

CSC120X

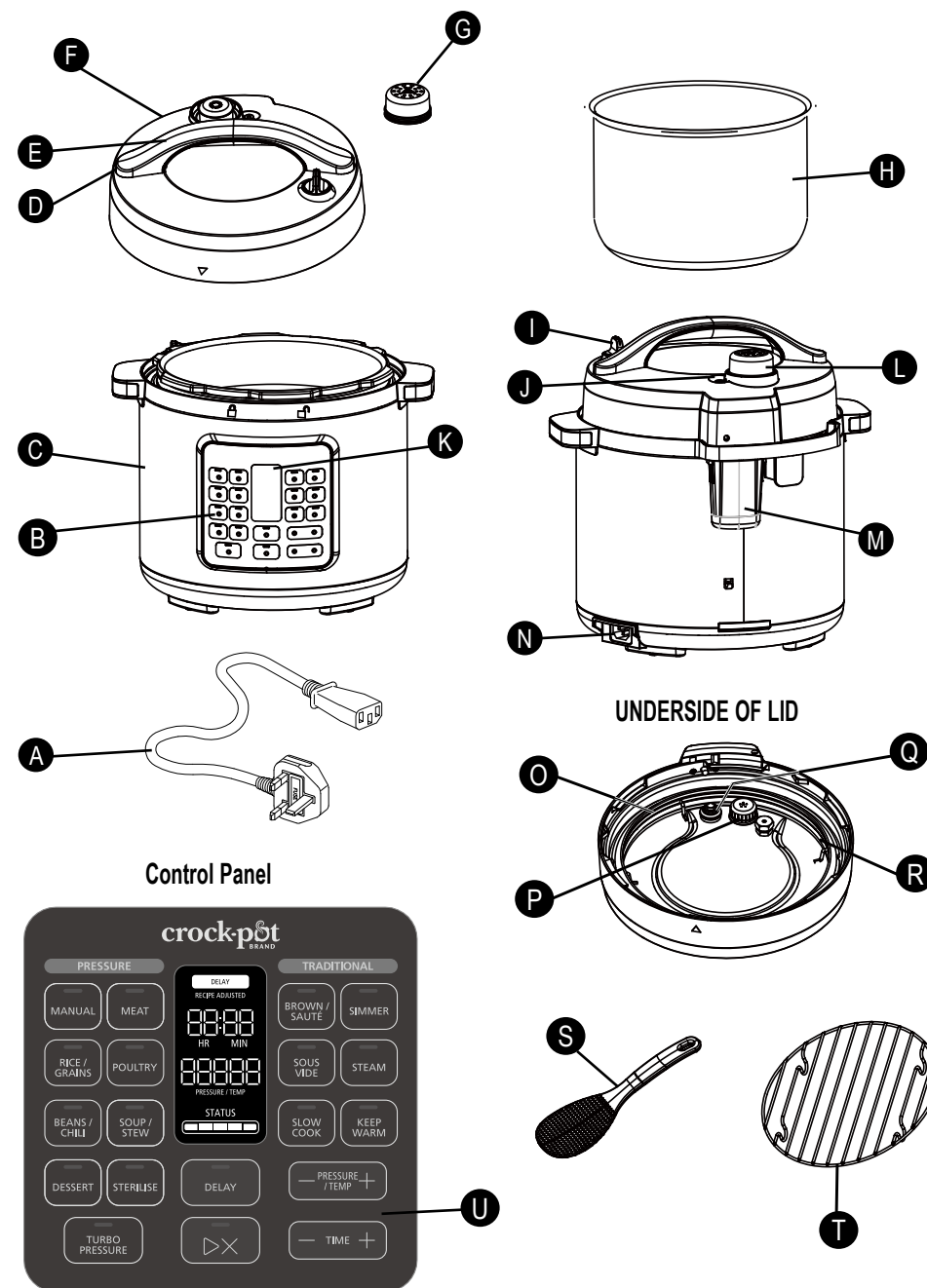
crock-pot® BRAND



Crock-pot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker

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

English(EN)	4
Français/French(FR)	26
Español/Spanish (ES)	48
Italiano/Italian(IT)	70
Nederlands/Dutch (NL)	92
Svenska/Swedish (SV)	114
Português/Portuguese (PT)	136
Suomi/Finnish (FI)	158
Dansk/Danish (DK)	180
Norsk/Norwegian (NO)	202
Polski/Polish (PL)	224
Česky/Czech (CZ)	246
Slovenčina/Slovakian (SK)	268
Magyar/Hungarian (HU)	290
Română/Romanian (RO)	312
български/Bulgarian (BG)	334
Hrvatski/Croatian (HR)	356
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek (GR)	378



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS OR PROPERTY DAMAGE.

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT. Keep this manual for reference GENERAL USE SAFEGUARDS.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
3. **WARNING:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the removable cooking pot provided.
4. **WARNING** – Risk of Injury: Improper use of the appliance may result in personal injury, electric shock, or damage to the appliance. Always use the appliance in accordance with the instructions. Do not use accessories, attachments, or replacement parts not recommended by the manufacturer
5. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside.
6. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
8. This multicooker should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the liquids.
9. **WARNING:** Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always tilt the Lid away from you, as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker. It is recommended that the consumer use an oven mitt while removing the lid to reduce the risk of burn injuries.
10. This appliance generates heat and hot contents during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
11. The heating base is subject to residual heat after use. Do not touch heating base after a cooking cycle. Allow to cool before handling.
12. **CAUTION** – Hot Surface: The heating element and adjacent surfaces become hot during use and may remain hot for some time after the appliance is switched off. Avoid touching hot surfaces. Allow sufficient time for the appliance to cool down before cleaning or storing. The heating base and appliance generates heat during use and is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow to cool before handling.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
14. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.

PLACEMENT SAFEGUARDS

15. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter. See SPECIAL INSTRUCTIONS FOR POWER CORDS. Keep children away from the area when opening the product after cooking as hot liquid may spill causing serious burns.
16. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Avoid spillage on the power cord connector. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
17. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
19. Always plug power cord fully into Multi-Cooker first (detachable cord models only), then plug cord into the wall outlet.
20. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
21. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter, outlet or similar that allows remote control.
22. Do not use this appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
23. 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.

24. Do not use outdoors or for commercial purposes
25. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
26. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
27. Any repairs shall be performed by an authorized service representative.
28. The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.
29. **Warning:** Avoid spillage on the connector
30. After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
31. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection
32. Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use
33. Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible
34. The additional deflation device (single-use deflation) on the product cannot be considered as a safety device.

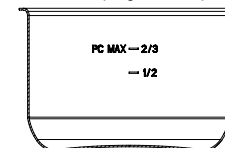


WARNING: IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING

READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE PRESSURE COOKING FUNCTION. Keep this manual for reference.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE.

35. Do not use the pressure cooker function for pressure frying with oil.
36. **WARNING:** 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 in pressuring cooking mode.
37. **WARNING:** 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 Steam Release Valve and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.



38. 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 1 cup (250 ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.
39. Always check the Bobber Valve and Steam Release Valve for clogging before use. Clean as necessary.
40. **WARNING:** To reduce risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
41. **WARNING:** Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
42. Do not cover or obstruct the steam release valve and/or bobber valve with cloth or other objects.
43. **WARNING:** After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released and the bobber valve has completely dropped. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized – DO NOT FORCE LID OPEN. Any pressure in the cooker can be hazardous. See RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING. Attempting to open the appliance while pressurized may lead to a sudden release of hot contents and may cause burns, personal injury and/or property damage.

44. Models with a dial timer: if the timer is not counting down accurately after appliance has reached pressure, unplug appliance, wait for it to cool down and/ or release the steam before opening. Product may be damaged.
45. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (Steam Release Valve). Recipes using these foods must be followed carefully to avoid problems.
46. The use of parts, accessory or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of personal injury, fire and/or property damage.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

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.
4. Steam release from the lid rim may occur during pressurization.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR POWER CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from a person or pet becoming entangled in or tripping over a longer cord.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY (UK AND IRELAND ONLY)

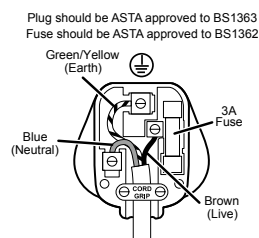
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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 fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that originally fitted in the appliance must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed below.

CAUTION: If you remove the plug it must not be connected to a live 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.



CROCK-POT® TURBO MULTI-COOKER COMPONENTS

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| A Power Cord | N Power Cord Port |
| B Control Panel | UNDERSIDE OF LID |
| C Heating Base | O Gasket Fixing Ring |
| D Lid Lock Pin | P Steam Release Valve Cover |
| E Lid Handle | Q Bobber Valve |
| F Lid | R Sealing Gasket |
| G Steam Diffusion Cap | S Plastic Spoon |
| H Cooking Pot | T Steaming Rack |
| I Steam Release Dial | |
| J Bobber Valve | |
| K Display Screen | U Time Selection Buttons |
| L Steam Release Valve | |
| M Condensation Collector | |

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

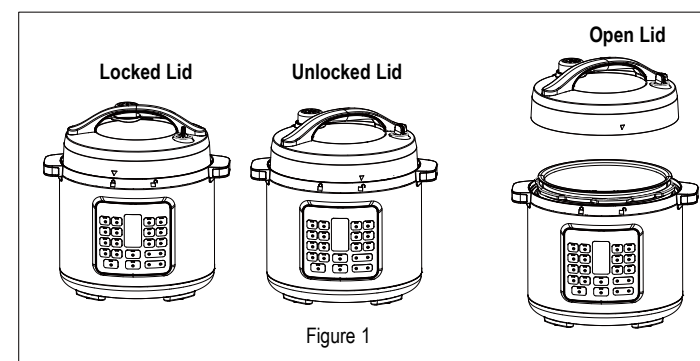
1. **READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE PRESSURE COOKING FUNCTION.** Keep this manual for reference.
WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE
2. Pressure 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.
3. **HIGH Pressure Setting** is 65 kPa (9.4 PSI). It is suitable for a wide range of foods.
4. **LOW Pressure Setting** is 40 kPa (5.8 PSI). It is more suited to delicate foods like chicken fillets, fish and some vegetables.
5. **TURBO Pressure Setting** is 110 kPa (15.9 PSI). It is suitable for a wide range of foods such as larger cuts of meat that can be tough, soups, chili, whole chicken. For best results, delicate foods such as white rice should not be cooked on turbo setting.
6. **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.
7. **Ideal Meals to Pressure Cook:** Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).
8. **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 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.
9. Pressure will not build if the Steam Release Dial has not been turned to the Seal  position.
10. Over filling may cause a risk of clogging the Steam Release Valve and developing excess pressure.
11. The gasket and the valves can be removed for cleaning.
12. Once the pressure increases, the Lid should not be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
13. The Steam Release Dial is designed to keep the hand away from the Steam Release Valve. See **RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING** Instructions.

14. 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.
15. At the end of cooking, the Lid should not be opened until all the pressure is released and the Bobber Valve has dropped completely. DO NOT FORCE THE LID OPEN. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method explained.
16. The Steam Diffusion Cap is designed to help diffuse the steam when releasing pressure from the Multi-Cooker. The cap should be pressed to fit onto the lid to enclose the Steam Release Valve before using the Multi-Cooker's pressurized functions. We recommend always using the cap when cooking with the TURBO PRESSURE function.
17. 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 except Sterilize and can be changed at any time during cooking by pressing START/STOP (▷×) and selecting a new function.
18. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired cooking pressure (Hi or Lo). Each preset cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button. See the Cooking Guide for available adjustments.
19. The TURBO PRESSURE button is used to reduce the cooking time by 85%*. The TURBO PRESSURE function is not compatible with Traditional non-pressurized functions. (*vs when cooking with High Pressure settings)
20. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired temperature. To advance slowly, press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the +/- button. See the Cooking Guide for available adjustments.
21. 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.
22. 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". The status bar will also gradually light up and when all 5 lights are illuminated, this indicates the desired temperature/pressure has been reached.

Visit the Crock-pot® website at www.Crockpot.co.uk for additional information, hints, tips and recipes.

HOW TO USE YOUR CROCK-POT® TURBO PRESSURE MULTI-COOKER

1. **READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND INSTRUCTIONS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE PRESSURE COOKING FUNCTION.** Keep this manual for reference.
WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE.
2. 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.
3. Remove the Lid by turning counterclockwise 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.
4. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing it back in the Multi-Cooker.
5. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ■.



6. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
7. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
8. Select the cooking function you would like to use.
9. The START/STOP (▷×) button and the time on the screen will flash.
10. Select the desired temperature and pressure using the TEMP/PRESSURE + and - buttons (if applicable). Please refer to the Cooking Guide chart for time and temperature recommendations.
11. 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 and all 5 lights on the status bar will be illuminated.
12. **NOTE:** For Pressure Cooking functions, the average preheat time can vary depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.
13. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. Please see the House to use the time delay section
14. 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.
15. To end a cooking function at any time, press the START/STOP (▷×) button.

16. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.
 - i. 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 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 (>X) button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will go into standby mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

NOTE: Always ensure that food is fully cooked before consuming.

TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Dial 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
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 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

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

USING THE MANUAL FUNCTION FOR PRESSURE COOKING

This function allows the user to select their own pressure cooking time ranging from 1 minute to 4 hours, with a temperature selection of Low or High and the option to use TURBO PRESSURE. 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.

USING THE TURBO PRESSURE FUNCTION

The TURBO PRESSURE function will reduce the selected cooking time by 85%*. The TURBO PRESSURE function can be used with the RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT, POULTRY, STEAM, SOUP/STEW and MANUAL settings.

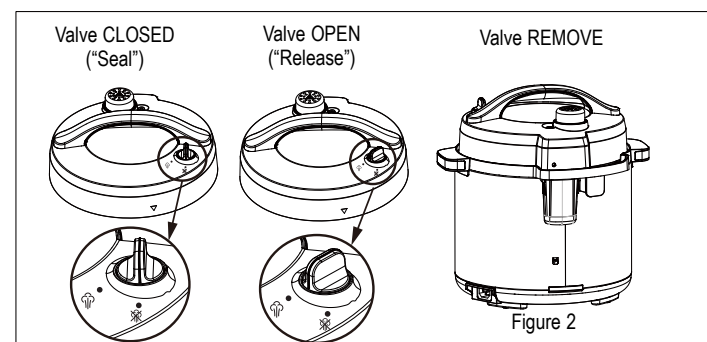
1. Select your desired cooking function and adjust the time and pressure as required.
2. Press the TURBO PRESSURE button. The time on the display screen will reduce by 85% and 'turbo' will be displayed on screen. If needed, the cooking time can be adjusted further to suit your preferences.
3. Press START/STOP (>X) to begin cooking.
4. Once cooking the time is complete, the Multi-Cooker will beep and automatically switch to the KEEP WARM setting. Always ensure that food is fully cooked before consuming.

NOTE: The TURBO PRESSURE function cannot be used with non-pressurized (traditional) settings or when the Multi-Cooker is set to Low Pressure.

*vs when cooking with High Pressure settings.

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

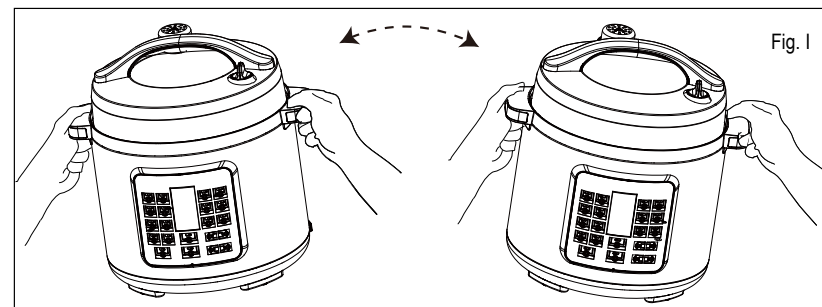
- A. Natural Pressure Release Method: After cooking cycle is complete, let the Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. The unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed. If using a higher volume of food and liquid, this can take up to 20 minutes. And then, turn the Steam Release Dial 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 bobber valve has dropped down. Only then is it safe to remove the Lid and serve food. When lifting the lid, use an oven glove to protect your hands.
- B. Quick Pressure release method should be used with caution: Turn the Steam Release Dial 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. Natural pressure release is recommended for these types of food to prevent liquid from leaking during pressure release. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the bobber valve has dropped down. Only then is it safe to remove the Lid and serve food. When lifting the lid, use an oven glove to protect your hands.



WARNING: Air bubbles may form when pressure cooking foods with a higher fat content (such as meats with visible fat or poultry with skin and visible fat) or thicker foods (such as stews, sauces, heavy soups, dried beans, lentils, and grains such as rice and barley). Even after all pressure has been released, the air bubbles can rise to the surface when the cover is opened, unless they are dispersed beforehand. If the air bubbles are not dispersed, hot food may erupt out of the cooker, which could cause serious burn injuries.

1. To disperse the air bubbles, follow these steps:

- a. Verify the pressure has been released (The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the bobber valve has dropped down). Next, prior to opening the cover, gently rock the multi-cooker from side to side. To rock, grasp the handles and tilt the cooker to the left, so the right side of the cooker lifts 2 inches off the counter. Then rock to the right so the left side of the cooker lifts 2 inches off the counter (Fig. 1).
- b. Repeat once. Verify the bobber valve is still down before attempting to open the cover.



- **WARNING: DO NOT FORCE THE LID OPEN.** If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under pressure. Contents are under extreme pressure.
- 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 prevent suction when removing or securing the Lid, turn the Steam Release Valve to the "Release" (open) position.
- Steam ejected from the Steam Release Valve is hot. Keep face and hands away from valves when releasing steam to avoid risk of personal injury.

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 function is not available on the BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, SIMMER, or SOUS VIDE settings.

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

1. Adjust the Multi-Cooker settings.
2. After setting the cooking time, press the DELAY button. The DELAY 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 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 setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the DELAY 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 preset 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 before cooking and 15 minutes to lose pressure after cooking. Therefore, total time is 1 hour.

To have the stew ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour .

1. Press SOUP
2. The Display Screen will flash "0:30"
3. Press the DELAY button and set for "1:00"
4. Press START/STOP (▷×)

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 this appliance, its slow cooking function works in a slightly different way to regular Multi-Cookers. If using a recipe for a similarsized Multi-Cooker, you may need to increase the cooking time for use with this model.

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 Dial is in the "Release" position. This function will cook similarly to standard slow ollas, 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. Rotate the Steam Release Dial to the "Release" position.

NOTE: Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build up inside the unit during cooking. This is why keeping the Steam Release Dial in the "Release" position is important.

4. Press the SLOW COOK button and adjust the time and temperature as needed.
NOTE: See the Cooking Guide 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.

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.

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, Turbo	N/A	1 minute - 1 hour
BROWN/SAUTÉ	High temp / 30 minutes	N/A	Low-High	5 minutes - 30 minutes
SOUS VIDE	60°C / 1 hour	N/A	24 -90°C	5 minutes - 24 hours
SIMMER	Low temp / 15 minutes	N/A	Low-High	5 minutes - 4 hours
KEEP WARM	Warm temp / 4 hours	N/A	Warm	30 minutes – 4 hours
MEAT	High pressure / 35 minutes	Low, High, Turbo	N/A	5 minutes - 2 hours
BEANS/CHILI	High pressure / 20 minutes	Low, High, Turbo	N/A	1 minute - 4 hours
RICE/GRAINS	High pressure / 12 minutes	Low, High, Turbo	N/A	3 minutes - 30 minutes
POULTRY	High Pressure / 35 minutes	Low, High, Turbo	N/A	5 minutes - 2 hours
DESSERT	Low pressure / 10 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
SOUP/STEW	High pressure / 30 minutes	Low, High, Turbo	N/A	5 minutes – 2 hours
MANUAL	High pressure / 30 minutes	Low, High, Turbo	N/A	1 minute - 4 hours

NOTE: Using the TURBO PRESSURE function will reduce the selected cooking time by 85%*. The TURBO PRESSURE function can be used with the STEAM, RICE/ GRAINS (for best results, white rice should not be cooked on turbo setting), BEANS/ CHILI, MEAT, POULTRY, SOUP/STEW and MANUAL settings.

*vs. when cooking with High Pressure setting.

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 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

USING THE STEAM FUNCTION

READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE STEAMING FUNCTION Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE

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 1 cup (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 clockwise to the LOCKED  position.
4. Rotate the Steam Release Dial to the "Seal" position.
5. Press the STEAM button and adjust the time and temperature as needed. Note: See the Cooking Guide to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP (>X).
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, all 5 lights on the status bar will be illuminated 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 (>X) button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
9. The STEAM function is a pressure function. Please follow the safe steam release instructions in this manual at the end of the cooking cycle.

TIP: See the Steaming Chart.

NOTE: Some steam will exit through the steam release valve and condensation may accumulate when steaming with the lid on.

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.

STEAMING CHART

Food	Amount	Amount of water	Pre-prep	Cooking Time, minutes
Asparagus	250g	250ml	trim woody ends	2-5
Broccoli	300g	250ml	trim stalks	2-5
Brussel Sprouts	400g	250ml	peel outer leaves, leave whole	4-6
Pumpkin	1 whole, 900g-1kg	250ml	cut in half, remove seeds, slice into 6	7-10
Carrots	500g	250ml	sliced into 1 cm rounds	5-7
Cauliflower	500g	250ml	cut into 5cm florets	3-6
Corn on the Cob	2	250ml	remove any outer leaves	3-6
Frozen Chunky Vegetables	500g	250ml	cook from frozen	3-6
Sweet Potatoes	900g - 1kg	250ml	peel and cut into large chunks	5-9
Potatoes, ideal for mash	900g - 1kg	250ml	peel and cut into large chunks	8-12
Eggs	6	250ml	whole in shell	7-10
Chicken fillet	2-4 fillets	250ml	season before cooking	6-10
Salmon	2-4 fillets	250ml	season before cooking	4-6
Shrimp	225-500g	250ml	Shell-on season as desired	6-8
Lobster	1-4 tails	250ml	Shell-on season as desired	4-10

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 TEMP/PRESSURE and TIME buttons (+ and -).
2. Press START/STOP (>X).
3. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached and all 5 lights on the status bar are illuminated, 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 olla and slow olla 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

READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE STEAMING FUNCTION Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE

When cooking rice, use the RICE/GRAINS function. This is suitable for all types of rice, including white and/or brown rice. The RICE/GRAINS 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/GRAINS function.

USING THE RICE/GRAINS 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 1 cup (250ml) of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating clockwise to the LOCKED  position.
6. Turn the Steam Release Dial to the "Seal"  position.
7. Press the RICE/GRAINS button and adjust the time and pressure as needed. Note: See the Cooking Guide 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 all 5 lights on the status bar will be illuminated 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 horas) 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 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.

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 and avoid potential discoloration of the outer surface of the cooking pot.

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.

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

SOUS VIDE

The SOUS VIDE function is perfect for sous vide cooking deliciously tender meat, poultry, fish and vegetables. The sous vide cooking process involves vacuum sealing food, submerging it in water heated to a precise temperature and maintaining this temperature for a period of time to achieve consistent cooking results.

The SOUS VIDE function allows for precise temperature control and can be adjusted in 1 degree increments from 24-90°C. The cooking time can be adjusted as required from 0:05-24:00hrs.

NOTE: You will need vacuum sealed pouches in order to use this function. FoodSaver® bags and systems are recommended.

USING THE SOUS VIDE FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat level surface and place the Cooking Pot inside the heating base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep and the display screen will illuminate with 4 dashes (----).

1. For individual portions of food.
2. Add water to the desired level, depending on the weight/quantity of the food to be cooked, making sure that the food is completely submerged. Keep in mind that adding food will increase the water level in the pot.
3. Press the Sous Vide button and adjust the temperature and time to your preference.

NOTE: See the Sous Vide cooking guide for guidance on cooking temperatures and times.

4. Place the lid on top, this does not need to be locked in place, open the steam release valve.
5. Press start/stop () and allow the water to heat. The the status bar indicates when heating is in progress and the flashing display indicates that further time is needed to reach the selected temperature. Once the correct temperature is reached the unit will display the set time.

NOTE: If the water added is over the selected temperature then the screen will display 'Hot' and status bar will flash.

6. Carefully remove the lid and completely submerge the vacuum sealed pouch of food into the water.
7. Replace the lid and do not lock into place Allow the food to cook for the programmed time.
8. Once complete the unit will switch off and you can remove your food pouch safely using a pair of tongs.

SOUS VIDE TIPS & TRICKS:

1. To help reduce preheat times you may use hot tap water or a kettle to initially heat the water before pouring it inside the pot.
2. Refrain from lifting or removing the lid often during preheating.
3. To ensure even cooking, place the ingredients in an even layer when sealing and do not overlap once submerged.
4. For any sharp foods, such as shrimp or lobster (tails on), wrap in aluminum foil to avoid piercing the bag.
5. Wait until the water has been preheated before submerging your sealed ingredients. This will help with precise and even cooking.
6. To prevent food from floating, place a heavy object such as a serving spoon, coffee mug or ceramic bowl on the bag.
7. Use tongs when submerging or removing bagged ingredients as the water will be very hot.
8. To finish proteins or to crisp veggies, sear on a grill, under a broiler or in a hot pan with butter or oil. Be sure to pat food dry to ensure caramelization before searing.

USING THE STERILIZE FUNCTION

READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE STERILE FUNCTION.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE.

Place the Multi-Cooker on a flat level surface and place the Cooking Pot inside the heating base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep and the display screen will illuminate with 4 dashes (----).

1. Place the steaming rack into the bottom of the pot and add approx. 300ml of water.
2. Add items to be Sterilized, ensuring any bottles or jars are inverted upside down.
3. Place the lid on and lock by rotating clockwise to the LOCKED  position.
4. Rotate the steam release dial to the "Seal"  position.
5. Press the Sterilize button.

NOTE: Time and pressure cannot be adjusted on this setting.

6. Press START/STOP ().

NOTE: The Multi-Cooker needs to build pressure before Sterilizing can begin. When all the lights on the status bar are illuminated, the Multi-Cooker has reached the correct pressure level and is ready to begin Sterilizing.

7. After the sterilize time has elapsed, the Multi-Cooker will go into standby mode, and the display screen will illuminate with four dashes (----).
8. Once pressure has been released from the unit you will be able to safely open the lid.

NOTE: During Sterilization, steam will build in the Multi-Cooker, so when lifting the lid, use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

USING THE SIMMER FUNCTION

Place the Cooking Pot inside the heating base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep and the display screen will illuminate with 4 dashes (----).

1. Add water to the desired level.

NOTE: Do not fill beyond the MAX line inside the bowl

2. Select the SIMMER button and adjust the time and temperature to your preference. Use the HI temperature setting to bring the water to boil and then use the LO temperature setting to reduce the water to a simmer.
3. Press START/STOP () and allow the water to heat to the selected temperature. The status bar indicates when heating is in progress. When all the lights on the status bar are illuminated the water has reached the correct temperature.
4. Add food to the Cooking Pot and do not place the lid on the Multi-Cooker.

NOTE: When boiling and simmering thick sauces and soups, hot spots can develop causing the food to bubble and spit. Please ensure that food is not left unattended and the pot is stirred regularly and carefully.

5. Once the cooking time is complete the unit will automatically switch to the KEEP WARM setting. The display screen will change from the cooking 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 on the KEEP WARM setting the Multi-Cooker will go into stand by mode and the display screen will illuminate with four dashes.

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 TEMP/PRESSURE + and - buttons or TURBO PRESSURE button before pressing START/STOP ()

To Change the Temperature:

You can change the temperature on certain functions before cooking begins by pressing the TEMP/PRESSURE + and - buttons before pressing START/STOP ()

CARE AND CLEANING

Cleaning should only be carried out when the Crock-pot® Turbo Multi-Cooker is cool and unplugged. Allow the Multi-Cooker to cool completely 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® Turbo 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).

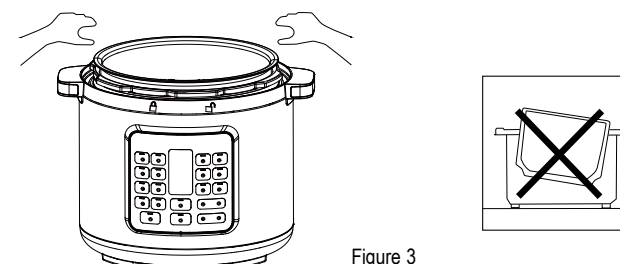


Figure 3

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 Diffusion Cap

Ensure the Steam Diffusion Cap is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. The Steam Diffusion Cap is press-fit onto the lid covering the steam release valve. Remove the Steam Diffusion Cap by gripping and lifting up and off the lid, and gently clean. The Steam Release Valve can be removed in the same way to be gently cleaned and placed back on prior to use.

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.

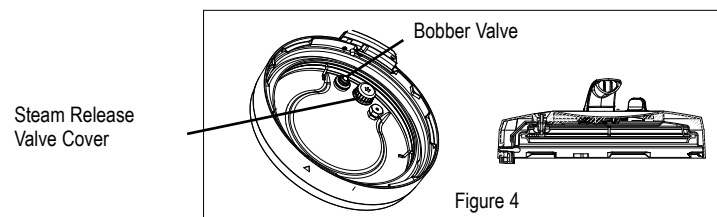
UNDERSIDE OF LID

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.
3. This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.

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 phone number.
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
	My food was overcooked	Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 1 cup (250ml) of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
		Make sure the Cooking Pot was at least ½ full
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	• 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.
Turbo Function	I have incorrectly the Turbo function. How do I de-select?	Press the Turbo button again to de-select and return to the original cooking time

ERROR CODES

Error	Solution
"LID" blinking and beep	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. Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Dial is in "Seal"  (closed) position. If this error code occurs again, unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E5"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down remove the lid and check the cooking pot. Do not use the lid when using the BROWN/SAUTE and SIMMER functions. When using SLOW COOK, SOUS VIDE and KEEP WARM functions, make sure that the steam release dial 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 Dial is in the "Seal"  (closed) position.
Display "E7"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "EU"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.

HINTS AND TIPS

Hints and Tips to get the best use of your Crock-pot® Turbo 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® Turbo Multi-Cooker 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® Turbo Multi-Cooker 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.
9. Do not leave the steaming rack submerged in water for prolonged periods of time.

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 Dial 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

HINTS AND TIPS FOR SOUS VIDE COOKING

- Sous Vide cooking requires all foods to be completely vacuum-sealed first. FoodSaver® bags and vacuum sealers can be used for this.
- Fill the Cooking Pot approximately half full for larger, heavier foods and 2/3 full for lighter foods. Ensure that all food is completely submerged before cooking.
- Fill the Cooking Pot with warm water to decrease the time taken to heat up to the desired temperature.
- During Sous Vide cooking, the lid does not need to be locked into place; simply place it on the top of the pot when you have added your food with the steam valve opened.
- If the food is not going to be consumed immediately, plunge the pouch into iced water to quickly reduce the temperature. Refrigerate until required and when ready, reheat the food until the internal temperature is above 165°F (75°C).
- When Sous Vide cooking is complete you may wish to sear meats to enhance the flavor and add color.

SOUS VIDE COOKING GUIDE

Food	Recommended Thickness	Cooking Temperature	Cooking Time
Beef			
Fillet, sirloin, rib eye, T-bone, chops	2-5cm	49°C or higher	1-1.5 hours
Topside, top rump, silverside	8-12cm	56°C or higher	24 hours
Braising steak, ox tail	2-5cm	56°C or higher	8-10 hours
Lamb			
Rump, fillet, chops, rack	4-6cm	49°C or higher	1-2 hours
Shoulder, leg, shank	8-10cm	56°C or higher	8-10 hours
Pork			
Chops, Loin	2-4cm	56°C or higher	4 hours
Belly, Ribs			
Poultry			
Chicken Breast	3-5cm	62°C	1-2 hours
Chicken Thigh	3-5cm	65°C	1-2 hours
Chicken Thigh (with bone)	3-6cm	82°C	1.5-3 hours
Duck Breast	3-5cm	64°C	2-4 hours
Fish			
Fillet	2-4cm	50°C or higher	1 hour
Whole fish	4-6cm	60°C	1-1.5 hours
Shellfish			
Prawns	1-3cm	60°C	1 hour
Lobster	4-6cm	60°C	1 hour
Scallops	2-4cm	60°C	1 hour
Vegetables			
Tender Vegetables	1-5cm	83°C or higher	1 hour
Root Vegetables	1-5cm	83°C or higher	1-1.5 hours

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at: United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055. For all other countries, please call +44 800 028 7154. International rates may apply. Alternatively, e-mail: CrockpotEurope@newellco.com.

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. The exercise of your statutory rights in the event of defects is free of charge.

Only the applicable Newell company set out below ("Newell") has the right to change these terms. Newell 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 Newell 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 Newell.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Newell, repair or alteration by a person other than a person authorised by Newell 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.

This device is marked in accordance with European Directive 2012/19/EU with the symbol of a crossed-out waste container. Such marking informs that this equipment cannot be disposed of with other household waste at the end of its operation. The user of the equipment is obliged to hand it over to waste electrical and electronic equipment collectors. Collection points are run, among others: by wholesalers and retailers of this equipment and by municipal organizational units conducting waste collection activities. Proper handling of waste electrical and electronic equipment helps to avoid consequences harmful to human health and the natural environment resulting from the presence of hazardous components and improper storage and processing of such equipment.

If you have any queries concerning claims under this guarantee, please contact:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

For all other countries, please call +44 800 028 7154

International rates may apply.

Alternatively e-mail CrockpotEurope@newellco.com



ENERGY CONSUMPTION AND POWER MANAGEMENT INFORMATION:

Power Consumption in Standby Mode: When the appliance is not performing its primary function, it consumes a maximum of 0.6 W of power.

Power Management: The appliance does feature an automatic power management function and will automatically switch to standby mode after 20 minutes.

FRANÇAIS

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE : LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, NOTAMMENT DES BRÛLURES CAUSÉES PAR DES CONTENUS CHAUDS, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires afin de réduire les risques de blessures, d'incendie et d'électrocution, notamment les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.** Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
3. **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque d'électrocution et d'endommagement du produit, ne cuisinez pas directement dans la base chauffante. Cuisinez uniquement dans la marmite amovible fournie.
4. **AVERTISSEMENT — Risque de blessure :** Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles, un choc électrique ou endommager l'appareil. Utilisez toujours l'appareil conformément aux instructions. N'utilisez pas d'accessoires, d'équipements ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant.
5. Ne branchez pas et n'allumez pas le multicuiseur sans avoir placé la marmite à l'intérieur.
6. Ne faites pas fonctionner le multicuiseur sans aliments ou liquide dans la marmite.
7. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de monter ou démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour le déconnecter, mettez toutes les commandes sur ARRÊT, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Ne déconnectez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
8. Ce multicuiseur doit être placé dans une position stable, les poignées orientées de manière à éviter tout déversement de liquide.
9. **AVERTISSEMENT :** Soyez prudent lorsque vous soulevez et retirez le couvercle après la cuisson. Inclinez toujours le couvercle loin de vous, car la vapeur est chaude et peut causer de graves brûlures. Ne placez jamais votre visage au-dessus du multicuiseur. Il est recommandé au consommateur d'utiliser un gant de cuisine pour retirer le couvercle afin de réduire le risque de brûlures.
10. Cet appareil génère de la chaleur et des contenus chauds pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
11. La base chauffante reste chaude après utilisation. Ne touchez pas la base chauffante après un cycle de cuisson. Laissez refroidir avant de la manipuler.
12. **ATTENTION — Surface chaude :** L'élément chauffant et les surfaces adjacentes deviennent chauds pendant l'utilisation et peuvent rester chauds pendant un certain temps après la mise hors tension de l'appareil. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Laissez suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. La base chauffante et l'appareil génèrent de la chaleur pendant leur utilisation et sont soumis à la chaleur résiduelle provenant du cycle de cuisson. Ne touchez pas la base chauffante immédiatement après avoir retiré la pierre. Laissez refroidir avant de la manipuler.
13. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds. N'utilisez pas le couvercle pour transporter le multicuiseur.
14. Ne déplacez pas et ne couvrez pas le multicuiseur lorsqu'il est en marche.

MESURES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU PLACEMENT

15. **AVERTISSEMENT :** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon dépasser du bord du comptoir et n'utilisez jamais la prise située sous le comptoir. Consultez les INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LES CORDONS D'ALIMENTATION. Éloignez les enfants de la zone lorsque vous ouvrez le produit après la cuisson, car du liquide chaud pourrait se renverser et causer de graves brûlures.
16. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne placez pas et ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Évitez tout déversement sur le connecteur du cordon d'alimentation. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. N'essayez pas de remplacer ou de raccorder un cordon endommagé. Renvoyez l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
17. Ne le placez pas sur ou à proximité de surfaces humides, de sources de chaleur telles qu'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.

18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes disposant d'une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
19. Branchez toujours le cordon d'alimentation complètement dans le multicuiseur (modèles à cordon détachable uniquement), puis branchez le cordon dans la prise murale.
20. Ne laissez pas le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
21. N'utilisez pas avec un programmateur, une minuterie, un adaptateur de prise sans fil, une prise ou tout autre dispositif similaire permettant un contrôle à distance.
22. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est prévu. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures. Cet appareil n'est pas conçu pour la friture.
23. Destiné à un usage domestique sur comptoir uniquement. Maintenez une distance de 152 mm (6 pouces) entre l'appareil et le mur et sur tous les côtés. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
24. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni à des fins commerciales.
25. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
26. N'utilisez pas la marmite pour conserver des aliments et ne la placez pas au congélateur.
27. Toute réparation doit être effectuée par un représentant de l'entretien agréé.
28. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères habituelles. À la fin de sa durée de vie, l'appareil doit être correctement remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les anciens appareils électroménagers, vous contribuez de manière importante à la préservation de nos ressources naturelles et vous garantisiez une élimination respectueuse de l'environnement et sans danger pour la santé.
29. Mise en garde : Évitez tout déversement sur le connecteur
30. Après avoir cuit de la viande avec la peau (par exemple, de la langue de bœuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau est gonflée, car vous risqueriez de vous brûler.
31. Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, secouez doucement l'appareil avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter toute projection d'aliments.
32. Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes d'évacuation ne sont pas obstruées. Consultez le mode d'emploi.
33. Utilisez uniquement des pièces de rechange du fabricant adaptées au modèle concerné. En particulier, utilisez un corps et un couvercle provenant du même fabricant et indiqués comme étant compatibles.
34. L'appareil de dégonflage supplémentaire (à usage unique) présent sur le produit ne peut être considéré comme un appareil de sécurité.

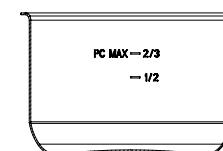


AVERTISSEMENT : MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LA CUISSON SOUS PRESSION

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES RELATIVES À LA CUISSON SOUS PRESSION AVANT D'UTILISER LA FONCTION DE CUISSON SOUS PRESSION. Conservez ce manuel pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, NOTAMMENT DES BRÛLURES CAUSÉES PAR DES CONTENUS CHAUDS, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

1. N'utilisez pas la fonction autocuiseur pour faire frire à l'huile sous pression.
2. **AVERTISSEMENT :** Cet appareil cuit sous pression lorsqu'il utilise les fonctions de cuisson sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser en mode de cuisson sous pression.
3. **AVERTISSEMENT :** Ne remplissez pas l'appareil au-delà de la ligne de remplissage maximale, soit 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil au-delà du niveau recommandé de 1/2. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction de la soupape d'évacuation de la vapeur et une surpression. Suivez toutes les instructions de cuisson et de recette.



- Les aliments qui gonflent pendant la cuisson (par exemple, le riz) ne doivent jamais dépasser le repère 1/2.

REMARQUE : Le multicuiseur ne peut pas cuire sous pression sans liquide. Veillez à ce qu'un minimum de 250 ml (1 tasse) de liquide soit utilisé à l'intérieur de la cuve de cuisson amovible.

- Vérifiez toujours que la soupape de sécurité et la soupape d'évacuation de la vapeur ne sont pas obstruées avant utilisation. Nettoyez si nécessaire.
- AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque de blessure dû à une pression excessive, remplacez le joint d'étanchéité du couvercle uniquement selon les recommandations du fabricant. Reportez-vous aux instructions d'entretien et de nettoyage.
- AVERTISSEMENT :** Placez le multicuiseur de manière à ce que la soupape d'évacuation de la vapeur ne soit pas orientée vers vous. Ne placez jamais une partie du corps, y compris le visage, les mains et les bras, au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur. La vapeur peut provoquer de graves brûlures.
- Ne couvrez pas et n'obstruez pas la soupape d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape de sécurité avec un chiffon ou d'autres objets.
- AVERTISSEMENT :** Après une cuisson sous pression, n'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi, que toute la pression interne se soit évacuée et que la soupape de sécurité soit complètement descendue. Si le couvercle est difficile à retirer, cela signifie que le multicuiseur est encore sous pression – NE FORCEZ PAS POUR OUVRIR LE COUVERCLE. La présence de pression dans le multicuiseur peut être dangereuse. Voir ÉVACUATION DE LA PRESSION À LA FIN DE LA CUISSON. Le fait de tenter d'ouvrir l'appareil lorsqu'il est sous pression peut entraîner une libération soudaine du contenu chaud et causer des brûlures, des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- Modèles avec minuterie à cadran : si la minuterie ne décompte pas correctement le temps après que l'appareil a atteint la pression, débranchez l'appareil, attendez qu'il refroidisse et/ou évacuez la vapeur avant de l'ouvrir. Le produit peut être endommagé.
- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, faire des bulles et éclabousser en obstruant le dispositif d'évacuation de la pression (soupape d'évacuation de la vapeur). Les recettes utilisant ces aliments doivent être suivies à la lettre pour éviter tout problème.
- L'utilisation de pièces, d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessures corporelles, d'incendie et/ou de dommages matériels.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AVIS

- Certaines surfaces de comptoir et de table ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils électroménagers. Ne placez pas le multicuiseur chauffant sur une table en bois verni. Nous vous recommandons de placer un dessous-de-plat ou un trépied sous votre multicuiseur afin d'éviter d'endommager la surface.
- Lors de la première utilisation de cet appareil, une légère fumée et/ou une légère odeur peuvent être détectées. Ceci est normal avec de nombreux appareils de chauffage et ne se reproduira plus après quelques utilisations.
- Soyez prudent lorsque vous posez votre marmite sur une cuisinière, un comptoir, une table ou toute autre surface en céramique ou en verre lisse. Il peut rayer certaines surfaces si vous ne faites pas attention. Placez toujours un coussin de protection résistant à la chaleur sous la marmite avant de la poser sur une table, un comptoir ou toute autre surface.
- De la vapeur peut s'échapper du bord du couvercle pendant la pressurisation.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque qu'une personne ou un animal domestique s'emmêle dans un cordon plus long ou trébuche dessus.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire les risques liés au fait que des enfants puissent l'attraper, s'y emmêler ou trébucher sur un cordon plus long.

