan vaskes i oppvaskmaskin, anbefaler vi håndvask for å bevare det klebefrie belegget. Hvis det dannes hvite flekker på tilberedningsgrytens overflate, legg den i bløt i en løsning av eddik eller sitronsaft og varmt vann i 30 minutter. Skyll og tørk.

Tørk utsiden av varmesokkelen med en fuktig klut og poler den tørt. IKKE bruk sterke slipemidler, skuremidler eller kjemikalier, da dette vil skade overflatene.

Senk aldri varmesokkelen i vann eller annen væske.

Kondenssamler

Tøm oppsamlet vann fra kondenssamleren etter hver bruk. Vask i varmt såpevann.

Lokk og tetningspakning

Rengjør for hånd med varmt såpevann, tørk grundig og bytt ut tetningspakningen i lokket før bruk. Tetningspakningen må kanskje byttes ut hvert 1–2 år, avhengig av vanlig bruk.



Damputløpsventil

Kontroller at damputløpsventilen er fri for rusk før du begynner å bruke multikokeren. Fjern ventilen og rengjør den forsiktig. Forsikre deg om at den er helt tørt før du bytter den ut.

Damputløpsventildeksel

Trekk forsiktig dekselet av og rengjør det med varmt såpevann. Trykk dekselet tilbake på plass etter at rengjøringen er fullført.

FEILKODER

Feil	Løsning
Viser «E1» eller «E2»	Koble fra multikokeren og kontakt et servicesenter.
Viser «E3»	Koble fra multikokeren, og la den avkjøles helt. Når multikokeren er avkjølt, kontroller alle deler av lokket. Vri lokket til LOCKED  -posisjonen. Kontroller at damputløpsventilen er i «Seal»-posisjonen (lukket). Hvis denne feilkoden oppstår igjen, koble fra multikokeren og kontakt et servicesenter.
Viser «E4»	Koble fra multikokeren, og la den avkjøles helt. Når multikokeren er avkjølt, kontroller du tilberedningsgryten for å sikre at det er nok væske i den. Tilsett mer væske hvis nødvendig (minimum 340 ml). Sørg for at det ikke kommer damp ut av tilberedningsgryten før du legger lokket tilbake på multikokeren. Vri lokket til LOCKED  -posisjonen. Kontroller at damputløpsventilen er i «Seal»-posisjonen (lukket). Velg en trykkokingsfunksjon, og trykk deretter på START/STOP.
Viser «E5»	Multikokeren stopper tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og la den avkjøles. Når den er avkjølt, ta av lokket og kontroller tilberedningsgryten. Ikke bruk lokket når du bruker BROWN/SAUTÉ-funksjonen. Når du bruker SLOW COOK-funksjonen, må du sørge for at damputløpsventilen er i «Release»-posisjonen (åpen) før du starter tilberedningssyklusen.
Viser «E6»	Koble fra multikokeren og la den avkjøles. Når den er avkjølt, tar du av lokket og kontrollerer tilberedningsgryten. Tilsett væske etter behov. Forsikre deg om at minst 340 ml væske brukes i den avtakbare tilberedningsgryten. Hvis du bruker en trykkokingsfunksjon, kontroller at damputløpsventilen er i «Seal»-posisjonen (lukket).

GARANTI

Vennligst behold kvitteringen, som kreves for eventuelle hevdelser under garantien.

Dette produktet garanteres i 2 år etter kjøpsdato, i samsvar med betingelser som gjengis i dette dokumentet.

Hvis enheten i garantiperioden mot formodning slutter å fungere grunnet en design- eller fabrikantfeil, skal den leveres tilbake til innkjøpsstedet sammen med kvittering og kopi av garantien.

Rettigheter og fordeler som gis under garantien, kommer i tillegg til lovmessige rettigheter, som ikke berøres av garantien. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rett til å endre disse betingelsene.