COMPOSANTS DU MULTICUISEUR CROCK-POT® TURBO

- | | |
|---|--|
| A Cordon d'alimentation | N Connecteur d'alimentation |
| B Panneau de contrôle | DESSOUS DU COUVERCLE |
| C Base chauffante | O Anneau de fixation pour joint |
| D Mécanisme de verrouillage du couvercle | P Cache de la soupape d'évacuation de la vapeur |
| E Poignée du couvercle | Q Soupape de sécurité |
| F Couvercle | R Joint d'étanchéité |
| G Capuchon de diffusion de la vapeur | S Cuillère en plastique |
| H Cuve de cuisson | T Grille de cuisson à la vapeur |
| I Sélecteur d'évacuation de la vapeur | U Touches de sélection de l'heure |
| J Soupape de sécurité | |
| K Écran d'affichage | |
| L Soupape d'évacuation de la vapeur | |
| M Collecteur de condensation | |

CONNAÎTRE VOTRE MULTICUISEUR CROCK-POT® TURBO

- LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES CONCERNANT LA CUISSON SOUS PRESSION AVANT D'UTILISER LA FONCTION DE CUISSON SOUS PRESSION.** Conservez ce manuel pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.
AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, Y COMPRIS DES BRÛLURES CAUSÉES PAR LE CONTENU CHAUD, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS
- La cuisson à l'autocuiseur est un moyen idéal pour préparer des repas rapides et savoureux. La cuisson sous pression est une méthode de cuisson des aliments dans un liquide (eau, bouillon, vin, etc.) dans une cuve de cuisson hermétique. Le multicuiseur hermétique retient la vapeur et fait monter la pression, ce qui élève la température du liquide à l'intérieur du pot au-dessus du point d'ébullition. L'augmentation de la température du liquide et de la vapeur permet de réduire la durée de cuisson.
- Le **réglage de la pression HAUTE** est de 65 kPa (9.4 PSI). Ce réglage convient à une large gamme d'aliments.
- Le **réglage de la pression BASSE** est de 40 kPa (5.8 PSI). Ce réglage convient mieux aux aliments délicats comme les filets de poulet, le poisson et certains légumes.
- Le **réglage de la pression TURBO** est de 110 kPa (15.9 PSI). Ce réglage convient à une large gamme d'aliments tels que les gros morceaux de viande qui peuvent être durs, les soupes, le chili con carne, le poulet entier. Pour de meilleurs résultats, les aliments délicats tels que le riz blanc ne doivent pas être cuits sur le réglage turbo.
- Réglage du MAINTIEN AU CHAUD :** Une fois la durée de cuisson écoulée, le multicuiseur passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD pour éviter toute surcuisson et maintenir les aliments cuits au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Ce mode est parfait pour les familles occupées, les personnes pressées et celles qui ont des horaires de repas flexibles. Ce réglage n'est pas assez chaud pour cuire et ne doit être utilisé que pour maintenir au chaud des aliments cuits en vue de les servir.
- Repas idéaux à cuire à l'autocuiseur :** Soupes, bouillons, ragoûts, sauces (par exemple, sauces pour pâtes), viandes, riz, légumes fermes (betteraves, pommes de terre) et desserts (par exemple, pudding).
- Capacité :** Ne remplissez jamais la cuve de cuisson au-delà de la ligne MAX. Les aliments qui se dilatent pendant la cuisson ne doivent jamais dépasser le repère 1/2. Le multicuiseur ne peut pas cuire sous pression sans liquide. Veillez à ce qu'un minimum de 250 ml (1 tasse) de liquide soit utilisé à l'intérieur de la cuve de cuisson amovible.
- La pression ne montera pas si le sélecteur d'évacuation de la vapeur n'a pas été tourné sur la position  scellée.
- Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction de la soupape d'évacuation de la vapeur et une surpression.
- Le joint et les soupapes peuvent être retirés pour être nettoyés.

12. Lorsque la pression augmente, le couvercle ne doit pas être ouvert. Des capteurs de sécurité veillent à ce que la pression reste dans la plage définie.
13. Le sélecteur d'évacuation de la vapeur est conçu pour éviter tout contact de la main avec la soupape d'évacuation de la vapeur. Voir les instructions de la section ÉVACUATION DE LA PRESSION À LA FIN DE LA CUISSON.
14. Les fonctions de cuisson sous pression nécessitent du liquide pour fonctionner. Si l'intérieur de la cuve de cuisson ne contient pas suffisamment de liquide, une erreur s'affiche sur l'écran. Voir le tableau des CODES D'ERREUR.
15. En fin de cuisson, le couvercle ne doit pas être ouvert tant que la pression n'est pas retombée et que la soupape de sécurité n'est pas complètement descendue. NE FORCEZ PAS L'OUVERTURE DU COUVERCLE. Pour ce faire, vous pouvez utiliser la méthode expliquée d'évacuation naturelle de la pression ou d'évacuation rapide de la pression.
16. Le capuchon de diffusion de la vapeur est conçu pour aider à diffuser la vapeur lors de l'évacuation de la pression du multicuiseur. Le capuchon doit être placé sur le couvercle afin de recouvrir la soupape d'évacuation de vapeur avant d'utiliser les fonctions sous pression du multicuiseur. Nous recommandons de toujours utiliser le capuchon lorsque vous cuisinez avec la fonction PRESSION TURBO.
17. Les touches de sélection (+ et -) permettent de régler la durée de cuisson. Pour avancer lentement, appuyez simplement sur la touche + ou - et relâchez-la. Pour avancer rapidement, appuyez sur la touche + ou - et maintenez-la enfoncée. Si vous avez dépassé la durée souhaitée, appuyez simplement sur la touche fléchée opposée pour revenir à la durée souhaitée.

REMARQUE : La minuterie peut être sélectionnée pour tous les programmes à l'exception de la stérilisation. Elle peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur MARCHE/ARRÊT (▷×) et en sélectionnant une nouvelle fonction.

18. Les touches TEMP/PRESSION (+ et -) permettent de sélectionner la pression de cuisson souhaitée (Haut ou Bas). Chaque réglage de cuisson prédéfini sélectionne automatiquement la pression optimale pour cette sélection, mais celle-ci peut être sélectionnée manuellement à l'aide de cette touche. Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages disponibles.
19. La touche PRESSION TURBO permet de réduire la durée de cuisson de 85 %*. La fonction PRESSION TURBO n'est pas compatible avec les fonctions traditionnelles sans pression. (*par rapport à la cuisson avec les réglages haute pression)
20. Les touches TEMP/PRESSION (+ et -) permettent de sélectionner la température souhaitée. Pour avancer lentement, appuyez sur la touche + ou - et relâchez-la. Pour avancer rapidement, appuyez sur la touche +/- et maintenez-le enfoncée. Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages disponibles.
21. La touche MARCHE/ARRÊT (▷×) permet de démarrer et d'arrêter une fonction de cuisson. Appuyez sur cette touche pour passer d'une fonction de cuisson à une autre une fois la cuisson commencée.
22. L'écran d'affichage indique la durée de cuisson restant à partir de la durée sélectionnée en heures et en minutes, une fois que le multicuiseur est préchauffé. Pendant que le multicuiseur préchauffe, l'écran affiche « HEAT » (Chauffage). La barre d'état s'allumera progressivement et lorsque les 5 voyants seront allumés, cela indiquera que la température/pression souhaitée a été atteinte.

Visitez le site web Crock-pot® à l'adresse www.crockpot.co.uk pour obtenir des informations supplémentaires, des conseils, des astuces et des recettes.

COMMENT UTILISER VOTRE MULTICUISEUR À PRESSION CROCK-POT® TURBO

1. **LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA CUISSON SOUS PRESSION AVANT D'UTILISER LA FONCTION DE CUISSON SOUS PRESSION.** Conservez ce manuel pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, NOTAMMENT DES BRÛLURES CAUSÉES PAR DES CONTENUS CHAUDS, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

2. Retirez tous les emballages, papiers et cartons (y compris ceux situés entre la cuve de cuisson et la base chauffante). Lisez et conservez la documentation et veillez à lire les informations relatives à l'entretien et à la garantie.
3. Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, en alignant ▼ avec . Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et lavez le joint et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement le joint d'étanchéité et le couvercle avant de replacer le joint d'étanchéité sur le couvercle. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien en place dans son support. Si le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné, le couvercle ne pourra pas former un joint étanche et l'appareil ne pourra pas atteindre la pression requise.
4. Retirez la cuve de cuisson et le collecteur de condensation, puis lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les replacer dans le multicuiseur.
5. Ajoutez les ingrédients souhaités dans la cuve de cuisson. Placez le couvercle sur le multicuiseur et alignez ▼ avec . Pour verrouiller, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en alignant ▼ avec .

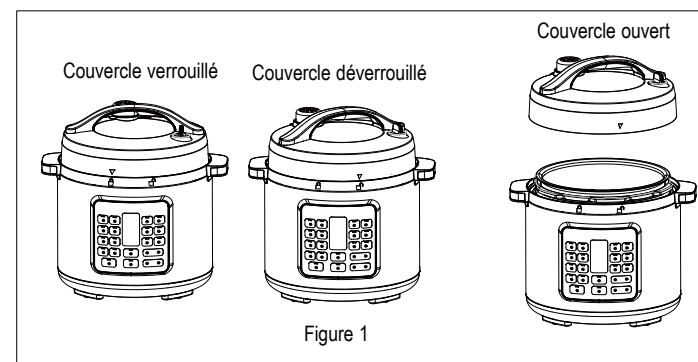


Figure 1

6. Branchez le cordon d'alimentation sur le connecteur prévu à cet effet sur le multicuiseur.
7. Branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation dans une prise murale.
8. Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser.
9. La touche MARCHE/ARRÊT (▷×) et la durée affichée clignoteront.
10. Sélectionnez la température et la pression souhaitées à l'aide des touches TEMP/PRESSION + et - (le cas échéant). Veuillez consulter le tableau du guide de cuisson pour connaître les recommandations en matière de durée et de température.
11. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▷×). Pour les fonctions de cuisson sous pression, le mot « HEAT » (Chauffage) s'affiche à l'écran pendant la phase de préchauffage. Une fois que le multicuiseur est préchauffé, la durée de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran et les 5 voyants de la barre d'état s'allument.
12. **REMARQUE :** Pour les fonctions de cuisson sous pression, le temps de préchauffage moyen peut varier en fonction du volume et de la température des aliments à cuire. Ce temps peut varier entre 5 et 30 minutes.
13. Ce multicuiseur vous permet de retarder le début de la cuisson afin qu'elle soit terminée au moment où vous en avez besoin. Veuillez consulter la section Maison pour utiliser la fonction de retard.
14. Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émettra à nouveau un bip et passera automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'écran affichera alors non plus la durée de cuisson, mais un nouveau minuteur qui comptera jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▷×). Après 4 heures en mode MAINTIEN AU CHAUD, le multicuiseur s'éteindra.
15. Pour mettre fin à une fonction de cuisson à tout moment, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▷×).

16. Une fois terminé, débranchez le multicuiseur et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.
 - i. Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'écran d'affichage passera alors de la durée de cuisson à un nouveau minuteur qui comptera jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▷×). Après 4 heures en mode MAINTIEN AU CHAUD, le multicuiseur passera en mode veille et l'écran d'affichage s'allumera avec quatre tirets (----).

REMARQUE : Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits avant de les consommer.

CONSEIL :

1. Les réglages de cuisson sous pression figurent dans le tableau du guide de cuisson.
2. Si le couvercle n'est pas correctement fermé ou si le sélecteur d'évacuation de la vapeur n'est pas en position  scellée, le multicuiseur ne peut pas atteindre la pression requise et un message d'erreur s'affiche à l'écran. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est placé uniformément dans le couvercle. Consultez le tableau des CODES D'ERREUR.
3. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe par la soupape de sécurité pendant la cuisson. Cela fait partie du fonctionnement normal de l'appareil.

REMARQUE : Le multicuiseur ne peut pas cuire sous pression sans liquide. Veillez à ce qu'un minimum de 250 ml (1 tasse) de liquide soit utilisé à l'intérieur de la cuve de cuisson amovible.

AVERTISSEMENT : Pendant la cuisson, de la vapeur s'accumule dans le multicuiseur. Utilisez donc un gant de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous soulevez le couvercle.

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE POUR LA CUISSON SOUS PRESSION

Cette fonction permet à l'utilisateur de sélectionner sa propre durée de cuisson sous pression, comprise entre 1 minute et 4 heures, avec un choix de température entre Bas ou Haut et la possibilité d'utiliser la fonction PRESSION TURBO. Cette fonction est particulièrement adaptée aux utilisateurs qui souhaitent cuire sous pression des aliments non couverts par nos autres fonctions de cuisson. Cette fonction donne également à l'utilisateur la possibilité d'exploiter de nombreuses recettes provenant de différentes sources. Veuillez suivre nos directives pour la cuisson sous pression.

UTILISATION DE LA FONCTION PRESSION TURBO

La fonction PRESSION TURBO réduit la durée de cuisson sélectionnée de 85 %. La fonction PRESSION TURBO peut être utilisée avec les réglages RIZ/CÉRÉALES, HARICOTS/CHILI, VIANDE, VOLAILLE, VAPEUR, SOUPE/RAGOÛT et MANUEL.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et réglez la durée et la pression selon vos besoins.
2. Appuyez sur la touche PRESSION TURBO. Le temps affiché à l'écran diminuera de 85 % et le mot « turbo » s'affichera à l'écran. Si nécessaire, la durée de cuisson peut être ajustée selon vos préférences.
3. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (▷×) pour commencer la cuisson.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, le multicuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits avant de les consommer.

REMARQUE : La fonction PRESSION TURBO ne peut pas être utilisée avec les réglages non pressurisés (traditionnels) ou lorsque le multicuiseur est réglé sur basse pression.

*par rapport à la cuisson avec les réglages haute pression.

ÉVACUATION DE LA PRESSION À LA FIN DE LA CUISSON

- A. Méthode naturelle d'évacuation de la pression : Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez le multicuiseur évacuer naturellement la pression par la soupape de sécurité. L'appareil refroidira progressivement tout seul. Attendez au moins 10 minutes après la fin de la cuisson. Si vous utilisez une plus grande quantité d'aliments et de liquides, cela peut prendre jusqu'à 20 minutes. Ensuite, tournez le sélecteur d'évacuation de la vapeur en position d'évacuation (voir figure 2). Ne placez jamais votre main ou une partie quelconque de votre corps sur la sortie de vapeur située au-dessus de la soupape, car la vapeur est très chaude et peut brûler la peau. La pression est totalement évacuée lorsque plus aucune vapeur ne s'échappe de la soupape et que la soupape de sécurité est descendue. Ce n'est qu'à ce moment-là que vous pouvez retirer le couvercle en toute sécurité et servir les aliments. Lorsque vous soulevez le couvercle, utilisez un gant de cuisine pour ne pas vous brûler.
- B. La méthode de décompression rapide doit être utilisée avec précaution : Tournez le sélecteur d'évacuation de la vapeur en position d'évacuation (voir figure 2). La vapeur s'échappera rapidement par la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne placez votre main ou une partie quelconque de votre corps sur la sortie de vapeur située sur le dessus de la soupape, car la vapeur est très chaude et peut brûler la peau. Utilisez cette méthode avec précaution lorsque vous cuisinez des ingrédients liquides tels que des ragoûts, des soupes, des bouillons, des haricots et des légumineuses. N'utilisez jamais cette méthode pour cuire du riz, qui est un aliment très délicat. Il est recommandé de procéder à une évacuation naturelle de la pression pour ces types d'aliments afin d'éviter toute fuite de liquide pendant la libération de la pression. La pression est totalement évacuée lorsque plus aucune vapeur ne s'échappe de la soupape et que la soupape de sécurité est descendue. Ce n'est qu'à ce moment-là que vous pouvez retirer le couvercle en toute sécurité et servir les aliments. Lorsque vous soulevez le couvercle, utilisez un gant de cuisine pour ne pas vous brûler.

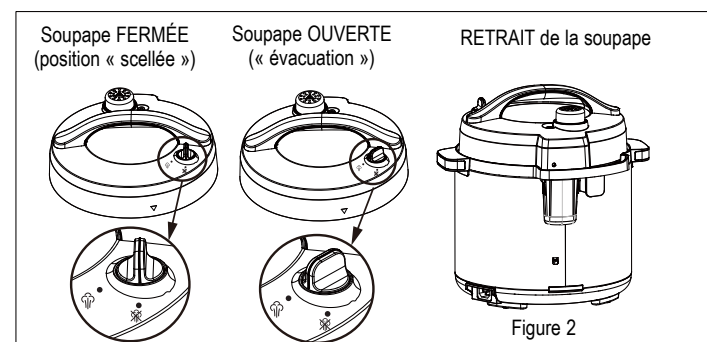


Figure 2

AVERTISSEMENT : Des bulles d'air peuvent se former lors de la cuisson sous pression d'aliments à forte teneur en matières grasses (comme les viandes avec du gras visible ou la volaille avec la peau et du gras visible) ou d'aliments plus épais (comme les ragoûts, les sauces, les soupes épaisses, les haricots secs, les lentilles et les céréales comme le riz et l'orge). Même après avoir évacué toute la pression, des bulles d'air peuvent remonter à la surface lorsque le couvercle est ouvert, à moins qu'elles ne soient dispersées au préalable. Si les bulles d'air ne sont pas dispersées, des aliments chauds peuvent jaillir hors de l'appareil et entraîner de graves brûlures.

1. Pour disperser les bulles d'air, procédez comme suit :

- a. Vérifiez que la pression a été évacuée (la pression est totalement évacuée lorsque plus aucune vapeur ne s'échappe de la soupape et que la soupape de sécurité est descendue). Ensuite, avant d'ouvrir le couvercle, secouez doucement le multicuiseur d'un côté à l'autre. Pour basculer, saisissez les poignées et inclinez le multicuiseur vers la gauche, de manière à ce que le côté droit du multicuiseur se soulève de 5 cm du plan de travail. Ensuite, basculez vers la droite afin que le côté gauche du multicuiseur se soulève de 5 cm du plan de travail (Fig. 1).
- b. Répétez une fois. Vérifiez que la soupape de sécurité est toujours abaissée avant d'essayer d'ouvrir le couvercle.

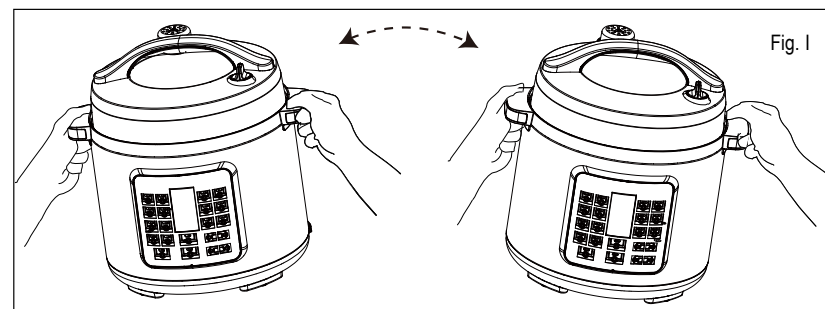


Fig. 1

- **AVERTISSEMENT : NE FORCEZ PAS POUR OUVRIR LE COUVERCLE.** En cas d'ouverture difficile, cela signifie que le multi cuiseur est encore sous pression. Le contenu est soumis à une pression extrême.
- Pendant la cuisson, de la vapeur s'accumule dans le multicuiseur. Utilisez un gant ou une manique pour vous protéger lorsque vous soulevez le couvercle.
- Pour éviter toute aspiration lors du retrait ou de la fixation du couvercle, tournez la soupape d'évacuation de la vapeur en position d'évacuation (ouverte).
- La vapeur expulsée par la soupape d'évacuation de la vapeur est brûlante. Éloignez votre visage et vos mains de la soupape lorsque vous libérez de la vapeur afin d'éviter tout risque de blessure.

COMMENT UTILISER LE RETARD

Ce multicuiseur vous permet de retarder le début de la cuisson afin qu'elle soit terminée au moment où vous en avez besoin.

REMARQUE : La fonction RETARD n'est pas disponible avec les réglages RISSOLER/SAUTER, MAINTIEN AU CHAUD, MIJOTER ou SOUS VIDE.

REMARQUE : N'utilisez pas la fonction RETARD lorsque la recette contient des ingrédients périssables tels que de la viande, du poisson, des œufs ou des produits laitiers, car ceux-ci pourraient s'abîmer.

1. Réglez les paramètres du multicuiseur.
2. Après avoir réglé la durée de cuisson, appuyez sur la touche RETARD. Les touches RETARD et MARCHE/ARRÊT clignoteront, et « 0:30 » s'affichera sur l'écran pour indiquer que le multicuiseur est en cours de programmation du retard avant cuisson.
3. Appuyez sur les touches + et - jusqu'à atteindre le nombre d'heures et de minutes souhaitées avant le début de la cuisson (en d'autres termes, le temps prévu avant le début de la cuisson).
4. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▷×) pour activer la fonction de temporisation. Le minuteur et la touche RETARD cessent de clignoter, tandis que la touche MARCHE/ARRÊT (▷×) continue de clignoter. Cela indique que le multicuiseur a été réglé sur le mode RETARD. L'écran d'affichage effectuera un compte à rebours du temps de retard jusqu'à ce que 0:00 soit atteint. Lorsque 0:00 est atteint, le voyant RETARD s'éteint et le voyant MARCHE/ARRÊT (▷×) cesse de clignoter pour indiquer que le délai est écoulé. Le mot « HEAT » (chauffage) s'affichera à l'écran jusqu'à ce que le multicuiseur soit complètement pressurisé. Lorsque la pression sélectionnée est atteinte, le minuteur commence le compte à rebours.

Exemple :

Il est 16 h et vous voulez préparer une soupe qui sera prête dans deux heures pour le dîner de 18 h. Vous souhaitez régler la machine maintenant pour pouvoir faire autre chose.

La fonction prérégulée (si elle n'est pas modifiée) cuit pendant 30 minutes à haute pression. Le temps nécessaire pour atteindre la pression varie en fonction de l'humidité et de la température de l'eau, mais supposons qu'il faille 15 minutes pour atteindre la pression avant la cuisson et 15 minutes pour perdre la pression après la cuisson. Par conséquent, la durée totale est d'une heure.

Pour que le ragoût soit prêt à 18 h, vous devrez retarder le début de la cuisson d'environ 1 heure.

1. Appuyez sur SOUPE
2. L'indication « 0:30 » clignotera sur l'affichage.
3. Appuyez sur la touche RETARD et réglez le retard sur « 1:00 ».
4. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (▷×)

CUISSON LENTE

Réglage BAS : Cette fonction convient pour cuire lentement des aliments ou pour faire mijoter un plat. Les durées de cuisson recommandées en mode BAS sont de 6 à 8 heures.

Réglage HAUT : Cela permet une cuisson plus rapide. Les durées de cuisson recommandées en mode HAUT sont de 2 à 4 heures.

Réglage du mode MAINTIEN AU CHAUD : Une fois la durée de cuisson écoulée, le multicuiseur passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD pour éviter toute surcuisson et maintenir les aliments cuits au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Ce mode est parfait pour les familles occupées, les personnes pressées et celles qui ont des horaires de repas flexibles. Ce réglage n'est pas assez chaud pour cuire et ne doit être utilisé que pour maintenir au chaud des aliments cuits avant de les servir.

REMARQUE : Lorsque vous cuisez des aliments avec la fonction cuisson lente, le niveau de remplissage idéal pour vos ingrédients se situe entre les repères 1/2 et 2/3. Ne remplissez jamais la cuve de cuisson au-delà de la ligne MAX.

En raison de la multifonctionnalité de cet appareil, sa fonction cuisson lente fonctionne de manière légèrement différente de celle des multicuiseurs classiques. Si vous utilisez une recette pour un multicuiseur de taille similaire, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson pour ce modèle.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON LENTE

La fonction CUISSON LENTE n'utilise pas de pression dans le processus de cuisson, mais une certaine pression peut toutefois s'accumuler à l'intérieur de l'appareil. Lorsque vous utilisez cette fonction, assurez-vous que le sélecteur d'évacuation de la vapeur est en position d'évacuation. Cette fonction cuit de manière similaire aux cocottes ou aux marmites à cuisson lente traditionnelles (type « olla » espagnole), en utilisant des températures plus basses et des durées de cuisson plus longues pour obtenir des plats tendres et savoureux.

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale.

Placez la cuve de cuisson à l'intérieur de la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Le

Le multicuiseur émettra un bip et l'écran d'affichage s'allumera avec quatre tirets (- - -).

1. Placez vos aliments et le liquide dans la cuve de cuisson amovible.
2. Placez le couvercle sur le multicuiseur et alignez ▼ avec 🔒 avec 🔒. Pour verrouiller, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔒 VERROUILLÉE.
3. Tournez le sélecteur d'évacuation de la vapeur en position d'évacuation.

REMARQUE : Bien que ce réglage n'utilise pas la pression pendant la cuisson, une certaine pression peut s'accumuler à l'intérieur de l'appareil pendant la cuisson. C'est pourquoi il est important de maintenir le sélecteur d'évacuation de la vapeur en position d'évacuation.

4. Appuyez sur la touche CUISSON LENTE et réglez la durée et la température selon vos besoins.

REMARQUE : Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages possibles en termes de temps et de température.

5. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (▷×). Le compte à rebours va commencer.
6. Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'écran d'affichage passera alors de la durée de cuisson à un nouveau minuteur qui comptera jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▷×). Après 4 heures en mode MAINTIEN AU CHAUD, le multicuiseur s'éteindra.

CONSEIL : Les réglages du mode CUISSON LENTE se trouvent dans le guide de cuisson.

ATTENTION : Pendant la cuisson lente, de la vapeur peut s'accumuler dans le multicuiseur. Lorsque vous soulevez le couvercle, utilisez un gant ou une manique pour vous protéger.

GUIDE DE CUISSON

Fonction cuisson	Réglage par défaut	Réglages de la pression	Réglages de la température	Plage de durée de cuisson
FONCTION CUISSON LENTE	Haute température / 4 heures	N/A	Bas-Haut	30 minutes – 20 heures
VAPEUR	Haute pression / 10 minutes	Bas, Haut, Turbo	N/A	1 minute à 1 heure
RISSOLER/SAUTER	Haute température / 30 minutes	N/A	Bas-Haut	5 à 30 minutes
SOUS VIDE	60°C / 1 heure	N/A	24 à 90 °C	5 minutes à 24 heures
MIJOTER	Basse température / 15 minutes	N/A	Bas-Haut	5 minutes à 4 heures
MAINTIEN AU CHAUD	Température chaude / 4 heures	N/A	Chaud	30 minutes – 4 heures
VIANDE	Haute pression / 35 minutes	Bas, Haut, Turbo	N/A	5 minutes à 2 heures
HARICOTS/CHILI	Haute pression / 20 minutes	Bas, Haut, Turbo	N/A	1 minute à 4 heures
RIZ/CÉRÉALES	Haute pression / 12 minutes	Bas, Haut, Turbo	N/A	3 à 30 minutes
VOLAILLE	Haute pression / 35 minutes	Bas, Haut, Turbo	N/A	5 minutes à 2 heures
DESSERT	Basse pression / 10 minutes	Bas-Haut	N/A	5 minutes – 2 heures
SOUPE/RAGOÛT	Haute pression / 30 minutes	Bas, Haut, Turbo	N/A	5 minutes – 2 heures
MANUELLE	Haute pression / 30 minutes	Bas, Haut, Turbo	N/A	1 minute à 4 heures

REMARQUE : L'utilisation de la fonction PRESSION TURBO réduit la durée de cuisson sélectionnée de 85 %*. La fonction PRESSION TURBO peut être utilisée avec les réglages VAPEUR, RIZ/CÉRÉALES (pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas cuire le riz blanc avec le réglage turbo), HARICOTS/CHILI, VIANDE, VOLAILLE, SOUPE/RAGOÛT et MANUEL.* par rapport à la cuisson avec le réglage haute pression.

CUISSON À LA VAPEUR

La fonction VAPEUR est idéale pour cuire à la vapeur le poisson et les légumes en douceur. Il est préprogrammé pour utiliser le réglage de cuisson à haute pression. Pour la cuisson à la vapeur, utilisez la grille de cuisson à la vapeur.

Capacité : Lorsque le multicuiseur est utilisé avec la fonction VAPEUR, la quantité maximale de liquide doit être légèrement inférieure à la hauteur des fils métalliques de la grille, afin que le liquide ne touche pas les aliments.

REMARQUE : L'appareil ne peut pas cuire sous pression sans liquide. Veillez à ce qu'un minimum de 250 ml (1 tasse) de liquide soit utilisé à l'intérieur de la cuve de cuisson amovible.

UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES RELATIVES À LA CUISSON SOUS PRESSION AVANT D'UTILISER LA FONCTION VAPEUR Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale.

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, Y COMPRIS DES BRÛLURES CAUSÉES PAR LE CONTENU CHAUD, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS

Placez la cuve de cuisson à l'intérieur de la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Le multicuiseur émettra un bip et l'écran d'affichage s'allumera avec quatre tirets (- - - -).

1. Ajoutez 1 tasse (250 ml) d'eau au fond de la cuve de cuisson amovible et insérez la grille de cuisson. Assurez-vous que l'eau se trouve juste sous les cercles métalliques de la grille afin que les aliments ne soient pas en contact avec l'eau.
2. Placez vos aliments sur la grille de cuisson.
3. Placez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  VERROUILLÉE
4. Tournez le sélecteur d'évacuation de la vapeur en position scellée.
5. Appuyez sur la touche VAPEUR et réglez la durée et la température selon vos besoins. Remarque : Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages possibles en termes de durée et de pression.
6. Une fois les réglages souhaités effectués, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (▷×).
7. Le multicuiseur doit atteindre la pression requise avant que la cuisson sous pression puisse commencer. Lorsque le multicuiseur monte en pression, « HEAT » (chauffage) s'affiche à l'écran et le compte à rebours ne démarre pas. Lorsque la pression est atteinte, « HEAT » (Chauffage) disparaît de l'affichage, les 5 voyants de la barre d'état s'allument et le compte à rebours commence.
8. Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'écran d'affichage passera alors de la durée de cuisson à un nouveau minuteur qui comptera jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▷×). Après 4 heures en mode MAINTIEN AU CHAUD, le multicuiseur s'éteindra.
9. La fonction VAPEUR est une fonction de pression. Veuillez suivre les instructions de libération sécuritaire de la vapeur figurant dans ce manuel à la fin du cycle de cuisson.

CONSEIL : Consultez le tableau des cuissons à la vapeur.

REMARQUE : De la vapeur s'échappera par la soupape d'évacuation de la vapeur et de la condensation pourra s'accumuler lorsque vous cuisez à la vapeur avec le couvercle fermé.

ATTENTION : Pendant la cuisson, de la vapeur s'accumule dans le multicuiseur. Utilisez un gant ou une manique pour vous protéger lorsque vous soulevez le couvercle.

TABEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

Aliments	Quantité	Quantité d'eau	Préparation	Durée de cuisson, minutes
Asperges	250 g	250 ml	coupez les extrémités ligneuses	2 à 5
Brocolis	300 g	250 ml	coupez les tiges	2 à 5
Choux de Bruxelles	400 g	250 ml	retirez les feuilles extérieures, laissez entiers	4 à 6
Courge	1 entière, 900 g à 1 kg	250 ml	coupez en deux, retirez les graines, coupez en 6 tranches	7 à 10
Carottes	500 g	250 ml	coupées en rondelles de 1 cm	5 à 7
Chou-fleur	500 g	250 ml	coupez en bouquets de 5 cm	3 à 6
Épi de maïs	2	250 ml	retirez les feuilles extérieures	3 à 6
Légumes surgelés en morceaux	500 g	250 ml	cuisse à partir de l'état congelé	3 à 6
Patates douces	900 g à 1 kg	250 ml	épluchez et coupez en gros morceaux	5 à 9
Pommes de terre pour purée	900 g à 1 kg	250 ml	épluchez et coupez en gros morceaux	8 à 12
Œufs	6	250 ml	entiers dans leur coquille	7 à 10
Filet de poulet	2 à 4 filets	250 ml	assaisonnez avant la cuisson.	6 à 10
Saumon	2 à 4 filets	250 ml	assaisonnez avant la cuisson.	4 à 6
Crevettes	225 à 500 g	250 ml	Non décortiquées, assaisonnez selon votre goût.	6 à 8
Homard	1 à 4 queues	250 ml	Non décortiquées, assaisonnez selon votre goût.	4 à 10

UTILISATION DE LA FONCTION RISSOLER/SAUTER

Ce réglage ne permet pas la cuisson sous pression. Il fonctionne de manière similaire à la cuisson standard, nécessitant une chaleur sèche, et ne nécessite donc pas de couvercle. N'utilisez pas le couvercle avec cette fonction.

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale.

Placez la cuve de cuisson à l'intérieur de la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Le multicuiseur émettra un bip et l'écran d'affichage s'allumera avec quatre tirets (- - - -).

1. Sélectionnez la fonction RISSOLER/SAUTER et réglez la durée et la température si nécessaire à l'aide des touches TEMPÉRATURE/PRESSION et DURÉE (+ et -).
2. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (▷×).
3. Lorsque le multicuiseur est en phase de préchauffage, « HEAT » (chauffage) s'affiche sur l'écran d'affichage. Lorsque la température est atteinte et que les 5 voyants de la barre d'état sont allumés, le minuteur commence le compte à rebours. À l'aide d'une pince en plastique, ajoutez délicatement vos aliments dans la cuve chaude.

La fonction RISSOLER/SAUTER peut être utilisée pour chacune des opérations suivantes :

- A. Faites rissoler les viandes pour les ragoûts et les soupes. Le fait de faire dorer la viande avant la cuisson sous pression et la cuisson lente donne non seulement une belle couleur à vos aliments, mais permet également de conserver leur jus et leurs saveurs et de garder la viande tendre.
- B. Faites revenir des oignons ou un mirepoix (mélange d'oignons, de carottes et de céleri hachés), parmi de nombreux autres aliments, souvent utilisés dans les recettes utilisant une cocotte ou une marmite à cuisson lente (type « olla » espagnole). Faire revenir les oignons permet leur caramélisation, ce qui contribue à la saveur et à la couleur du plat final.

Capacité : Lorsque vous utilisez le multicuiseur pour faire rissoler ou sauter des aliments, il est préférable de les cuire en plusieurs fois afin d'assurer une cuisson uniforme.

CUISSON DU RIZ

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES RELATIVES À LA CUISSON SOUS PRESSION AVANT D'UTILISER LA FONCTION VAPEUR Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale.

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, Y COMPRIS DES BRÛLURES CAUSÉES PAR LE CONTENU CHAUD, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS

Pour cuire du riz, utilisez la fonction RIZ/CÉRÉALES. Ce produit convient à tous les types de riz, y compris le riz blanc et/ou brun. La fonction RIZ/CÉRÉALES effectue une cuisson sous pression pour une cuisson plus rapide.

Capacité : Étant donné que le riz gonfle pendant la cuisson, ne remplissez pas la cuve de cuisson au-delà du repère 1/2 lorsque vous utilisez la fonction RIZ/CÉRÉALES.

UTILISATION DE LA FONCTION RIZ/CÉRÉALES

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale.

Placez la cuve de cuisson à l'intérieur de la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Le multicuiseur émettra un bip et l'écran d'affichage s'allumera avec quatre tirets (- - - -).

1. Mesurez la quantité de riz souhaitée.

REMARQUE : 1 tasse de riz blanc non cuit = 2 tasses de riz blanc cuit (environ).

1 tasse de riz brun non cuit = 2 tasses de riz brun cuit (environ).

2. Placez le riz mesuré dans une passoire et lavez-le soigneusement à l'eau froide. Lavez jusqu'à ce que l'eau soit claire. Cela permet d'éliminer l'excès d'amidon, ce qui rend le riz plus moelleux et empêche les grains de riz d'adhérer à la cuve de cuisson. Le rinçage du riz réduit l'accumulation d'eau riche en amidon et la formation de bulles autour du cache de la soupape et du couvercle susceptibles de provoquer des projections par la soupape d'évacuation de la vapeur.
3. Assurez-vous que la cuve de cuisson est propre et sèche avant de la placer à l'intérieur de la base chauffante.
4. Placez le riz lavé dans la cuve de cuisson. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour votre recette (ratio standard : 1 tasse de riz non cuit : 1,5 tasse d'eau). Veillez à verser au moins 1 tasse (250 ml) de liquide dans la cuve de cuisson amovible.
5. Placez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  VERROUILLÉE
6. Tournez le sélecteur d'évacuation de la vapeur en position  scellée.
7. Appuyez sur la touche RIZ/CÉRÉALES et réglez la durée et la pression si nécessaire. Remarque : Consultez le guide de cuisson pour connaître les réglages possibles en termes de durée et de pression.
8. Une fois les réglages souhaités effectués, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (▷×).
9. Le multicuiseur doit atteindre la pression requise avant que la cuisson sous pression puisse commencer. Lorsque le multicuiseur monte en pression, « HEAT » (chauffage) s'affiche sur l'écran d'affichage et le compte à rebours ne démarre pas. Lorsque la pression est atteinte, le message « HEAT » (Chauffage) disparaît de l'écran d'affichage, les cinq voyants de la barre d'état s'allument et le temps commence à s'écouler.
10. Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'écran d'affichage passe alors de la durée de cuisson à un nouveau minuteur qui compte jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche MARCHE/ARRÊT (▷×). Après 4 heures en mode MAINTIEN AU CHAUD, le multicuiseur s'éteindra.

Conseils :

1. Ne laissez pas le riz dans la cuve pendant une période prolongée en mode MAINTIEN AU CHAUD, car il deviendrait sec et sa qualité se détériorerait. Utilisez la cuillère en plastique fournie pour remuer et servir le riz. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils risquent de rayer le revêtement antiadhésif.
2. Les grains de riz pouvant être délicats, attendez la fin de la cuisson jusqu'à ce que la pression se relâche naturellement. N'utilisez pas la méthode d'évacuation rapide de la pression (voir les instructions sur la méthode d'évacuation naturelle de la pression).
3. Rapport standard pour la cuisson du riz -- 1 tasse de riz non cuit : 1,5 tasse d'eau.

ATTENTION : Pendant la cuisson, de la vapeur s'accumule dans le multicuiseur. Utilisez un gant ou une manique pour vous protéger lorsque vous soulevez le couvercle.

Si des aliments collent ou brûlent à la surface de la cuve de cuisson, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez-la tremper avant de la nettoyer. Utilisez une spatule en silicone ou en nylon pour éliminer les résidus tenaces. Si un récurage est nécessaire, utilisez un nettoyeur non abrasif et un tampon ou une brosse à récurer en nylon.

Bien que la cuve de cuisson passe au lave-vaisselle, nous recommandons de la laver à la main afin de préserver son revêtement antiadhésif et d'éviter toute décoloration potentielle de sa surface extérieure.

Si des taches blanches apparaissent à la surface de la cuve de cuisson, faites-la tremper dans une solution composée de vinaigre ou de jus de citron et d'eau chaude pendant 30 minutes. Rincez et séchez.

REMARQUE : N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou d'appareils de nettoyage sur la cuve de cuisson, car cela pourrait rayer et endommager le revêtement antiadhésif.

SOUS VIDE

La fonction SOUS VIDE est parfaite pour cuire sous vide de délicieuses viandes, volailles, poissons et légumes tendres. Le processus de cuisson sous vide consiste à sceller les aliments sous vide, à les plonger dans de l'eau chauffée à une température précise, puis à maintenir cette température pendant un certain temps afin d'obtenir des résultats de cuisson homogènes.

La fonction SOUS VIDE permet un contrôle précis de la température et peut être réglée par incréments de 1 degré entre 24 et 90 °C. La durée de cuisson peut être ajustée selon les besoins entre 0:05 et 24:00 heures.

REMARQUE : Pour utiliser cette fonction, vous devez disposer de sachets scellés sous vide. Les sachets et systèmes FoodSaver® sont recommandés.

UTILISATION DE LA FONCTION SOUS VIDE

Placez le multicuiseur sur une surface plane et placez la cuve de cuisson à l'intérieur de la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Le multicuiseur émettra un bip et l'écran d'affichage s'allumera avec 4 tirets (----).

1. Pour les portions individuelles de nourriture.
2. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité, en fonction du poids/de la quantité des aliments à cuire, en veillant à ce que les aliments soient complètement immergés. N'oubliez pas que l'ajout d'aliments augmentera le niveau d'eau dans la cuve.
3. Appuyez sur la touche Sous Vide et réglez la température et la durée selon vos préférences.

REMARQUE : Consultez le guide de cuisson sous vide pour obtenir des conseils sur les températures et les durées de cuisson.

4. Placez le couvercle sur le dessus, il n'est pas nécessaire de le verrouiller, ouvrez la soupape d'évacuation de la vapeur.
5. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (▷×) et laissez l'eau chauffer. La barre d'état indique que le chauffage est en cours et l'affichage clignotant indique qu'il faut plus de temps pour atteindre la température sélectionnée. Une fois que la température correcte est atteinte, l'appareil affiche l'heure réglée.

REMARQUE : Si l'eau ajoutée dépasse la température sélectionnée, l'écran affiche « Hot » (Chaud) et la barre d'état clignote.

6. Retirez délicatement le couvercle et immergez complètement le sachet scellé sous vide dans l'eau.
7. Remettez le couvercle en place et ne le verrouillez pas. Laissez cuire les aliments pendant le temps programmé.
8. Une fois l'opération terminée, l'appareil s'éteint et vous pouvez retirer votre sachet en toute sécurité à l'aide d'une pince.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA CUISSON SOUS VIDE :

1. Pour réduire le temps de préchauffage, vous pouvez utiliser de l'eau chaude du robinet ou une bouilloire pour chauffer l'eau avant de la verser dans la cuve.
2. Évitez de soulever ou d'enlever souvent le couvercle pendant le préchauffage.
3. Pour garantir une cuisson homogène, placez les ingrédients en couche régulière lorsque vous scellez sous vide et ne les faites pas se chevaucher une fois qu'ils sont immergés.
4. Pour les aliments comportant des parties saillantes ou pointues, comme les crevettes ou les homards (avec leur queue), enveloppez-les dans du papier d'aluminium pour éviter de percer le sachet.
5. Attendez que l'eau soit préchauffée avant d'y plonger vos ingrédients scellés. Cela permet d'obtenir une cuisson précise et homogène.
6. Pour empêcher les aliments de flotter, placez un objet lourd tel qu'une cuillère de service, une tasse à café ou un bol en céramique sur le sachet.
7. Utilisez des pinces pour immerger ou retirer les sachets contenant des ingrédients, car l'eau sera très chaude.
8. Pour que les protéines ou les légumes soient bien croustillants, saisissez-les sur une plancha, sous un grill ou dans une poêle chaude avec du beurre ou de l'huile. Veillez à bien sécher les aliments afin d'assurer leur caramélisation avant de les saisir.

UTILISATION DE LA FONCTION DE STÉRILISATION

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES CONCERNANT LA CUISSON SOUS PRESSION AVANT D'UTILISER LA FONCTION STÉRILISATION.

AVERTISSEMENT : LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, NOTAMMENT DES BRÛLURES CAUSÉES PAR DES CONTENUS CHAUDS, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

Placez le multicuiseur sur une surface plane et placez la cuve de cuisson à l'intérieur de la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Le multicuiseur émettra un bip et l'écran d'affichage s'allumera avec 4 tirets (----).

1. Placez la grille de cuisson à la vapeur au fond de la cuve et ajoutez environ 300 ml d'eau.
2. Ajoutez les éléments à stériliser, en veillant à ce que les bouteilles ou les bocaux soient retournés.
3. Placez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  VERROUILLÉE.
4. Tournez le sélecteur d'évacuation de la vapeur en position  scellée.
5. Appuyez sur la touche Stériliser.

REMARQUE : La durée et la pression ne peuvent pas être réglés dans ce mode.

6. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT ().

REMARQUE : Le multicuiseur doit monter en pression avant que la stérilisation puisse commencer. Lorsque tous les voyants de la barre d'état sont allumés, le multicuiseur a atteint le niveau de pression correct et est prêt à commencer la stérilisation.

7. Une fois le temps de stérilisation écoulé, le multicuiseur passe en mode veille et l'écran d'affichage s'allume avec quatre tirets (----).
8. Une fois la pression évacuée de l'appareil, vous pourrez ouvrir le couvercle en toute sécurité.

REMARQUE : Pendant la stérilisation, de la vapeur s'accumule dans le multicuiseur. Lorsque vous soulevez le couvercle, utilisez un gant ou une manique pour vous protéger.

UTILISATION DE LA FONCTION MIJOTAGE

Placez la cuve de cuisson à l'intérieur de la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Le multicuiseur émettra un bip et l'écran d'affichage s'allumera avec 4 tirets (----).

1. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité.

REMARQUE : Ne remplissez pas au-delà de la ligne MAX à l'intérieur de la cuve.

2. Sélectionnez la touche MIJOTER et réglez la durée et la température selon vos préférences. Utilisez le réglage de température HAUT pour porter l'eau à ébullition, puis utilisez le réglage de température BAS pour réduire la température de l'eau à un mijotage.
3. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT () et laissez l'eau chauffer jusqu'à la température sélectionnée. La barre d'état indique quand le chauffage est en cours. Lorsque tous les voyants de la barre d'état sont allumés, l'eau a atteint la bonne température.
4. Ajoutez les aliments dans la cuve de cuisson et ne mettez pas le couvercle sur le multicuiseur.

REMARQUE : Lorsque vous faites bouillir ou mijoter des sauces épaisses et des soupes, des points chauds peuvent se former, provoquant des bulles et des projections. Veillez à ne pas laisser les aliments sans surveillance et à remuer régulièrement et délicatement le contenu de la cuve.

5. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'appareil passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'écran d'affichage passe de la durée de cuisson à une nouvelle minuterie qui compte jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche MARCHE/ARRÊT. Après 4 heures en mode MAINTIEN AU CHAUD, le multicuiseur passe en mode veille et l'écran affiche quatre tirets.

POUR MODIFIER UN RÉGLAGE

Il est facile de changer de fonction pendant la cuisson.

Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT () , puis sélectionnez la nouvelle fonction de cuisson souhaitée. Un nouveau minuteur clignote sur l'écran d'affichage et la fonction sélectionnée clignote également. Sélectionnez la durée, la pression et/ou la température souhaitées. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT () et la nouvelle fonction commencera à préchauffer.

Pour modifier la durée de cuisson :

Vous pouvez modifier la durée de cuisson avant le début de la cuisson en appuyant sur les touches + et - avant d'appuyer sur MARCHE/ARRÊT () . Appuyez et relâchez pour modifier lentement. Appuyez et maintenez enfoncé pour changer rapidement la durée. Si vous dépassez la température ou la durée souhaitée, appuyez sur la touche opposée.

Pour modifier la pression :

Vous pouvez modifier la pression de certaines fonctions préréglées avant le début de la cuisson en appuyant sur les touches TEMP/PRESSURE + et - ou sur la touche PRESSION TURBO avant d'appuyer sur MARCHE/ARRÊT () .

Pour modifier la température :

Vous pouvez modifier la température de certaines fonctions avant le début de la cuisson en appuyant sur les touches TEMP/PRESSION + et - avant d'appuyer sur MARCHE/ARRÊT () .

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le nettoyage ne doit être effectué que lorsque le multicuiseur Crock-pot® Turbo est froid et débranché. Laissez refroidir complètement le multicuiseur avant de le nettoyer. N'utilisez pas la cuve de cuisson amovible sur la cuisinière, dans un four à micro-ondes ou dans un four. Utilisez la cuve uniquement à l'intérieur de la base chauffante du multicuiseur Crock-pot® Turbo. Lavez le joint d'étanchéité et le couvercle à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement toutes les pièces.

Cuve de cuisson :

Lorsque vous retirez la cuve de cuisson de la base chauffante, utilisez toujours vos deux mains et soulevez la cuve directement vers le haut. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des rayures à l'extérieur de la cuve de cuisson (voir illustration 3).

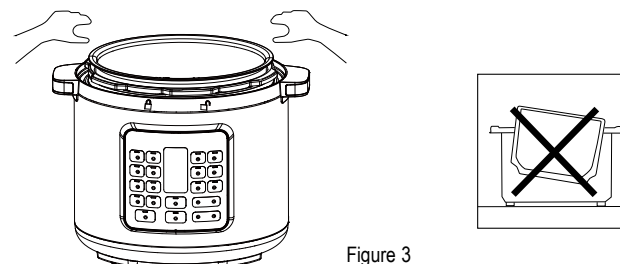


Figure 3

Extérieur

Essuyez l'extérieur de la base chauffante avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez PAS d'abrasifs agressifs, de tampons à récurer ou de produits chimiques, car ceux-ci endommageraient les surfaces. Pour éviter d'endommager le multicuiseur, n'utilisez pas de produits nettoyants alcalins pour le nettoyer. Utilisez uniquement un chiffon doux et un détergent doux. Ne plongez jamais la base chauffante, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Collecteur de condensation

Videz l'eau recueillie dans le collecteur de condensation après chaque utilisation. Lavez à l'eau chaude savonneuse.

Couvercle et joint d'étanchéité

Vérifiez toujours le joint avant chaque utilisation. Le joint d'étanchéité en silicone situé à l'intérieur du couvercle de votre multicuiseur peut se détériorer avec le temps. Retirez le joint d'étanchéité pour le nettoyer si nécessaire. Nettoyez à la main à l'eau chaude savonneuse, séchez soigneusement et remettez le joint d'étanchéité dans le couvercle avant utilisation. Laissez le couvercle relevé pour le rangement ; vous prolongerez ainsi la durée de vie du joint. Le joint d'étanchéité peut devoir être remplacé tous les 1 à 2 ans, selon la fréquence d'utilisation. Contactez le service client Crock-pot® pour commander des pièces de rechange.

Soupape d'évacuation de la vapeur

Assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur est exempte de débris avant de commencer à utiliser le multicuiseur. Retirez la soupape et nettoyez-la délicatement. Assurez-vous qu'elle est parfaitement sèche avant de la remettre en place.

Capuchon de diffusion de la vapeur

Assurez-vous que le capuchon de diffusion de la vapeur est exempt de débris avant de commencer à utiliser le multicuiseur. Le capuchon de diffusion de la vapeur est monté sur le couvercle et recouvre la soupape d'évacuation de la vapeur. Retirez le capuchon de diffusion de la vapeur en le saisissant et en la soulevant, puis nettoyez-le délicatement. La soupape d'évacuation de la vapeur peut être retirée de la même manière afin d'être nettoyée délicatement, puis remise en place avant utilisation.

Cache de la soupape d'évacuation de la vapeur

Le cache de la soupape d'évacuation de la vapeur se trouve sous le couvercle. Assurez-vous qu'il n'y a pas de débris avant de commencer à utiliser le multicuiseur. Pour nettoyer, retirez délicatement le couvercle et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse. Une fois le nettoyage terminé, remettez le couvercle en place.

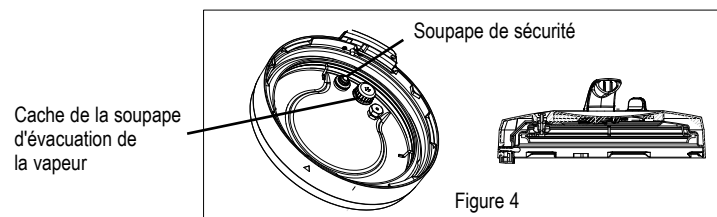
DESSOUS DU COUVERCLE

Soupape de sécurité

Appuyez doucement sur la soupape vers le haut et vers le bas 2 à 3 fois et assurez-vous qu'elle est exempte de débris avant de commencer à utiliser le multicuiseur.

Mécanisme de verrouillage du couvercle

Appuyez doucement sur le mécanisme de verrouillage du couvercle et assurez-vous qu'il est exempt de débris avant de commencer à utiliser le multicuiseur.



REMARQUE :

1. De la condensation peut s'accumuler à l'intérieur de la base chauffante sous la cuve de cuisson amovible. Cette condensation est normale. Laissez refroidir, puis séchez à l'aide d'un torchon.
2. Assurez-vous toujours que chaque composant (cuve, soupapes, joint, etc.) est parfaitement sec avant de le remettre dans le multicuiseur.
3. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute intervention autre que celles décrites dans la section Nettoyage doit être effectuée uniquement par un représentant de service autorisé. Consultez la garantie disponible en ligne.

DÉPANNAGE

Objet	Question	Solution
Alimentation	Mon multicuiseur ne s'allume pas.	Assurez-vous que la prise fonctionne correctement.
		Vérifiez que le multicuiseur est branché.
		Appelez le service client au numéro de téléphone.
Degré de cuisson des aliments	Mon repas n'était pas assez cuit.	Assurez-vous d'avoir sélectionné le réglage de cuisson approprié.
		Assurez-vous que le couvercle est correctement positionné et verrouillé, et que la soupape d'évacuation de la vapeur est en position scellée (fermée).
		Vérifiez la recette pour vous assurer que la pression, la température et la durée sélectionnées sont correctes.
		Assurez-vous que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
		Assurez-vous que la cuve de cuisson contient suffisamment de liquide pour créer la vapeur souhaitée et qu'elle puisse monter en pression. Il faut utiliser au moins 1 tasse (250 ml) de liquide pour la cuisson sous pression. Ne remplissez jamais la cuve au-delà de la ligne MAX.
	Mes aliments étaient trop cuits.	Assurez-vous que la cuve de cuisson était remplie au moins à moitié.
		Vérifiez que la pression, la température et la durée appropriées ont été sélectionnées.
Programmation	Puis-je régler la durée du programme Rissoler/Sauter ?	Le fait de faire sauter des aliments est une opération qui requiert généralement toute votre attention, ce réglage n'est donc pas forcément nécessaire. Vous pouvez toutefois sélectionner une durée si vous le souhaitez.
	Puis-je modifier la fonction de cuisson, la durée ou la température une fois que les aliments sont en train de cuire ?	Oui, pour modifier la fonction de cuisson, appuyez sur MARCHE/ARRÊT (➤X) et sélectionnez une nouvelle fonction de cuisson. Modifiez la durée et la température en fonction des aliments. Appuyez à nouveau sur MARCHE/ARRÊT (➤X). L'heure et la température peuvent être modifiées à tout moment.
Cuisson	La cuve de cuisson et son couvercle peuvent-ils être utilisés sur une cuisinière ou dans un four ?	La cuve de cuisson et son couvercle ne peuvent pas être utilisés dans un four. Aucun des deux ne doit être utilisé sur une cuisinière ou dans un four.
	J'ai arrêté la cuisson et modifié les réglages de pression, et maintenant le multicuiseur est à nouveau en phase de préchauffage.	Si un cycle de cuisson est interrompu et qu'un nouveau cycle est lancé, le multicuiseur peut afficher « HEAT » (chauffage) jusqu'à ce que la nouvelle pression soit atteinte.
Vapeur	De la vapeur s'échappe du multicuiseur.	• Il est normal qu'une petite quantité de vapeur s'échappe de la soupape de sécurité avant que le multicuiseur ne soit sous pression. • Si de la vapeur s'échappe du pourtour du couvercle, cela signifie que celui-ci n'est pas complètement fermé et verrouillé.
Couvercle	J'ai du mal à retirer le couvercle.	Une fonction de sécurité empêche le retrait du couvercle lorsque le multicuiseur est sous pression. Veuillez à dépressuriser l'appareil en tournant la soupape d'évacuation de la vapeur en position d'évacuation. Reportez-vous à la section Évacuation de la pression pour plus d'instructions.
Fonction Turbo	J'ai sélectionné par erreur la fonction Turbo. Comment faire pour la désélectionner ?	Appuyez à nouveau sur la touche Turbo pour désélectionner et revenir à la durée de cuisson initiale.

CODES D'ERREUR

Erreur	Solution
« LID » (Couvercle) clignotant et bip sonore	Assurez-vous que le couvercle est complètement fermé et en position VERROUILLÉE  en alignant ▼ avec  .
Affichage de « E1 »	Le multicuiseur arrêtera le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et contactez le service après-vente.
Affichage de « E2 »	Le multicuiseur arrêtera le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et contactez le service après-vente.
Affichage de « E3 »	Le multicuiseur arrêtera le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et laissez-le refroidir complètement. Une fois que le multicuiseur a refroidi, vérifiez toutes les parties du couvercle. Tournez le couvercle en position VERROUILLÉE  . Assurez-vous que le sélecteur d'évacuation de la vapeur est en position scellée  (fermée). Si ce code d'erreur apparaît à nouveau, débranchez le multicuiseur et contactez le service après-vente.
Affichage de « E6 »	Le multicuiseur arrêtera le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et laissez-le refroidir complètement. Une fois que le multicuiseur a refroidi, retirez le couvercle et vérifiez la cuve de cuisson. N'utilisez pas le couvercle lorsque vous utilisez les fonctions BROWN/SAUTE (Rissoler/Sauter) et SIMMER (Mijoter). Lorsque vous utilisez les fonctions CUISSON LENTE, SOUS VIDE et MAINTIEN AU CHAUD, assurez-vous que le sélecteur de libération de vapeur est en position d'évacuation (ouverte) avant de démarrer le cycle de cuisson.
Affichage de « E5 »	Le multicuiseur arrêtera le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et laissez-le refroidir. Une fois refroidi, retirez le couvercle et vérifiez la cuve de cuisson. Ajoutez du liquide si nécessaire. Veillez à utiliser au moins 250 ml de liquide dans la cuve de cuisson amovible. Si vous utilisez la fonction de cuisson sous pression, assurez-vous que le sélecteur d'évacuation de la vapeur est en position scellée  (fermée).
Affichage de « E7 »	Le multicuiseur arrêtera le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et contactez le service après-vente.
Affichage de « EU »	Le multicuiseur arrêtera le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et contactez le service après-vente.

CONSEILS ET ASTUCES

Conseils et astuces pour tirer le meilleur parti de votre multicuiseur Crock-pot® Turbo : Rendez-vous sur le site web Crock-pot® à l'adresse www.crockpot.co.uk pour découvrir d'autres recettes, des astuces, des conseils et bien plus encore.

Avec votre multicuiseur Crock-pot® Turbo, vous pouvez préparer une grande variété de plats, d'en-cas et de desserts délicieux. La cuisson parfaite de différents aliments nécessite des durées de cuisson variables. Il faut donc parfois procéder à des essais et corriger les erreurs pour trouver la durée de cuisson qui vous convient le mieux.

1. Veuillez consulter le manuel d'utilisation de votre multicuiseur Crock-pot® Turbo lorsque vous utilisez votre multicuiseur.
2. Ne remplissez jamais au-delà de la ligne MAX.
3. Ne laissez pas le multicuiseur branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Veillez à ce que le multicuiseur soit éloigné des armoires et des murs lorsqu'il est en marche.
5. La cuve de cuisson est conçue pour être utilisée uniquement dans ce multicuiseur. Ne l'utilisez pas sur une cuisinière, dans un four à micro-ondes ou dans un four.
6. La grille de cuisson à la vapeur fournie est conçue pour être utilisée dans ce multicuiseur. Cela ne devrait pas endommager la surface de la cuve de cuisson.
7. Lorsque vous retirez le couvercle, utilisez un gant de cuisine pour saisir la poignée du couvercle et soulevez le couvercle dans la direction opposée à vous afin de laisser la vapeur s'échapper.
8. Placez toujours un dessous-de-plat ou une manique sous la cuve de cuisson si vous la retirez de la base chauffante.
9. Ne laissez pas la grille de cuisson à la vapeur immergée dans l'eau pendant une période prolongée.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA

FONCTION CUISSON LENTE

Si vous utilisez la fonction cuisson lente, vous pouvez d'abord utiliser la fonction RISSOLER/SAUTER, qui vous permet de saisir les viandes et les légumes au début, mais aussi d'épaissir les sauces et de préparer des jus de cuisson à la fin. Le fait de faire dorer la viande avant d'utiliser la fonction cuisson lente donne une belle couleur à vos aliments, mais permet aussi de conserver leur jus et leurs saveurs en gardant la viande bien tendre.

- Pour épaissir un plat en fin de cuisson, utilisez la fonction RISSOLER/SAUTER et mélangez une petite quantité de fécule de maïs avec de l'eau. Laissez mijoter en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Lorsque vous utilisez la fonction CUISSON LENTE, assurez-vous que le sélecteur de libération de vapeur est en position d'évacuation avant de démarrer le cycle de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la fonction CUISSON LENTE, le multicuiseur ne récupère pas rapidement la chaleur perdue. Ne soulevez donc le couvercle que si nécessaire ou si la recette vous y invite. En mode cuisson lente, il est conseillé de surveiller les aliments tout au long du cycle de cuisson en retirant rapidement le couvercle pour vérifier, puis en le remettant rapidement en place. Les différents morceaux et épaisseurs de viandes et de légumes peuvent faire varier les durées de cuisson.
- Il n'est pas rare que la viande cuise plus rapidement que les légumes-racines. Nous vous recommandons donc de couper tous les légumes en petits morceaux de taille similaire. La viande peut être coupée en gros morceaux, car si elle est coupée en trop petits morceaux, elle se défait à la cuisson et devient trop tendre.
- Le mode cuisson lente réduit l'évaporation, ce qui permet de conserver les saveurs et les jus. Gardez ces principes à l'esprit lorsque vous créez vos propres recettes, car vous n'aurez peut-être pas besoin d'autant de liquide que lorsque vous utilisez d'autres méthodes de cuisson.

Température	Recommandations relatives à la température	Idées de recettes
Élevé	Utilisez ce réglage pour les recettes qui nécessitent des durées de cuisson plus courtes, généralement entre 4 et 6 heures.	Idéal pour les sauces, le chili, les plats à base de pommes de terre, les plats à base de fromage, les ailes de poulet et les boulettes de viande en sauce.
Faible	Utilisez ce réglage pour les recettes qui nécessitent des durées de cuisson plus longues. Ce réglage est utilisé pour les recettes qui nécessitent généralement une cuisson de plus de 8 heures. Parfait pour les morceaux de viande moins tendres.	Idéal pour les morceaux de viande moins tendres, les viandes braisées, les haricots secs, les soupes et les ragoûts.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA CUISSON SOUS VIDE

- La cuisson sous vide nécessite que tous les aliments soient d'abord scellés sous vide. Les sachets et les scelleuses sous vide FoodSaver® peuvent être utilisés à cette fin.
- Remplissez la cuve de cuisson environ à moitié pour les aliments plus gros et plus lourds, et aux deux tiers pour les aliments plus légers. Assurez-vous que tous les aliments sont complètement immergés avant la cuisson.
- Remplissez la cuve de cuisson d'eau chaude afin de réduire le temps nécessaire pour atteindre la température souhaitée.
- Pendant la cuisson sous vide, il n'est pas nécessaire de verrouiller le couvercle ; il suffit de le placer sur le dessus de la cuve après avoir ajouté les aliments, en laissant la soupape de vapeur ouverte.
- Si les aliments ne sont pas consommés immédiatement, plongez le sachet dans de l'eau glacée afin de réduire rapidement la température. Réfrigérez jusqu'au moment de servir, puis réchauffez les aliments jusqu'à ce que leur température interne dépasse 75 °C.
- Une fois la cuisson sous vide terminée, vous pouvez saisir les viandes pour rehausser leur saveur et leur donner de la couleur.

GUIDE DE CUISSON SOUS VIDE

Aliments	Épaisseur recommandée	Température de cuisson	Durée de cuisson
Bœuf			
Filet, faux-filet, entrecôte, côte à l'os, côtelettes	2 à 5 cm	49 °C ou plus	1 h à 1,5 h
Côte, rumsteck, noix	8 à 12 cm	56 °C ou plus	24 h
Bœuf à braiser, queue de bœuf	2 à 5 cm	56 °C ou plus	8 à 10 h
Agneau			
Côte, filet, côtelettes, carré	4 à 6 cm	49 °C ou plus	1 à 2 h
Épaule, cuisse, jarret	8 à 10 cm	56 °C ou plus	8 à 10 h
Porc			
Côtelettes, longe	2 à 4 cm	56 °C ou plus	4 heures
Ventre, côtes			
Volaille			
Blanc de poulet	3 à 5 cm	62 °C	1 à 2 heures
Cuisse de poulet	3 à 5 cm	65 °C	1 à 2 heures
Cuisse de poulet (avec os)	3 à 6 cm	82 °C	1,5 h à 3 h
Magret de canard	3 à 5 cm	64 °C	2 à 4 heures
Poisson			
Filets	2 à 4 cm	50 °C ou plus	1 heure
Poisson entier	4 à 6 cm	60 °C	1 h à 1,5 h
Crustacés			
Crevettes	1 à 3 cm	60 °C	1 heure
Homard	4 à 6 cm	60 °C	1 heure
Coquilles Saint-Jacques	2 à 4 cm	60 °C	1 heure
Légumes			
Légumes tendres	1 à 5 cm	83 °C ou plus	1 heure
Légumes-racines	1 à 5 cm	83 °C ou plus	1 h à 1,5 h

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne pas, mais est sous garantie, retournez-le au magasin où vous l'avez acheté pour le faire remplacer. Veuillez noter qu'une preuve d'achat valide sera exigée. Pour obtenir une assistance supplémentaire, contactez notre service client à l'adresse suivante : Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055. Pour tous les autres pays, appelez le +44 800 028 7154. Des tarifs internationaux peuvent s'appliquer. Vous pouvez également envoyer un e-mail à l'adresse : CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTIE

Veuillez conserver votre reçu, car il sera nécessaire pour toute demande de couverture au titre de la présente garantie. Cet appareil est garanti deux ans après votre achat comme indiqué dans ce document.

Pendant cette période de garantie, si dans le cas improbable où l'appareil ne fonctionnerait plus en raison d'un défaut de conception ou de fabrication, veuillez le rapporter au lieu d'achat, avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Les droits et avantages prévus par la présente garantie s'ajoutent à vos droits légaux, qui ne sont pas affectés par la présente garantie. L'exercice de vos droits légaux en cas de défaut est gratuit.

Seule la société Newell concernée, ci-après « Newell », a le droit de modifier ces conditions. Newell s'engage, pendant la période de garantie, à réparer ou à remplacer gratuitement l'appareil ou toute partie de l'appareil qui ne fonctionne pas correctement, à condition que :

- vous indiquez rapidement le problème au point de vente ou à Newell ; et
- l'appareil n'a subi aucune modification et n'a pas été endommagé, mal utilisé, réparé ou modifié par une personne autre qu'une personne autorisée par Newell.

Les défauts qui surviennent à la suite d'une utilisation inappropriée, d'un endommagement, d'un abus, d'une utilisation avec une tension incorrecte, de catastrophes naturelles, d'événements indépendants de la volonté de Newell, d'une réparation ou d'une modification par une personne autre qu'une personne autorisée par Newell ou du non-respect des instructions d'utilisation ne sont pas couverts par cette garantie. En outre, l'usure normale, y compris, mais sans s'y limiter, les décolorations et les rayures mineures, n'est pas couverte par cette garantie.

Les droits découlant de cette garantie ne s'appliquent qu'à l'acheteur initial et ne s'étendent pas à une utilisation commerciale ou collective.

Si votre appareil est assorti d'une garantie ou d'un insert de garantie spécifique à votre pays, veuillez vous référer aux conditions de cette garantie ou de cet insert de garantie à la place de la présente garantie ou contactez votre revendeur agréé local pour plus d'informations.

Ce dispositif est marqué, conformément à la directive européenne 2012/19/UE, du symbole d'une poubelle barrée. Ce marquage indique que cet équipement ne peut pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de son fonctionnement. L'utilisateur de l'équipement est tenu de le remettre aux collecteurs de déchets d'équipements électriques et électroniques. Les points de collecte sont gérés, entre autres, par les grossistes et les détaillants de ces équipements et par les unités organisationnelles municipales qui procèdent à la collecte des déchets. Le traitement approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques permet d'éviter les conséquences néfastes pour la santé humaine et l'environnement naturel résultant de la présence de composants dangereux et d'un stockage et d'un traitement inadéquats de ces équipements.

Pour toute question concernant les réclamations au titre de cette garantie, veuillez contacter :

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Pologne

Espagne : 0900 81 65 10

France : 0805 542 055

Royaume-Uni : 0800 028 7154

Pour tous les autres pays, veuillez appeler le +44 800 028 7154

Des tarifs internationaux peuvent s'appliquer.

Vous pouvez également nous contacter par e-mail à l'adresse CrockpotEurope@newellco.com



INFORMATIONS SUR LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET LA GESTION DE L'ALIMENTATION :

Consommation d'énergie en mode veille : Lorsque l'appareil ne remplit pas sa fonction principale, il consomme au maximum 0.6 W de puissance électrique.

Gestion de l'alimentation : L'appareil dispose d'une fonction de gestion automatique de l'alimentation et passe automatiquement en mode Veille après 20 minutes.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

ADVERTENCIA: NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD PUEDE CONLLEVAR LESIONES PERSONALES GRAVES, INCLUYENDO QUEMADURAS DEBIDO A CONTENIDOS CALIENTES O DAÑOS MATERIALES

Al utilizar electrodomésticos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de lesiones personales, incendios y electrocución, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO. Guarde este manual para poder consultarlo.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños.
3. **ADVERTENCIA:** Para protegerse de descargas eléctricas y de posibles daños del producto, no cocine directamente sobre la base calefactora. Utilice solo en la olla extraíble que se proporciona.
4. **ADVERTENCIA:** Riesgo de lesión: El uso inadecuado del aparato puede provocar lesiones personales, descargas eléctricas o daños en el aparato. Utilice el aparato siguiendo siempre las instrucciones. No use accesorios ni piezas de repuesto no recomendados por el fabricante
5. No enchufe ni encienda la Multi-Cooker sin tener la olla de cocción dentro.
6. No use la Multi-Cooker sin ninguna comida o líquido dentro de la olla de cocción.
7. Desconecte del enchufe cuando el aparato no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de su limpieza. Deje enfriar el aparato antes de poner o quitar piezas, y antes de su limpieza. Para desconectar el aparato, ponga cualquier control en OFF y luego desconecte el cable de alimentación de la corriente. No desconecte el aparato tirando del cable.
8. Este robot de cocina debe colocarse en una posición estable con las asas colocadas de tal forma que se evite el derrame de líquidos.
9. **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al levantar y quitar la tapa después de cocinar. Incline siempre la tapa alejándose de usted, ya que el vapor está caliente y puede causar quemaduras graves. Nunca ponga la cara sobre la Multi-Cooker. Se recomienda que el usuario use un guante de horno al retirar la tapa para reducir el riesgo de quemaduras.
10. Este aparato genera calor y sus contenidos alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. No toque superficies calientes. Use asas o perillas.
11. La base calefactora está sujeta a calor residual tras su uso. No toque la base calefactora después de un ciclo de cocción. Déjela enfriar antes de manipularla.
12. **PRECAUCIÓN** — Superficies calientes: El elemento calefactor y las superficies adyacentes se calientan durante el uso y pueden permanecer calientes durante un tiempo después de apagar el aparato. Evite tocar las superficies calientes. Deje que pase el tiempo suficiente para que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. La base calefactora y el aparato generan calor durante el uso y están sujetos al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base calefactora inmediatamente después de retirar la cerámica. Déjela enfriar antes de manipularla.
13. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes. No use la tapa para transportar la Multi-Cooker.
14. No mueva ni cubra la Multi-Cooker mientras esté en funcionamiento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD DE COLOCACIÓN

15. **ADVERTENCIA:** La comida derramada puede causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca ponga el cable de alimentación por encima del borde de la encimera, y nunca use enchufes que estén debajo de la encimera. Consulte las INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA CABLES DE ALIMENTACIÓN. Mantenga alejados a los niños de la zona al destapar el producto tras utilizarlo para cocinar, ya que el líquido caliente puede derramarse y causar quemaduras graves.
16. Para protegerse de posibles descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otros líquidos. Evite los derrames en el conector del cable de alimentación. No utilice ningún electrodoméstico con el cable o el enchufe dañados, o si el aparato presenta fallos de funcionamiento o ha sufrido algún daño. No intente reemplazar ni empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su examen, reparación o ajuste.
17. No lo coloque sobre o cerca de superficies húmedas, ni de fuentes de calor como un quemador eléctrico o de gas, ni en un horno que esté caliente.

18. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, por el agente del servicio técnico del fabricante o por personas calificadas de manera similar para evitar cualquier peligro.
19. Conecte siempre el cable de alimentación completamente a la Multi-Cooker primero (solo modelos de cable desmontable), y luego conecte el cable al enchufe de pared.
20. No deje que el cable cuelgue por encima del borde de la mesa o la encimera, ni que toque superficies calientes.
21. No lo use con un programador, temporizador, adaptador inalámbrico, enchufe o dispositivo similar que permita control remoto.
22. No use este aparato para un uso distinto del previsto. El uso indebido puede causar lesiones. Este aparato no está pensado para freír alimentos en un baño de aceite.
23. Está destinado solo para el uso doméstico en encimeras. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) de separación respecto a la pared y todos los lados. Use siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
24. No use al aire libre ni con fines comerciales
25. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
26. No use la olla de cocción para almacenar alimentos ni la guarde en el congelador.
27. Cualquier reparación deberá ser realizada por un representante de servicio autorizado.
28. El aparato no debe desecharse junto con residuos domésticos habituales. Al final de su vida útil, el aparato debe ser entregado correctamente a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al recoger y reciclar electrodomésticos antiguos, usted está contribuyendo de forma importante a la conservación de los recursos naturales del planeta y a garantizar una eliminación saludable y respetuosa con el medio ambiente.
29. **ADVERTENCIA:** Evite que se derramen líquidos sobre el conector
30. Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada; podría quemarse.
31. Al cocinar alimentos con masa, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar que la comida salga expulsada.
32. Antes de cada uso, compruebe que las válvulas no estén obstruidas. Consulte las instrucciones de uso
33. Utilice solo repuestos del fabricante según corresponda al modelo en cuestión. En particular, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante que se indique que son compatibles
34. El dispositivo adicional de deflación (deflación de un solo uso) en el producto no puede considerarse un dispositivo de seguridad.

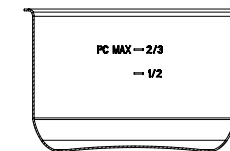


ADVERTENCIA: MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN

LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN A PRESIÓN. Conserve este manual para consultarlo.

ADVERTENCIA: SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDEN OCURRIR LESIONES PERSONALES GRAVES, COMO QUEMADURAS POR CONTENIDOS CALIENTES, O DAÑOS MATERIALES.

1. No utilice la función de olla a presión para freír con aceite.
2. **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico cocina a presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso indebido puede causar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de usarla en modo de cocción a presión.
3. **ADVERTENCIA:** No llene la unidad por encima de la línea indicadora de llenado máximo a 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que aumentan de volumen durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene la unidad más allá del nivel recomendado a 1/2 de su capacidad. Si se llena en exceso, existe el riesgo de que se obstruya la válvula de liberación de vapor y se genere un exceso de presión. Siga todas las instrucciones de cocción y recetas.



4. Los alimentos que aumentan de volumen durante la cocción (por ejemplo, el arroz) nunca deben superar la marca de 1/2.

NOTA: la olla Multi-Cooker no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.

- Compruebe siempre que la válvula flotante y la válvula de liberación de vapor no estén obstruidas antes de utilizarlas. Limpie cuando sea necesario.
- ADVERTENCIA:** para reducir el riesgo de lesiones debido a una presión excesiva, reemplace la junta de sellado de la tapa solamente según las recomendaciones del fabricante. Consulte las instrucciones de cuidado y limpieza.
- ADVERTENCIA:** coloque la Multi-Cooker de manera tal que la válvula de liberación de vapor quede alejada del cuerpo. Nunca ponga partes del cuerpo, como la cara, las manos y los brazos, sobre la válvula de liberación de vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
- No cubra ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con paños u otros objetos.
- ADVERTENCIA:** después de cocinar a presión, no abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado, se haya liberado toda la presión interna y la válvula flotante haya descendido por completo. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla aún está presurizada. NO FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte LIBERAR LA PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN. Intentar abrir el electrodoméstico mientras está presurizado puede provocar una liberación repentina del contenido caliente y causar quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales.
- Modelos con temporizador de selector: si el temporizador no realiza la cuenta regresiva con precisión después de que el electrodoméstico haya alcanzado la presión, desenchúfelo, espere a que se enfríe y/o libere el vapor antes de abrirlo. El producto puede estar dañado.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden hacer espuma, burbujear y salpicar, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (válvula de liberación de vapor). Las recetas que utilizan estos alimentos han de seguirse cuidadosamente para evitar problemas.
- El uso de piezas, accesorios o complementos no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones personales, incendios y/o daños materiales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
APTO SOLO PARA EL USO DOMÉSTICO

AVISOS

- Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la olla del Multi-Cooker caliente sobre una mesa de madera chapada. Se recomienda colocar un posafuentes o un salvamanteles bajo la olla de cocción para evitar posibles daños en superficies.
- Durante el uso inicial de este aparato, puede detectarse un ligero humo y/o olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos y no se repite tras unos pocos usos.
- Por favor, tenga cuidado al colocar la olla de cocción sobre una cocina de cerámica o cristal lisa, encimera, mesa u otra superficie. La olla puede arañar algunas superficies si no se tiene cuidado. Coloque siempre un acolchado protector resistente al calor bajo la olla de cocción antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.
- Durante la presurización puede producirse la liberación de vapor desde el borde de la tapa.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA CABLE DE ALIMENTACIÓN

- Se proporciona un cable de alimentación corto con el fin de reducir el riesgo de que una persona o mascota se pueda enredar o pueda tropezar con un cable más largo.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se utiliza un cable corto de alimentación para reducir el riesgo de que los niños lo agarren y la posibilidad de enredarse o tropezar con un cable más largo.

COMPONENTES DE LA CROCK-POT® TURBO MULTI-COOKER

- A** Cable de alimentación
- B** Panel de control
- C** Base térmica
- D** Pasador de bloqueo de la tapa
- E** Asa de la tapa
- F** Tapa
- G** Tapón de difusión de vapor
- H** Olla de cocción
- I** Selector de liberación de vapor
- J** Válvula flotante
- K** Pantalla de visualización
- L** Válvula de liberación de vapor
- M** Recolector de condensación

- N** Puerto del cable de alimentación

PARTE INFERIOR DE LA TAPA

- O** Anillo de fijación de juntas
- P** Tapa de la válvula de liberación de vapor
- Q** Válvula flotante
- R** Junta de sellado
- S** Cuchara de plástico
- T** Rejilla para cocción al vapor
- U** Botones de selección de tiempo

CONOZCA SU CROCK-POT® TURBO MULTI-COOKER

- LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN A PRESIÓN.** Conserve este manual para consultarlo.
ADVERTENCIA: SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDEN OCURRIR LESIONES PERSONALES GRAVES, COMO QUEMADURAS POR CONTENIDOS CALIENTES, O DAÑOS MATERIALES.
- La cocción a presión es ideal para preparar comidas rápidas y sabrosas. La cocción a presión es un método para cocinar alimentos en líquido (agua, caldo, vino, etc.) en una olla hermética. La Multi-Cooker hermética retiene el vapor y genera presión, elevando la temperatura del líquido dentro de la olla por encima del punto de ebullición. El aumento de la temperatura del líquido y del vapor reduce los tiempos de cocción.
- El ajuste de ALTA presión** es de 65 kPa (9.4 PSI). Es adecuado para una amplia variedad de alimentos.
- El ajuste de BAJA presión** es de 40 kPa (5.8 PSI). Es más adecuado para alimentos delicados como filetes de pollo, pescado y algunas verduras.
- El ajuste de presión TURBO** es de 110 kPa (15.9 PSI). Es adecuado para una amplia variedad de alimentos, como cortes grandes de carne que pueden resultar duros, sopas, chiles o un pollo entero. Para obtener mejores resultados, los alimentos delicados, como el arroz blanco, no deben cocinarse en la configuración turbo.
- Configuración MANTENER CALIENTE:** Cuando finaliza el tiempo de cocción, la Multi-Cooker cambia automáticamente a la configuración MANTENER CALIENTE para evitar que los alimentos se cocinen en exceso y mantenerlos calientes hasta el momento de servirlos, lo que resulta ideal para familias ocupadas, personas con poco tiempo y quienes necesitan horarios de comida flexibles. Esta configuración no es lo suficientemente caliente como para cocinar y solo debe utilizarse para mantener calientes los alimentos ya cocidos antes de servirlos.
- Comidas ideales para cocinar a presión:** sopas, caldos, guisos, salsas (por ejemplo, salsas para pasta), carne, arroz, verduras firmes (remolacha, papas) y postres (por ejemplo, budín).
- Capacidad:** nunca llene la olla por encima de la línea de MAX. Los alimentos que aumentan de volumen durante la cocción nunca deben superar la marca de 1/2 de su capacidad. La olla Multi-Cooker no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.
- No se generará presión si el selector de liberación de vapor no se ha girado a la posición de  de cierre.
- Si se llena en exceso, existe el riesgo de que se obstruya la válvula de liberación de vapor y se genere un exceso de presión.
- La junta y las válvulas pueden retirarse para limpiar.
- Una vez que la presión aumenta, no se debe abrir la tapa. Los sensores de seguridad garantizan que la presión se mantenga dentro del rango establecido.

13. El selector de liberación de vapor está diseñado para mantener la mano alejada de la válvula de liberación de vapor. Consulte las instrucciones para LIBERAR LA PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN.
14. Las funciones de cocción a presión necesitan líquido para funcionar. Si el interior de la olla no tiene suficiente líquido, aparecerá un error en la pantalla. Consulte la tabla CÓDIGOS DE ERROR.
15. Al finalizar la cocción, no se debe abrir la tapa hasta que se haya liberado toda la presión y la válvula flotante haya bajado por completo. NO FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA. Esto se puede hacer utilizando el método de liberación natural de presión o el método de liberación rápida de presión que se explican anteriormente.
16. La válvula para dispersar el vapor está diseñada para ayudar a disipar el vapor al liberar la presión de la Multi-Cooker. El tapón debe presionarse para que encaje en la tapa y cierre la válvula de liberación de vapor antes de utilizar las funciones a presión de la Multi-Cooker. Recomendamos utilizar siempre el tapón cuando se cocina con la función TURBO PRESSURE.
17. Los botones de selección de TIEMPO (+ y -) se utilizan para ajustar el tiempo de cocción. Para avanzar lentamente, simplemente presione el botón + o - y suéltelo. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado el botón + o -. Si ha pasado el tiempo deseado, simplemente presione el botón de flecha opuesta para volver al tiempo deseado.
NOTA: el temporizador se puede seleccionar para todos los programas excepto para "Esterilizar" y se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción pulsando START/STOP (▷×) (INICIAR/DETENER) y seleccionando una nueva función.
18. Los botones TEMP/PRESSURE (TEMPERATURA/PRESIÓN) (+ y -) se pueden utilizar para seleccionar la presión de cocción deseada (alta o baja). Cada programa de cocción preestablecido selecciona automáticamente la presión óptima para esa selección, pero se puede seleccionar manualmente con este botón. Consulte la Guía de cocción para conocer los ajustes disponibles.
19. El botón TURBO PRESSURE se utiliza para reducir el tiempo de cocción en un 85 %*. La función TURBO PRESSURE no es compatible con las funciones tradicionales sin presión. (*en comparación con la cocción con programas de alta presión)
20. Los botones TEMP/PRESSURE (TEMPERATURA/PRESIÓN) (+ y -) se pueden utilizar para seleccionar la temperatura deseada. Para avanzar lentamente, presione el botón + o - y suéltelo. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado el botón +/- . Consulte la Guía de cocción para conocer los ajustes disponibles.
21. El botón START/STOP (▷×) inicia y detiene una función de cocción. Se debe presionar para cambiar de una función de cocción a otra una vez iniciada la cocción.
22. La pantalla muestra cuánto tiempo más necesita cocinarse la comida desde el tiempo seleccionado en horas y minutos una vez que la Multi-Cooker se ha precalentado. Mientras la Multi-Cooker se precalienta, la pantalla mostrará "HEAT". La barra de estado también se iluminará gradualmente y, cuando las 5 luces estén encendidas, indicará que se ha alcanzado la temperatura/presión deseada.

Visite el sitio web de Crock-pot® en www.crockpot.co.uk para obtener más información, sugerencias, consejos y recetas.

CÓMO UTILIZAR SU CROCK-POT® TURBO PRESSURE MULTI-COOKER

1. **LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN A PRESIÓN.** Conserve este manual para consultarlo.
ADVERTENCIA: SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDEN OCURRIR LESIONES PERSONALES GRAVES, COMO QUEMADURAS POR CONTENIDOS CALIENTES, O DAÑOS MATERIALES.
2. Retire todo el embalaje, papel y cartón (incluso el que se encuentra entre la olla y la base térmica). Lea y guarde la información escrita, y asegúrese de leer la información sobre el servicio y la garantía.
3. Retire la tapa girando en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla, alineando ▼ con ■. Retire la junta de sellado de la tapa y lave la junta y la tapa con agua tibia y jabón. Seque bien la junta de sellado y la tapa antes de volver a colocar la junta de sellado en la tapa. Asegúrese de que la junta de sellado esté colocada de manera correcta y segura en el soporte de la junta. Si la junta de sellado no está en la posición correcta, la tapa no cerrará herméticamente y no podrá alcanzar la presión adecuada.
4. Retire la olla y el colector de condensación y lávelos con agua tibia y jabón. Séquelo bien antes de volver a colocarlo en la Multi-Cooker.
5. Agregue los ingredientes deseados a la olla. Coloque la tapa en la parte superior de la Multi-Cooker y alinee ▼ con ■. Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj, alineando ▼ con ■.

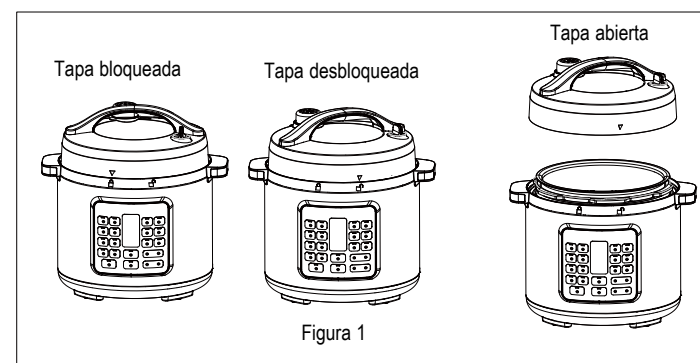


Figura 1

6. Enchufe el cable de alimentación en el puerto para cable de alimentación de la Multi-Cooker.
7. Enchufe el otro extremo del cable de alimentación en una toma de corriente de pared.
8. Seleccione la función de cocción que desea utilizar.
9. El botón START/STOP (▷×) y la hora en la pantalla parpadearán.
10. Seleccione la temperatura y la presión deseadas con los botones TEMP/PRESSURE + y - (si corresponde). Consulte la tabla de la Guía de cocción para obtener recomendaciones de tiempo y temperatura.
11. Presione el botón START/STOP (▷×). Para las funciones de cocción a presión, la palabra "HEAT" aparecerá en la pantalla durante el tiempo de precalentamiento. Una vez que la Multi-Cooker se haya precalentado, el tiempo de cocción seleccionado aparecerá en la pantalla y se encenderán las 5 luces de la barra de estado.
12. **NOTA:** en el caso de las funciones de cocción a presión, el tiempo medio de precalentamiento puede variar en función del volumen y la temperatura de los alimentos que se vayan a cocinar. Esto puede oscilar entre 5 y 30 minutos.
13. La Multi-Cooker permite retrasar el inicio de la cocción para que esté lista cuando lo necesite. Consulte la sección "House" para utilizar la función de retardo.
14. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla Multi-Cooker volverá a emitir un pitido y pasará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente). La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que pulse el botón START/STOP (▷×). Después de 4 horas en el modo KEEP WARM (mantener caliente), la Multi-Cooker se apagará.
15. Para finalizar una función de cocción en cualquier momento, presione el botón START/STOP (▷×).

16. Cuando haya terminado, desenchufe la Multi-Cooker y espere a que se enfríe completamente antes de intentar limpiarla.
 - i. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multi-Cooker emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente). La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón START/STOP (▷×). Después de 4 horas en el modo KEEP WARM (mantener caliente), la Multi-Cooker entrará en modo de espera y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

NOTA: asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos antes de consumirlos.