JCS (Europe) påtar seg, i garantiperioden å reparere eller erstatte enheten kostnadsfritt, eller enhver defekt del av enheten, forutsatt at:

- du umiddelbart gir beskjed til innkjøpsstedet eller Acreto AB om problemet, og
- at enheten ikke er modifisert på noe vis, eller utsatt for skade, feilbruk, misbruk, reparasjon eller modifikasjon av noen som ikke er autorisert av Acreto AB.

Feil som oppstår fra feilaktig bruk, skade, misbruk, bruk med feil strømspenning, naturfenomener, hendelser utenfor Acretos kontroll, reparasjon eller modifikasjon av en person utenom Acreto- autorisert servicepersonell, eller unnlatelse av å følge disse bruksanvisninger, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg vil alminnelig bruksslitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, ikke være dekket av garantien.

Rettigheter som dekkes av denne garantien skal kun gjelde for originalkunden, og kan ikke videreføres til kommersiell eller felles bruk.

Hvis apparatet omfattes av landsspesifikk garanti eller garantivedlegg, henvises det til vilkårene som gjelder for slike garantier framfor det som framgår nedenfor. Du kan også henvende deg til din lokale autoriserte representant for mer informasjon.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter ved egnede anlegg. Send oss en e-post til support@acreto.se for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

Acreto AB
031-3000500
www.crockpot.no



COOKING GUIDE

Cooking Function	Default Setting	Pressure Adjustments	Temperature Adjustments	Cook Time Range
SLOW COOK	High temp / 4 hours	N/A	Low-High	30 minutes – 20 hours
STEAM	High pressure / 10 minutes	Low-High	N/A	1 minute - 1 hour
BROWN/ SAUTÉ	High temp / 30 minutes	N/A	Low-High	3 minutes - 30 minutes
KEEP WARM	Warm temp / 4 hours	N/A	Warm	30 minutes – 4 hours
MEAT/STEW	High pressure / 35 minutes	Low-High	N/A	5 minutes - 2 hours
BEANS/CHILI	High pressure / 20 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
RICE/RISOTTO	Low pressure / 12 minutes	Low-High	N/A	4 minutes - 30 minutes
YOGURT	Low temp / 8 hours	N/A	Low-High	Low: 6 hours - 12 hours High: N/A
POULTRY	High pressure / 15 minutes	Low-High	N/A	15 minutes – 2 hours
DESSERT	Low pressure / 10 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
SOUP	High pressure / 30 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
MANUAL	High pressure / 5 minutes	Low-High	N/A	1 minute - 2 hours

STEAMING CHART

Food	Amount	Amount of water	Pre-prep	Cooking Time, minutes
Asparagus	250g	400ml	trim woody ends	2
Broccoli	300g	400ml	trim stalks	2
Brussel Sprouts	400g	400ml	peel outer leaves, leave whole	4
Butternut Squash	1 whole, 900g-1kg	400ml	cut in half, remove seeds, slice into 6	7
Carrots	500g	400ml	sliced into 1 cm rounds	5
Carrots and Swede	600g	400ml	peel and cut into similar sized pieces	6
Cauliflower	500g	400ml	cut into 5cm florets	3
Corn on the Cob	2	400ml	remove any outer leaves	3
Frozen Chunky Vegetables	500g	400ml	cook from frozen	3
Green cabbage	1 whole	400ml	cut into quarters	4
Leeks	500g	400ml	trim ends and cut into 2 cm rounds	4
New Potatoes	750g	400ml	leave whole	8
Sweet Potatoes	900g - 1kg	400ml	peel and cut into large chunks	5
White potatoes, ideal for mash	900g - 1kg	400ml	peel and cut into large chunks	9
Basmati Rice	400g (2 cups)	600ml	rinse rice before use	6
Brown Rice	400g (2 cups)	400ml	rinse rice before use	22
Eggs	6	400ml	whole in shell	7
Chicken fillet	2-4 fillets	400ml	season before cooking	8
Asparagus	2-4 fillets	400ml	season before cooking	3



CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consulter le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.crockpot.se

email: support@acreto.se

© 2018 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom. Two year limited warranty - see inside for details.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