CONSEJO:

1. Los ajustes de cocción a presión se encuentran en la tabla de la Guía de cocción.
2. Si la tapa no está bien cerrada o si la perilla de liberación de vapor no está en la posición "Seal" (cierre hermético), la Multi-Cooker no puede alcanzar la presión necesaria y aparecerá un mensaje de ERROR en la pantalla. Asegúrese de que la junta de sellado esté colocada de manera correcta en la tapa. Consulte la tabla de CÓDIGOS DE ERROR.
3. Es común que salga algo de vapor por la válvula flotante durante el ciclo de cocción. Esto es parte del funcionamiento normal de la unidad.

NOTA: la olla Multi-Cooker no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.

ADVERTENCIA: durante la cocción, se acumulará vapor en la Multi-Cooker, por lo que al levantar la tapa, utilice un guante para proteger las manos.

USO DE LA FUNCIÓN MANUAL PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN

Esta función permite seleccionar su propio tiempo de cocción a presión, desde 1 minuto hasta 4 horas, con una selección de temperatura baja o alta y la opción de utilizar TURBO PRESSURE. Esto es especialmente adecuado para aquellos que deseen cocinar a presión alimentos que no se incluyen en nuestras otras funciones de cocción. Esto también ofrece más posibilidades de encontrar recetas en una amplia variedad de sitios. Siga nuestras instrucciones para la cocción a presión.

USO DE LA FUNCIÓN TURBO PRESSURE

La función TURBO PRESSURE reducirá el tiempo de cocción seleccionado en un 85 %*. La función TURBO PRESSURE se puede utilizar con las configuraciones RICE/GRAINS (arroz/cereales), BEANS/CHILI (legumbres/chili), MEAT (carne), POULTRY (carnes de ave), STEAM (vapor), SOUP/STEW (sopa/guiso) y la configuración MANUAL.

1. Seleccione la función de cocción deseada y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario.
2. Presione el botón TURBO PRESSURE. El tiempo que aparece en la pantalla se reducirá en un 85 % y aparecerá la palabra "turbo" en la pantalla. Si es necesario, el tiempo de cocción se puede ajustar aún más para adaptarse a sus preferencias.
3. Presione START/STOP (▷×) para comenzar a cocinar.
4. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la Multi-Cooker emitirá un pitido y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM (mantener caliente). Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos antes de consumirlos.

NOTA: la función TURBO PRESSURE no se puede utilizar con configuraciones no presurizadas (tradicionales) ni cuando la Multi-Cooker está configurada en baja presión.

*En comparación con la cocción con ajustes de alta presión.

LIBERAR LA PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN

- A. Método natural para liberar la presión: una vez finalizado el ciclo de cocción, deje que la Multi-Cooker libere la presión de forma natural a través de la válvula flotante. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 minutos después de que haya terminado la cocción. Si se utiliza un mayor volumen de alimentos y líquidos, esto puede tardar hasta 20 minutos. A continuación, gire el selector de liberación de vapor a la posición "Release" (liberar). (ver figura 2). No coloque ninguna parte de la mano o del cuerpo sobre la salida de vapor situada en la parte superior de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel. La presión se ha liberado cuando ya no sale vapor por la válvula y la válvula flotante ha descendido. Solo entonces es seguro retirar la tapa y servir la comida. Al levantar la tapa, utilice un guante de cocina para protegerse las manos.
- B. El método de liberación rápida de presión debe utilizarse con precaución: gire el selector de liberación de vapor a la posición "Release" (liberar) (ver la figura 2). El vapor se liberará rápidamente de la válvula de liberación de vapor. No coloque ninguna parte de la mano o del cuerpo sobre la salida de vapor situada en la parte superior de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel. Use este método con precaución al cocinar ingredientes líquidos como guisos, sopas, caldos, frijoles y legumbres. Nunca use este método al cocinar arroz, ya que el arroz tiende a ser muy delicado. Se recomienda la liberación natural de la presión para este tipo de alimentos, a fin de evitar que se derrame líquido durante la liberación de presión. La presión se ha liberado cuando ya no sale vapor por la válvula y la válvula flotante ha descendido. Solo entonces es seguro retirar la tapa y servir la comida. Al levantar la tapa, utilice un guante de cocina para protegerse las manos.

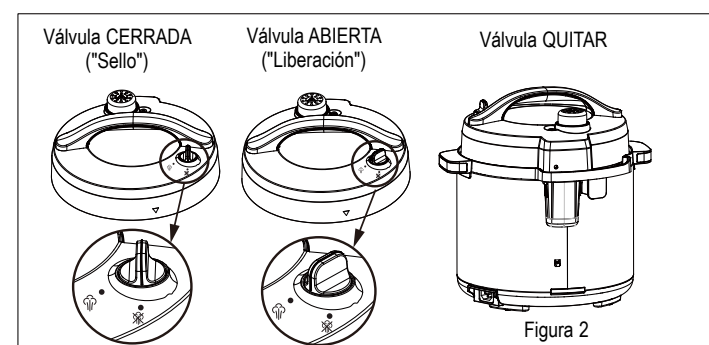


Figura 2

ADVERTENCIA: pueden formarse burbujas de aire al cocinar a presión alimentos con un mayor contenido de grasa (como carnes con grasa visible o aves con piel y grasa visible) o alimentos más espesos (como guisos, salsas, sopas espesas, legumbres secas, lentejas y cereales como el arroz y la cebada). Incluso después de haber liberado toda la presión, las burbujas de aire pueden subir a la superficie al abrir la tapa, a menos que se dispersen previamente. Si las burbujas de aire no se dispersan, la comida caliente puede salpicar fuera de la olla, lo que podría causar quemaduras graves.

1. Para dispersar las burbujas de aire, siga estos pasos:

- a. Verifique que la presión se haya liberado (la presión se ha liberado cuando ya no sale vapor por la válvula y la válvula flotante ha descendido). Luego, antes de abrir la tapa, mueva suavemente la Multi-Cooker de lado a lado. Para moverla, agarre las asas e incline la olla hacia la izquierda, de modo que el lado derecho de la olla se levante 5 cm de la superficie de trabajo. A continuación, inclínala hacia la derecha para que el lado izquierdo de la olla se eleve 5 cm por encima de la superficie de trabajo (Fig. 1).
- b. Repita una vez. Verifique que la válvula flotante sigue abajo antes de intentar abrir la tapa.

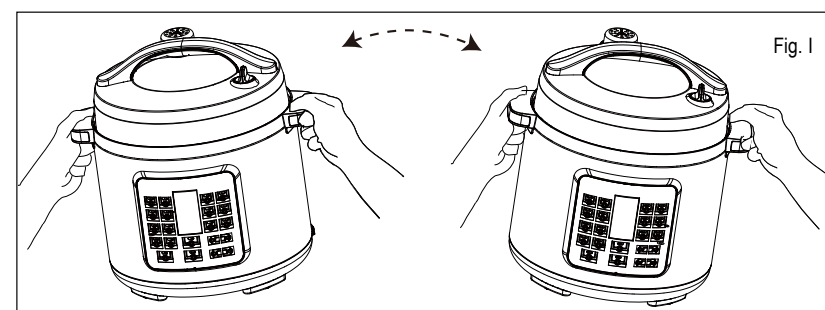


Fig. 1

- **ADVERTENCIA:** NO FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA. Si no se abre fácilmente, significa que la Multi-Cooker todavía está bajo presión. El contenido está sometido a una presión extrema.
- Durante la cocción, se acumulará vapor en la Multi-Cooker, por lo que al levantar la tapa, utilice un guante de cocina para protegerse las manos.
- Para evitar la succión al retirar o fijar la tapa, gire la válvula de liberación de vapor a la posición "Release" (abierta).
- El vapor expulsado por la válvula de liberación de vapor está caliente. Mantenga la cara y las manos alejadas de las válvulas cuando libere vapor para evitar el riesgo de lesiones personales.

CÓMO USAR EL RETARDO DE TIEMPO

La Multi-Cooker permite retrasar el inicio de la cocción para que esté lista cuando lo necesite.

NOTA: la función DELAY (retardo) no está disponible en las configuraciones BROWN(dorar)/SAUTÉ (saltear), KEEP WARM (mantener caliente), SIMMER (cocción lenta) o SOUS VIDE (cocción al vacío).

NOTA: no utilice la función DELAY (retardo) cuando la receta contenga ingredientes perecederos, como carne, pescado, huevos o lácteos, ya que podrían estropearse.

1. Ajuste la configuración de la Multi-Cooker.
2. Después de ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón DELAY (retardo). Los botones DELAY (retardo) y START/STOP (iniciar/detener) parpadearán, y en la pantalla aparecerá "0:30" para indicar que la Multi-Cooker se está programando con la configuración de retardo.
3. Presione los botones + y - hasta alcanzar el número de horas y minutos que desea retrasar el proceso de cocción (es decir, establezca el tiempo que desea retrasar el ciclo de cocción).
4. Presione el botón START/STOP (▷×) para iniciar la función de retardo. El temporizador y el botón DELAY dejarán de parpadear, mientras que el botón START/STOP (▷×) seguirá parpadeando. Esto indicará que la Multi-Cooker se ha configurado en DELAY (retardo). La pantalla mostrará una cuenta regresiva del tiempo de retardo hasta llegar a 0:00. Cuando se alcance 0:00, la luz DELAY se apagará y la luz START/STOP (▷×) dejará de parpadear para indicar que el retardo de tiempo ha finalizado. La palabra "HEAT" aparecerá en la pantalla hasta que la Multi-Cooker esté completamente presurizada. Cuando se haya alcanzado la presión seleccionada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Ejemplo:

Son las 4 de la tarde y usted quiere tener una sopa cocinada y lista en 2 horas para cenar a las 6. Desea configurar el electrodoméstico ahora para poder dedicarse a otras cosas.

La función preestablecida (si no cambia) cocinará durante 30 minutos a alta presión. El tiempo necesario para alcanzar la presión varía en función de la humedad y la temperatura del agua, pero supongamos que se tarda 15 minutos en alcanzar la presión antes de cocinar y 15 minutos en perderla después de cocinar. Por lo tanto, el tiempo total es de 1 hora.

Para tener la sopa lista a las 6 de la tarde, deberá retrasar el inicio de la cocción aproximadamente 1 hora.

1. Presione SOUP (sopa)
2. La pantalla parpadeará "0:30"
3. Presione el botón DELAY (retardo) y configure "1:00"
4. Presione START/STOP (iniciar/detener) (▷×)

COCCIÓN LENTA

Configuración LOW (baja): es adecuada para cocción lenta y prolongada. Los tiempos de cocción recomendados en LOW (baja) son de 6 a 8 horas.

Configuración HIGH (alta): es para una cocción más rápida. Los tiempos de cocción recomendados en HIGH (alta) son de 2 a 4 horas.

Configuración KEEP WARM (mantener caliente): cuando finaliza el tiempo de cocción, la Multi-Cooker cambia automáticamente a la configuración MANTENER CALIENTE para evitar que los alimentos se cocinen en exceso y mantenerlos calientes hasta el momento de servirlos, lo que resulta ideal para familias ocupadas, personas con poco tiempo y quienes necesitan horarios de comida flexibles. Esta configuración no es lo suficientemente caliente como para cocinar y solo debe utilizarse para mantener calientes los alimentos cocidos antes de servirlos.

NOTA: Cuando cocine a fuego lento, el nivel ideal de llenado para los ingredientes es entre las marcas de 1/2 y 2/3. Nunca llene la olla por encima de la línea de MAX.

Debido a la multifuncionalidad de este electrodoméstico, su función de cocción lenta es ligeramente diferente a la de las ollas multifunción habituales. Si utiliza una receta para una Multi-Cooker de tamaño similar, es posible que tenga que aumentar el tiempo de cocción para utilizarla con este modelo.

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

La función SLOW COOK (cocción lenta) no utiliza presión en el proceso de cocción, pero puede acumularse algo de presión dentro de la unidad durante la cocción. Cuando utilice esta función, asegúrese de que el selector de liberación de vapor esté en la posición "Release" (liberar). Esta función cocina de manera similar a las ollas lentas estándar, utilizando temperaturas más bajas y tiempos de cocción más prolongados para lograr comidas tiernas y sabrosas.

Coloque la Multi-Cooker sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla en la base térmica. Enchufe la Multi-Cooker a un tomacorriente de pared. La

Multi-Cooker emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Coloque los alimentos y líquidos dentro de la olla extraíble.
2. Coloque la tapa sobre la Multi-Cooker y alinee ▼ con 🔒. Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición BLOQUEADO 🔒.
3. Gire el selector de liberación de vapor a la posición "Release" (liberar).

NOTA: aunque esta configuración no utiliza presión en el proceso de cocción, puede acumularse algo de presión dentro de la unidad durante la cocción. Por eso es importante mantener el selector de liberación de vapor en la posición "Release" (liberar).

4. Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario.

NOTA: consulte la Guía de cocción para conocer los posibles ajustes de tiempo y temperatura.

5. Presione START/STOP (iniciar/detener) (▷×). Comenzará la cuenta regresiva.
6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multi-Cooker emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente). La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que pulse el botón START/STOP (▷×). Después de 4 horas en el modo KEEP WARM (mantener caliente), la Multi-Cooker se apagará.

CONSEJO: Las configuraciones de COCCIÓN LENTA se encuentran en la Guía de cocción.

ADVERTENCIA: Durante la cocción lenta, puede acumularse vapor en la Multi-Cooker, por lo que al levantar la tapa, utilice un guante de cocina o manopla para protegerse la mano.

GUÍA DE COCCIÓN

Función de cocción	Configuración predeterminada	Ajustes de presión	Ajustes de temperatura	Rango de tiempo de cocción
SLOW COOK (cocción lenta)	Alta temperatura / 4 horas	N/A	Bajo-Alto	30 minutos – 20 horas
STEAM (vapor)	Alta presión / 10 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	1 minuto - 1 hora
BROWN/SAUTÉ (dorar/saltear)	Alta temperatura / 30 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 30 minutos
SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)	60 °C / 1 hora	N/A	24 -90 °C	5 minutos - 24 horas
SIMMER (COCCIÓN A FUEGO LENTO)	Baja temperatura / 15 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 4 horas
KEEP WARM (mantener caliente)	Temperatura caliente / 4 horas	N/A	Caliente	30 minutos – 4 horas
MEAT (CARNE)	Alta presión / 35 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	5 minutos - 2 horas
BEANS/CHILE (frijoles/chile)	Alta presión / 20 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	1 minuto - 4 horas
RICE/GRAINS (arroz/granos)	Alta presión / 12 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	3 minutos - 30 minutos
POULTRY (carne de aves)	Alta presión / 35 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	5 minutos - 2 horas
DESSERT (postre)	Baja presión / 10 minutos	Bajo-Alto	N/A	5 minutos – 2 horas
SOUP/STEW (SOPA/GUISO)	Alta presión / 30 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	5 minutos – 2 horas
MANUAL (MANUAL)	Alta presión / 30 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	1 minuto - 4 horas

NOTA: el uso de la función TURBO PRESSURE reducirá el tiempo de cocción seleccionado en un 85 %*. La función TURBO PRESSURE se puede utilizar con las configuraciones STEAM, RICE/ GRAINS (para obtener mejores resultados, no se debe cocinar arroz blanco en la configuración turbo), BEANS/ CHILI, MEAT, POULTRY, SOUP/STEW y la configuración MANUAL.
*En comparación con la cocción utilizando el ajuste de alta presión.

COCCIÓN AL VAPOR

La función STEAM (cocción al vapor) es perfecta para cocinar al vapor pescado y verduras de forma suave. Está preprogramado para utilizar el ajuste de cocción a alta presión. Para cocinar al vapor, utilice la rejilla para cocción al vapor.
Capacidad: cuando se utiliza la función STEAM (cocción al vapor) de la Multi-Cooker, la capacidad máxima de líquido debe estar justo por debajo de las rejillas, de modo que el líquido no toque los alimentos.
NOTA: la unidad no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.

USO DE LA FUNCIÓN TEAM (COCCIÓN AL VAPOR)

- LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE UTILIZAR LA FUNCIÓN STEAM Coloque la Multi-Cooker sobre una superficie plana y nivelada.
- ADVERTENCIA:** SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDEN OCURRIR LESIONES PERSONALES GRAVES, COMO QUEMADURAS POR CONTENIDOS CALIENTES, O DAÑOS MATERIALES.
- Coloque la olla en la base térmica. Enchufe la Multi-Cooker a un tomacorriente de pared. La Multi-Cooker emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).
- Agregue 1 taza (250 ml) de agua al fondo de la olla extraíble e inserte la rejilla de cocción. Asegúrese de que el agua quede justo debajo de los alambres de la rejilla, de modo que los alimentos no entren en contacto con el agua.
 - Coloque los alimentos en la rejilla para cocinar.
 - Coloque la tapa y bloquéela girándola en sentido horario hasta la posición LOCKED (bloqueada).
 - Gire el selector de liberación de vapor a la posición "Seal" (cierre hermético).
 - Presione el botón STEAM (cocción al vapor) y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario. Nota: consulte la Guía de cocción para conocer los posibles ajustes de tiempo y presión.
 - Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si los hay, presione START/STOP (iniciar/detener) (>X).
 - La Multi-Cooker necesita alcanzar la presión adecuada antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la Multi-Cooker está aumentando la presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla y no habrá cuenta regresiva. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá de la pantalla, se encenderán las 5 luces de la barra de estado y comenzará la cuenta regresiva.
 - Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multi-Cooker emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente). La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que pulse el botón START/STOP (>X). Después de 4 horas en el modo KEEP WARM (mantener caliente), la Multi-Cooker se apagará.
 - La función STEAM es una función de presión. Siga las instrucciones de liberación segura del vapor que se incluyen en este manual al final del ciclo de cocción.

CONSEJO: Consulte la tabla de cocción al vapor.

NOTA: al cocinar al vapor con la tapa puesta, saldrá algo de vapor por la válvula de liberación de vapor y puede acumularse condensación.

ADVERTENCIA: durante la cocción, se acumulará vapor en la Multi-Cooker, por lo que al levantar la tapa, utilice un guante de cocina para protegerse la mano.

TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR

Alimentos	Cantidad	Cantidad de agua	Preparación previa	Tiempo de cocción, minutos
Espárrago	250 g	250 ml	recortar extremos duros	2-5
Brócoli	300 g	250 ml	recortar los tallos	2-5
Coles de Bruselas	400 g	250 ml	quitar las hojas exteriores, dejarlas enteras	4-6
Calabaza	1 entero, 900 g-1 kg	250 ml	cortar por la mitad, quitar las semillas, cortar en 6 trozos	7-10
Zanahorias	500 g	250 ml	cortadas en rodajas de 1 cm	5-7
Coliflor	500 g	250 ml	cortar en floretes de 5 cm	3-6
Mazorca de maíz	2	250 ml	retirar las hojas exteriores	3-6
Trozos grandes de vegetales congelados	500 g	250 ml	cocinar congelado	3-6
Batatas	900 g - 1 kg	250 ml	pelar y cortar en trozos grandes	5-9
Patatas, ideales para hacer puré	900 g - 1 kg	250 ml	pelar y cortar en trozos grandes	8-12
Huevos	6	250 ml	entero con cáscara	7-10
Filete de pollo	2-4 filetes	250 ml	sazonar antes de cocinar	6-10
Salmón	2-4 filetes	250 ml	sazonar antes de cocinar	4-6
Camarón	225-500 g	250 ml	con cáscara, sazonar a gusto	6-8
Langosta	1-4 colas	250 ml	con cáscara, sazonar a gusto	4-10

USO DE LA FUNCIÓN BROWN/SAUTÉ (DORAR/SALTEAR)

Esta configuración no cocina a presión. Funciona de manera similar a la cocina estándar, requiere calor seco y, por lo tanto, no necesita la tapa. No utilice la tapa con esta función.

Coloque la Multi-Cooker sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla en la base térmica. Enchufe la Multi-Cooker a un tomacorriente de pared. La Multi-Cooker emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

- Seleccione la función BROWN/SAUTÉ (dorar/saltear) y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario, utilizando los botones TEMP/PRESSURE (temperatura/presión) y TIME (tiempo) (+ y -).
- Presione START/STOP (iniciar/detener) (>X).
- Cuando la Multi-Cooker se está precalentando, aparecerá "HEAT" en la pantalla. Cuando se haya alcanzado la temperatura y las 5 luces de la barra de estado estén encendidas, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Con ayuda de unas pinzas de plástico, añada con cuidado los alimentos a la olla caliente.

BROWN / SAUTÉ (dorar / saltear) se puede usar para cada uno de los siguientes casos:

- Brown (sellar) las carnes para guisos y sopas. Dorar la carne antes de cocinarla a presión y a fuego lento no solo le da un bonito color a la comida, sino que también sella los jugos y sabores, y mantiene la carne tierna.
- Saltear cebollas o mirepoix (mezcla de cebolla, zanahoria y apio cortados en dados), entre muchos otros alimentos, que se utilizan a menudo en recetas de olla a presión y cocción lenta. Las cebollas salteadas se caramelizan, lo que mejora el sabor y color del plato final.

Capacidad: cuando se usa la Multi-Cooker para dorar o saltear, es mejor cocinar en lotes para que los alimentos se cocinen de manera uniforme.

COCCIÓN DE ARROZ

LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE UTILIZAR LA FUNCIÓN STEAM Coloque la Multi-Cooker sobre una superficie plana y nivelada.

ADVERTENCIA: SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDEN OCURRIR LESIONES PERSONALES GRAVES, COMO QUEMADURAS POR CONTENIDOS CALIENTES, O DAÑOS MATERIALES.

Cuando cocine arroz, use la función RICE/GRAINS (arroz/granos). Esta función es adecuada para todo tipo de arroz, como arroz blanco y/o integral. La función RICE/GRAINS cocina a presión para una cocción más rápida.

Capacidad: como el arroz aumenta de tamaño durante la cocción, no llene la olla por encima de la marca 1/2 cuando use la función RICE/GRAINS.

USO DE LA FUNCIÓN RICE/GRAINS (ARROZ/GRANOS)

Coloque la Multi-Cooker sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla en la base térmica. Enchufe la Multi-Cooker a un tomacorriente de pared. La Multi-Cooker emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Mida la cantidad de arroz que desea.

NOTA: 1 taza de arroz blanco crudo = 2 tazas de arroz blanco cocido (aproximadamente).

1 taza de arroz integral crudo = 2 tazas de arroz integral cocido (aproximadamente).

2. Coloque la medida de arroz en un colador y lávelo bien con agua fría. Lávelo hasta que el agua salga clara. Esto elimina el exceso de almidón, lo que permite tener un arroz más esponjoso y evita que los granos de arroz se peguen a la olla. Enjuagar el arroz reduce la acumulación de agua con almidón y burbujas que a veces se forman alrededor de la cubierta de la válvula y la tapa, lo que puede provocar la salida de vapor de la válvula de liberación.
3. Verifique que la olla esté limpia y seca antes de colocarla en la base térmica.
4. Coloque el arroz lavado en la olla. Agregue la cantidad de agua necesaria para su receta (proporción estándar: 1 taza de arroz crudo: 1.5 tazas de agua). Coloque al menos 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.
5. Coloque la tapa y bloquéela girándola en sentido horario hasta la posición LOCKED (bloqueada).
6. Gire el selector de liberación de vapor a la posición "Seal" (cierre hermético).
7. Presione el botón RICE/GRAINS (arroz/cereales) y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario. Nota: consulte la Guía de cocción para conocer los posibles ajustes de tiempo y presión.
8. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si los hay, presione START/STOP (iniciar/detener) (▷×).
9. La Multi-Cooker necesita alcanzar la presión adecuada antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la Multi-Cooker está aumentando la presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla y no habrá cuenta regresiva. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá de la pantalla, se encenderán las 5 luces de la barra de estado y comenzará la cuenta regresiva.
10. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multi-Cooker emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente). La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que pulse el botón START/STOP (▷×). Después de 4 horas en el modo KEEP WARM (mantener caliente), la Multi-Cooker se apagará.

CONSEJOS:

1. No deje el arroz en la olla durante períodos prolongados en la configuración KEEP WARM (mantener caliente), ya que el arroz se secará y se deteriorará. Use la cuchara de plástico suministrada para revolver y servir el arroz. No utilice utensilios de metal, ya que rayarán el revestimiento antiadherente.
2. Como los granos de arroz pueden ser delicados, al final de la cocción espere hasta que la presión se libere naturalmente. No utilice el método de liberación rápida de presión (consulte las instrucciones sobre el método de liberación de presión natural).
3. Proporción estándar para cocinar arroz: 1 taza de arroz crudo: 1.5 tazas de agua.

ADVERTENCIA: durante la cocción, se acumulará vapor en la Multi-Cooker, por lo que al levantar la tapa, utilice un guante de cocina para protegerse la mano.

Si la comida se pega o se quema en la superficie de la olla, llénela con agua caliente y jabón, y déjela en remojo antes de limpiarla. Use una espátula de goma o de nylon para eliminar los residuos difíciles de eliminar. Si es necesario fregarla, use un limpiador no abrasivo y una esponja o cepillo de nylon.

Si bien la olla de cocción se puede lavar en el lavavajillas, recomendamos lavarla a mano para preservar el revestimiento antiadherente y evitar la posible decoloración de su superficie exterior.

Si se forman manchas blancas en la superficie de la olla, sumérjala en una solución de agua tibia con vinagre o jugo de limón durante 30 minutos. Enjuague y seque.

NOTA: nunca use utensilios de metal o dispositivos de limpieza para la olla, ya que esto puede rayar o dañar el revestimiento antiadherente.

SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)

La función SOUS VIDE (cocción al vacío) es perfecta para cocinar al vacío carnes, aves, pescados y verduras deliciosamente tiernos. El proceso de cocción al vacío consiste en sellar los alimentos al vacío, sumergirlos en agua calentada a una temperatura precisa y mantener esta temperatura durante un tiempo determinado para lograr una cocción uniforme.

La función SOUS VIDE (cocción al vacío) permite tener un control preciso de la temperatura y se puede ajustar en incrementos de 1 grado, de 24 a 90 °C. El tiempo de cocción se puede ajustar según sea necesario de 0:05 a 24:00 horas.

NOTA: necesitará bolsas selladas al vacío para esta función. Se recomiendan bolsas y sistemas FoodSaver®.

USO DE LA FUNCIÓN SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)

Coloque la Multi-Cooker sobre una superficie plana y nivelada, y coloque la olla de cocción dentro de la base térmica. Enchufe la Multi-Cooker a un tomacorriente de pared. La Multi-Cooker emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con 4 guiones (- - - -).

1. Para porciones individuales de comida.
2. Agregue agua hasta el nivel que desea, según el peso o la cantidad de alimentos que va a cocinar, y verifique que los alimentos estén bien sumergidos. Tenga en cuenta que al agregar la comida aumentará el nivel de agua en la olla.
3. Presione el botón SOUS VIDE (cocción al vacío) y ajuste el tiempo y la temperatura según su preferencia.

NOTA: Consulte la guía de cocción Sous Vide para obtener orientación sobre las temperaturas y los tiempos de cocción.

4. Coloque la tapa en la parte superior, no es necesario bloquearla, abra la válvula de liberación de vapor.
5. Presione start/stop (▷×) y deje que el agua se caliente. La barra de estado indica cuando el proceso de calentamiento está en curso y la pantalla parpadeante indica que se necesita más tiempo para alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez que se alcanza la temperatura correcta, la unidad mostrará la hora establecida.

NOTA: Si el agua que se agregó supera la temperatura seleccionada, la pantalla mostrará "Hot" (caliente) y la barra de estado parpadeará.

6. Retire con cuidado la tapa y sumerja completamente la bolsa de comida sellada al vacío en el agua.
7. Vuelva a colocar la tapa y no la bloquee. Deje que los alimentos se cocinen durante el tiempo programado.
8. Una vez que se complete la cocción, la unidad se apagará y podrá retirar su bolsa de comida de forma segura con un par de pinzas.

CONSEJOS Y TRUCOS PARA SOUS VIDE (cocción al vacío):

1. Para reducir el tiempo de precalentamiento, puede usar agua caliente del grifo o un hervidor para calentar inicialmente el agua antes de verterla dentro de la olla.
2. Evite levantar o retirar la tapa con frecuencia durante el proceso de precalentamiento.
3. Para garantizar una cocción uniforme, coloque los ingredientes en una capa uniforme al sellar y no los superponga una vez sumergidos.
4. Para los alimentos que tengan puntas, como camarones o langosta (con cola), envuélvalos en papel de aluminio para evitar que se perfora la bolsa.
5. Espere hasta que el agua se haya precalentado para sumergir sus ingredientes sellados. Esto permitirá una cocción precisa y uniforme.
6. Para evitar que los alimentos floten, coloque un objeto pesado, por ejemplo una cuchara para servir, una taza de café o un tazón de cerámica, sobre la bolsa.
7. Use pinzas para sumergir o retirar los ingredientes en las bolsas, ya que el agua estará muy caliente.
8. Para lograr un acabado crujiente en proteínas o vegetales, dórelos en una parrilla, bajo un gratinador o en una sartén caliente con mantequilla o aceite. Antes de dorarlos, seque bien los alimentos con toques suaves para que se caramelicen.

USO DE LA FUNCIÓN DE ESTERILIZACIÓN

LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE UTILIZAR LA FUNCIÓN DE ESTERILIZACIÓN.

ADVERTENCIA: SI NO SE SIGUEN LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDEN OCURRIR LESIONES PERSONALES GRAVES, COMO QUEMADURAS POR CONTENIDOS CALIENTES, O DAÑOS MATERIALES.

Coloque la Multi-Cooker sobre una superficie plana y nivelada, y coloque la olla de cocción dentro de la base térmica. Enchufe la Multi-Cooker a un tomacorriente de pared. La Multi-Cooker emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con 4 guiones (- - - -).

1. Coloque la rejilla para cocción al vapor en el fondo de la olla y agregue aprox. 300 ml de agua.
2. Agregue los artículos que desea esterilizar, y asegúrese de que las botellas o los frascos estén boca abajo.
3. Coloque la tapa y bloquéela girándola en sentido horario hasta la posición LOCKED (bloqueada).
4. Gire el selector de liberación de vapor a la posición "Seal" (cierre hermético).
5. Presione el botón Sterilize (esterilizar).

NOTA: El tiempo y la presión no se pueden ajustar en esta configuración.

6. Presione START/STOP (iniciar/detener).

NOTA: La Multi-Cooker necesita alcanzar la presión adecuada antes de que pueda comenzar la esterilización. Cuando todas las luces de la barra de estado están encendidas, la Multi-Cooker ha alcanzado el nivel de presión correcto y está lista para comenzar a esterilizar.

7. Transcurrido el tiempo de esterilización, la Multi-Cooker pasará al modo de espera y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).
8. Una vez que se haya liberado la presión de la unidad, podrá abrir la tapa de manera segura.

NOTA: durante la esterilización, se acumulará vapor en la Multi-Cooker, por lo que al levantar la tapa, utilice un guante de cocina o manopla para protegerse la mano.

USO DE LA FUNCIÓN SIMMER (COCCIÓN LENTA)

Coloque la olla en la base térmica. Enchufe la Multi-Cooker a un tomacorriente de pared. La Multi-Cooker emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con 4 guiones (- - - -).

1. Agregue agua hasta el nivel que desea.

NOTA: No exceda el límite de la línea MAX dentro del recipiente.

2. Seleccione el botón SIMMER (cocción lenta) y ajuste el tiempo y la temperatura según su preferencia. Use la configuración de temperatura HI (alta) para que el agua hierva y luego use la configuración de temperatura LO (baja) para la cocción lenta.
3. Presione START/STOP y deje que el agua se caliente a la temperatura seleccionada. La barra de estado indica cuando el proceso de calentamiento está en curso. Cuando todas las luces de la barra de estado están encendidas, el agua ha alcanzado la temperatura adecuada.
4. Agregue los alimentos a la olla de cocción y no coloque la tapa en la Multi-Cooker.

NOTA: Cuando hierve o cocina a fuego lento salsas y sopas espesas, se pueden formar puntos calientes que hacen que la comida haga burbujas y salpique. No deje de supervisar la cocción y revuelva con frecuencia y con cuidado el contenido.

5. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM (mantener caliente). La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que pulse el botón START/STOP. Después de 4 horas en el modo KEEP WARM (mantener caliente), la Multi-Cooker entrará en modo de espera y la pantalla se iluminará con cuatro guiones.

CAMBIAR UNA CONFIGURACIÓN

Es fácil cambiar las funciones durante la cocción.

Presione el botón START/STOP y luego seleccione la nueva función de cocción que desea. Un nuevo temporizador parpadeará en la pantalla y la función seleccionada también parpadeará. Seleccione el tiempo, la presión y/o la temperatura que desea. Presione el botón START/STOP y la nueva función comenzará a precalentarse.

Para cambiar el tiempo de cocción:

Puede cambiar el tiempo de cocción antes de que comience la cocción. Para ello, presione los botones + y - antes de presionar START/STOP. Presione y suelte para cambiar lentamente. Mantenga presionado para cambiar rápidamente. Si se pasa de la temperatura o el tiempo que desea, presione el botón opuesto.

Para cambiar la presión:

Puede modificar la presión en determinadas funciones preconfiguradas antes de que comience la cocción. Para ello, presione los botones TEMP/PRESSURE + y - o el botón TURBO PRESSURE, antes de presionar START/STOP.

Para cambiar la temperatura:

Puede cambiar la temperatura en determinadas funciones antes de que comience la cocción. Para ello, presione los botones TEMP/PRESSURE + y - antes de presionar START/STOP.

CUIDADO Y LIMPIEZA

La limpieza solo debe hacerse cuando la Crock-pot® Turbo Multi-Cooker esté fría y desenchufada. Deje que la Multi-Cooker se enfríe por completo antes de limpiarla. No use la olla de cocción extraíble sobre las hornallas, dentro de un horno microondas o dentro de un horno común. Use la olla solo dentro de la base térmica Crock-pot® Turbo Multi-Cooker. Lave la junta de sellado y la tapa a mano con agua tibia y jabón. Seque bien todas las piezas.

Olla de cocción:

Siempre retire la olla de la base térmica con las dos manos y levántela directamente hacia arriba. Si no lo hace, puede rayar el exterior de la olla (consulte la figura 3).

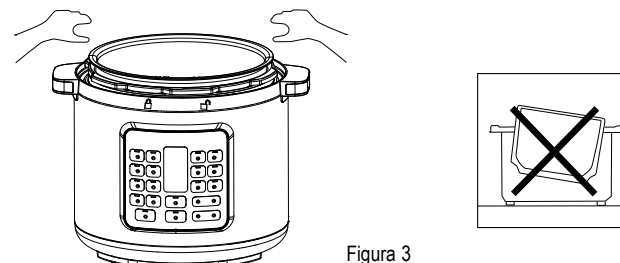


Figura 3

Exterior

Limpie el exterior de la base térmica con un paño húmedo y seque con un paño seco. NO use abrasivos, esponjas ni productos químicos fuertes, ya que dañarán las superficies. Para evitar daños en la Multi-Cooker, no la limpie con productos alcalinos. Utilice solo un paño y un detergente suaves. No sumerja nunca la base térmica, el cable de alimentación ni el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.

Recolector de condensación

Vacíe el agua acumulada en el recolector de condensación después de cada uso. Lave con agua tibia y jabón.

Tapa y junta de sellado

Siempre examine la junta antes de cada uso. La junta de sellado de silicona en el interior de la tapa de la Multi-Cooker puede deteriorarse con el tiempo. Retire la junta de sellado para limpiarla cuando sea necesario. Limpie a mano con agua tibia y jabón, seque bien y vuelva a colocar la junta de sellado en la tapa antes de usar. Deje la tapa en posición invertida para guardarla, ya que esto también prolongará la vida útil de la junta. Es posible que deba reemplazar la junta de sellado cada 1 o 2 años, según la frecuencia con que la use. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Crock-pot® para solicitar piezas de repuesto.

Válvula de liberación de vapor

Verifique que la válvula de liberación de vapor no tenga residuos antes de comenzar a usar la Multi-Cooker. Retire la válvula y límpiela con cuidado. Verifique que esté bien seca antes de reemplazarla.

Tapón de difusión de vapor

Verifique que el tapón de difusión de vapor no tenga residuos antes de comenzar a utilizar la Multi-Cooker. El tapón de difusión de vapor se ajusta a presión en la tapa que cubre la válvula de liberación de vapor. Retire el tapón de difusión de vapor. Para ello, agarre, levante y quite la tapa, y limpie con cuidado. La válvula de liberación de vapor se puede quitar de la misma manera para limpiarla con cuidado y volver a colocarla antes de usar.

Tapa de la válvula de liberación de vapor

La tapa de la válvula de liberación de vapor se encuentra en la parte inferior de la tapa. Verifique que no tenga residuos antes de comenzar a utilizar la Multi-Cooker. Para limpiar, retire con cuidado la tapa y límpiela con agua tibia y jabón. Presione la tapa nuevamente en su lugar una vez que finaliza la limpieza.

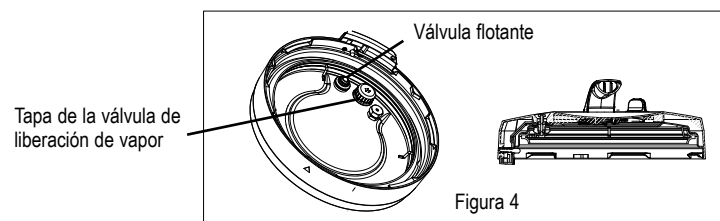
PARTE INFERIOR DE LA TAPA

Válvula flotante

Presione suavemente la válvula hacia arriba y hacia abajo 2-3 veces y verifique que no haya residuos antes de comenzar a utilizar la Multi-Cooker.

Pasador de bloqueo de la tapa

Presione suavemente el pasador y verifique que no haya residuos antes de comenzar a utilizar la Multi-Cooker.



NOTA:

1. La condensación puede acumularse dentro de la base térmica debajo de la olla de cocción extraíble. Esto es normal. Deje enfriar y luego seque con un paño de cocina.
2. Siempre verifique que cada componente (olla, válvulas, junta, etc.) esté completamente seco antes de volver a colocarlo en la Multi-Cooker.
3. Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario. Cualquier servicio que vaya más allá de lo descrito en la sección de Limpieza debe ser realizado únicamente por un representante de servicio autorizado. Consulte la garantía disponible en línea.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Asunto	Pregunta	Solución
El botón	Mi Multi-Cooker no se enciende	Verifique que el tomacorriente funcione correctamente
		Asegúrese de que la Multi-Cooker esté enchufada
		Llame al número de teléfono de servicio de atención al cliente.
Punto de cocción de los alimentos	Mi comida no estaba lo suficientemente cocida	Verifique que haya seleccionado la configuración de cocción adecuada
		Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada y bloqueada, y que la válvula de liberación de vapor esté en la posición de "Seal" (cerrada).
		Consulte la receta para ver si seleccionó la presión, la temperatura y tiempo adecuados.
		Asegúrese de que no se haya interrumpido la energía
	Mi comida estaba demasiado cocida	Verifique que la olla tenga suficiente líquido para generar el vapor y la presión necesarios. Se debe usar un mínimo de 1 taza (250 ml) de líquido para cocinar a presión. Nunca llene la olla por encima de la línea "MAX".
		Asegúrese de que la olla estaba al menos llena hasta la mitad
Programación	¿Puedo establecer un tiempo para el programa Brown/Sauté (dorar/saltear)?	Como la función de saltear generalmente requiere toda su atención, es posible que esto no sea necesario. Sin embargo, puede seleccionar un tiempo si así lo desea.
	¿Puedo cambiar la función de cocción, el tiempo o la temperatura una vez que los alimentos se están cocinando?	Sí, para cambiar la función de cocción, pulse START/STOP (▷×) y seleccione una nueva función de cocción. Cambie el tiempo y la temperatura que sean necesarios para la comida. Presione nuevamente START/STOP (iniciar/detener) (▷×). El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento.
	¿Se pueden usar la olla de cocción y la tapa sobre las hornallas o en el horno?	La olla y la tapa no son aptas para horno. Tampoco se pueden usar sobre las hornallas o en el horno.
Cocción	Detuve el proceso de cocción y cambié la configuración de presión, y ahora la Multi-Cooker se está precalentando otra vez.	Si se detiene un ciclo de cocción y se inicia uno nuevo, la Multi-Cooker puede mostrar "HEAT" hasta que se alcance la nueva presión.
	Hay una fuga de vapor en la Multi-Cooker	• Es normal que salga una pequeña cantidad de vapor de la válvula flotante antes de que la Multi-Cooker esté presurizada. • Si sale vapor del perímetro de la tapa, esto significa que la tapa no se ha cerrado ni bloqueado correctamente.
Tapa	Tengo problemas para quitar la tapa.	Hay un mecanismo de seguridad que impide retirar la tapa cuando hay presión en la Multi-Cooker. Para despresurizar la unidad, gire la válvula de liberación de vapor a la posición de "Release" (abierta). Consulte la sección de liberación de presión para obtener más instrucciones.
Función Turbo	He seleccionado incorrectamente la función Turbo. ¿Cómo anulo la selección?	Presione nuevamente el botón Turbo para anular la selección y volver al tiempo de cocción original

CÓDIGOS DE ERROR

Error	Solución
La "TAPA" parpadea y emite pitidos	Verifique que la tapa esté bien cerrada y en la posición  LOCKED, y que  esté alineado con  .
Se muestra "E1"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multi-Cooker y comuníquese con el centro de servicio.
Se muestra "E2"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multi-Cooker y comuníquese con el centro de servicio.
Se muestra "E3"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multi-Cooker y deje que se enfríe por completo. Una vez que la Multi-Cooker se haya enfriado, revise todas las partes de la tapa. Gire la tapa a la posición LOCKED  . Verifique que el selector de liberación de vapor esté en la posición "Seal" (cierre hermético)  (cerrado). Si este código de error vuelve a ocurrir, desenchufe la Multi-Cooker y comuníquese con el centro de servicio.
Se muestra "E5"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multi-Cooker y deje que se enfríe por completo. Una vez que la Multi-Cooker se haya enfriado, retire la tapa y revise la olla de cocción. No utilice la tapa con las funciones BROWN/SAUTE y SIMMER. Cuando utilice las funciones SLOW COOK, SOUS VIDE y KEEP WARM, verifique que el selector de liberación de vapor esté en la posición "Release" (abierto) antes de iniciar el ciclo de cocción.
Se muestra "E6"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multi-Cooker y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, retire la tapa y revise la olla de cocción. Agregue líquido si es necesario. Asegúrese de utilizar un mínimo de 250 ml de líquido dentro de la olla de cocción extraíble. Si utiliza una función de cocción a presión, asegúrese de que el selector de liberación de vapor esté en la posición "Seal" (cierre hermético)  (cerrado).
Se muestra "E7"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multi-Cooker y comuníquese con el centro de servicio.
Se muestra "EU"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multi-Cooker y comuníquese con el centro de servicio.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Consejos y sugerencias para aprovechar al máximo su Crock-pot® Turbo Multi-Cooker: Vaya al sitio web de Crock-pot® en www.crockpot.co.uk para descubrir más recetas, sugerencias, consejos y mucho más.

Con su Crock-pot® Turbo Multi-Cooker puede preparar una gran variedad de deliciosas comidas, snacks y postres. Los alimentos tienen diferentes tiempos de cocción, por lo tanto, a veces es necesario un poco de prueba y error para lograr los tiempos de cocción adecuados.

1. Para usar su Multi-Cooker, consulte el manual del propietario de su Crock-pot® Turbo Multi-Cooker.
2. Nunca llene la olla por encima de la línea de MAX.
3. No deje la Multi-Cooker enchufada cuando no esté en uso.
4. Asegúrese de que la Multi-Cooker esté alejada de los gabinetes y las paredes cuando la usa.
5. La olla de cocción está diseñada para usar solo en esta Multi-Cooker. No lo use sobre las hornallas, en el microondas o en el horno común.
6. La rejilla para cocción al vapor incluida está diseñada para utilizar solamente en esta Multi-Cooker. No debe dañar la superficie de la olla de cocción.
7. Cuando quite la tapa, use una agarradera para tomar el mango de la tapa y levántelo alejado de su cuerpo para permitir que escape el vapor.
8. Coloque siempre un posavillos o una agarradera debajo de la olla si se retira de la base térmica.
9. No deje la rejilla para cocción al vapor sumergida en agua durante periodos prolongados.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA COCCIÓN LENTA

Si está cocinando a fuego lento, puede usar primero la función BROWN/SAUTÉ, que le permite dorar carnes y vegetales al principio, pero también le permite espesar salsas al final. Dorar la carne antes de cocinarla a fuego lento no solo le da un lindo color a sus comidas, sino que también ayuda a sellar los jugos y sabores, manteniendo la carne jugosa y tierna.

- Para espesar una cazuela al final de la cocción, use la función BROWN/SAUTÉ y revuelva una pequeña cantidad de harina de maíz con agua. Deje cocinar a fuego lento, revolviendo hasta que espese.
- Cuando utilice la función SLOW COOK, asegúrese de que el selector de liberación de vapor esté en la posición "Release" (abierto).
- Cuando se utiliza la función de COCCIÓN LENTA, la Multi-Cooker no recupera el calor perdido rápidamente, así que solo levante la tapa si es necesario o si la receta le indica que lo haga. Para controlar los resultados de la cocción lenta durante el ciclo de cocción, se recomienda quitar rápidamente la tapa, comprobar y luego volver a colocarla rápidamente. Los diferentes cortes y grosores de carnes y vegetales tienen tiempos de cocción distintos.
- No es raro que la carne se cocine más rápido que las verduras de raíz. Por eso, recomendamos picar todas las verduras a un tamaño pequeño similar. La carne se puede cortar en trozos más grandes porque si se corta demasiado pequeña, se desmenuzará una vez cocida y ablandada.
- La cocción lenta reduce la evaporación, lo que hace que se conserven los sabores y jugos. Tenga esto en cuenta cuando prepare sus propias recetas, ya que es posible que no necesite tanto líquido como cuando usa otros métodos de cocción.

Temperatura	Sugerencias de temperatura	Ideas de recetas
Alta	Utilice esta configuración para recetas que requieran tiempos de cocción más cortos, generalmente de 4 a 6 horas.	Ideal para salsas, chile, platos con patatas, platos con queso, alitas de pollo y albóndigas en salsa
Baja	Utilice esta configuración para recetas que requieran tiempos de cocción más largos. Esta configuración se usa generalmente para recetas que requieran tiempos de cocción de más de 8 horas. Ideal para cortes de carne menos tiernos.	Ideal para cortes de carne menos tiernos, carnes estofadas, frijoles secos, sopas y guisos

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA COCINAR AL VACÍO (SOUS VIDE)

- Para la cocción al vacío, es necesario que todos los alimentos estén completamente sellados al vacío primero. Para ello, se pueden utilizar bolsas y selladores al vacío FoodSaver®.
- Llene la olla hasta la mitad aproximadamente para alimentos más grandes y pesados y 2/3 de su capacidad para alimentos más livianos. Verifique que todos los alimentos estén completamente sumergidos antes de cocinarlos.
- Llene la olla con agua tibia para reducir el tiempo que se necesita para alcanzar la temperatura deseada.
- Durante la cocción al vacío, no es necesario bloquear la tapa; simplemente colóquela en la parte superior de la olla cuando haya agregado la comida con la válvula de vapor abierta.
- Si la comida no se va a consumir de inmediato, sumerja la bolsa en agua helada para reducir rápidamente la temperatura. Refrigere hasta alcanzar la temperatura necesaria y cuando esté lista, vuelva a calentar los alimentos hasta que la temperatura interna sea superior a 165 °F (75 °C).
- Cuando se complete la cocción al vacío, puede dorar las carnes para realzar el sabor y darles color.

GUÍA DE COCCIÓN AL VACÍO

Alimentos	Grosor recomendado	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción
Vaca			
Filete, solomillo, ojo de bife, chuletón, chuletas	2-5 cm	49 °C o más	1-1.5 horas
Naga, cuadril, tapa de nalga	8-12 cm	56 °C o más	24 horas
Carne para estofado, rabo de vaca	2-5 cm	56 °C o más	8-10 horas
Cordero			
Cuadril, filete, chuletas, costillar	4-6 cm	49 °C o más	1-2 horas
Paleta, pata, brazuelo	8-10 cm	56 °C o más	8-10 horas
Cerdo			
Chuletas, lomo	2-4 cm	56 °C o más	4 horas
Panceta, costillas			
Ave			
Pechuga de pollo	3-5 cm	62 °C	1-2 horas
Muslo de pollo	3-5 cm	65 °C	1-2 horas
Muslo de pollo (con hueso)	3-6 cm	82 °C	1.5-3 horas
Pechuga de pato	3-5 cm	64 °C	2-4 horas
Pescado			
Filetes	2-4 cm	50 °C o más	1 hora
Pescado entero	4-6 cm	60 °C	1-1.5 horas
Mariscos			
Gambas	1-3cm	60 °C	1 hora
Langosta	4-6 cm	60 °C	1 hora
Vieiras	2-4 cm	60 °C	1 hora
Vegetales			
Vegetales tiernos	1-5 cm	83 °C o más	1 hora
Vegetales de raíz	1-5 cm	83 °C o más	1-1.5 horas

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En el caso de que el electrodoméstico no funcione pero esté cubierto por la garantía, devuélvalo en el lugar donde lo compró para que se lo reemplacen. Tenga en cuenta que se le exigirá un comprobante de compra válido. Para obtener asistencia adicional, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Consumidor al: Reino Unido: 0800 028 7154 | España: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Para todos los demás países, llamar al +44 800 028 7154 Pueden aplicar tarifas internacionales. También puede comunicarse mediante un correo electrónico a: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTÍA

Por favor, guarde su recibo, ya que esto será necesario para cualquier reclamación cubierta por esta garantía. Este aparato tiene una garantía de 2 años después de la compra, como se describe en este documento.

Durante este período de garantía y en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un defecto de diseño o fabricación, llévelo al lugar donde se hizo la compra, con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y beneficios cubiertos por esta garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se ven afectados por esta garantía. El ejercicio de sus derechos legales en caso de algún defecto es gratuito.

Solo la empresa de Newell correspondiente, que se establece a continuación ("Newell"), tiene derecho a cambiar estos términos. Newell se compromete, dentro del período de garantía, a reparar o reemplazar el aparato o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, siempre que:

- usted notifique inmediatamente el problema al lugar de la compra o a Newell; y
- el aparato no haya sido alterado ni dañado de ninguna manera, usado indebidamente, reparado o alterado por una persona que no esté autorizada por Newell.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, abusos, uso con voltaje incorrecto, actos de la naturaleza, eventos fuera del control de Newell, reparación o alteración por parte de una persona que no sea una persona autorizada por Newell o por incumplimiento de las instrucciones de uso, no están cubiertos por esta garantía. Además, el desgaste normal, incluido, pero no limitado a, decoloración menor y rayaduras no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos bajo esta garantía solo se aplicarán al comprador original y no se extenderán para uso comercial o comunitario.

Si su aparato incluye una garantía específica del país o un prospecto de garantía, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en lugar de la presente garantía o póngase en contacto con su concesionario autorizado local para obtener más información.

Este dispositivo está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EU con el símbolo de un contenedor de residuos tachado. Este marcado informa que este equipo no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su funcionamiento. El usuario del aparato está obligado a entregarlo a los recolectores de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Los puntos de recogida están gestionados, entre otros, por mayoristas y minoristas de estos equipos, y por unidades organizativas municipales que realizan actividades de recogida de residuos. La correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contribuye a evitar consecuencias perjudiciales para la salud humana y el entorno natural derivadas de la presencia de componentes peligrosos, y del almacenamiento y tratamiento inadecuados de dichos aparatos.

Si tiene alguna pregunta sobre reclamaciones cubiertas por esta garantía, póngase en contacto con:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polonia

España: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Reino Unido: 0800 028 7154

Para todos los demás países, llamar al +44 800 028 7154

Pueden aplicar tarifas internacionales.

También puede enviar un correo electrónico a CrockpotEurope@newellco.com



INFORMACIÓN SOBRE CONSUMO DE ENERGÍA Y GESTIÓN DE ENERGÍA:

Consumo de energía en modo de espera: Cuando el aparato no está realizando su función principal, consume como máximo 0.6 W de potencia.

Gestión de energía: El aparato dispone de una función automática de gestión de energía y pasará automáticamente al modo de espera transcurridos 20 minutos.

ITALIANO

INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

ATTENZIONE: LA MANCATA OSSERVANZA DI IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI, COMPRESI USTIONI DA CONTENUTO CALDO O DANNI ALLE PROPRIETÀ

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di lesioni personali, incendi e scosse elettriche, tra cui:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE QUESTO PRODOTTO.** Conservare questo manuale come riferimento.
2. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini.
3. **AVVERTENZA:** Per proteggersi da scosse elettriche e danni al prodotto, non cuocere direttamente sulla base riscaldante. Cuocere solo nella pentola di cottura rimovibile in dotazione.
4. **AVVERTENZA –** Rischio di lesioni: L'uso improprio dell'apparecchio può provocare lesioni personali, scosse elettriche o danni all'apparecchio stesso. Utilizzare l'apparecchio sempre secondo le istruzioni. Non utilizzare accessori, attacchi o parti di ricambio non raccomandati dal produttore.
5. Non collegare o accendere il Multi-Cooker senza aver inserito la pentola di cottura.
6. Non utilizzare il Multi-Cooker senza cibo o liquidi nella pentola di cottura.
7. Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di montare o smontare componenti e prima di pulirli. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirli. Per scollegare, portare tutti i comandi su OFF, quindi scollegare il cavo di alimentazione dalla presa. Non scollegare tirando il cavo.
8. Questa pentola multicooker deve essere posizionata in una posizione stabile, con le maniglie posizionate in modo da evitare la fuoriuscita dei liquidi.
9. **AVVERTENZA:** Prestare attenzione nel sollevare e rimuovere il coperchio dopo la cottura. Inclinare sempre il coperchio lontano da sé, poiché il vapore è caldo e può provocare gravi ustioni. Non posizionare mai il viso sopra la Multi-Cooker. Si raccomanda al consumatore di utilizzare una presina per rimuovere il coperchio in modo da ridurre il rischio di ustioni.
10. Questo apparecchio genera calore e contenuti caldi durante l'uso. Non toccare le superfici calde. Usare maniglie o manopole.
11. Dopo l'uso, la base riscaldante è soggetta a calore residuo. Non toccare la base riscaldante dopo un ciclo di cottura. Lasciare raffreddare prima di maneggiare.
12. **ATTENZIONE –** Superficie calda: L'elemento riscaldante e le superfici adiacenti diventano calde durante l'uso e potrebbero rimanere calde per un po' di tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Evitare di toccare le superfici calde. Lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo sufficiente prima di pulirlo o riporlo. La base riscaldante e l'apparecchio generano calore durante l'uso e sono soggetti al calore residuo del ciclo di cottura. Non toccare la base riscaldante subito dopo aver rimosso la ceramica. Lasciare raffreddare prima di maneggiare.
13. Prestare la massima attenzione nello spostamento dell'apparecchio quando contiene liquidi caldi. Non usare il coperchio per trasportare il Multi-Cooker.
14. Non spostare o coprire il Multi-Cooker mentre è in funzione.

MISURE DI SICUREZZA PER LA COLLOCAZIONE

15. **AVVERTENZA:** Le fuoriuscite di cibo possono causare ustioni gravi. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Non far mai passare il cavo sul bordo del bancone e non utilizzare mai una presa sotto il bancone. Vedere ISTRUZIONI SPECIALI PER I CAVI DI ALIMENTAZIONE. Tenere i bambini lontani dall'area in cui si apre il prodotto dopo la cottura, poiché il liquido caldo potrebbe fuoriuscire e causare gravi ustioni.
16. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non posizionare o immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Evitare fuoriuscite di liquido sul connettore del cavo di alimentazione. Non utilizzare alcun apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato in qualsiasi modo. Non tentare di sostituire o giuntare un cavo danneggiato. Restituire l'apparecchio al produttore (vedere garanzia) per l'ispezione, la riparazione o la regolazione.
17. Non posizionare sopra o vicino a superfici bagnate o a fonti di calore come fornelli a gas o elettrici caldi, oppure in un forno caldo.
18. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
19. Prima dell'utilizzo inserire sempre completamente il cavo di alimentazione nel Multi-Cooker (solo nei modelli con cavo

staccabile), quindi collegare il cavo alla presa a muro.

20. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
21. Non utilizzare con programmatori, timer, adattatori wireless, prese o dispositivi simili che consentano il controllo remoto.
22. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. L'uso improprio può causare lesioni. Questo apparecchio non è destinato alla frittura di alimenti.
23. Destinato solo all'uso domestico sui piani di lavoro. Mantenere una distanza di 152 mm (6 pollici) dal muro e su tutti i lati. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana.
24. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
25. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
26. Non utilizzare la pentola per conservare gli alimenti e non riporla nel congelatore.
27. Eventuali riparazioni dovranno essere eseguite da un rappresentante del servizio di assistenza autorizzato.
28. L'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Al termine della sua vita operativa, l'apparecchio deve essere consegnato correttamente a un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta e il riciclaggio dei vecchi elettrodomestici contribuisce in modo importante alla salvaguardia delle risorse naturali e garantisce uno smaltimento ecologico e sano.
29. **ATTENZIONE:** Evitare fuoriuscite di liquidi sul connettore
30. Dopo la cottura di carne con la pelle (ad esempio la lingua di bue) che potrebbe gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, si raccomanda di non forare la carne finché la pelle è gonfia per evitare scottature.
31. Per la cottura di alimenti pastosi, agitare delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare che il cibo fuoriesca.
32. Prima di ogni utilizzo, verificare che le valvole non siano ostruite. Vedere le istruzioni per l'uso
33. Utilizzare solo pezzi di ricambio del produttore conformi al modello in questione. In particolare, utilizzare un corpo e un coperchio dello stesso produttore indicati come compatibili
34. Il dispositivo aggiuntivo di deflazione (deflazione monouso) sul prodotto non può essere considerato un dispositivo di sicurezza.

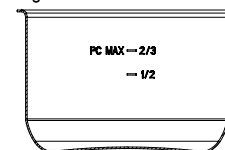


AVVERTENZA: PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA COTTURA A PRESSIONE

PRIMA DI UTILIZZARE LA FUNZIONE COTTURA A PRESSIONE LEGGERE TUTTE LE AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA COTTURA A PRESSIONE. Conservare questo manuale come riferimento.

AVVERTENZA: LA MANCATA OSSERVANZA DI IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI, COMPRESI USTIONI DA CONTENUTO CALDO O DANNI ALLE PROPRIETÀ.

1. Non utilizzare la funzione pentola a pressione per friggere a pressione con olio.
2. **AVVERTENZA:** Questo apparecchio cuoce sotto pressione quando si utilizzano le funzioni di cottura a pressione. L'uso improprio può provocare ustioni. Assicurarsi che l'unità sia chiusa correttamente prima di utilizzare la modalità di cottura a pressione.
3. **AVVERTENZA:** Non riempire l'unità oltre la linea di riempimento massimo, ovvero per 2/3. Quando si cucinano alimenti che si espandono durante la cottura, come riso o verdure secche, non riempire l'unità oltre il livello consigliato di 1/2 pieno. Un riempimento eccessivo può causare il rischio di intasare la Valvola di Rilascio del Vapore e di sviluppare una pressione eccessiva. Seguire tutte le istruzioni di cottura e le ricette.



4. Gli alimenti che si espandono durante la cottura (ad esempio il riso) non devono mai superare la tacca di 1/2.

NOTA: Il Multi-Cooker non può cuocere a pressione senza liquido. Assicurarsi che all'interno della pentola rimovibile venga utilizzata almeno 1 tazza (250 ml) di liquido.

5. Prima dell'uso controllare sempre che la Valvola del Bobber e la Valvola di Rilascio del vapore non siano intasate. Pulire quando necessario.

6. **AVVERTENZA:** Per ridurre il rischio di lesioni dovute a una pressione eccessiva, sostituire la guarnizione di tenuta del coperchio solo come consigliato dal produttore. Consultare le istruzioni per la cura e la pulizia.
7. **AVVERTENZA:** Posizionare il Multi-Cooker in modo che la valvola di emissione del vapore sia posizionata lontano dal corpo. Non posizionare mai alcuna parte del corpo, compresi viso, mani e braccia, sopra la Valvola di Rilascio del Vapore. Il vapore può provocare gravi ustioni.
8. Non coprire o ostruire la valvola di rilascio del vapore e/o la valvola del bobber con un panno o altri oggetti.
9. **AVVERTENZA:** Dopo la cottura a pressione, non aprire la pentola a pressione finché l'unità non si è raffreddata e tutta la pressione interna è stata rilasciata e la valvola del bobber non è completamente abbassata. Se il coperchio risulta difficile da rimuovere, ciò indica che la pentola è ancora sotto pressione – **NON FORZARE L'APERTURA DEL COPERCHIO**. Qualsiasi pressione sulla pentola può essere pericolosa. Vedi **RILASCIO PRESSIONE A FINE COTTURA**. Tentare di aprire l'apparecchio mentre è sotto pressione può provocare il rilascio improvviso di contenuto caldo e provocare ustioni, lesioni personali e/o danni materiali.
10. Modelli con timer a quadrante: se il timer non esegue il conto alla rovescia in modo accurato dopo che l'apparecchio ha raggiunto la pressione, scollegare l'apparecchio, attendere che si raffreddi e/o rilasci il vapore prima di aprirlo. Il prodotto potrebbe essere danneggiato.
11. Tenere presente che alcuni alimenti, come salsa di mele, mirtillo rosso, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli spezzati, tagliatelle, maccheroni, rabarbaro o spaghetti possono produrre schiuma, schiuma e schizzi e intasare il dispositivo di rilascio della pressione (Valvola di Rilascio del Vapore). Le ricette dove si utilizzano questi alimenti devono essere seguite attentamente per evitare problemi.
12. L'uso di parti, accessori o accessori non consigliati dal produttore può causare il rischio di lesioni personali, incendio e/o danni materiali.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO

AVVISI

1. Alcune superfici di tavoli e piani di lavoro non sono progettate per resistere al calore prolungato generato da determinati elettrodomestici. Non appoggiare la pentola multiuso calda su un tavolo in legno rifinito. Si consiglia di posizionare un sottopentola o un sottopentola sotto la pentola multiuso per evitare possibili danni alle superfici.
2. Durante il primo utilizzo di questo apparecchio, si potrebbe rilevare un leggero fumo e/o odore. Questo è normale per molti apparecchi a riscaldamento, l'effetto non si ripresenterà dopo alcuni utilizzi.
3. Prestare particolare attenzione nel posizionare la pentola su un piano cottura in ceramica o vetro liscio, un piano di lavoro, un tavolo o un'altra superficie. Senza la dovuta cautela, le superfici potrebbero graffiarsi. Collocare sempre un'imbottitura protettiva resistente al calore sotto la pentola prima di posizionarla su un tavolo, un piano di lavoro o un'altra superficie.
4. Durante la pressurizzazione potrebbe verificarsi la fuoriuscita di vapore dal bordo del coperchio.

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE

1. Per ridurre il rischio che una persona o un animale domestico rimanga impigliato o inciampi in un cavo più lungo, è previsto un cavo di alimentazione corto.

ISTRUZIONI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE:

Un corto cavo di alimentazione viene utilizzato per ridurre il rischio che venga afferrato dai bambini, che si impigli o che si inciampino su un cavo più lungo.

COMPONENTI DEL TURBO MULTI-COOKER CROCK-POT®

- | | |
|--|---|
| A Cavo di alimentazione | N Porta del cavo di alimentazione |
| B Pannello di controllo | PARTE INFERIORE DEL COPERCHIO |
| C Base riscaldante | O Anello di fissaggio della guarnizione |
| D Perno di bloccaggio del coperchio | P Coperchio della Valvola di Rilascio del Vapore |
| E Manico del coperchio | Q Valvola Bobber |
| F Coperchio | R Guarnizione di tenuta |
| G Tappo di diffusione del vapore | S Cucchiaino di plastica |
| H Pentola di cottura | T Griglia per la cottura a vapore |
| I Manopola di Rilascio del Vapore | |
| J Valvola Bobber | U Tasti di selezione dell'ora |
| K Schermo di visualizzazione | |
| L Valvola di Rilascio del Vapore | |
| M Collettore di condensa | |

CONOSCERE IL TURBO MULTI COOKER CROCK-POT®

1. **LEGGERE TUTTE LE IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA A PRESSIONE PRIMA DI UTILIZZARE LA FUNZIONE DI COTTURA A PRESSIONE.** Conservare questo manuale come riferimento.
AVVERTENZA: LA MANCATA OSSERVAZIONE DELLE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI, TRA CUI USTIONI DA CONTENUTO CALDO O DANNI ALLA PROPRIETÀ
2. La cottura a pressione è un modo ideale per creare pasti veloci e saporiti. La cottura a pressione è un metodo di cottura degli alimenti in liquidi (acqua, brodo, vino, ecc.) in una pentola sigillata. Il Multi-Cooker sigillata trattiene il vapore e crea pressione, aumentando la temperatura del liquido all'interno della pentola oltre il punto di ebollizione. L'aumento della temperatura del liquido e del vapore si traduce in tempi di cottura ridotti.
3. **Impostazione pressione ALTA** è 65 kPa (9,4 PSI). È adatto per un'ampia gamma di alimenti.
4. **Impostazione pressione BASSA** è 40 kPa (5,8 PSI). È più adatto a cibi delicati come filetti di pollo, pesce e alcune verdure.
5. **Impostazione pressione TURBO** è 110 kPa (15,9 PSI). È adatto per un'ampia gamma di alimenti, ad esempio tagli di carne più grandi che possono risultare duri, zuppe, peperoncino e pollo intero. Per ottenere i migliori risultati, gli alimenti delicati come il riso bianco non devono essere cotti con la modalità turbo.
6. **Impostazione MANTIENI CALDO:** Una volta completato il tempo di cottura, il Multi-Cooker passa automaticamente all'impostazione MANTIENI CALDO per evitare una cottura eccessiva e mantenere il cibo cotto caldo fino al momento di essere servito: perfetto per le famiglie impegnate, per chi va di corsa e per chi ha bisogno di orari dei pasti flessibili. Questa impostazione non è sufficientemente calda per cucinare e deve essere utilizzata solo per mantenere caldi i cibi cotti da servire.
7. **Pasti ideali per la cottura a pressione:** Zuppe, fondi, sformati, salse (ad es. sughi per pasta), carne, riso, verdure sode (barbabietola rossa, patate) e dessert (ad es. budino).
8. **Capienza:** Non riempire mai la pentola oltre la linea MAX. Gli alimenti che si espandono durante la cottura non devono mai superare la tacca di 1/2. Il Multi-Cooker non può cuocere a pressione senza liquido. Assicurarsi che all'interno della pentola rimovibile venga utilizzata almeno 1 tazza (250 ml) di liquido.
9. La pressione non aumenterà se il Quadrante di Rilascio del Vapore non è stato ruotato sulla posizione  della Chiusura.
10. Un riempimento eccessivo può causare il rischio di intasare la Valvola di Rilascio del Vapore e di sviluppare una pressione eccessiva.
11. La guarnizione e le valvole possono essere rimosse per la pulizia.
12. Una volta che la pressione aumenta, il Coperchio non deve essere aperto. I sensori di sicurezza assicurano che la pressione rimanga entro l'intervallo impostato.
13. La Manopola di Rilascio del Vapore è progettata per tenere la mano lontana dalla valvola di rilascio del vapore. Vedi Istruzioni **RILASCIO PRESSIONE A FINE COTTURA**.
14. Le funzioni di cottura a pressione richiedono liquido per funzionare. Se all'interno della pentola non c'è abbastanza liquido, sul display

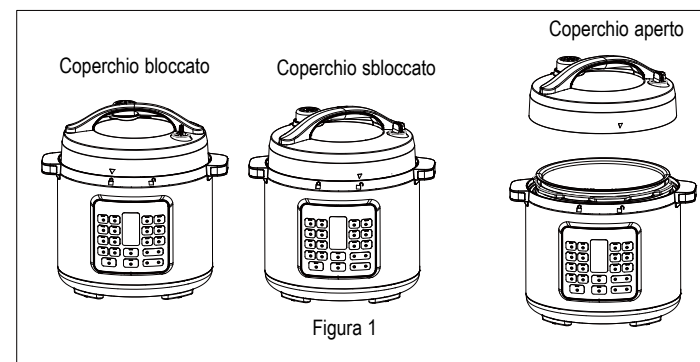
verrà visualizzato un errore. Vedi tabella CODICI DI ERRORE.

15. Al termine della cottura, il coperchio non deve essere aperto finché tutta la pressione non viene rilasciata e la Valvola Bobber non si abbassa completamente. **NON FORZARE L'APERTURA DEL COPERCHIO.** Questa operazione può essere eseguita utilizzando il metodo di rilascio naturale della pressione o il metodo di rilascio rapido della pressione spiegato.
16. Il tappo per la diffusione del vapore è progettato per aiutare a diffondere il vapore quando si rilascia la pressione dal Multi-Cooker. Il tappo deve essere premuto per adattarsi al coperchio e racchiudere la valvola di rilascio del vapore prima di utilizzare le funzioni pressurizzate del Multi-Cooker. Si consiglia di utilizzare sempre il tappo durante la cottura con la funzione TURBO PRESSIONE.
17. I tasti di selezione TEMPO (+ e -) vengono utilizzati per impostare il tempo di cottura. Per avanzare lentamente, è sufficiente premere il tasto + o - e rilasciarlo. Per avanzare rapidamente, tenere premuto il tasto + o -. Se è stata superata l'ora desiderata, è sufficiente premere il pulsante freccia opposta per tornare all'ora desiderata.
NOTA: Il timer può essere selezionato per tutti i programmi tranne Sterilizzazione e può essere modificato in qualsiasi momento durante la cottura premendo START/STOP (AVVIO/ARRESTO) (▷×) e selezionando una nuova funzione.
18. I tasti TEMP/PRESSURE (+ e -) possono essere utilizzati per selezionare la pressione di cottura desiderata (Hi o Lo). Ciascuna impostazione di cottura preimpostata seleziona automaticamente la pressione ottimale per quella selezione, ma può essere selezionata manualmente tramite questo tasto. Consultare la Guida alla cottura per le regolazioni disponibili.
19. Il pulsante TURBO PRESSURE (PRESSIONE TURBO) viene utilizzato per ridurre il tempo di cottura dell'85%*. La funzione TURBO PRESSURE non è compatibile con le funzioni Tradizionali non pressurizzate. (*rispetto a quando si cucina con impostazioni ad alta pressione)
20. I tasti TEMP/PRESSIONE (+ e -) possono essere utilizzati per selezionare la temperatura desiderata. Per avanzare lentamente, premere il tasto + o - e rilasciare. Per avanzare rapidamente, tenere premuto il tasto +/- . Consultare la Guida alla cottura per le regolazioni disponibili.
21. Il pulsante START/STOP (▷×) avvia e arresta una funzione di cottura. Deve essere premuto per passare da una funzione di cottura all'altra dopo che la cottura è iniziata.
22. Lo schermo del display mostra il tempo necessario per cuocere il cibo dal tempo selezionato in ore e minuti una volta preriscaldato il Multi-Cooker. Mentre il Multi-Cooker si sta preriscaldando, il display mostrerà "HEAT" ("CALORE"). Anche la barra di stato si illuminerà gradualmente e quando tutte e 5 le luci saranno accese, ciò indicherà che è stata raggiunta la temperatura/pressione desiderata.

Visita il sito web Crock-pot® all'indirizzo www.crockpot.co.uk per ulteriori informazioni, consigli, suggerimenti e ricette..

COME UTILIZZARE IL CROCK-POT® TURBO PRESSURE MULTI COOKER

1. **LEGGERE TUTTE LE AVVERTENZE E LE ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA COTTURA A PRESSIONE PRIMA DI UTILIZZARE LA FUNZIONE COTTURA A PRESSIONE.** Conservare questo manuale come riferimento.
AVVERTENZA: LA MANCATA OSSERVANZA DI IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI, COMPRESI USTIONI DA CONTENUTO CALDO O DANNI ALLE PROPRIETÀ.
2. Rimuovere tutti gli imballaggi, la carta e il cartone (compresi quelli situati tra la pentola e la base riscaldante). Leggere e conservare la documentazione e assicurarsi di consultare le informazioni sull'assistenza e sulla garanzia.
3. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario per sbloccarlo, allineandolo ▼ con ■. Rimuovere la guarnizione di tenuta dal coperchio e lavare la guarnizione e il coperchio in acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente la Guarnizione di Tenuta e il Coperchio prima di riattaccare la Guarnizione di Tenuta al Coperchio. Assicurarsi che la Guarnizione di Tenuta sia posizionata in modo uniforme e sicuro nel supporto della guarnizione. Se la Guarnizione di Tenuta non è nella posizione corretta, il Coperchio non potrà formare una tenuta e non potrà acquisire pressione.
4. Rimuovere la Pentola e il Raccoglitore di Condensa e lavarli in acqua calda e sapone. Asciugarli accuratamente prima di riposizionarli nel Multi-Cooker.
5. Aggiungere gli ingredienti desiderati alla Pentola. Posizionare il Coperchio sopra il Multi-Cooker e allineare ▼ con ■. Per bloccare, ruotare in senso antiorario, allineando ▼ con ■.



6. Collegare il Cavo di Alimentazione fornito alla Porta del Cavo di Alimentazione del multicooker.
7. Collegare l'altra estremità del Cavo di Alimentazione a una presa di corrente a muro.
8. Selezionare la funzione di cottura che si desidera utilizzare.
9. Il pulsante START/STOP (▷×) e l'ora sullo schermo lampeggeranno.
10. Selezionare la temperatura e la pressione desiderate utilizzando i tasti TEMP/PRESSURE + e - (se applicabile). Fare riferimento alla tabella della Guida alla cottura per consigli su tempi e temperature.
11. Premere il pulsante START/STOP (▷×). Per le funzioni di cottura a pressione, la parola "HEAT" ("CALORE") apparirà sullo schermo del display durante il tempo di preriscaldamento. Una volta preriscaldato il Multi-Cooker, il tempo di cottura selezionato verrà visualizzato sullo schermo del display e tutte e 5 le spie sulla barra di stato saranno illuminate.
12. **NOTA:** Per le funzioni di cottura a pressione, il tempo medio di preriscaldamento può variare a seconda del volume e della temperatura del cibo da cuocere. Questo può variare da 5 a 30 minuti.
13. Questo Multi-Cooker consente di ritardare l'inizio della cottura in modo che la cottura finisca quando necessario. Consultare la sezione House per utilizzare la funzione relativa al ritardo

14. Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, il Multi-Cooker emetterà nuovamente un segnale acustico e passerà automaticamente all'impostazione KEEP WARM (MANTIENI CALDO). La schermata del display passerà quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer che conterà fino a 4:00 (4 ore) o finché non si preme il pulsante START/STOP (▷X). Dopo 4 ore nell'impostazione KEEP WARM, il Multi-Cooker si spegnerà.
15. Per terminare una funzione di cottura in qualsiasi momento, premere il pulsante START/STOP (▷X).
16. Al termine, scollegare il Multi-Cooker e attendere che si raffreddi completamente prima di provare a pulirlo.
 - i. Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente all'impostazione KEEP WARM (MANTIENI CALDO). La schermata del display passerà quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer che conterà fino a 4:00 (4 ore) o finché non si preme il pulsante START/STOP (▷X). Dopo 4 ore nell'impostazione KEEP WARM, il Multi-Cooker entrerà in modalità standby e lo schermo del display si illuminerà con quattro trattini (----).

NOTA: Assicurarsi sempre che gli alimenti siano completamente cotti prima di consumarli.

Suggerimento:

1. Le impostazioni della cottura a pressione si trovano nella tabella Guida alla Cottura
2. Se il coperchio non è chiuso correttamente o se la manopola di Rilascio del Vapore non è in posizione di "Chiusura", il Multi-Cooker non può aumentare la pressione e sullo schermo del display apparirà un messaggio di ERRORE. Assicurarsi che la guarnizione di tenuta sia posizionata uniformemente nel coperchio. Consultare la tabella dei CODICI DI ERRORE
3. Durante il ciclo di cottura è normale che venga rilasciato del vapore attraverso la Valvola Bobber. Questo fa parte del normale funzionamento dell'unità.

NOTA: Il Multi-Cooker non può cuocere a pressione senza liquido. Assicurarsi che all'interno della pentola rimovibile venga utilizzata almeno 1 tazza (250 ml) di liquido.

AVVERTENZA: Durante la cottura, nel Multi-Cooker si accumulerà vapore, quindi quando si solleva il coperchio occorre utilizzare un guanto da forno per proteggere le mani.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE MANUALE PER LA COTTURA A PRESSIONE

Questa funzione consente all'utente di selezionare il proprio tempo di cottura a pressione che va da 1 minuto a 4 ore, con la selezione della temperatura tra Bassa o Alta e l'opzione di utilizzare PRESSIONE TURBO. Ciò è particolarmente adatto a quegli utenti che desiderano cuocere a pressione alimenti non coperti dalle nostre altre funzioni di cottura. Ciò offre inoltre all'utente una maggiore possibilità di reperire ricette da un'ampia gamma di fonti. Seguire le nostre linee guida per la Cottura a Pressione.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE PRESSIONE TURBO

La funzione PRESSIONE TURBO ridurrà il tempo di cottura selezionato dell'85%*. La funzione PRESSIONE TURBO può essere utilizzata con le impostazioni RISO/CEREALI, FAGIOLI/PEPERONCINO, CARNE, POLLAME, VAPORE, ZUPPA/STUFATO e MANUALE.

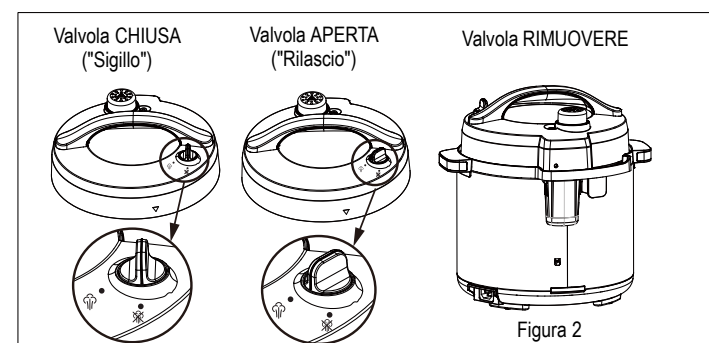
1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e regolare il tempo e la pressione come richiesto.
2. Premere il pulsante TURBO PRESSURE (PRESSIONE TURBO). Il tempo visualizzato sullo schermo si ridurrà dell'85% e sullo schermo verrà visualizzato "turbo". Se necessario, il tempo di cottura può essere ulteriormente modificato in base alle proprie preferenze.
3. Premere START/STOP (▷X) per iniziare la cottura.
4. Una volta trascorso il tempo di cottura, il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente all'impostazione KEEP WARM (MANTIENI CALDO). Assicurarsi sempre che gli alimenti siano completamente cotti prima di consumarli.

NOTA: La funzione TURBO PRESSURE (PRESSIONE TURBO) non può essere utilizzata con impostazioni non pressurizzate (tradizionali) o quando il Multi-Cooker è impostato su Bassa Pressione.

*rispetto alla cottura con impostazioni ad Alta Pressione.

RILASCIO DELLA PRESSIONE AL TERMINE DELLA COTTURA

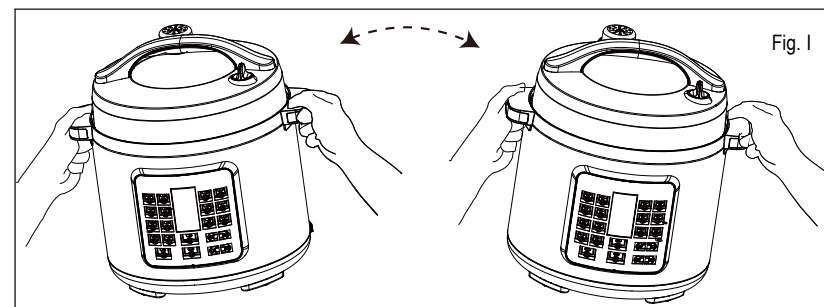
- A. Metodo di rilascio naturale della pressione: Una volta completato il ciclo di cottura, lasciare che il Multi-Cooker rilasci naturalmente la pressione attraverso la Valvola Bobber. L'unità si raffredderà gradualmente da sola. A cottura ultimata attendere almeno 10 minuti. Se si utilizza un volume maggiore di alimenti e liquidi, l'operazione può richiedere fino a 20 minuti. Quindi, ruotare il quadrante di Rilascio del Vapore sulla posizione "Rilascio". (vedi Figura 2). Non posizionare alcuna parte della mano o del corpo sopra l'uscita del vapore sulla parte superiore della valvola, poiché il vapore è molto caldo e può ustionare la pelle. La pressione è stata rilasciata quando dalla valvola non fuoriesce più vapore e la valvola del bobber è abbassata. Solo allora è sicuro rimuovere il coperchio e servire gli alimenti. Quando si solleva il coperchio, utilizzare un guanto da forno per proteggere le mani.
- B. Il metodo di Rilascio Rapido della Pressione deve essere utilizzato con cautela: Ruotare il quadrante di Rilascio del Vapore sull'impostazione "Rilascio" (vedi Figura 2). Il vapore verrà rilasciato rapidamente dalla Valvola di Rilascio del Vapore. Non posizionare alcuna parte della mano o del corpo sopra lo sfuocato del vapore sulla parte superiore della valvola, poiché il vapore è estremamente caldo e può causare ustioni alla pelle. Utilizzare questo metodo con cautela quando si cucinano ingredienti liquidi come sformati, zuppe, brodi, fagioli e legumi. Non utilizzare mai questo metodo durante la cottura del riso, poiché il riso tende ad essere molto delicato. Per questi tipi di alimenti si consiglia il rilascio naturale della pressione per evitare perdite di liquido durante il rilascio della pressione. La pressione è stata rilasciata quando dalla valvola non fuoriesce più vapore e la valvola del bobber è abbassata. Solo allora è sicuro rimuovere il coperchio e servire gli alimenti. Quando si solleva il coperchio, utilizzare un guanto da forno per proteggere le mani.



AVVERTENZA: Durante la cottura a pressione di alimenti con un contenuto di grassi più elevato (tipo carni con grasso visibile o pollame con pelle e grasso visibile) o cibi più densi (come stufati, salse, zuppe pesanti, fagioli secchi, lenticchie e cereali come riso e orzo) possono formarsi bolle d'aria. Anche dopo aver rilasciato tutta la pressione, le bolle d'aria possono salire in superficie quando il coperchio viene aperto, a meno che non vengano disperse prima. Se le bolle d'aria non vengono disperse, gli alimenti caldi potrebbero fuoriuscire dalla pentola e provocare gravi ustioni.

1. Per eliminare le bolle d'aria, seguire questi passaggi:

- a. Verificare che la pressione sia stata rilasciata (la pressione è stata rilasciata quando il vapore non fuoriesce più dalla valvola e la valvola del bobber è abbassata). Successivamente, prima di aprire il coperchio, oscillare delicatamente la multicooker da un lato all'altro. Per oscillare, afferrare le maniglie e inclinare la cucina a sinistra, in modo che il lato destro della cucina si sollevi di 2 pollici dal piano di lavoro. Quindi oscillare verso destra in modo che il lato sinistro della pentola si sollevi di 2 pollici dal piano di lavoro (Fig. 1).
- b. Ripetere una volta. Verificare che la valvola bobber sia ancora abbassata prima di tentare di aprire il coperchio.



- **AVVERTENZA: NON FORZARE L'APERTURA DEL COPERCHIO.** Se non si apre facilmente, significa che il Multi-Cooker è ancora sotto pressione. Il contenuto è sottoposto a pressione estrema.
- Durante la cottura, nel Multi-Cooker si accumulerà vapore, quindi quando si solleva il coperchio utilizzare un guanto da cucina o un guanto per proteggere la mano.
- Per evitare l'aspirazione durante la rimozione o il fissaggio del coperchio, ruotare la Valvola di Rilascio del vapore in posizione "Rilascio" (aperta).
- Il vapore espulso dalla valvola di rilascio del vapore è molto caldo. Tenere il viso e le mani lontani dalle valvole durante il rilascio del vapore per evitare il rischio di lesioni personali.

COME UTILIZZARE IL RITARDO

Questo Multi-Cooker consente di ritardare l'inizio della cottura in modo che la cottura finisca quando necessario.

NOTA: La funzione DELAY (RITARDO) non è disponibile con le impostazioni BROWN/SAUTÉ, MANTIENI CALDO, SIMMER o SOUS VIDE.

NOTA: Non utilizzare la funzione RITARDO quando la ricetta contiene ingredienti deperibili come carne, pesce, uova o latticini, poiché potrebbero deteriorarsi.

1. Regolare le impostazioni del Multi-Cooker.
2. Dopo aver impostato il tempo di cottura, premere il pulsante DELAY (RITARDO). I pulsanti RITARDO e AVVIO/ARRESTO lampeggeranno e "0:30" lampeggerà sullo schermo del display, per indicare che il multicooker è stato programmato sull'impostazione del ritardo.
3. Premere i pulsanti + e - fino a raggiungere il numero di ore e minuti di cui si desidera ritardare il processo di cottura (ovvero, impostare l'intervallo di tempo in cui si desidera ritardare il ciclo di cottura).
4. Premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) (▷×) per avviare la funzione di ritardo. Il timer e il pulsante DELAY (RITARDO) smetteranno di lampeggiare, mentre il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) (▷×) continuerà a lampeggiare. Ciò indicherà che il Multi-Cooker è stato impostato sull'impostazione RITARDO. Lo schermo di visualizzazione eseguirà il conto alla rovescia del tempo di ritardo fino al raggiungimento di 0:00. Quando viene raggiunto 0:00, la spia DELAY si spegnerà e la spia START/STOP (▷×) smetterà di lampeggiare per indicare che il ritardo è terminato. La parola "HEAT" apparirà sullo schermo del display finché il Multi-Cooker non sarà completamente pressurizzato. Una volta raggiunta la pressione selezionata, il timer inizierà il conto alla rovescia.

Esempio:

Sono le 16:00 e vuoi avere una zuppa cotta e pronta in 2 ore per la cena delle 18:00. Vuoi impostare la macchina adesso in modo da essere libero di fare altre cose.

La funzione preimpostata (se invariata) cuocerà per 30 minuti ad Alta Pressione. Il tempo per aumentare la pressione varia in base all'umidità e alla temperatura dell'acqua, ma supponiamo che siano necessari 15 minuti per aumentare la pressione prima della cottura e 15 minuti per perdere pressione dopo la cottura. Pertanto, il tempo totale è di 1 ora.

Per avere lo stufato pronto entro le 18, dovrai ritardare l'inizio della cottura di circa 1 ora.

1. Premere (SOUP) ZUPPA
2. Lo schermo del display lampeggerà "0:30"
3. Premere il pulsante DELAY e impostare su "1:00"
4. Premere START/STOP (▷×)

COTTURA LENTA

Impostazione BASSA: Questa opzione è adatta per la bollitura e la cottura lenta. I tempi di cottura consigliati in modalità LOW (BASSA) sono dalle 6 alle 8 ore.

Impostazione ALTA: Questa opzione è per una cottura più veloce. I tempi di cottura consigliati in modalità HIGH (ALTA) sono dalle 2 alle 4 ore.

Impostazione MANTIENI CALDO: Una volta completato il tempo di cottura, il Multi-Cooker passa automaticamente all'impostazione MANTIENI CALDO per evitare una cottura eccessiva e mantenere il cibo cotto caldo fino al momento di essere servito: perfetto per le famiglie impegnate, per chi va di corsa e per chi ha bisogno di orari dei pasti flessibili. Questa impostazione non è abbastanza calda per cucinare e deve essere utilizzata solo per mantenere caldi i cibi cotti per servirli.

NOTA: Durante la cottura lenta, il livello di riempimento ideale per gli ingredienti è compreso tra 1/2 e 2/3. Non riempire mai la pentola oltre la linea MAX.

Grazie alla multifunzionalità di questo apparecchio, la funzione di cottura lenta funziona in modo leggermente diverso rispetto ai normali Multi-Cooker. Se si utilizza una ricetta per un Multi-Cooker di dimensioni simili, potrebbe essere necessario aumentare il tempo di cottura per l'utilizzo con questo modello.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE COTTURA LENTA

La funzione SLOW COOK (COTTURA LENTA) non utilizza la pressione nel processo di cottura, ma una certa pressione può formarsi all'interno dell'unità durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, assicurarsi che la manopola di rilascio del vapore sia nella posizione "Rilascio". Questa funzione cuocerà in modo simile alle slow ollas (pentole lente) standard, utilizzando temperature più basse e tempi di cottura più lunghi per ottenere pasti teneri e saporiti.

Posizionare il Multi-Cooker su una superficie piana e livellata.

Posizionare la pentola all'interno della base riscaldante. Collegare il Multi-Cooker a una presa a muro. Il

Il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e lo schermo del display si illuminerà con quattro trattini (- - - -).

1. Mettere gli alimenti e il liquido all'interno della pentola di cottura rimovibile.
2. Posizionare il Coperchio sul Multi-Cooker e allineare ▼ con . Per bloccare, ruotare in senso antiorario fino alla posizione LOCKED .
3. Ruotare la manopola di Rilascio del Vapore sulla posizione "Rilascio".

NOTA: Sebbene questa impostazione non utilizzi pressione durante il processo di cottura, durante la cottura potrebbe accumularsi una certa pressione all'interno dell'unità. Ecco perché è importante mantenere la manopola di Rilascio del Vapore in posizione "Rilascio".

4. Premere il pulsante COTTURA LENTA e regolare il tempo e la temperatura secondo necessità.
NOTA: Consultare la Guida alla cottura per scoprire le possibili regolazioni di tempo e temperatura.
5. Premere START/STOP (▷×). La funzione tempo inizierà il conto alla rovescia.
6. Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente all'impostazione KEEP WARM (MANTIENI CALDO). La schermata del display passerà quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer che conterà fino a 4:00 (4 ore) o finché non si preme il pulsante START/STOP (▷×). Dopo 4 ore nell'impostazione KEEP WARM, il Multi-Cooker si spegnerà.

Suggerimento: Le impostazioni di COTTURA LENTA sono riportate nella Guida alla cottura.

ATTENZIONE: Durante la cottura lenta, potrebbe formarsi del vapore nel Multi-Cooker, quindi quando si solleva il coperchio, utilizzare un guanto da cucina o una manopola per proteggere la mano.

GUIDA ALLA COTTURA

Funzione di cottura	Impostazioni predefinite	Regolazione della pressione	Regolazione della temperatura	Intervallo di tempo di cottura
COTTURA LENTA	Alta temperatura / 4 ore	N/D	Basso-Alto	30 minuti – 20 ore
VAPORE	Alta pressione / 10 minuti	Basso, Alto, Turbo	N/D	1 minuto - 1 ora
BROWN/SAUTÉ	Alta temperatura / 30 minuti	N/D	Basso-Alto	5 minuti - 30 minuti
SOUS VIDE	60°C / 1 ora	N/D	24 -90°C	5 minuti - 24 ore
SOBBOLLIRE	Bassa temperatura / 15 minuti	N/D	Basso-Alto	5 minuti - 4 ore
MANTIENI CALDO	Temperatura calda / 4 ore	N/D	Caldo	30 minuti – 4 ore
CARNE	Alta pressione / 35 minuti	Basso, Alto, Turbo	N/D	5 minuti - 2 ore
FAGIOLI/PEPERONCINO	Alta pressione / 20 minuti	Basso, Alto, Turbo	N/D	1 minuto - 4 ore
RISO/CEREALI	Alta pressione / 12 minuti	Basso, Alto, Turbo	N/D	3 minuti - 30 minuti
POLLAME	Alta pressione / 35 minuti	Basso, Alto, Turbo	N/D	5 minuti - 2 ore
DESSERT	Bassa pressione / 10 minuti	Basso-Alto	N/D	5 minuti – 2 ore
ZUPPA/STUFATO	Alta pressione / 30 minuti	Basso, Alto, Turbo	N/D	5 minuti – 2 ore
MANUALE	Alta pressione / 30 minuti	Basso, Alto, Turbo	N/D	1 minuto - 4 ore

NOTA: Utilizzando la funzione PRESSIONE TURBO il tempo di cottura selezionato verrà ridotto dell'85%*. La funzione PRESSIONE TURBO può essere utilizzata con le impostazioni VAPORE, RISO/CEREALI (per risultati ottimali, il riso bianco non deve essere cotto con l'impostazione turbo), FAGIOLI/CHILI, CARNE, POLLO, ZUPPA/STUFATO e MANUALE.

*rispetto alla cottura con impostazione ad Alta Pressione.

COTTURA A VAPORE

La funzione STEAM è perfetta per cuocere a vapore delicatamente pesce e verdure. È preprogrammato per utilizzare l'impostazione di cottura ad alta pressione. Durante la cottura a vapore, utilizzare la griglia per la cottura a vapore.

Capienza: Quando si utilizza il Multi-Cooker con la funzione VAPORE, la capacità massima del liquido deve essere appena sotto i fili della griglia, in modo che il liquido non tocchi il cibo.

NOTA: L'unità non può cuocere a pressione senza liquido. Assicurarsi che all'interno della pentola rimovibile venga utilizzata almeno 1 tazza (250 ml) di liquido.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE VAPORE

LEGGERE TUTTE LE IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA A PRESSIONE PRIMA DI UTILIZZARE LA FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE Posizionare il Multi-Cooker su una superficie piana e livellata.

AVVERTENZA: LA MANCATA OSSERVANZA DELLE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI, TRA CUI USTIONI DA CONTENUTO BOLLENTE O DANNI ALLA PROPRIETÀ

Posizionare la pentola all'interno della base riscaldante. Collegare il Multi-Cooker a una presa a muro. Il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e lo schermo del display si illuminerà con quattro trattini (- - - -).

1. Aggiungere 1 tazza (250 ml) di acqua sul fondo della pentola rimovibile e inserire la griglia di cottura. Assicurarsi che l'acqua sia appena sotto i fili della griglia, in modo che il cibo non tocchi l'acqua.
2. Disporre il cibo sulla griglia di cottura.
3. Posizionare il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario fino alla posizione LOCKED (BLOCCATO) .
4. Ruotare la manopola di Rilascio del Vapore sulla posizione "Sigillo".
5. Premere il pulsante STEAM (VAPORE) e regolare il tempo e la temperatura secondo necessità. Nota: Consultare la Guida alla cottura per scoprire le possibili regolazioni di tempo e pressione.
6. Una volta effettuate le regolazioni desiderate, se presenti, premere START/STOP (.
7. Il Multi-Cooker deve raggiungere la pressione necessaria prima che la cottura a pressione possa iniziare. Quando il Multi-Cooker sta raggiungendo la pressione necessaria, sul display apparirà la scritta "HEAT" e il tempo non verrà conteggiato alla rovescia. Una volta raggiunta la pressione, la scritta "HEAT" scomparirà dal display, tutte e 5 le spie sulla barra di stato si illumineranno e la funzione tempo inizierà il conto alla rovescia.
8. Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente all'impostazione KEEP WARM (MANTIENI CALDO). La schermata del display passerà quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer che conterà fino a 4:00 (4 ore) o finché non si preme il pulsante START/STOP (). Dopo 4 ore nell'impostazione KEEP WARM, il Multi-Cooker si spegnerà.
9. La funzione VAPORE è una funzione di pressione. Al termine del ciclo di cottura, seguire le istruzioni per lo sfiato sicuro del vapore riportate nel presente manuale.

Suggerimento: Vedere la tabella della Cottura a vapore.

NOTA: Una parte del vapore uscirà dalla valvola di rilascio del vapore e potrebbe accumularsi della condensa quando si cuoce a vapore con il coperchio chiuso.

ATTENZIONE: Durante la cottura, nel Multi-Cooker si accumulerà vapore, quindi quando si solleva il coperchio utilizzare un guanto da cucina o una manopola per proteggere la mano.

TABELLA DELLA COTTURA A VAPORE

Alimenti	Quantità	Quantità di acqua	Pre-preparazione	Tempo di cottura, minuti
Asparagi	250 g	250 ml	tagliare le estremità legnose	2-5
Broccoli	300g	250 ml	tagliare i gambi	2-5
Cavoletti di Bruxelles	400g	250 ml	sbucciare le foglie esterne, lasciare intere	4-6
Zucca	1 intero, 900g-1kg	250 ml	tagliare a metà, togliere i semi, tagliare in 6	7-10
Carote	500 g	250 ml	tagliato a rondelle di 1 cm	5-7
Cavolfiore	500 g	250 ml	tagliare a cimette di 5 cm	3-6
Pannocchia di mais	2	250 ml	rimuovere eventuali foglie esterne	3-6
Verdure a pezzetti surgelate	500 g	250 ml	cucina da congelato	3-6
Patate dolci	900g - 1kg	250 ml	sbucciare e tagliare a pezzi grossi	5-9
Patate, ideali per il purè	900g - 1kg	250 ml	sbucciare e tagliare a pezzi grossi	8-12
Uova	6	250 ml	intero in guscio	7-10
Filetto di pollo	2-4 filetti	250 ml	condire prima della cottura	6-10
Salmone	2-4 filetti	250 ml	condire prima della cottura	4-6
Gamberetto	225-500 g	250 ml	Stagionato con il guscio a piacere	6-8
Aragosta	1-4 code	250 ml	Stagionato con il guscio a piacere	4-10

UTILIZZO DELLA FUNZIONE BROWN/SAUTÉ (ROSOLATURA/SOFRITTO)

Questa impostazione non cuoce sotto pressione. Funziona in modo simile alla cottura standard, richiede calore secco e quindi non necessita di coperchio. Non utilizzare il coperchio con questa funzione.

Posizionare il Multi-Cooker su una superficie piana e livellata.

Posizionare la pentola all'interno della base riscaldante. Collegare il Multi-Cooker a una presa a muro. Il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e lo schermo del display si illuminerà con quattro trattini (- - - -).

1. Selezionare la funzione BROWN/SAUTÉ (ROSOLATURA/SOFRITTO) e regolare il tempo e la temperatura se necessario, utilizzando i pulsanti TEMP/PRESSIONE e TEMPO (+ e -).
2. Premere START/STOP (.
3. Quando il Multi-Cooker si sta preriscaldando, sullo schermo del display apparirà "HEAT". Quando la temperatura è stata raggiunta e tutte e 5 le spie sulla barra di stato sono accese, il timer inizierà il conto alla rovescia. Usando le pinze di plastica, aggiungi con cura il cibo nella pentola bollente.

Il BROWN/SAUTÉ può essere utilizzato per ciascuno dei seguenti scopi:

- A. Rosolare (scottare) le carni per sformati e zuppe. Rosolare la carne prima della cottura a pressione e della cottura lenta non solo conferisce al cibo un colore splendido, ma ne sigilla anche i succhi e i sapori, mantenendo la carne tenera.
- B. Soffriggere le cipolle o il mirepoix (miscela di cipolla, carota e sedano tritati), tra molti altri alimenti, spesso utilizzati nelle ricette di pentola a pressione e pentola lenta. Soffriggere le cipolle consente la caramellizzazione che contribuisce al sapore e al colore del piatto finale.

Capienza: Quando si utilizza il Multi-Cooker per rosolare o soffriggere, potrebbe essere meglio cucinare in più riprese per garantire una cottura uniforme del cibo.

COTTURA DEL RISO

LEGGERE TUTTE LE IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA A PRESSIONE PRIMA DI UTILIZZARE LA FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE Posizionare il Multi-Cooker su una superficie piana e livellata.

AVVERTENZA: LA MANCATA OSSERVANZA DELLE IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI, TRA CUI USTIONI DA CONTENUTO BOLLENTE O DANNI ALLA PROPRIETÀ

Durante la cottura del riso, utilizzare la funzione RISO/CEREALI. Questa opzione è adatta a tutti i tipi di riso, compreso il riso bianco e/o integrale. La funzione RISO/CEREALI cuoce sotto pressione per una cottura più veloce.

Capienza: Poiché il riso si espande durante la cottura, non riempire la pentola oltre il segno di 1/2 quando si utilizza la funzione RISO/CEREALI.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE RISO/CEREALI

Posizionare il Multi-Cooker su una superficie piana e livellata.

Posizionare la pentola all'interno della base riscaldante. Collegare il Multi-Cooker a una presa a muro. Il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e lo schermo del display si illuminerà con quattro trattini (----).

1. Misurare la quantità di riso desiderata.

NOTA: 1 tazza di riso bianco crudo = 2 tazze di riso bianco cotto (circa).

1 tazza di riso integrale crudo = 2 tazze di riso integrale cotto (circa).

2. Mettere il riso misurato in un colino e lavare accuratamente il riso sotto l'acqua fredda. Lavare fino a quando l'acqua non diventa limpida. In questo modo si elimina l'amido in eccesso, il che aiuta a ottenere un riso più soffice e impedisce che i chicchi di riso si attacchino alla pentola di cottura. Risciacquare il riso riduce l'accumulo di acqua amidacea e di bolle che a volte si formano attorno al coperchio della valvola e al coperchio, che possono causare schizzi dalla valvola di rilascio del vapore.
3. Assicurarsi che la pentola di cottura sia pulita e asciutta prima di posizionarla nella base riscaldante.
4. Mettere il riso lavato nella pentola di cottura. Aggiungi la quantità di acqua necessaria per la tua ricetta (Rapporto standard - 1 tazza di riso crudo : 1,5 tazze d'acqua). Assicurarsi che all'interno della pentola di cottura rimovibile sia presente almeno 1 tazza (250 ml) di liquido.
5. Posizionare il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario fino alla posizione LOCKED (BLOCCATO) .
6. Ruotare la manopola di Rilascio del Vapore sulla posizione "Sigillo" .
7. Premere il pulsante RISO/CEREALI e regolare il tempo e la pressione secondo necessità. Nota: Consultare la Guida alla cottura per scoprire le possibili regolazioni di tempo e pressione.
8. Una volta effettuate le regolazioni desiderate, se presenti, premere START/STOP (.
9. Il Multi-Cooker deve raggiungere la pressione necessaria prima che la cottura a pressione possa iniziare. Quando il Multi-Cooker sta raggiungendo la pressione necessaria, sul display apparirà la scritta "HEAT" e il tempo non verrà conteggiato alla rovescia. Una volta raggiunta la pressione necessaria, la scritta "HEAT" scomparirà dal display, tutte e 5 le spie sulla barra di stato si illumineranno e la funzione tempo inizierà il conto alla rovescia.
10. Una volta trascorso il tempo di cottura impostato, il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente all'impostazione KEEP WARM (MANTIENI CALDO). La schermata del display passerà quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer che conterà fino a 4:00 (4 ore) o finché non si preme il pulsante START/STOP (). Dopo 4 ore nell'impostazione KEEP WARM, il Multi-Cooker si spegnerà.

Suggerimenti:

1. Non lasciare il riso nella pentola per lunghi periodi di tempo con l'impostazione MANTIENI IN CALDO, perché il riso diventerà secco e la sua qualità si deteriorerà. Utilizzare il cucchiaino di plastica in dotazione per mescolare e servire il riso. Non utilizzare utensili di metallo, poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente.
2. Poiché i chicchi di riso possono essere delicati, al termine della cottura attendere che la pressione si rilasci naturalmente. Non utilizzare il metodo di rilascio rapido della pressione (vedere le istruzioni sul metodo di rilascio naturale della pressione).
3. Rapporto standard per la cottura del riso - 1 tazza di riso crudo: 1,5 tazze d'acqua.

ATTENZIONE: Durante la cottura, nel Multi-Cooker si accumulerà vapore, quindi quando si solleva il coperchio utilizzare un guanto da cucina o una manopola per proteggere la mano.

Se gli alimenti si attaccano o si bruciano sulla superficie della pentola, riempirla con acqua calda e sapone e lasciarla in ammollo prima di pulirla. Per rimuovere i residui più ostinati, utilizzare una spatola di gomma o di nylon. Se è necessario strofinare, utilizzare un detergente non abrasivo e una spugna o una spazzola in nylon.

Sebbene la pentola sia lavabile in lavastoviglie, consigliamo il lavaggio a mano per preservare il rivestimento antiaderente ed evitare il potenziale scolorimento della superficie esterna della pentola.

Se sulla superficie della pentola si formano delle macchie bianche, immergerla in una soluzione di aceto o succo di limone e acqua tiepida per 30 minuti. Risciacquare e asciugare.

NOTA: Non utilizzare mai utensili o dispositivi di pulizia in metallo sulla pentola, poiché potrebbero graffiare e danneggiare il rivestimento antiaderente.

SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

La funzione SOUS VIDE è perfetta per la cottura sottovuoto di carne, pollame, pesce e verdure deliziosamente teneri. Il processo di cottura sous vide prevede la sigillatura sottovuoto degli alimenti, l'immersione in acqua riscaldata a una temperatura precisa e il mantenimento di tale temperatura per un determinato periodo di tempo, per ottenere risultati di cottura costanti.

La funzione SOUS VIDE consente un controllo preciso della temperatura e può essere regolata con incrementi di 1 grado da 24 a 90°C. Il tempo di cottura può essere regolato secondo necessità da 0:05 a 24:00.

NOTA: Per utilizzare questa funzione sono necessari sacchetti sottovuoto. Si consigliano i sacchetti e i sistemi FoodSaver®.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE SOUS VIDE

Posizionare il Multi-Cooker su una superficie piana e disporre la pentola di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare il Multi-Cooker a una presa a muro. Il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e lo schermo del display si illuminerà con 4 trattini (----).

1. Per singole porzioni di cibo.
2. Aggiungere acqua fino al livello desiderato, a seconda del peso/quantità del cibo da cuocere, assicurandosi che il cibo sia completamente immerso. Tener presente che l'aggiunta di alimenti aumenterà il livello dell'acqua nella pentola.

3. Premere il pulsante Sous Vide e regolare la temperatura e il tempo in base alle proprie preferenze.

NOTA: Per indicazioni sulle temperature e sui tempi di cottura, consultare la guida alla cottura Sous Vide.

4. Posizionare il coperchio sopra, non è necessario bloccarlo in posizione, aprire la valvola di rilascio del vapore.
5. Premere start/stop () e lasciare riscaldare l'acqua. La barra di stato indica quando il riscaldamento è in corso e il display lampeggiante indica che è necessario altro tempo per raggiungere la temperatura selezionata. Una volta raggiunta la temperatura corretta, l'unità visualizzerà l'ora impostata.

NOTA: Se l'acqua aggiunta supera la temperatura selezionata, sullo schermo verrà visualizzato "Hot" e la barra di stato lampeggerà.

6. Rimuovere con cautela il coperchio e immergere completamente la busta sottovuoto contenente gli alimenti nell'acqua.
7. Richiudere il coperchio senza bloccarlo in posizione. Lasciare cuocere il cibo per il tempo programmato.
8. Una volta completata l'operazione, l'unità si spegnerà e si potrà rimuovere la busta contenente il cibo in tutta sicurezza utilizzando un paio di pinze.

SUGGERIMENTI E TRUCCHI PER IL SOUS VIDE (SOTTOVUOTO):

1. Per ridurre i tempi di preriscaldamento, puoi utilizzare acqua calda del rubinetto o un bollitore per riscaldare inizialmente l'acqua prima di versarla nella pentola.
2. Evitare di sollevare o rimuovere spesso il coperchio durante il preriscaldamento.
3. Per garantire una cottura uniforme, disporre gli ingredienti in uno strato uniforme quando si sigilla e non sovrapporli una volta immersi.
4. Per tutti gli alimenti taglienti, come gamberi o aragoste (con la coda), avvolgerli in un foglio di alluminio per evitare di forare il sacchetto.
5. Attendere che l'acqua sia preriscaldata prima di immergere gli ingredienti sigillati. Ciò contribuirà a una cottura precisa e uniforme.
6. Per evitare che il cibo galleggi, posizionare sul sacchetto un oggetto pesante, come un cucchiaino da portata, una tazza da caffè o una ciotola di ceramica.
7. Utilizzare delle pinze quando si immergono o si rimuovono gli ingredienti in busta, poiché l'acqua sarà davvero bollente.
8. Per completare le proteine o per rendere croccanti le verdure, rosolatele sulla griglia, sotto il grill o in una padella calda con burro o olio. Prima di scottare, assicurarsi di asciugare il cibo per assicurarne la caramellatura.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE STERILIZZAZIONE

LEGGERE TUTTE LE IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA A PRESSIONE PRIMA DI UTILIZZARE LA FUNZIONE STERILIZZAZIONE.

AVVERTENZA: LA MANCATA OSSERVANZA DI IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI, COMPRESE USTIONI DA CONTENUTO CALDO O DANNI ALLE PROPRIETÀ.

Posizionare il Multi-Cooker su una superficie piana e disporre la pentola di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare il Multi-Cooker a una presa a muro. Il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e lo schermo del display si illuminerà con 4 trattini (----).

1. Disporre la griglia per la cottura a vapore sul fondo della pentola e aggiungere circa 300 ml di acqua.
2. Aggiungere gli elementi da sterilizzare, assicurandosi che tutte le bottiglie o i barattoli siano capovolti.
3. Posizionare il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario fino alla posizione LOCKED (BLOCCATO) .
4. Ruotare la manopola di rilascio del vapore sulla posizione di  "Seal" (Sigillo).
5. Premere il pulsante Sterilizzazione.

NOTA: Con questa impostazione non è possibile regolare tempo e pressione.

6. Premere START/STOP ($\triangleright \times$).

NOTA: il Multi-Cooker deve generare pressione prima che la sterilizzazione possa iniziare. Quando tutte le spie sulla barra di stato sono illuminate, il Multi-Cooker ha raggiunto il livello di pressione corretto ed è pronto per iniziare la sterilizzazione.

7. Una volta trascorso il tempo di sterilizzazione, il Multi-Cooker entrerà in modalità standby e il display si illuminerà con quattro trattini (----).
8. Una volta rilasciata la pressione dall'unità, sarà possibile aprire il coperchio in sicurezza.

NOTA: Durante la sterilizzazione, nel Multi-Cooker si accumulerà del vapore, quindi quando si solleva il coperchio, utilizzare un guanto da cucina o una manopola per proteggere la mano.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE SIMMER (SOBBOLLIRE)

Posizionare la pentola di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare il Multi-Cooker a una presa a muro. Il Multi-Cooker emetterà un segnale acustico e lo schermo del display si illuminerà con 4 trattini (----).

1. Aggiungere acqua al livello desiderato.

NOTA: Non riempire oltre la linea MAX all'interno della ciotola

2. Selezionare il pulsante SIMMER (SOBBOLLIRE) e regolare il tempo e la temperatura in base alle proprie preferenze. Utilizzare l'impostazione della temperatura HI per portare l'acqua a ebollizione e poi utilizzare l'impostazione della temperatura LO per ridurre l'acqua a fuoco lento.
3. Premere START/STOP ($\triangleright \times$) e lasciare che l'acqua si riscaldi alla temperatura selezionata. La barra di stato indica quando il riscaldamento è in corso. Quando tutte le spie sulla barra di stato sono illuminate, l'acqua ha raggiunto la temperatura corretta.
4. Aggiungere il cibo nella pentola e non mettere il coperchio sul Multi-Cooker.

NOTA: Quando si fanno bollire o sobbollire salse e zuppe dense, si possono formare punti caldi che fanno bollire e schizzare il cibo. Assicurarsi che il cibo non venga lasciato incustodito e che la pentola venga mescolata regolarmente e con attenzione.

5. Una volta trascorso il tempo di cottura, l'unità passerà automaticamente all'impostazione KEEP WARM (MANTIENI CALDO). Il display cambierà dal tempo di cottura a un nuovo timer che conterà fino a 4:00 (4 ore) o finché non si preme il pulsante START/STOP. Dopo 4 ore con l'impostazione KEEP WARM (MANTIENI CALDO), il Multi-Cooker passerà in modalità standby e il display si illuminerà con quattro trattini.

PER MODIFICARE UN'IMPOSTAZIONE

È facile cambiare funzione durante la cottura.

Premere il pulsante START/STOP ($\triangleright \times$) e poi selezionare la nuova funzione di cottura desiderata. Sullo schermo lampeggerà sia un nuovo timer che la funzione selezionata. Selezionare il tempo, la pressione e/o la temperatura desiderati. Premere il pulsante START/STOP ($\triangleright \times$) e la nuova funzione inizierà la fase di preriscaldamento.

Per modificare il Tempo di Cottura:

È possibile modificare il tempo di cottura prima dell'inizio della cottura premendo i pulsanti + e - prima di premere START/STOP ($\triangleright \times$). Premere e rilasciare per cambiare lentamente. Tenere premuto per cambiare rapidamente l'ora. Una volta superata la temperatura o il tempo desiderati, premere il pulsante opposto.

Per modificare la pressione:

È possibile modificare la pressione su alcune funzioni preimpostate prima di iniziare la cottura premendo i pulsanti TEMP/PRESSURE + e - o il pulsante TURBO PRESSURE (PRESSIONE TURBO) prima di premere START/STOP ($\triangleright \times$).

Per modificare la temperatura:

È possibile modificare la temperatura su alcune funzioni prima dell'inizio della cottura premendo i pulsanti TEMP/PRESSURE + e - prima di premere START/STOP ($\triangleright \times$).

CURA E PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita solo quando il Crock-pot® Turbo Multi-Cooker è freddo e scollegato dalla presa. Lasciare raffreddare completamente il Multi-Cooker prima di pulirlo. Non utilizzare la pentola di cottura rimovibile sul fornello, nel forno a microonde o nel forno tradizionale. Utilizzare la pentola solo all'interno della base riscaldante Crock-pot® Turbo Multi-Cooker. Lavare la guarnizione di tenuta e il coperchio a mano in acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Pentola di cottura:

Quando si rimuove la pentola di cottura dalla base riscaldante, utilizzare sempre entrambe le mani e sollevarla direttamente verso l'alto. In caso contrario, l'esterno della pentola potrebbe graffiarsi (vedere la figura 3).

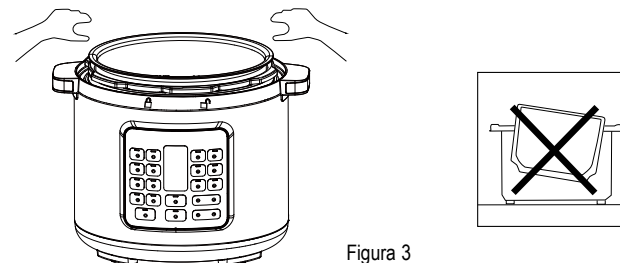


Figura 3

Esterno

Pulire la parte esterna della base riscaldante con un panno umido e lucidare fino a farla asciugare. NON utilizzare abrasivi aggressivi, pagliette o prodotti chimici, poiché danneggerebbero le superfici. Per evitare danni al Multi-Cooker, non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia. Utilizzare esclusivamente un panno morbido e un detergente delicato. Non immergere mai la base riscaldante o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.

Collettore di condensa

Svuotare l'acqua raccolta dal collettore di condensa dopo ogni utilizzo. Lavare in acqua calda e saponata.

Coperchio e guarnizione di tenuta

Esaminare sempre la guarnizione prima di ogni utilizzo. La guarnizione di tenuta in silicone all'interno del coperchio del Multi-Cooker può deteriorarsi nel tempo. Rimuovere la guarnizione di tenuta per la pulizia, se necessario. Pulire a mano utilizzando acqua tiepida e sapone, asciugare accuratamente e riposizionare la Guarnizione di tenuta nel Coperchio prima dell'uso. Lasciare il coperchio capovolto per conservarlo, poiché ciò prolungherà anche la durata della guarnizione. Potrebbe essere necessario sostituire la guarnizione di tenuta ogni 1 – 2 anni a seconda dell'uso regolare. Contattare il servizio clienti Crock-pot® per ordinare parti di ricambio.

Valvola di Rilascio del Vapore

Assicurarsi che la valvola di Rilascio del Vapore sia libera da detriti prima di iniziare a utilizzare il Multi-Cooker. Rimuovere la valvola e pulirla delicatamente. Assicurarsi che sia completamente asciutta prima di rimetterla a posto.

Tappo di diffusione del vapore

Prima di iniziare a utilizzare il Multi-Cooker, assicurarsi che il Tappo di Diffusione del Vapore sia libero da detriti. Il Tappo di Diffusione del Vapore è montato a pressione sul coperchio che copre la valvola di rilascio del vapore. Rimuovere il Tappo di Diffusione del Vapore afferrandolo e sollevandolo dal coperchio, e pulirlo delicatamente. La Valvola di Rilascio del Vapore può essere rimossa allo stesso modo per essere pulita delicatamente e riposizionata prima dell'uso.

Coperchio della Valvola di Rilascio del Vapore

Il Coperchio della Valvola di Rilascio del Vapore si trova sul lato inferiore del coperchio. Assicurarsi che sia privo di detriti prima di iniziare a utilizzare il Multi-Cooker. Per pulire, estrarre con cautela il coperchio e pulire con acqua tiepida e sapone. Premere nuovamente il coperchio nella sua posizione al termine della pulizia.

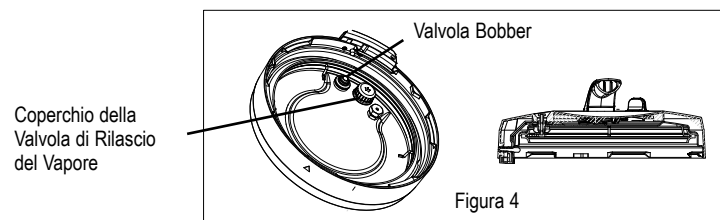
PARTE INFERIORE DEL COPERCHIO

Valvola Bobber

Premere delicatamente la valvola verso l'alto e verso il basso 2-3 volte e assicurarsi che non vi siano residui prima di iniziare a utilizzare il Multi-Cooker.

Perno di bloccaggio del coperchio

Premere delicatamente il perno e assicurarsi che sia privo di detriti prima di iniziare a utilizzare il Multi-Cooker.



NOTA:

1. La condensa può accumularsi all'interno della base riscaldante sotto la pentola rimovibile. Questo è normale. Lasciare raffreddare, quindi asciugare con un panno da cucina.
2. Assicurarsi sempre che ogni componente (pentola, valvole, guarnizione, ecc.) sia completamente asciutto prima di riportarlo nel Multi-Cooker.
3. Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Qualsiasi intervento di assistenza oltre a quanto descritto nella sezione Pulizia deve essere eseguito esclusivamente da un rappresentante di assistenza autorizzato. Consultare la garanzia disponibile online.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Oggetto	Domanda	Soluzione
Il pulsante	Il mio Multi-Cooker non si accende	Assicurarsi che la presa funzioni correttamente
		Verificare che il Multi-Cooker sia collegato
		Chiama il servizio clienti al numero di telefono.
Grado di cottura del cibo	Il mio cibo era poco cotto	Assicurati di aver selezionato l'impostazione di cottura corretta
		Assicurarsi che il coperchio sia posizionato e bloccato correttamente e che la valvola di rilascio del vapore sia in posizione "Seal" (chiusa).
		Controlla la ricetta per vedere che sono state effettuate la corretta selezione di pressione, temperatura e tempo
		Assicurati che l'alimentazione non sia stata interrotta
	Il mio cibo era troppo cotto	Assicurati che la pentola abbia abbastanza liquido per creare il vapore desiderato e aumentare la pressione. Durante la cottura a pressione è necessario utilizzare un minimo di 1 tazza (250 ml) di liquido. Non riempire mai la linea "MAX".
		Assicurati che la pentola di cottura sia piena almeno per metà
Programma-zione	Posso impostare un orario per il programma Brown/Sauté?	Poiché il sautéing (soffritto) è una funzione che generalmente richiede la massima attenzione, questo potrebbe non essere necessario. Tuttavia, volendo è possibile selezionare un orario.
	Posso modificare la funzione di cottura, il tempo o la temperatura una volta che il cibo è in cottura?	Sì, per modificare la funzione di cottura, premere START/STOP (▷×) e selezionare una nuova funzione di cottura. Modificare il tempo e la temperatura secondo necessità dei cibi. Premere nuovamente START/STOP (▷×). L'ora e la temperatura possono essere modificate in qualsiasi momento.
Cottura	La pentola e il coperchio possono essere utilizzati sui fornelli o nel forno?	La pentola e il coperchio non sono adatti al forno. Nessuno dei due può essere utilizzato sui fornelli o nel forno.
	Ho interrotto il processo di cottura e modificato le impostazioni di pressione, e ora il Multi-Cooker si sta preriscaldando di nuovo.	Se un ciclo di cottura viene interrotto e ne viene avviato uno nuovo, il Multi-Cooker potrebbe visualizzare "HEAT" fino al raggiungimento della nuova pressione.
Vapore	Il vapore fuoriesce dal Multi-Cooker	• È normale che una piccola quantità di vapore fuoriesca dalla valvola Bobber prima che il Multi-Cooker sia pressurizzato. • Se il vapore fuoriesce dal perimetro del coperchio, il coperchio non è stato chiuso e bloccato completamente.
Coperchio	Ho problemi a rimuovere il coperchio.	È presente una funzione di sicurezza che impedisce la rimozione del coperchio mentre il Multi-Cooker è sotto pressione. Assicurarsi di depressurizzare l'unità ruotando la valvola di rilascio del vapore nella posizione "Release" (aperta). Per ulteriori istruzioni, fare riferimento alla sezione Rilascio della pressione.
Funzione Turbo	Ho impostato erroneamente la funzione Turbo. Come faccio a deselezionare?	Premi nuovamente il pulsante Turbo per deselezionare e torna al tempo di cottura originale

CODICI DI ERRORE

Errore	Soluzione
"LID" (COPERCHIO) lampeggiante e segnale acustico	Assicurarsi che il coperchio sia completamente chiuso e in posizione  BLOCCATO, allineandolo ▼ con 
Visualizza "E1"	Il Multi-Cooker interromperà il ciclo di cottura. Scollegare il Multi-Cooker e contattare il centro di assistenza.
Visualizza "E2"	Il Multi-Cooker interromperà il ciclo di cottura. Scollegare il Multi-Cooker e contattare il centro di assistenza.
Visualizza "E3"	Il Multi-Cooker interromperà il ciclo di cottura. Scollegare il Multi-Cooker e lasciarlo raffreddare completamente. Una volta che il Multi-Cooker si è raffreddato, controllare tutte le parti del coperchio. Ruotare il coperchio in posizione  BLOCCATO. Assicurarsi che la manopola di Rilascio del Vapore sia nella posizione "Sigillo"  (chiusa). Se questo codice di errore si ripresenta, scollegare Multi-Cooker e contattare il centro di assistenza.
Visualizza "E5"	Il Multi-Cooker interromperà il ciclo di cottura. Scollegare il Multi-Cooker e lasciarlo raffreddare completamente. Una volta che il Multi-Cooker si è raffreddato, rimuovere il coperchio e controllare la pentola di cottura. Non utilizzare il coperchio quando si utilizzano le funzioni BROWN/SAUTE (ROSOLARE/ SALTARE) e SIMMER (SOBBOLLIRE). Quando si utilizzano le funzioni SLOW COOK (COTTURA LENTA), SOUS VIDE (SOTTOVUOTO) e KEEP WARM (MANTIENI CALDO), assicurarsi che la manopola di rilascio del vapore sia in posizione "Release" (aperto) prima di avviare il ciclo di cottura.
Visualizza "E6"	Il Multi-Cooker interromperà il ciclo di cottura. Scollegare il Multi-Cooker e lasciarlo raffreddare. Una volta che si è raffreddato, rimuovere il coperchio e controllare la pentola di cottura. Aggiungere liquido secondo necessità. Assicurarsi che all'interno della pentola rimovibile venga utilizzato almeno 250 ml di liquido. Se si utilizza una funzione di cottura a pressione, assicurarsi che la manopola di rilascio del vapore sia nella posizione "Sigillo"  (chiusa).
Visualizza "E7"	Il Multi-Cooker interromperà il ciclo di cottura. Scollegare il Multi-Cooker e contattare il centro di assistenza.
Visualizza "EU"	Il Multi-Cooker interromperà il ciclo di cottura. Scollegare il Multi-Cooker e contattare il centro di assistenza.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Suggerimenti e consigli per ottenere il massimo dal tuo Crock-pot® Turbo Multi-Cooker: Visita il sito Crock-pot® all'indirizzo www.crockpot.co.uk per trovare altre ricette, consigli, suggerimenti e molto altro ancora.

Con il tuo Crock-pot® Turbo Multi-Cooker puoi creare una grande varietà di deliziose pietanze, snack e dessert. Ogni alimento richiede tempi di cottura diversi per essere cotto alla perfezione, quindi a volte potrebbe essere necessario fare qualche tentativo per trovare i tempi di cottura giusti per te.

1. Fare riferimento al manuale dell'utente del Multi-Cooker Crock-pot® Turbo quando si utilizza il Multi-Cooker.
2. Non riempire mai la pentola oltre la linea MAX.
3. Non lasciare il Multi-Cooker collegato quando non è in uso.
4. Assicurati che il Multi-Cooker sia tenuto lontano da armadi e pareti quando è in uso.
5. La Pentola di Cottura è progettata per essere utilizzata solo in questo Multi-Cooker. Non utilizzare sul piano cottura, nel microonde o nel forno.
6. La griglia per la cottura a vapore in dotazione è progettata per essere utilizzata in questo Multi-Cooker. Non deve danneggiare la superficie della pentola.
7. Quando si rimuove il coperchio, utilizzare una presina per afferrare la maniglia del coperchio e sollevarla lontano dal corpo per consentire al vapore di fuoriuscire.
8. Posizionare sempre un sottopentola o una presina sotto la Pentola di Cottura quando questa viene rimossa dalla Base Riscaldante.
9. Non lasciare la griglia per la cottura a vapore immersa nell'acqua per periodi di tempo prolungati.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI PER LA COTTURA LENTA

Se si cuoce lentamente, è possibile utilizzare prima la funzione BROWN/SAUTÉ, che consente di rosolare carne e verdure all'inizio, ma anche di addensare salse e preparare sughi alla fine. Rosolare la carne prima della cottura lenta non solo conferisce al cibo un colore splendido, ma ne sigilla anche i succhi e i sapori, mantenendo la carne tenera.

- Per addensare una casseruola a fine cottura, utilizzare la funzione ROSOLARE/SALTARE e mescolare una piccola quantità di amido di mais con acqua. Lasciar sobbollire, mescolando fino a quando non si sarà addensato.
- Quando si utilizza la funzione COTTURA LENTA, assicurarsi che la manopola di Rilascio del Vapore sia nella posizione "Rilascio" (aperta).
- Quando si utilizza la funzione COTTURA LENTA, il Multi-Cooker non recupera rapidamente il calore perso, quindi sollevare il coperchio solo se necessario o se indicato nella ricetta. È una buona idea monitorare i risultati della cottura lenta durante tutto il ciclo di cottura, rimuovendo rapidamente il coperchio e controllandolo, quindi rimettendolo rapidamente. I diversi tagli e spessori di carne e verdure possono richiedere tempi di cottura differenti.
- Non è raro che la carne cuocia più velocemente degli ortaggi a radice. Per questo motivo consigliamo di tagliare tutte le verdure in pezzi di dimensioni simili. La carne può essere tagliata in pezzi più grandi perché se tagliata troppo piccola, si romperà una volta cotta e intenerita.
- La Cottura Lenta riduce l'evaporazione, mantenendo i sapori e i succhi. Tienilo a mente quando crei le tue ricette, poiché potresti non richiedere tanto liquido quanto faresti utilizzando altri metodi di cottura.

Temperatura	Suggerimenti sulla temperatura	Idee per ricette
Alta	Utilizzare questa impostazione per ricette che richiedono tempi di cottura più brevi, generalmente 4-6 ore.	Ideale per salse, chili, piatti a base di patate, piatti a base di formaggi, alette di pollo e polpette in salsa
Bassa	Utilizzare questa impostazione per le ricette che richiedono tempi di cottura più lunghi. Questa impostazione viene utilizzata per le ricette che solitamente richiedono una cottura superiore alle 8 ore. Perfetto per i tagli di carne meno teneri.	Ideale per tagli di carne meno teneri, brasati, fagioli secchi, zuppe e stufati

SUGGERIMENTI E CONSIGLI PER LA COTTURA SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

- La cottura sottovuoto richiede che tutti gli alimenti siano prima completamente sigillati sottovuoto. I sacchetti FoodSaver® e i sigillatori sottovuoto possono essere utilizzati a questo scopo.
- Riempi la pentola per circa metà per cibi più grandi e pesanti e per 2/3 per cibi più leggeri. Assicurarsi che tutto il cibo sia completamente immerso prima della cottura.
- Riempi la pentola con acqua tiepida per diminuire il tempo impiegato per riscaldarsi alla temperatura desiderata.
- Durante la cottura Sous Vide (Sottovuoto), non è necessario bloccare il coperchio in posizione; basta posizionarlo sulla parte superiore della pentola dopo aver aggiunto il cibo con la valvola del vapore aperta.
- Se il cibo non verrà consumato immediatamente, immergere la busta in acqua ghiacciata per ridurre rapidamente la temperatura. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso e una volta pronto, riscaldare il cibo finché la temperatura interna non supera i 75 °C (165 °F).
- Una volta completata la cottura sottovuoto, potresti voler scottare la carne per esaltarne il sapore e aggiungervi colore.

GUIDA ALLA COTTURA SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

Alimenti	Spessore consigliato	Temperatura di cottura	Tempo di cottura
Manzo			
Filetto, controfiletto, costata di manzo, bistecca, costolette	2-5 cm	49°C o superiore	1-1,5 ore
Fesa superiore, bavetta, girello	8-12 cm	56°C o superiore	24 ore
Bistecca brasata, coda di bue	2-5 cm	56°C o superiore	8-10 ore
Agnello			
Scamone, filetto, braciolo, carré	4-6 cm	49°C o superiore	1-2 ore
Spalla, coscia, stinco	8-10 cm	56°C o superiore	8-10 ore
Maiale			
Braciolo, Lonza	2-4 cm	56°C o superiore	4 ore
Pancetta, Costolette			
Pollame			
Petto di pollo	3-5 cm	62°C	1-2 ore
Coscia di pollo	3-5 cm	65°C	1-2 ore
Coscia di pollo (con osso)	3-6 cm	82°C	1,5-3 ore
Petto d'anatra	3-5 cm	64°C	2-4 ore
Pesce			
Filetti	2-4 cm	50°C o superiore	1 ora
Pesce intero	4-6 cm	60°C	1-1,5 ore
Crostaceo			
Gamberi	1-3 cm	60°C	1 ora
Aragosta	4-6 cm	60°C	1 ora
Scaloppine	2-4 cm	60°C	1 ora
Verdura			
Verdure tenere	1-5 cm	83°C o superiore	1 ora
Verdure a radice	1-5 cm	83°C o superiore	1-1,5 ore

SERVIZIO POST-VENTITA E PARTI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita in cui è stato acquistato per la sostituzione. Notare che sarà richiesta una prova d'acquisto valida. Per ulteriore supporto, contattare il nostro Servizio Clienti all'indirizzo: Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Per tutti gli altri paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154. Alla chiamata potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, inviare un'e-mail: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANZIA

Si prega di conservare lo scontrino, poiché sarà necessario per poter fare valere la presente garanzia. Questo apparecchio è garantito per 2 anni dal momento dell'acquisto come specificato in questo documento.

Durante questo periodo di garanzia, se nell'improbabile eventualità che l'apparecchio non funzioni più a causa di un difetto di progettazione o fabbricazione, si prega di riportarlo al punto vendita, con lo scontrino fiscale e una copia della presente garanzia.

I diritti e i benefici previsti dalla presente garanzia si aggiungono ai diritti legali dell'utente, che non vengono intaccati dalla presente garanzia. L'esercizio dei diritti legali in caso di difetti è gratuito.

Solo la società Newell indicata di seguito ("Newell") ha il diritto di modificare questi termini. Newell si impegna, entro il periodo di garanzia, a riparare o sostituire gratuitamente l'apparecchio o qualsiasi parte dell'apparecchio che non funzioni correttamente a condizione che:

- informi tempestivamente il punto vendita o Newell del problema; e
- l'apparecchio non è stato alterato in alcun modo o sottoposto a danni, uso improprio, abuso, riparazione o alterazione da parte di una persona diversa da una persona autorizzata da Newell.

I guasti che si verificano a causa di, uso improprio, danno, abuso, uso con tensione errata, eventi naturali, eventi al di fuori del controllo di Newell, riparazione o alterazione da parte di una persona diversa da una persona autorizzata da Newell o mancato rispetto delle istruzioni per l'uso non sono coperti da questa garanzia. Inoltre, la normale usura, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, lievi scolorimenti e graffi non sono coperti da questa garanzia.

I diritti derivanti da questa garanzia si applicano solo all'acquirente originale e non si estenderanno all'uso commerciale o collettivo.

Se l'apparecchio include una garanzia specifica del paese o un inserto di garanzia, fare riferimento ai termini e alle condizioni di tale garanzia invece che alla presente garanzia o contattare il rivenditore autorizzato locale per ulteriori informazioni.

Questo dispositivo è contrassegnato, in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, con il simbolo di un contenitore per rifiuti barrato. Tale marcatura informa che l'apparecchiatura non può essere smaltita insieme agli altri rifiuti domestici al termine del suo funzionamento. L'utilizzatore dell'apparecchiatura è tenuto a consegnarla ai centri di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I punti di raccolta sono gestiti, tra gli altri: dai grossisti e dai dettaglianti di queste apparecchiature e dalle unità organizzative comunali che svolgono attività di raccolta dei rifiuti. Una corretta gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a evitare conseguenze dannose per la salute umana e per l'ambiente naturale derivanti dalla presenza di componenti pericolosi e da uno stoccaggio e una lavorazione impropri di tali apparecchiature.

In caso di domande relative a reclami ai sensi della presente garanzia, contattare:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polonia

Spagna: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Regno Unito: 0800 028 7154

Per tutti gli altri paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154

Alla chiamata potrebbero essere applicate tariffe internazionali.

In alternativa inviare una e-mail a CrockpotEurope@newellco.com



INFORMAZIONI SUL CONSUMO ENERGETICO E LA GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE:

Consumo Energetico in modalità Standby: Quando l'apparecchio non svolge la sua funzione primaria, consuma la massima 0,6 W di potenza.

Gestione dell'alimentazione: L'apparecchio è dotato di una funzione di gestione automatica e passerà automaticamente alla modalità Standby dopo 20 minuti.

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

WAARSCHUWING: HET NIET OPVOLGEN VAN BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES KAN LEIDEN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL, INCLUSIEF BRANDWONDEN DOOR HETE INHOUD, OF TOT SCHADE AAN EIGENDOMMEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd om het risico op persoonlijk letsel, brand en elektrische schokken te verminderen, waaronder de volgende:

1. **LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT PRODUCT GEBRUIKT.** Bewaar deze handleiding als naslagwerk.
2. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
3. **WAARSCHUWING:** Om u te beschermen tegen elektrische schokken en om productschade te voorkomen: kook niet rechtstreeks in de verwarmingsbasis. Kook uitsluitend in de meegeleverde, uitneembare kookpot.
4. **WAARSCHUWING – Risico op Letsel:** onjuist gebruik van het apparaat kan leiden tot persoonlijk letsel, elektrische schokken of schade aan het apparaat. Gebruik het apparaat altijd in overeenstemming met de instructies. Gebruik geen accessoires, hulpstukken of vervangingsonderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
5. Steek de stekker niet in het stopcontact en schakel de Multi-Cooker niet in zonder dat de kookpot in het apparaat is geplaatst.
6. Gebruik de Multi-Cooker niet zonder voedsel of vloeistof in de kookpot.
7. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voordat u onderdelen plaatst of verwijderd en vóór reiniging. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijderd en vóór reiniging. Om los te koppelen: zet elke bediening op UIT (OFF) en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact. Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
8. Plaats deze Multi-Cooker op een stabiele ondergrond, met de handgrepen zó gepositioneerd dat morsen van vloeistoffen wordt voorkomen.
9. **WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig bij het optillen en verwijderen van het deksel na het koken. Kantel het deksel altijd van u af, omdat stoom heet is en ernstige brandwonden kan veroorzaken. Houd uw gezicht nooit boven de Multi-Cooker. Het wordt aanbevolen om bij het verwijderen van het deksel een ovenwant te gebruiken om het risico op brandwonden te verminderen.
10. Dit apparaat genereert tijdens gebruik warmte en hete inhoud. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
11. De verwarmingsbasis kan na gebruik restwarmte bevatten. Raak de verwarmingsbasis niet aan na een kookcyclus. Laat afkoelen voordat u het apparaat hanteert.
12. **LET OP –** Heet oppervlak: Het verwarmingselement en aangrenzende oppervlakken worden heet tijdens gebruik en kunnen nog enige tijd heet blijven nadat het apparaat is uitgeschakeld. Vermijd het aanraken van hete oppervlakken. Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het reinigt of opbergt. De verwarmingsbasis en het apparaat genereren warmte tijdens gebruik en kunnen restwarmte bevatten na de kookcyclus. Raak de verwarmingsbasis niet onmiddellijk aan nadat u het aardewerk hebt verwijderd. Laat afkoelen voordat u het apparaat hanteert.
13. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete vloeistoffen bevat. Gebruik het deksel niet om de Multi-Cooker te dragen.
14. Verplaats de Multi-Cooker niet en dek deze niet af terwijl het apparaat in werking is.

VEILIGE PLAATSIING

15. **WAARSCHUWING:** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat het snoer nooit over de rand van een aanrecht hangen en gebruik nooit een stopcontact dat zich onder het aanrecht bevindt. Raadpleeg SPECIALE INSTRUCTIES VOOR NETSNOEREN. Houd kinderen uit de buurt wanneer u het product na het koken opent, omdat hete vloeistof kan morsen en ernstig letsel kan veroorzaken.
16. Om bescherming te bieden tegen elektrische schokken: plaats het snoer, de stekkers of het apparaat niet in water en dompel deze niet onder in water of andere vloeistoffen. Voorkom morsen op de stekker van het stroomsnoer. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker, of nadat het apparaat niet goed functioneert of op welke wijze dan ook beschadigd is. Probeer een beschadigd snoer niet te vervangen of te repareren door te splitsen. Retourneer het apparaat aan de fabrikant (zie garantie) voor onderzoek, reparatie of afstelling.

17. Plaats het apparaat niet op of nabij natte oppervlakken, of in de buurt van warmtebronnen zoals een hete gas- of elektrische brander, en plaats het niet in een verwarmde oven.
18. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
19. Steek het netsnoer altijd volledig in de Multi-Cooker (alleen modellen met afneembaar snoer) en steek daarna de stekker in het stopcontact.
20. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in contact komen met hete oppervlakken.
21. Gebruik dit apparaat niet met een programmeerapparaat, timer, draadloze stekkeradapter, stopcontact of vergelijkbaar hulpmiddel dat bediening op afstand mogelijk maakt.
22. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken. Dit apparaat is niet bedoeld voor het frituren van voedsel.
23. Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik op het aanrecht. Houd aan alle kanten minstens 15,2 cm (6 inch) afstand tot muren en andere objecten. Gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele en vlakke ondergrond.
24. Niet buitenshuis gebruiken en niet voor commerciële doeleinden.
25. Het gebruik van accessoire-opzetstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
26. Gebruik de kookpot niet voor het bewaren van voedsel en plaats deze niet in de vriezer.
27. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een geautoriseerde servicemedewerker.
28. Dit apparaat mag niet met het gewone huishoudelijke afval worden weggegooid. Aan het einde van de levensduur moet het apparaat op de juiste wijze worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door oude apparaten in te leveren en te laten recyclen, levert u een belangrijke bijdrage aan het behoud van onze natuurlijke hulpbronnen en aan een milieuvriendelijke en gezonde verwerking.
29. **WAARSCHUWING:** Voorkom morsen op de connector
30. Na het koken van vlees met een huid (bijv. ossentong) die onder invloed van druk kan opzwellen: prik niet in het vlees terwijl de huid opgezwollen is; u kunt zich verbranden.
31. Bij het bereiden van deegachtig voedsel: schud het apparaat voorzichtig vóór het openen van het deksel om te voorkomen dat voedsel naar buiten wordt gestoten
32. Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn. Raadpleeg de gebruiksinstructies
33. Gebruik uitsluitend reserveonderdelen van de fabrikant die geschikt zijn voor het betreffende model. Gebruik in het bijzonder een behuizing en een deksel van dezelfde fabrikant die als compatibel zijn aangegeven
34. De extra ontluuchtingsvoorziening (ontluchting voor eenmalig gebruik) op het product kan niet worden beschouwd als een veiligheidsvoorziening.

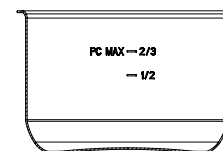


WAARSCHUWING: BELANGRIJKE VOORZORGS-MAATREGELEN VOOR SNELKOKEN

LEES ALLE BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN VOOR SNELKOKEN VOORDAT U DE SNELKOOKFUNCTIE GEBRUIKT. Bewaar deze handleiding voor naslag.

WAARSCHUWING: HET NIET OPVOLGEN VAN BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES KAN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL LEIDEN, WAARONDER BRANDWONDEN DOOR HETE INHOUD OF MATERIËLE SCHADE

1. Gebruik de snelkookfunctie niet om onder druk te frituren met olie.
2. **WAARSCHUWING:** Bij gebruik van de snelkookfuncties kookt dit apparaat onder druk. Onjuist gebruik kan tot brandwonden leiden. Zorg ervoor dat het apparaat goed gesloten is voordat u het gebruikt in de snelkookstand.
3. **WAARSCHUWING:** Vul het apparaat niet verder dan 2/3 (maximale vulstreep). Vul bij het bereiden van voedsel dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde groenten, het apparaat dan niet meer dan halfvol (aanbevolen niveau). Overvullen kan ertoe leiden dat het stoomafvoerventiel verstopt raakt en er te veel druk wordt opgebouwd. Volg alle kook- en receptinstructies.



- Voedsel dat tijdens het koken uitzet (bijv. rijst), mag nooit boven de markering voor halfvol komen.

OPMERKING: De multicooker kan niet zonder vloeistof onder hoge druk koken. Zorg dat er minimaal 1 cup (250 ml) vloeistof in de verwijderbare kookpot wordt gebruikt.

- Controleer vóór gebruik altijd of de drijverklep en het drukafvoerventiel niet verstopt zijn. Reinig deze indien nodig.
- WAARSCHUWING:** Om risico op letsel door overmatige druk te voorkomen, dient u de afdichtingsring van het deksel alleen te vervangen zoals aanbevolen door de fabrikant. Zie de onderhouds- en reinigingsinstructies.
- WAARSCHUWING:** Plaats de multicooker zodanig dat het stoomafvoerventiel niet naar uw lichaam is gericht. Plaats nooit lichaamsdelen, inclusief gezicht, handen en armen over het stoomafvoerventiel. Stoom kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Bedek of blokkeer het stoomafvoerventiel en/of de drijverklep niet met een doek of andere voorwerpen.
- WAARSCHUWING:** Open de snelkookpan na het snelkoken pas als het apparaat is afgekoeld, alle interne druk volledig is afgevoerd en de drijverklep volledig is gezakt. Als het deksel moeilijk te verwijderen is, geeft dit aan dat het apparaat nog steeds onder druk staat - **FORCEER HET DEKSEL NIET**. Druk in de snelkookpan kan gevaarlijk zijn. Zie **DRUK AFVOEREN ALS HET KOKEN KLAAR IS**. Pogingen om het apparaat te openen terwijl het onder druk staat, kunnen leiden tot het plotseling vrijkomen van hete inhoud en brandwonden, persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.
- Modellen met een timerknop: als de timer niet nauwkeurig aftelt nadat het apparaat de druk heeft bereikt: trek de stekker uit het stopcontact, wacht tot het is afgekoeld en/of laat de stoom ontsnappen voordat u het opent. Het product is mogelijk beschadigd.
- Houd er rekening mee dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, veenbessen, parelgerst, haverhout of andere granen, splitwten, noedels, macaroni, rabarber of spaghetti kunnen schuimen en spetteren en zo het de voorziening voor het afvoeren van de druk (het drukafvoerventiel) kunnen verstoppen. Recepten met deze voedingsmiddelen moeten zorgvuldig worden gevolgd om problemen te voorkomen.
- Het gebruik van onderdelen, accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan een risico op persoonlijk letsel, brand en/of materiële schade opleveren.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

MEDEDELINGEN

- Sommige aanrechtbladen en tafeloppervlakken zijn niet ontworpen om langdurige warmte te weerstaan die door bepaalde apparaten wordt gegenereerd. Plaats de hete Multi-Cooker niet op een gelakte/afgewerkte houten tafel. Wij adviseren een hittebestendige onderzetter of trivet onder uw Multi-Cooker te plaatsen om mogelijke schade aan het oppervlak te voorkomen.
- Tijdens het eerste gebruik van dit apparaat kan lichte rook en/of een geur ontstaan. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten en zal na enkele keren gebruik niet meer optreden.
- Wees voorzichtig wanneer u de kookpot op een keramische of gladde glazen kookplaat, aanrecht, tafel of ander oppervlak plaatst. Zonder voorzichtigheid kan de pot sommige oppervlakken krassen. Plaats altijd hittebestendige, beschermende ondergrond onder de kookpot voordat u deze op een tafel, aanrecht of ander oppervlak neerzet.
- Tijdens het op druk komen kan stoom vrijkomen langs de rand van het deksel.

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR HET NETSNOER

- Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om het risico te verkleinen dat een persoon of huisdier verstrikt raakt in een langer snoer of erover struikelt.

INSTRUCTIES NETSNOER:

Er wordt een kort netsnoer gebruikt om het risico te verkleinen dat kinderen het snoer vastgrijpen, dat men erin verstrikt raakt of dat men struikelt over een langer snoer.

ONDERDELEN VAN DE CROCK-POT® TURBO MULTICOOKER

- A** Netsnoer
- B** Bedieningspaneel
- C** Verwarmingsbasis
- D** Vergrendelingspen voor het deksel
- E** Handgreep van deksel
- F** Deksel
- G** Stoomdiffusorkap
- H** Kookpot
- I** Stoomafvoerknop
- J** Drijverklep
- K** Scherm
- L** Stoomafvoerventiel

- M** Condensopvangbak
- N** Aansluiting voor netsnoer

ONDERKANT VAN DEKSEL

- O** Bevestiging afdichtingsring
- P** Afdekking van het stoomafvoerventiel
- Q** Drijverklep
- R** Afdichtingsring
- S** Plastic lepel
- T** Stoomrek
- U** Knoppen voor tijdselectie

KENNISMAKEN MET UW CROCK-POT® TURBO MULTICOOKER

- LEES ALLE BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN VOOR SNELKOKEN VOORDAT U DE SNELKOOKFUNCTIE GEBRUIKT.** Bewaar deze handleiding voor naslag.
WAARSCHUWING: HET NIET OPVOLGEN VAN BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES KAN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL LEIDEN, WAARONDER BRANDWONDEN DOOR HETE INHOUD OF MATERIËLE SCHADE
- Snelkoken is een ideale manier om snel smakvolle maaltijden te bereiden. Snelkoken is een methode om voedsel in een vloeistof (water, bouillon, wijn, enz.) in een afgesloten kookpot te koken. De afgesloten multicooker houdt stoom vast en bouwt druk op, waardoor de temperatuur van de vloeistof in de pan boven het kookpunt komt. De hogere temperatuur van de vloeistof en de stoom resulteert in kortere kooktijden.
- De instelling **HIGH (hoge druk)** is 65 kPa (9.4 PSI). Dit is geschikt voor veel verschillende voedingsmiddelen.
- De instelling **LOW (lage druk)** is 40 kPa (5.8 PSI). Dit is meer geschikt voor delicaat voedsel zoals kipfilets, vis en sommige groenten.
- De instelling **TURBO** is 110 kPa (15.9 PSI). Dit is geschikt voor veel verschillende voedingsmiddelen, zoals grotere stukken vlees die hard kunnen zijn, soepen, chili, hele kip. Voor het beste resultaat mogen delicate voedingsmiddelen zoals witte rijst niet op de turbostand worden gekookt.
- Instelling KEEP WARM (warmhouden):** Wanneer de kooktijd is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de instelling KEEP WARM om te lang koken te voorkomen en om uw maaltijd warm te houden tot u deze serveert - perfect voor drukke gezinnen, mensen die onderweg zijn en mensen die flexibele etentijden nodig hebben. Deze instelling is niet heet genoeg om te koken en mag alleen worden gebruikt om warm, gekookt voedsel te bewaren en daarna te serveren.
- Ideale maaltijden om via snelkoken te bereiden:** Soepen, bouillons, stoofschotels, sauzen (bijv. pastasauzen), vlees, rijst, stevige groenten (rode biet, aardappelen) en desserts (bijv. pudding).
- Capaciteit:** Vul de kookpot nooit boven de MAX-lijn. Voedsel dat tijdens het koken uitzet, mag nooit boven de markering voor halfvol komen. De multicooker kan niet zonder vloeistof onder hoge druk koken. Zorg dat er minimaal 1 cup (250 ml) vloeistof in de verwijderbare kookpot wordt gebruikt.
- Er wordt geen druk opgebouwd als de stoomafvoerknop niet in de vergrendelingspositie  is gedraaid.
- Overvullen kan ertoe leiden dat het stoomafvoerventiel verstopt raakt en er te veel druk wordt opgebouwd.
- De ring en de ventielen kunnen worden verwijderd om schoon te maken.
- Zodra de druk toeneemt, mag het deksel niet meer worden geopend. Veiligheidssensoren zorgen ervoor dat de druk binnen het ingestelde bereik blijft.
- De stoomafvoerknop is ontworpen om de hand uit de buurt van het stoomafvoerventiel te houden. Zie de instructies voor DRUK AFVOEREN ALS HET KOKEN KLAAR IS.
- De snelkookfuncties hebben vloeistof nodig om te werken. Als er niet genoeg vloeistof in de kookpot zit, verschijnt er een foutmelding op het scherm. Zie de tabel FOUTCODES.
- Als het koken klaar is, mag het deksel pas worden geopend als alle druk is afgevoerd en de drijverklep volledig is gezakt. **FORCEER HET DEKSEL NIET.** Het kan worden geopend zoals uitgelegd via de natuurlijke manier om druk af te voeren of de snelle methode om druk af te voeren.
- De stoomdiffusorkap is ontworpen om de stoom te helpen verspreiden wanneer de druk van de multicooker wordt afgevoerd. De kap moet op het deksel worden gedrukt zodat hij het stoomafvoerventiel omsluit voordat de snelkookfuncties van de multicooker worden gebruikt. We raden aan om altijd de kap te gebruiken bij het koken met de functie TURBO PRESSURE.
- De tijdselectieknoppen TIME (+ en -) worden gebruikt om de kooktijd in te stellen. Om langzaam vooruit te gaan, drukt u gewoon op de knop + of - en laat u deze weer los. Om snel vooruit te gaan, houdt u de knop + of - ingedrukt. Als u de gewenste tijd bent gepasseerd, drukt u gewoon op de tegenovergestelde pijlknop om terug te keren naar de gewenste tijd.
Opmerking: De timer kan worden geselecteerd voor alle programma's behalve steriliseren en kan op elk moment tijdens het koken worden gewijzigd door op START/STOP () te drukken en een nieuwe functie te selecteren.
- De knoppen TEMP/PRESSURE (+ en -) kunnen worden gebruikt om de gewenste kookdruk (hoog of laag) te selecteren. Elke vooraf ingestelde kookinstelling selecteert automatisch de optimale druk voor die selectie. De druk kan echter handmatig met deze knop worden geselecteerd. Zie de tabel Kookgids voor beschikbare aanpassingen.
- De knop TURBODRUK wordt gebruikt om de kooktijd met 85%* te verkorten. De functie TURBO PRESSURE is niet compatibel met traditionele functies zonder druk. (*vergeleken met koken met instellingen voor hoge druk)
- De knoppen TEMP/PRESSURE (+ en -) kunnen worden gebruikt om de gewenste temperatuur te selecteren. Om langzaam vooruit te gaan, drukt u op de knop + of - en laat u deze weer los. Om snel vooruit te gaan, houdt u de knop +/- ingedrukt. Zie de tabel Kookgids

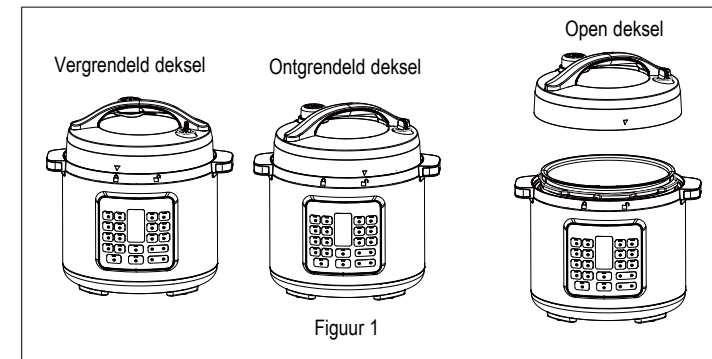
voor beschikbare aanpassingen.

- De knop START/STOP () start en stopt een kookfunctie. Deze moet worden ingedrukt om van de ene kookfunctie naar de andere over te schakelen nadat het koken is begonnen.
- Het scherm toont hoe lang het voedsel nog moet koken vanaf de geselecteerde tijd in uren en minuten nadat de multicooker is voorverwarmd. Terwijl de multicooker aan het voorverwarmen is, staat er "HEAT" op het scherm. De statusbalk zal ook geleidelijk oplichten. Wanneer alle 5 de lampjes branden, geeft dit aan dat de gewenste temperatuur/druk is bereikt.

Bezoek de website van Crock-pot® op www.crockpot.co.uk voor meer informatie, hints, tips en recepten.

UW CROCK-POT® TURBO PRESSURE MULTICOOKER GEBRUIKEN

- LEES ALLE BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN EN INSTRUCTIES VOOR SNELKOKEN VOORDAT U DE SNELKOOKFUNCTIE GEBRUIKT.** Bewaar deze handleiding voor naslag.
WAARSCHUWING: HET NIET OPVOLGEN VAN BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES KAN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL LEIDEN, WAARONDER BRANDWONDEN DOOR HETE INHOUD OF MATERIËLE SCHADE
- Verwijder alle verpakkingen, papier en karton (inclusief alle verpakkingen die zich tussen de kookpot en de verwarmingsbasis bevinden). Lees en bewaar de literatuur en lees zeker de service- en garantie-informatie.
- Verwijder het deksel door het tegen de klok in te draaien om te ontgrendelen en  uit te lijnen met . Verwijder de afdichtingsring uit het deksel en was de ring en het deksel in een warm sopje. Droog de afdichtingsring en het deksel grondig af voordat u de afdichtingsring weer in het deksel plaatst. Zorg ervoor dat de afdichtingsring soepel en stevig op zijn plaats zit in de houder. Als de afdichtingsring zich niet in de juiste positie bevindt, kan het deksel niet afsluiten en kan er geen druk worden opgebouwd.
- Verwijder de kookpot en de condensopvangbak en was ze in warm zeepsop. Droog ze grondig af voordat u ze terugplaatst in de multicooker.
- Voeg de gewenste ingrediënten aan de kookpot toe. Plaats het deksel op de multicooker en lijn  uit met . Draai om te vergrendelen tegen de klok in en lijn  uit met .



Figuur 1

- Steek het meegeleverde netsnoer in de aansluiting voor het netsnoer van de multicooker.
- Steek het andere uiteinde van het netsnoer in een stopcontact.
- Selecteer de kookfunctie die u wilt gebruiken.
- De knop START/STOP () en de tijd op het scherm knipperen.
- Selecteer de gewenste temperatuur en druk met behulp van de knoppen TEMP/PRESSURE + en - (indien van toepassing). Raadpleeg de tabel Kookgids voor aanbevelingen voor tijd en temperatuur.
- Druk op de knop START/STOP (). Voor snelkookfuncties verschijnt tijdens de voorverwarmtijd het woord "HEAT" op het beeldscherm. Zodra de multicooker is voorverwarmd, verschijnt de geselecteerde kooktijd op het beeldscherm en gaan alle 5 lampjes op de statusbalk branden.
- Opmerking:** De gemiddelde voorverwarmtijd voor snelkookfuncties kan variëren, afhankelijk van het volume en de temperatuur van het voedsel dat wordt gekookt. Dit kan variëren van 5-30 minuten.
- Met deze multicooker kunt u het begin van het bereidingsproces uitstellen, zodat het koken klaar is op het gewenste moment. Zie de sectie De tijdsvertraging gebruiken.

14. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, piept de multicooker opnieuw en schakelt automatisch over naar de instelling KEEP WARM. Het scherm toont in plaats van de kooktijd nu een nieuwe timer die tot 4:00 (4 uur) telt of totdat u op de knop START/STOP (▷×) drukt. Na 4 uur in de instelling KEEP WARM wordt de multicooker uitgeschakeld.
15. Druk op de knop START/STOP(▷×) om op elk gewenst moment een kookfunctie te beëindigen.
16. Trek als u klaar bent de stekker van de multicooker uit het stopcontact en wacht u tot deze volledig is afgekoeld voordat u hem probeert schoon te maken.
 - i. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, piept de multicooker en schakelt automatisch over naar de instelling KEEP WARM. Het scherm toont vervolgens in plaats van de kooktijd een nieuwe timer die tot 4:00 (4 uur) telt of totdat u op de knop START/STOP (▷×) drukt. Na 4 uur in de instelling KEEP WARM schakelt de multicooker over naar de stand-bymodus en licht het scherm op met vier streepjes (----).

OPMERKING: Zorg er altijd voor dat het voedsel volledig gaar is voordat u het consumeert.

TIP:

1. De instellingen voor snelkoken staan in de tabel Kookgids
2. Als het deksel niet goed is gesloten of als de stoomafvoerknop niet in de vergrendelingspositie  staat, kan de multicooker geen druk opbouwen en verschijnt het bericht ERROR op het scherm. Zorg ervoor dat de afdichtingsring gelijkmatig in het deksel is geplaatst. Zie de tabel FOUTCODES
3. Het is gebruikelijk dat er tijdens de kookcyclus wat stoom vrijkomt via de drijverklep. Dit maakt deel uit van de normale werking van het apparaat.

OPMERKING: De multicooker kan niet zonder vloeistof onder hoge druk koken. Zorg dat er minimaal 1 kopje (250 ml) vloeistof in de verwijderbare kookpot zit.

WAARSCHUWING: Tijdens het koken wordt er stoom in de multicooker opgebouwd. Gebruik bij het optillen van het deksel daarom een ovenhandschoen om uw handen te beschermen.

DE HANDMATIGE FUNCTIE VOOR SNELKOKEN GEBRUIKEN

Met deze functie kunnen gebruikers hun eigen kooktijd voor snelkoken selecteren, variërend van 1 minuut tot 4 uur, met een temperatuurselectie van laag of hoog en de optie om TURBO PRESSURE te gebruiken. Dit is met name geschikt voor gebruikers die voedsel willen snelkoken dat niet onder onze andere kookfuncties valt. Dit biedt gebruikers ook meer mogelijkheden om recepten uit een breed scala aan bronnen te gebruiken. Volg onze richtlijnen voor snelkoken.

DE FUNCTIE TURBO PRESSURE GEBRUIKEN

De functie TURBO PRESSURE verkort de geselecteerde kooktijd met 85%*. De functie TURBO PRESSURE kan worden gebruikt met de instellingen RICE/GRAINS (rijst/granen), BEANS/CHILI (bonen/chili), MEAT (vlees), POULTRY (gevogelte), SOUP/STEW (soep/stoofschotel) en MANUAL (handmatig).

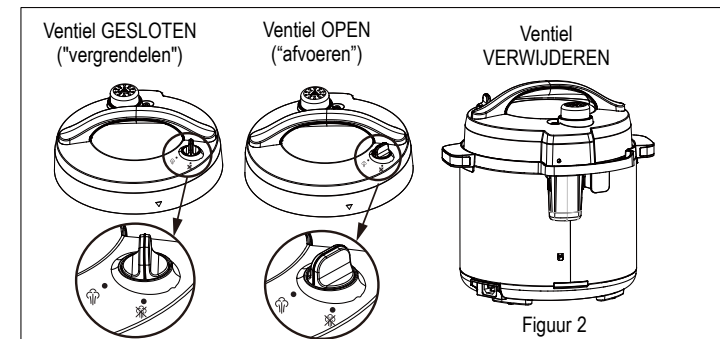
1. Selecteer de gewenste kookfunctie en pas de tijd en druk naar wens aan.
2. Druk op de knop TURBO PRESSURE. De tijd op het scherm wordt met 85% verminderd en er wordt 'turbo' op het scherm weergegeven. Indien nodig kan de kooktijd verder aan uw voorkeuren worden aangepast.
3. Druk op START/STOP (▷×) om te beginnen met koken.
4. Zodra de kooktijd is voltooid, geeft de multicooker een pieptoon en schakelt automatisch over naar de instelling KEEP WARM. Zorg er altijd voor dat het voedsel volledig gaar is voordat u het consumeert.

OPMERKING: De functie TURBO PRESSURE kan niet worden gebruikt met (traditionele) instellingen zonder druk of wanneer de multicooker op lage druk is ingesteld.

*vergeleken met koken met instellingen voor hoge druk.

DRUK AFVOEREN ALS HET KOKEN KLAAR IS

- A. Natuurlijke methode om druk af te voeren: Nadat de kookcyclus is voltooid, laat u de multicooker op natuurlijke wijze de druk afvoeren via de drijverklep. Het apparaat zal vanzelf geleidelijk afkoelen. Wacht minstens 10 minuten nadat het koken is voltooid. Als u een grotere hoeveelheid voedsel en vloeistof gebruikt, kan dit tot 20 minuten duren. Draai vervolgens de stoomafvoerknop naar de positie "afvoeren" (zie figuur 2). Plaats geen enkel deel van uw hand of lichaam over de stoomuitlaat bovenop het ventiel, aangezien stoom zeer heet is en de huid kan verbranden. De druk is afgevoerd wanneer er geen stoom meer uit het ventiel komt en de drijverklep is gezakt. Alleen dan is het veilig om het deksel te verwijderen en het eten te serveren. Gebruik bij het optillen van het deksel een ovenhandschoen om uw handen te beschermen.
- B. De snelle methode voor druk afvoeren moet voorzichtig worden gebruikt: Draai de stoomafvoerknop naar de stand "afvoeren" (zie figuur 2). Er ontsnapt snel stoom uit het stoomafvoerventiel. Plaats geen enkel deel van uw hand of lichaam over de stoomuitlaat bovenop het ventiel, aangezien stoom zeer heet is en de huid kan verbranden. Gebruik deze methode voorzichtig als u vloeibare ingrediënten zoals stoofschotels, soepen, bouillon, bonen en peulvruchten kookt. Gebruik deze methode nooit bij het koken van rijst, omdat rijst vaak erg delicaat is. Voor dit soort voedsel wordt een natuurlijke drukafvoer aanbevolen om te voorkomen dat er vloeistof lekt tijdens het ontsnappen van de druk. De druk is afgevoerd wanneer er geen stoom meer uit het ventiel komt en de drijverklep is gezakt. Alleen dan is het veilig om het deksel te verwijderen en het eten te serveren. Gebruik bij het optillen van het deksel een ovenhandschoen om uw handen te beschermen.

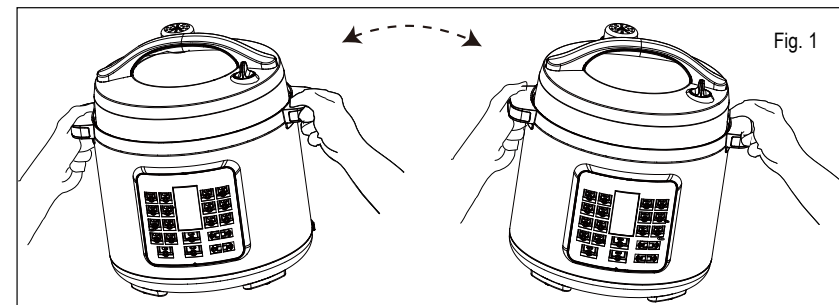


Figuur 2

WAARSCHUWING: Bij het snelkoken van voedingsmiddelen met een hoger vetgehalte (zoals vlees met zichtbaar vet of gevogelte met huid en zichtbaar vet) of dikkere voedingsmiddelen (zoals stoofschotels, sauzen, stevige soepen, gedroogde bonen, linzen en granen zoals rijst en gerst) kunnen luchtballen ontstaan. Zelfs nadat alle druk is afgevoerd, kunnen de luchtballen naar de oppervlakte stijgen wanneer het deksel wordt geopend, tenzij ze van tevoren zijn verspreid. Als de luchtballen niet zijn verspreid, kan er heet voedsel uit het apparaat spuiten, wat ernstige brandwonden kan veroorzaken.

1. Volgt deze stappen om de luchtballen te verspreiden:

- a. Controleer of de druk is afgevoerd. (De druk is afgevoerd wanneer er geen stoom meer uit het ventiel komt en de drijverklep is gezakt). Schud vervolgens de multicooker voorzichtig heen en weer voordat u het deksel opent. Om te schuddekt pakt u de handvatten vast en kantelt u het apparaat naar links, zodat de rechterkant van het apparaat 5 centimeter van het aanrecht wordt getild. Schud vervolgens naar rechts zodat de linkerkant van het apparaat 5 cm van het aanrecht komt (fig. 1).
- b. Herhaal dit een keer. Controleer of de drijverklep nog beneden is voordat u probeert het deksel te openen.



- **WAARSCHUWING: FORCEER HET DEKSEL NIET.** Als het niet gemakkelijk opengaat, betekent dit dat de multicooker nog onder druk staat. De inhoud staat onder extreme druk.
- Tijdens het koken wordt er stoom in de multicooker opgebouwd. Gebruik bij het optillen van het deksel een ovenhandschoen om uw hand te beschermen.
- Om vastzuigen bij het verwijderen of vergrendelen van het deksel te voorkomen, draait u het stoomafvoerventiel in de afvoerstand (open).
- De stoom die uit het stoomafvoerventiel komt, is heet. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van het ventiel wanneer u stoom laat ontsnappen om het risico op persoonlijk letsel te voorkomen.

DE TIJDSVERTRAGING GEBRUIKEN

Met deze multicooker kunt u het begin van het bereidingsproces uitstellen, zodat het kookproces op het gewenste moment klaar is.

OPMERKING: De functie DELAY is niet beschikbaar bij de instellingen BROWN/SAUTÉ (bruinen/sauteren), KEEP WARM (warmehouden), SIMMER (sudderden) of SOUS VIDE.

OPMERKING: Gebruik de functie DELAY niet als het recept ingrediënten zoals vlees, vis, eieren of zuivel bevat, omdat deze kunnen bederven.

1. Pas de instellingen van de multicooker aan.
2. Druk na het instellen van de kooktijd op de knop DELAY. De knoppen DELAY en START/ STOP knipperen en er knippert "0:30" op het scherm om aan te geven dat de vertraginginstelling van de multicooker wordt ingesteld.
3. Druk op de knoppen + en - totdat u het aantal uren en minuten bereikt, d.w.z. de gewenste tijd waarmee het kookproces moet worden uitgesteld.
4. Druk op de knop START/STOP (▷×) om de vertragingfunctie te starten. De timer en de knop DELAY stoppen met knipperen, terwijl de knop START/STOP (▷×) blijft knipperen. Dit geeft aan dat de multicooker op de DELAY-instelling is ingesteld. Het scherm telt de vertragingstijd af tot 0:00 uur wordt bereikt. Wanneer 0:00 is bereikt, gaat het lampje DELAY uit en stopt het lampje START/ STOP (▷×) met knipperen om aan te geven dat de tijdsvertraging is beëindigd. Het woord "HEAT" verschijnt op het scherm totdat de multicooker volledig onder druk staat. Wanneer de geselecteerde druk is bereikt, begint de timer af te tellen.

Voorbeeld:

Het is 16:00 uur en u wilt in 2 uur tijd een soep klaar hebben voor het avondeten om 18:00 uur. U wilt het apparaat nu instellen zodat u vrij bent om andere dingen te doen.

De vooraf ingestelde functie (indien ongewijzigd) kookt gedurende 30 minuten onder hoge druk. De tijd om druk op te bouwen varieert afhankelijk van de luchtvochtigheid en de watertemperatuur, maar laten we aannemen dat het 15 minuten duurt om druk op te bouwen vóór het koken en 15 minuten om de druk na het koken af te voeren. De totale tijd is dus 1 uur.

Om de soep om 18:00 klaar te hebben, zult u het begin van het koken met ongeveer 1 uur moeten uitstellen.

1. Druk op SOUP
2. Er knippert "0:30" op het scherm
3. Druk op de knop DELAY en stel "1:00" in
4. Druk op START/STOP (▷×)

SLOW COOKING

Instelling LOW: Deze is geschikt voor sudderen en langzaam koken. De aanbevolen kooktijden bij de instelling LOW zijn van 6 tot 8 uur.

Instelling HIGH: Dit is voor sneller koken. De aanbevolen kooktijden bij de instelling HIGH zijn van 2 tot 4 uur.

Instelling KEEP WARM (warmhouden): Wanneer de kooktijd is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de instelling KEEP WARM om te lang koken te voorkomen en om uw maaltijd warm te houden tot u deze serveert - perfect voor drukke gezinnen, mensen die onderweg zijn en mensen die flexibele etentijden nodig hebben. Deze instelling is niet heet genoeg om te koken en mag alleen worden gebruikt om warm, gekookt voedsel op temperatuur te houden voordat het geserveerd wordt.

OPMERKING: Bij langzaam koken ligt het ideale vulniveau voor uw ingrediënten tussen de markeringen 1/2 en 2/3. Vul de kookpot nooit boven de MAX-lijn.

Als gevolg van de meerdere functies van dit apparaat werkt de functie voor langzaam koken op een iets andere manier dan gewone multicookers. Als u een recept voor een multicooker van vergelijkbare grootte gebruikt, moet u voor gebruik met dit model mogelijk de kooktijd verlengen.

DE FUNCTIE SLOW COOK GEBRUIKEN

De functie SLOW COOK gebruikt geen druk tijdens het kookproces, maar er kan tijdens het koken wel enige druk in het apparaat worden opgebouwd. Zorg er bij het gebruik van deze functie voor dat de stoomafvoerknop in de afvoerstand staat. Deze functie kookt op dezelfde manier als gewone slow cookers. Hij gebruikt lagere temperaturen en langere kooktijden om malse, smaakvolle maaltijden te bereiden.

Plaats de multicooker op een platte, vlakke ondergrond.

Plaats de kookpot in de verwarmingsbasis. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De

multicooker piept en het scherm licht op met vier streepjes (- - - -).

1. Plaats uw voedsel en vloeistof in de verwijderbare kookpot.
2. Plaats het deksel op de multicooker en lijn ▼ uit met . Om te vergrendelen, draait u tegen de klok in naar de vergrendelde stand .
3. Draai de stoomafvoerknop naar de positie "afvoeren".

OPMERKING: Hoewel deze instelling geen druk gebruikt tijdens het kookproces, kan er tijdens het koken toch enige druk in het apparaat ontstaan. Daarom is het belangrijk om de stoomafvoerknop in de afvoerpositie te houden.

4. Druk op de knop SLOW COOK en pas de tijd en temperatuur naar behoefte aan.

OPMERKING: Zie de tabel Kookgids voor de mogelijke tijd- en temperatuuraanpassingen.

5. Druk op START/STOP (▷×). De tijd begint met aftellen.
6. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, geeft de multicooker een pieptoon en schakelt automatisch over naar de instelling KEEP WARM. Het scherm schakelt daarom van de kooktijd naar een nieuwe timer die tot 4:00 (4 uur) telt, of totdat u op de knop START/ STOP (▷×) drukt. Na 4 uur in de instelling KEEP WARM wordt de multicooker uitgeschakeld.

TIP: De instellingen voor SLOW COOK vindt u in de Kookgids.

LET OP: Tijdens langzaam koken kan er stoom in de multicooker ontstaan. Gebruik bij het optillen van het deksel een ovenhandschoen om uw hand te beschermen.

KOOKGIDS

Kookfunctie	Standaardinstelling	Drukaanpassingen	Temperatuuraanpassingen	Kooktijdbereik
SLOW COOK	Hoge temp. / 4 uur	N.V.T.	Laag-Hoog	30 minuten – 20 uur
STEAM	Hoge druk / 10 minuten	Laag, Hoog, Turbo	N.V.T.	1 minuut - 1 uur
BROWN/SAUTÉ	Hoge temp. / 30 minuten	N.V.T.	Laag-Hoog	5 minuten - 30 minuten
SOUS VIDE	60 °C / 1 uur	N.V.T.	24 -90 °C	5 minuten - 24 uur
SIMMER	Lage temp. / 15 minuten	N.V.T.	Laag-Hoog	5 minuten - 4 uur
KEEP WARM	Hoge temp. / 4 uur	N.V.T.	Warm	30 minuten – 4 uur
MEAT	Hoge druk / 35 minuten	Laag, Hoog, Turbo	N.V.T.	5 minuten - 2 uur
BEANS/CHILI	Hoge druk / 20 minuten	Laag, Hoog, Turbo	N.V.T.	1 minuut - 4 uur
RICE/GRAINS	Hoge druk / 12 minuten	Laag, Hoog, Turbo	N.V.T.	3 minuten - 30 minuten
POULTRY	Hoge druk / 35 minuten	Laag, Hoog, Turbo	N.V.T.	5 minuten - 2 uur
DESSERT	Lage druk / 10 minuten	Laag-Hoog	N.V.T.	5 minuten – 2 uur
SOUP/STEW	Hoge druk / 30 minuten	Laag, Hoog, Turbo	N.V.T.	5 minuten – 2 uur
MANUAL	Hoge druk / 30 minuten	Laag, Hoog, Turbo	N.V.T.	1 minuut - 4 uur

Opmerking: Het gebruik van de functie TURBO PRESSURE verkort de geselecteerde kooktijd met 85%*. De functie TURBO PRESSURE kan worden gebruikt met de instellingen STEAM, RICE/ GRAINS (voor het beste resultaat mag witte rijst niet op de turbostand worden gekookt), BEANS/ CHILI, MEAT, POULTRY, SOUP/STEW en MANUAL.

*vergeleken met koken met de instelling voor hoge druk.

STOMEN

De functie STEAM is perfect voor het zachtjes stomen van vis en groenten. De functie is voorgeprogrammeerd om de kookinstelling met hoge druk te gebruiken. Gebruik het stoomrek bij het stomen.

Capaciteit: Wanneer de multicooker met de functie STEAM wordt gebruikt, moet de maximale capaciteit van de vloeistof net onder de draden van het rek liggen, zodat de vloeistof het voedsel niet raakt.

OPMERKING: Het apparaat kan niet snelkoken zonder vloeistof. Zorg dat er minimaal 1 kopje (250 ml) vloeistof in de verwijderbare kookpot zit.

DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN

LEES ALLE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN VOOR SNELKOKEN VOORDAT U DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKT Plaats de multicooker op een vlakke, rechte ondergrond.

WAARSCHUWING: HET NIET OPVOLGEN VAN BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES KAN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL LEIDEN, WAARONDER BRANDWONDEN DOOR HETE INHOUD OF MATERIËLE SCHADE

Plaats de kookpot in de verwarmingsbasis. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker geeft een pieptoon en het display licht op met vier streepjes (- - -).

- Voeg 1 kopje (250 ml) water aan de verwijderbare kookpot toe en plaats het kookrek. Zorg ervoor dat er water net onder de draden van het rek staat, zodat het voedsel niet in contact met het water komt.
- Plaats het voedsel op het kookrek.
- Plaats het deksel en vergrendel het door met de klok mee te draaien naar de vergrendelde stand .
- Draai de stoomafvoerknop naar de vergrendelingspositie.
- Druk op de knop STEAM en pas de tijd en temperatuur aan uw wensen aan. Opmerking: Raadpleeg de Kookgids voor de mogelijke aanpassingen van tijd en druk.
- Zodra u de gewenste aanpassingen hebt aangebracht, drukt u op START/STOP (.
- De multicooker moet druk opbouwen voordat het snelkoken kan beginnen. Wanneer de multicooker druk opbouwt, verschijnt er "HEAT" op het scherm en telt de tijd niet af. Wanneer de druk is bereikt, verdwijnt "HEAT" van het scherm, gaan alle 5 lampjes op de statusbalk branden en begint de tijd af te tellen.
- Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, geeft de multicooker een pieptoon en schakelt automatisch over naar de instelling KEEP WARM. Het scherm schakelt daarom van de kooktijd naar een nieuwe timer die tot 4:00 (4 uur) telt, of totdat u op de knop START/STOP () drukt. Na 4 uur in de instelling KEEP WARM wordt de multicooker uitgeschakeld.
- De functie STEAM is een functie die druk gebruikt. Volg de instructies voor het veilig afvoeren van stoom in deze handleiding aan het einde van de kookcyclus.

TIP: Zie de Stoomtabel.

Opmerking: Er komt wat stoom uit het stoomafvoerventiel en er kan zich condens ophopen bij het stomen met geplaatst deksel.

LET OP: Tijdens het koken wordt er stoom in de multicooker opgebouwd. Gebruik bij het optillen van het deksel een ovenhandschoen om uw hand te beschermen.

STOOMTABEL

Voedsel	Aantal	Hoeveelheid water	Vorbereiding	Kooktijd, minuten
Asperges	250 g	250 ml	houtachtige uiteinden afsnijden	2-5
Broccoli	300 g	250 ml	stengels trimmen	2-5
Spruitjes	400 g	250 ml	buitenste bladeren schillen, heel laten	4-6
Pompoen	1 hele, 900 g - 1 kg	250 ml	doormidden snijden, zaden verwijderen, in 6 stukken snijden	7-10
Worteltjes	500 g	250 ml	in rondjes van 1 cm snijden	5-7
Bloemkool	500 g	250 ml	in roosjes van 5 cm snijden	3-6
Maïskolven	2	250 ml	buitenste bladeren verwijderen	3-6
grote diepvriesgroenten	500 g	250 ml	koken vanaf bevroren	3-6
Zoete aardappelen	900 g - 1 kg	250 ml	schillen en in grote stukken snijden	5-9
Aardappelen, ideaal voor puree	900 g - 1 kg	250 ml	schillen en in grote stukken snijden	8-12
Eieren	6	250 ml	heel in schil	7-10
Kipfilet	2-4 filets	250 ml	kruiden voor het koken	6-10
Zalm	2-4 filets	250 ml	kruiden voor het koken	4-6
Garnalen	225-500 g	250 ml	met schaal - kruiden naar wens	6-8
Kreeft	1-4 staarten	250 ml	met schaal - kruiden naar wens	4-10

DE FUNCTIE BROWN/SAUTÉ GEBRUIKEN

Bij deze instelling wordt er niet onder druk gekookt. Het werkt op dezelfde manier als gewoon koken. Het vereist droge warmte en heeft daarom het deksel niet nodig. Gebruik het deksel niet met deze functie.

Plaats de multicooker op een platte, vlakke ondergrond.

Plaats de kookpot in de verwarmingsbasis. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker geeft een pieptoon en het display licht op met vier streepjes (- - -).

- Selecteer de functie BROWN/SAUTÉ en pas indien nodig de tijd en temperatuur aan met behulp van de knoppen TEMP/PRESSURE en TIME (+ en -).
- Druk op START/STOP (.
- Wanneer de multicooker aan het voorverwarmen is, verschijnt er "HEAT" op het scherm. Wanneer de temperatuur is bereikt en alle 5 de lampjes op de statusbalk branden, begint de timer af te tellen. Gebruik een plastic tang om het voedsel voorzichtig aan de hete pan toe te voegen.

BROWN/SAUTÉ kan voor het volgende worden gebruikt:

- Vlees bruinen (dichtschrœien) voor stoofschotels en soepen. Als u vlees laat bruinen voor het snelkoken of slow cooken, krijgt het voedsel niet alleen een mooie kleur, maar worden ook de sappen en smaken ingesloten en blijft het vlees mals.
- Het fuiten van uien of mirepoix (mengsel van gesnipperde ui, wortel en selderij), naast vele andere voedingsmiddelen, vaak gebruikt in recepten voor snelkokers of slow cookers. Het sauteren van uien zorgt voor karamelisatie, wat bijdraagt aan de smaak en kleur van het eindgerecht.

Capaciteit: Wanneer de multicooker wordt gebruikt om te bruinen of te sauteren, is het mogelijk beter om kleinere porties te koken om ervoor te zorgen dat het voedsel gelijkmatig gaar wordt.

RIJST KOKEN

LEES ALLE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN VOOR SNELKOKEN VOORDAT U DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKT Plaats de multicooker op een vlakke, rechte ondergrond.

WAARSCHUWING: HET NIET OPVOLGEN VAN BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES KAN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL LEIDEN, WAARONDER BRANDWONDEN DOOR HETE INHOUD OF MATERIËLE SCHADE

Gebruik voor het koken van rijst de functie RICE/GRAINS. Deze is geschikt voor alle soorten rijst, dus ook voor witte en/of zilvervriesrijst. De functie RICE/GRAINS kookt onder druk voor sneller koken.

Capaciteit: Aangezien rijst tijdens het koken uitzet, mag u de kookpot niet boven de markering 1/2 vullen wanneer u de functie RICE/GRAINS gebruikt.

DE FUNCTIE RICE/GRAINS GEBRUIKEN

Plaats de multicooker op een platte, vlakke ondergrond.

Plaats de kookpot in de verwarmingsbasis. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker geeft een pieptoon en het display licht op met vier streepjes (- - - -).

1. Meet de gewenste hoeveelheid rijst af.

OPMERKING: 1 kopje ongekookte witte rijst = (ongeveer) 2 kopjes gekookte witte rijst.

1 kopje ongekookte zilvervriesrijst = (ongeveer) 2 kopjes gekookte zilvervriesrijst.

2. Doe de afgemeten rijst in een zeef en was de rijst grondig onder koud water. Was de rijst tot het water helder is. Dit verwijdert overtollig zetmeel, wat helpt om luchtigere rijst te krijgen en voorkomt dat er rijstkorrels aan de kookpot blijven plakken. Het wassen van de rijst vermindert de opbouw van zetmeelrijk water en bubbels die zich soms rond het ventiel en het deksel vormen en die tot spetteren uit het stoomafvoerventiel kunnen leiden.
3. Zorg ervoor dat de kookpot schoon en droog is voordat u hem in de verwarmingsbasis plaatst.
4. Doe de gewassen rijst in de kookpot. Voeg de hoeveelheid water toe die nodig is voor uw recept (standaardverhouding - 1 kopje ongekookte rijst: 1,5 kopje water). Zorg dat er minimaal 1 kopje (250 ml) vloeistof in de uitneembare kookpot wordt gedaan.
5. Plaats het deksel en vergrendel het door met de klok mee te draaien naar de vergrendelde stand .
6. Draai de stoomafvoerknop naar de positie "vergrendelen" .
7. Druk op de knop RICE/GRAINS en stel de tijd en druk naar wens in. Opmerking: Raadpleeg de Kookgids voor de mogelijke aanpassingen van tijd en druk.
8. Zodra u de gewenste aanpassingen hebt aangebracht, drukt u op START/STOP (.
9. De multicooker moet druk opbouwen voordat het snelkoken kan beginnen. Wanneer de multicooker druk opbouwt, verschijnt er "HEAT" op het scherm en telt de tijd niet af. Wanneer de druk is bereikt, verdwijnt "HEAT" van het scherm, lichten alle 5 lampjes op de statusbalk op en begint de timer af te tellen.
10. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, geeft de multicooker een pieptoon en schakelt automatisch over naar de instelling KEEP WARM. Het scherm schakelt daarom over van de kooktijd naar een nieuwe timer die tot 4:00 (4 uur) telt, of totdat u op de knop START/STOP ( drukt. Na 4 uur in de instelling KEEP WARM wordt de multicooker uitgeschakeld.

TIPS:

1. Bewaar de rijst niet voor langere tijd in de pan op de instelling KEEP WARM, omdat de rijst dan uitdroogt en de kwaliteit achteruitgaat. Gebruik de meegeleverde plastic lepel om de rijst om te roeren en te serveren. Gebruik geen metalen keukengerei, omdat dit krassen op de antiaanbaklaag veroorzaakt.
2. Rijstkorrels kunnen delicaat zijn, dus wacht aan het einde van het koken tot de druk op natuurlijke wijze verdwijnt. Gebruik niet de snelle methode om druk af te voeren (zie de instructies over de natuurlijke manier om druk af te voeren).
3. Standaardverhouding voor het koken van rijst -- 1 kopje ongekookte rijst: 1,5 kopje water.

LET OP: Tijdens het koken wordt er stoom in de multicooker opgebouwd. Gebruik bij het optillen van het deksel een ovenhandschoen om uw hand te beschermen.

Als er voedsel aan het oppervlak van de kookpot blijft plakken of aanbrandt, vul deze dan met heet zeepsop en laat hem weken voordat u hem schoonmaakt. Gebruik een rubberen of nylon spatel om hardnekkige resten te verwijderen. Als schuren nodig is, gebruik dan een niet-schurend reinigingsmiddel en een nylon schuursponsje of borstel.

Hoewel de kookpot vaatwasmachinebestendig is, raden we aan om hem met de hand af te wassen om de antiaanbaklaag te behouden en

mogelijke verkleuring van het buitenoppervlak van de kookpot te voorkomen.

Ontstaan er witte vlekken op het oppervlak van de kookpot, week deze dan 30 minuten in een oplossing van azijn of citroensap en warm water. Spoel en droog hem af.

Opmerking: Gebruik nooit metalen keukengerei of schoonmaakapparaten voor de kookpot, omdat dit kan leiden tot krassen en beschadiging van de antiaanbaklaag.

SOUS VIDE

De functie SOUS VIDE is perfect voor het sous-vide garen van heerlijk mals vlees, gevogelte, vis en groenten. Het sous-vide kookproces omvat het vacuüm verpakken van voedsel, het onderdompelen in water dat tot een precieze temperatuur is verwarmd en het gedurende een bepaalde tijd handhaven van deze temperatuur om consistente kookresultaten te bereiken.

De functie SOUS VIDE zorgt voor een nauwkeurige temperatuurregeling en kan in stappen van 1 graad worden aangepast van 24 tot 90 °C. De kooktijd kan naar wens worden aangepast van 0:05-24:00 uur.

OPMERKING: U hebt vacuüm afgesloten zakjes nodig om deze functie te kunnen gebruiken. De zakjes en systemen van FoodSaver® worden aanbevolen.

DE FUNCTIE SOUS VIDE GEBRUIKEN

Plaats de multicooker op een vlakke, rechte ondergrond en plaats de kookpot in de verwarmingsbasis. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker geeft een pieptoon en het display licht op met vier streepjes (----).

1. Voor individuele porties voedsel.
 2. Voeg water toe tot het gewenste niveau, afhankelijk van het gewicht/de hoeveelheid van het te koken voedsel, en zorg ervoor dat het voedsel volledig ondergedompeld is. Houd er rekening mee dat het toevoegen van voedsel het waterpeil in de pan verhoogt.
 3. Druk op de knop Sous Vide en stel de temperatuur en tijd naar behoefte in.
- OPMERKING:** Zie de Sous Vide kookgids voor advies over kooktemperaturen en -tijden.
4. Plaats het deksel erop. Het hoeft niet te worden vergrendeld. Open het stoomafvoerventiel.
 5. Druk op start/stop () en laat het water opwarmen. De statusbalk geeft aan wanneer het apparaat aan het opwarmen is en het knipperende scherm geeft aan dat er nog tijd nodig is om de geselecteerde temperatuur te bereiken. Zodra de juiste temperatuur is bereikt, geeft het apparaat de ingestelde tijd weer.
- OPMERKING:** Als het toegevoegde water de geselecteerde temperatuur overschrijdt, wordt er 'Hot' op het scherm weergegeven en knippert de statusbalk.
6. Verwijder voorzichtig het deksel en dompel het vacuüm afgesloten zakje met voedsel volledig onder in het water.
 7. Plaats het deksel terug en vergrendel het niet. Laat het voedsel gedurende de ingestelde tijd koken.
 8. Als het koken klaar is, schakelt het apparaat zichzelf uit en kunt u uw zakje met voedsel veilig met een tang verwijderen.

TIPS EN TRUCS VOOR SOUS VIDE:

1. Om de voorverwarmtijden te verkorten, kunt u heet kraanwater of een waterkoker gebruiken om het water te verwarmen voordat u het in de pan giet.
2. Open het deksel niet vaak tijdens het voorverwarmen.
3. Om een gelijkmatige bereiding te garanderen, plaatst u de ingrediënten in een uniforme laag tijdens het afdichten en laat u ze elkaar niet overlappen als ze eenmaal zijn ondergedompeld.
4. Voor voedsel met scherpe punten, zoals garnalen of kreeft (met staarten): wikkel in aluminiumfolie om te voorkomen dat de zak wordt doorboord.
5. Wacht tot het water is voorverwarmd voordat u de afgesloten ingrediënten onderdompelt. Dit zorgt voor nauwkeurig en gelijkmatig koken.
6. Om te voorkomen dat het voedsel gaat drijven, kunt u een zwaar voorwerp zoals een opscheplepel, koffiemok of keramische kom op het zakje plaatsen.
7. Gebruik een tang bij het onderdompelen of verwijderen van ingrediënten in zakken, aangezien het water erg heet zal zijn.
8. Om eiwitten af te bakken of groenten knapperig te maken, kunt u ze dichtschroeien op een barbecue, onder een grill of in een hete pan met boter of olie. Zorg dat u voedsel droogdept om karamelisatie voor het dichtschroeien te garanderen.

DE FUNCTIE STERILIZE GEBRUIKEN

LEES ALLE BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN VOOR SNELKOKEN VOORDAT U DE STERILISATIEFUNCTIE GEBRUIKT.

WAARSCHUWING: HET NIET OPVOLGEN VAN BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES KAN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL LEIDEN, WAARONDER BRANDWONDEN DOOR HETE INHOUD OF MATERIËLE SCHADE

Plaats de multicooker op een vlakke, rechte ondergrond en plaats de kookpot in de verwarmingsbasis. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker geeft een pieptoon en het display licht op met vier streepjes (----).

1. Plaats het stoomrek op de bodem van de pan en voeg ca. 300 ml water toe.
2. Voeg de artikelen toe die moeten worden gesteriliseerd en zorg ervoor dat alle flessen of potten ondersteboven worden geplaatst.
3. Plaats het deksel op de pan en vergrendel het door met de klok mee te draaien naar de vergrendelde positie .
4. Draai de stoomafvoerknop naar de vergrendelingspositie .
5. Druk op de knop Sterilize.

OPMERKING: Bij deze instellingen kunnen de tijd en druk niet worden aangepast.

6. Druk op START/STOP ()

OPMERKING: De multicooker moet druk opbouwen voordat het steriliseren kan beginnen. Wanneer alle lampjes op de statusbalk branden, heeft de multicooker het juiste drukniveau bereikt en is hij klaar om te beginnen met steriliseren.

7. Na afloop van de sterilisatietijd schakelt de multicooker over naar de stand-bymodus en licht het display op met vier streepjes (----).
8. Zodra de druk van het apparaat is afgevoerd, kunt u het deksel veilig openen.

OPMERKING: Tijdens het steriliseren wordt er stoom in de multicooker opgebouwd. Gebruik een ovenhandschoen bij het optillen van het deksel om uw hand te beschermen.

DE FUNCTIE SIMMER GEBRUIKEN

Plaats de kookpot in de verwarmingsbasis. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker geeft een pieptoon en het display licht op met vier streepjes (----).

1. Voeg water toe tot het gewenste niveau.

OPMERKING: Vul niet verder dan de MAX-lijn in de kom

2. Selecteer de knop SIMMER en pas de tijd en temperatuur aan uw wensen aan. Gebruik de temperatuurstelling HI om het water aan de kook te brengen en gebruik vervolgens de temperatuurstelling LO om het koken tot sudderen te verminderen.
3. Druk op START/STOP () en laat het water opwarmen tot de geselecteerde temperatuur. De statusbalk geeft aan wanneer het apparaat aan het opwarmen is. Wanneer alle lampjes op de statusbalk branden, heeft het water de juiste temperatuur bereikt.
4. Voeg voedsel toe aan de kookpot en plaats het deksel niet op de multicooker.

OPMERKING: Bij het koken en sudderen van dikke sauzen en soepen kunnen er hete plekken ontstaan waardoor het voedsel gaat borrelen en spatten. Zorg ervoor dat voedsel niet onbeheerd wordt achtergelaten en dat er regelmatig en voorzichtig in de pan wordt geroerd.

5. Zodra de kooktijd is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de instelling KEEP WARM. Het scherm schakelt over van de kooktijd naar een nieuwe timer die tot 4:00 (4 uur) telt, of totdat u op de knop START/STOP drukt. Na 4 uur in de instelling KEEP WARM schakelt de multicooker over naar de stand-bymodus en licht het scherm op met vier streepjes.

EEN INSTELLING WIJZIGEN

Tijdens het koken is het makkelijk om van functie te wisselen.

Druk op de knop START/STOP () en selecteer vervolgens de gewenste nieuwe kookfunctie. Er knippert een nieuwe timer op het scherm en de geselecteerde functie knippert ook. Selecteer de gewenste tijd, druk en/of temperatuur. Druk op de knop START/STOP () en de nieuwe functie begint met voorverwarmen.

De kooktijd wijzigen:

U kunt de kooktijd wijzigen voordat het koken begint door op de knoppen + en - te drukken voordat u op START/STOP () drukt. Druk op de knop en laat deze los om de tijd langzaam aan te passen. Houd de knop ingedrukt om de tijd snel aan te passen. Als u voorbij de gewenste temperatuur of tijd schiet, drukt u op de tegenovergestelde knop.

De druk veranderen:

U kunt de druk bij bepaalde vooraf ingestelde functies aanpassen voordat het koken begint door te drukken op de knoppen TEMP/PRESSURE + en - of op de knop TURBO PRESSURE voordat u op START/STOP () drukt.

De temperatuur aanpassen:

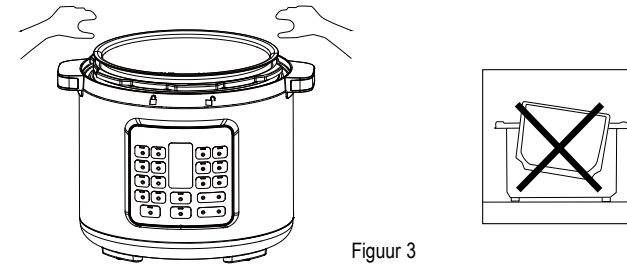
U kunt de temperatuur bij bepaalde functies aanpassen voordat het koken begint door op de knoppen TEMP/PRESSURE + en - te drukken voordat u op START/STOP () drukt.

VERZORGING EN REINIGING

Reiniging mag alleen worden uitgevoerd als de Crock-pot® Turbo multicooker is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is getrokken. Laat de multicooker volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Gebruik de verwijderbare kookpot niet op het fornuis, in een magnetron of in een oven. Gebruik de pot alleen in de verwarmingsbasis van de Crock-pot® Turbo multicooker. Was de afdichtingsring en het deksel met de hand in een warm zeepsopje. Droog alle onderdelen goed af.

Kookpot:

Gebruik altijd twee handen wanneer u de kookpot uit de verwarmingsbasis verwijdert en til hem recht omhoog. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot krassen op de buitenkant van de kookpot (zie figuur 3).



Figuur 3

Buitenkant

Veeg de buitenkant van de verwarmingsbasis af met een vochtige doek en poets hem droog. Gebruik GEEN agressieve schuurmiddelen, schuursponsjes of chemicaliën, aangezien deze de oppervlakken beschadigen. Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen bij het schoonmaken om schade aan de multicooker te voorkomen. Gebruik alleen een zachte doek en een mild afwasmiddel. Dompel de verwarmingsbasis of het netsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

Condensopvangbak

Leeg na elk gebruik het opvangen water uit de condensopvangbak. Was de bak in warm water met zeep.

Deksel en afdichtingring

Controleer altijd de ring voor elk gebruik. De siliconen afdichtingsring aan de binnenkant van het deksel van uw multicooker kan na verloop van tijd achteruitgaan. Verwijder indien nodig de afdichtingsring om hem te reinigen. Reinig hem met de hand in een warm zeepsopje, droog hem grondig af en plaats de afdichtingsring terug in het deksel voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar het deksel omgekeerd, omdat dit ook de levensduur van de ring verlengt. De afdichtingsring moet mogelijk elke 1 – 2 jaar worden vervangen, afhankelijk van hoe regelmatig het product gebruikt wordt. Neem contact op met de klantenservice van Crock-pot® om vervangende onderdelen te bestellen.

Stoomafvoerventiel

Zorg ervoor dat het stoomafvoerventiel vrij is van vuil voordat u de multicooker gaat gebruiken. Verwijder het ventiel en maak het voorzichtig schoon. Zorg ervoor dat het volledig droog is voordat u het vervangt.

Stoomdiffusorkap

Zorg dat de stoomdiffusorkap vrij is van vuil voordat u de multicooker gaat gebruiken. De stoomdiffusorkap wordt op het deksel gedrukt en bedekt het stoomafvoerventiel. Verwijder de stoomdiffusorkap door hem vast te pakken en van het deksel af te tillen. Maak het voorzichtig schoon. Het stoomafvoerventiel kan op dezelfde manier worden verwijderd om voorzichtig te worden gereinigd. Plaats het weer terug voordat u het apparaat gebruikt.

Afdekking van het stoomafvoerventiel

De afdekking van het stoomafvoerventiel bevindt zich aan de onderkant van het deksel. Zorg ervoor dat deze vrij is van vuil voordat u de multicooker gaat gebruiken. Om deze te reinigen, trekt u de afdekking er voorzichtig af en maakt u hem schoon met een warm zeepsopje. Druk de afdekking terug op zijn plaats nadat het schoonmaken is voltooid.

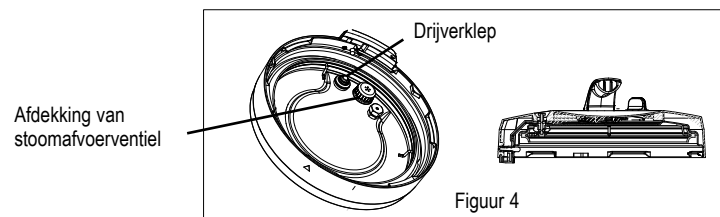
ONDERKANT VAN DEKSEL

Drijverklep

Druk het ventiel voorzichtig 2-3 keer op en neer en controleer of het vrij is van vuil voordat u de multicooker gaat gebruiken.

Vergrendelingspen voor het deksel

Druk de pen voorzichtig in en controleer of deze vrij is van vuil voordat u de multicooker gaat gebruiken.



OPMERKING:

1. Er kan zich condensatie ophopen in de verwarmingsbasis onder de verwijderbare kookpot. Dit is normaal. Laat het afkoelen en droog het af met een keukendoek.
2. Zorg er altijd voor dat alle onderdelen (pot, ventiel, ring, enz.) volledig droog zijn voordat u ze terugplaatst in de multicooker.
3. Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Onderhoud dat verder gaat dan wat wordt beschreven in het hoofdstuk Reiniging mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende servicemedewerker. Raadpleeg de garantie die online beschikbaar is.

PROBLEEMOPLOSSING

Onderwerp	Vraag	Oplossing
Stroomvoor- ziening	Mijn multicooker gaat niet aan	Zorg ervoor dat het stopcontact goed werkt
		Controleer of het netsnoer van de multicooker is aangesloten
		Bel de klantenservice via het telefoonnummer.
Gaarheid van voedsel	Mijn eten was niet gaar	Zorg ervoor dat u de juiste kookinstelling hebt geselecteerd
		Zorg ervoor dat het deksel correct is geplaatst en vergrendeld en dat het stoomafvoerventiel in de "afdichtingspositie" (gesloten) staat.
		Controleer het recept om te zien of de juiste druk, temperatuur en tijd zijn gekozen
		Zorg ervoor dat de stroom niet wordt onderbroken
	Mijn eten was te gaar	Zorg ervoor dat de kookpot voldoende vloeistof bevat om de gewenste stoom te creëren en druk op te bouwen. Er moet minimaal 1 kopje (250 ml) vloeistof worden gebruikt bij het snellkoken. Vul nooit verder dan de "MAX"-lijn.
		Controleer of de juiste druk, temperatuur en tijd zijn geselecteerd.
Programme- ren	Kan ik een tijd instellen voor het programma Brown/Sauté?	Omdat sauteren een functie is die over het algemeen uw volledige aandacht vereist, is dit mogelijk niet nodig. Indien gewenst kan er echter een tijd worden geselecteerd.
	Kan ik de kookfunctie, -tijd of -temperatuur wijzigen zodra het voedsel aan het koken is?	Ja, om de kookfunctie te wijzigen drukt u op START/STOP (D>X) en selecteert u een nieuwe kookfunctie. Wijzig de tijd en temperatuur zoals vereist voor het voedsel. Druk nogmaals op START/STOP (D>X). De tijd en temperatuur kunnen op elk gewenst moment worden gewijzigd.
Koken	Kunnen de kookpot en het deksel op het fornuis of in de oven worden gebruikt?	De kookpot en het deksel zijn niet ovenbestendig. Geen van beide kan op het fornuis of in de oven worden gebruikt.
	Ik heb het kookproces gestopt en de drukinstellingen gewijzigd. Nu is de multicooker weer aan het voorverwarmen.	Als een kookcyclus is gestopt en er een nieuwe is gestart, geeft de multicooker mogelijk "HEAT" weer totdat de nieuwe druk is bereikt.
Stoom	Er lekt stoom uit de multicooker	• Het is normaal dat er een kleine hoeveelheid stoom uit de drijverklep komt voordat de multicooker onder druk komt te staan. • Als er stoom uit de omtrek van het deksel komt, is het deksel niet volledig gesloten en vergrendeld.
Deksel	Ik heb problemen met het verwijderen van het deksel.	Er is een veiligheidsvoorziening die voorkomt dat het deksel wordt verwijderd terwijl de multicooker onder druk staat. Zorg ervoor dat u de druk uit het apparaat afvoert door het stoomafvoerventiel in de afvoerpositie (open) te draaien. Raadpleeg het hoofdstuk Druk afvoeren voor verdere instructies.
Turbo-functie	Ik heb per ongeluk de Turbo-functie geselecteerd. Hoe kan ik de selectie ongedaan maken?	Druk nogmaals op de knop Turbo om de selectie ongedaan te maken en terug te keren naar de oorspronkelijke kooktijd

FOUTCODES

Fout	Oplossing
Er knippert "LID" klinkt een pieptoon	Zorg ervoor dat het deksel volledig gesloten is en in de vergrendelde positie  staat, waarbij  is uitgelijnd met  .
Weergave "E1"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum.
Weergave "E2"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum.
Weergave "E3"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker van de multicooker uit het stopcontact en laat hem volledig afkoelen. Controleer alle onderdelen van het deksel zodra de multicooker is afgekoeld. Draai het deksel naar de vergrendelde positie  . Zorg ervoor dat de stoomafvoerknop in de vergrendelde positie  (gesloten) staat. Als deze foutcode zich opnieuw voordoet, trekt u de stekker van de multicooker uit het stopcontact en neemt u contact op met het servicecentrum.
Weergave "E5"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker van de multicooker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Zodra de multicooker is afgekoeld, verwijdert u het deksel en controleert u de kookpot. Gebruik het deksel niet bij gebruik van de functies BROWN/SAUTE en SIMMER. Zorg er bij het gebruik van de functies SLOW COOK, SOUS VIDE en KEEP WARM voor dat de stoomafvoerknop in de afvoerpositie (open) staat voordat u de kookcyclus start.
Weergave "E6"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker van de multicooker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Zodra het apparaat is afgekoeld, verwijdert u het deksel en controleert u de kookpot. Voeg indien nodig vloeistof toe. Zorg dat er minimaal 250 ml vloeistof in de verwijderbare kookpot zit. Als u een snelkookfunctie gebruikt, zorg er dan voor dat de stoomafvoerknop in de vergrendelde positie  (gesloten) staat.
Weergave "E7"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum.
Weergave "EU"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum.

HINTS EN TIPS

Hints en tips om optimaal gebruik te maken van uw Crock-pot® Turbo multicooker: Ga naar de website van Crock-pot® op www.crockpot.co.uk voor nog meer recepten, handige tips, adviezen en nog veel meer.

Met uw Crock-pot® Turbo multicooker kunt u een grote verscheidenheid aan heerlijke maaltijden, snacks en desserts bereiden. Verschillende voedingsmiddelen hebben verschillende tijden nodig om perfect te bereiden. Soms kan het dus wat vallen en opstaan kosten om de goede kooktijden te vinden.

- Raadpleeg de gebruikershandleiding van uw Crock-pot® Turbo multicooker bij het gebruik van uw multicooker.
- Vul de kookpot nooit voorbij de MAX-lijn.
- Laat de multicooker niet aangesloten op het lichtnet als hij niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat multicooker tijdens gebruik uit de buurt van kasten en muren wordt gehouden.
- De kookpot is ontworpen om alleen in deze multicooker te worden gebruikt. Gebruik hem niet op kookplaten, in de magnetron of in de oven.
- Het meegeleverde stoomrek is speciaal ontworpen voor gebruik in deze multicooker. Het zou het oppervlak van de kookpot niet moeten beschadigen.
- Gebruik bij het verwijderen van het deksel een pannenlap. Pak de handgreep van het deksel vast en til het weg van uw lichaam zodat de stoom kan ontsnappen.
- Plaats altijd een onderzetter of pannenlap onder de kookpot als deze uit de verwarmingsbasis is verwijderd.
- Laat het stoomrek niet voor langere tijd in waterondergedompeld.

HINTS EN TIPS VOOR SLOW COOKING

Als u slow cooking gebruikt, kunt u eerst de functie BROWN/SAUTÉ gebruiken. Hiermee kunt u aan het begin vlees en groenten dichtschroeien, maar u kunt er ook aan het einde sauzen mee indikken en jus mee maken. Het bruinen van vlees voordat u slow cooking gebruikt, zorgt ervoor dat uw gerecht niet alleen een mooie kleur krijgt, maar ook dat de sappen en smaken behouden blijven en het vlees mals.

- Om een ovenschotel aan het einde van het koken in te dikken, gebruikt u de functie BROWN/SAUTÉ en roert u een kleine hoeveelheid maïsmeel in het water. Laat al roerend sudderen tot het ingedikt is.
- Wanneer u de functie SLOW COOK gebruikt, zorg er dan voor dat de stoomafvoerknop in de afvoerpositie (open) staat.
- Bij gebruik van de functie SLOW COOK kan de multicooker de verloren warmte niet snel herstellen. Til het deksel dus alleen op als dat nodig is of als dit in het recept staat. Het is een goed idee om uw kookresultaten tijdens de slow cooking-cyclus in de gaten te houden door het deksel snel te verwijderen en te controleren. Plaats het deksel vervolgens snel terug. Verschillende stukken en diktes vlees en groenten kunnen verschillende kooktijden hebben.
- Het is niet ongebruikelijk dat vlees sneller gaar is dan wortelgroenten. Daarom raden we aan om alle groenten in een vergelijkbaar klein formaat te hakken. Vlees kan in grotere stukken worden gesneden. Als het namelijk te klein wordt gesneden, valt het uiteen als het eenmaal gaar en mals is.
- Slow cooking vermindert de verdamping, waardoor de smaken en sappen behouden blijven. Houd hier rekening mee bij het maken van uw eigen recepten, aangezien u misschien niet zoveel vloeistof nodig heeft als bij het gebruik van andere kookmethoden.

Temperatuur	Temperatuuraanbevelingen	Receptideeën
Hoog	Gebruik deze instelling voor recepten die kortere kooktijden vereisen, meestal 4-6 uur.	Ideaal voor sauzen, chili, aardappelgerechten, kaasgerechten, kippenvleugels en gehaktballetjes in saus
Laag	Gebruik deze instelling voor recepten die een langere kooktijd vereisen. Deze instelling wordt gebruikt voor recepten die meestal een kooktijd van meer dan 8 uur nodig hebben. Perfect voor minder malse stukken vlees.	Ideaal voor minder malse stukken vlees, gestoofd vlees, gedroogde bonen, soepen en stoofschotels

HINTS EN TIPS VOOR SOUS VIDE KOKEN

- Sous vide koken vereist dat alle voedingsmiddelen eerst volledig vacuüm worden afgesloten. Hiervoor kunnen FoodSaver® zakken en vacuümapparaten worden gebruikt.
- Vul de kookpot ongeveer halfvol voor grotere, zwaardere gerechten en 2/3 vol voor lichtere gerechten. Zorg ervoor dat al het voedsel volledig is ondergedompeld voordat u het kookt.
- Vul de kookpot met warm water om de benodigde opwarmtijd tot de gewenste temperatuur te verkorten.
- Tijdens sous vide koken hoeft het deksel niet te worden vergrendeld; plaats het gewoon op de bovenkant van de pan wanneer u het voedsel hebt toegevoegd en houd het stoomventiel geopend.
- Als het voedsel niet onmiddellijk wordt geconsumeerd, dompelt u het zakje onder in ijswater om de temperatuur snel te verlagen. Bewaar het in de koelkast tot u het nodig hebt. Verwarm het voedsel dan opnieuw tot de interne temperatuur hoger is dan 75 °C.
- Wanneer het sous vide koken klaar is, wilt u vlees mogelijk dichtschroeien om de smaak te verbeteren en kleur toe te voegen.

SOUS VIDE KOOKGIDS

Voedsel	Aanbevolen dikte	Kooktemperatuur	Kooktijd
Rundvlees			
Filet, entrecote, rib eye, T-bone, karbonades	2-5 cm	49 °C of hoger	1-1,5 uur
Bovenbil, bovenrug, silverside	8-12 cm	56 °C of hoger	24 uur
Smoren van biefstuk, ossenstaart	2-5 cm	56 °C of hoger	8-10 uur
Lam			
Romp, filet, karbonades, rek	4-6 cm	49 °C of hoger	1-2 uur
Schouder, been, schenkel	8-10 cm	56 °C of hoger	8-10 uur
Varkensvlees			
Karbonades, lende	2-4 cm	56 °C of hoger	4 uur
Buik, ribben			
Gevogelte			
Kipfilet	3-5 cm	62 °C	1-2 uur
Kippendij	3-5 cm	65 °C	1-2 uur
Kippendij (met bot)	3-6 cm	82 °C	1,5-3 uur
Eendenborst	3-5 cm	64 °C	2-4 uur
Vis			
Filets	2-4 cm	50 °C of hoger	1 uur
Hele vis	4-6 cm	60 °C	1-1,5 uur
Schelpdieren			
Garnalen	1-3 cm	60 °C	1 uur
Kreeft	4-6 cm	60 °C	1 uur
Mosselen	2-4 cm	60 °C	1 uur
Groenten			
Malse groenten	1-5 cm	83 °C of hoger	1 uur
Knolgroenten	1-5 cm	83 °C of hoger	1-1,5 uur

AFTER SALES SERVICE EN VERVANGENDE ONDERDELEN

Werkt het apparaat niet maar valt het onder de garantie, breng het dan terug naar de plaats waar het is gekocht voor vervanging. Houd er rekening mee dat een geldig aankoopbewijs vereist is. Neem voor aanvullende ondersteuning contact op met onze klantenservice via: Verenigd Koninkrijk: 0800 028 7154 | Spanje: 0900 81 65 10 | Frankrijk: 0805 542 055. Bel voor overige landen +44 800 028 7154 Internationale tarieven kunnen van toepassing zijn. U kunt ook een e-mail sturen naar: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTIE

Bewaar uw aankoopbewijs, want deze is vereist voor eventuele claims onder deze garantie. Dit toestel heeft een garantie van 2 jaar vanaf de datum van uw aankoop zoals beschreven in dit document.

Als het apparaat tijdens deze garantieperiode onverhoopt niet meer functioneert als gevolg van een ontwerp- of fabricagefout, breng het dan terug naar de plaats van aankoop, met uw kassabon en een kopie van dit garantiebewijs.

De rechten en voordelen onder deze garantie zijn een aanvulling op uw wettelijke rechten, die niet worden beïnvloed door deze garantie. De uitoefening van uw wettelijke rechten in geval van gebreken is kosteloos.

Alleen het toepasselijke Newell-bedrijf dat hieronder wordt vermeld ("Newell") heeft het recht om deze voorwaarden te wijzigen. Newell verbindt zich ertoe om binnen de garantieperiode het apparaat of enig onderdeel van het apparaat dat niet goed werkt, kosteloos te repareren of te vervangen, op voorwaarde dat:

- u onmiddellijk de plaats van aankoop of Newell op de hoogte stelt van het probleem; en
- het apparaat op geen enkele manier is gewijzigd of onderhevig is aan schade, verkeerd gebruik, misbruik, reparatie of wijziging door een andere persoon dan een door Newell geautoriseerde persoon.

Fouten die optreden door oneigenlijk gebruik, schade, misbruik, gebruik met verkeerde spanning, natuurrampen, gebeurtenissen buiten de macht van Newell, reparatie of wijziging door een andere persoon dan een door Newell geautoriseerde persoon of het niet opvolgen van gebruiksaanwijzingen vallen niet onder deze garantie. Bovendien vallen normale slijtage, inclusief, maar niet beperkt tot, kleine verkleuringen en krassen niet onder deze garantie.

De rechten uit hoofde van deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke koper en gelden niet voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als uw apparaat een landspecifieke garantie of garantie-insert bevat, raadpleeg dan de algemene voorwaarden van een dergelijke garantie of waarborg in plaats van deze garantie of neem contact op met uw lokale erkende dealer voor meer informatie.

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU met het symbool van een doorgekruiste afvalcontainer. Deze markering geeft aan dat dit apparaat aan het einde van zijn gebruiksduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. De gebruiker van het apparaat is verplicht het in te leveren bij inzamelpunten voor elektrisch en elektronisch afval. Inzamelpunten worden onder andere beheerd door groothandels en detailhandelaren van dit apparaat en door gemeentelijke organisaties die afvalinzamelingsactiviteiten uitvoeren. Een juiste omgang met elektrisch en elektronisch afval helpt schadelijke gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu die kunnen ontstaan door de aanwezigheid van gevaarlijke componenten en onjuiste opslag en verwerking van dit afval te voorkomen.

Als u vragen heeft over claims onder deze garantie, neem dan contact op met:

Newell Polen Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Polen

Spanje: 0900 81 65 10

Frankrijk: 0805 542 055

Verenigd Koninkrijk: 0800 028 7154

Voor overige landen, bel +44 800 028 7154

Internationale tarieven kunnen van toepassing zijn.

U kunt ook een e-mail sturen naar CrockpotEurope@newellco.com



INFORMATIE OVER ENERGIEVERBRUIK EN ENERGIEBEHEER:

Energieverbruik in stand-bymodus: Wanneer het apparaat zijn primaire functie niet uitvoert, verbruikt het maximaal 0,6 watt.

Energiebeheer: Het apparaat is voorzien van een automatische energiebesparingsfunctie en schakelt automatisch over naar de stand-bymodus na 20 minuten.

SVENSKA

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

VARNING: UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, INKLUSIVE BRÄNNSKADOR FRÅN HETT INNEHÅLL ELLER EGENDOMSSKADOR
Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska risken för personskador, brand och elchocker, inklusive följande:

1. **LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER DENNA PRODUKT.** Spara denna manual som referens.
2. Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.
3. **VARNING:** För att skydda mot elstötar och produktskador, laga inte mat direkt i värmebasen. Laga endast mat i den avtagbara kokgrytan som medföljer.
4. **VARNING** – Risk för skada: Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador, elchocker eller skador på apparaten. Använd alltid apparaten enligt instruktionerna. Använd inte tillbehör, tillbehör eller reservdelar som inte rekommenderas av tillverkaren.
5. Koppla inte in eller slå på Multi-Cookern utan att kokgrytan är insatt.
6. Använd inte Multi-Cooker utan mat eller vätska i kokgrytan.
7. Dra ur kontakten från uttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan du rengör. Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar, och innan du rengör. För att koppla ur, ställ valfri kontroll på OFF och dra sedan ur strömkabeln från uttaget. Koppla inte bort genom att dra i sladden.
8. Denna multikokare bör placeras i ett stabilt läge med handtagen placerade så att spill av vätska undviks.
9. **VARNING:** Var försiktig när du lyfter och tar av locket efter tillagning. Luta alltid locket bort från dig, eftersom ångan är het och kan orsaka allvarliga brännskador. Placera aldrig ansiktet över Multi-Cookern. Det rekommenderas att konsumenten använder en ugnsvante när locket tas av för att minska risken för brännskador.
10. Denna apparat alstrar värme och heta innehåll under användning. Vidrör inte varma ytor. Använd handtag eller rattar.
11. Värmebasen är föremål för restvärme efter användning. Rör inte värmebasen efter en tillagningscykel. Låt svalna innan hantering.
12. **VARNING** – Het yta: Värmeelementet och angränsande ytor blir varma under användning och kan förbli varma en tid efter att apparaten stängts av. Undvik att röra vid varma ytor. Ge apparaten tillräckligt med tid att svalna innan rengöring eller förvaring. Värmebasen och apparaten genererar värme under användning och är föremål för restvärme från tillagningscykeln. Rör inte värmebasen direkt efter att du tagit bort stengods. Låt svalna innan hantering.
13. Extrem försiktighet måste iaktas vid flytt av en apparat som innehåller heta vätskor. Använd inte locket för att bära Multi-Cookern.
14. Flytta inte eller täck inte Multi-Cookern medan den är igång.

PLACERINGSSKYDD

15. **VARNING:** Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Häng aldrig sladden över kanten på bänken, använd aldrig ett uttag under bänken. Se SÄRSKILDA INSTRUKTIONER FÖR STRÖMSLADDAR. Håll barnen borta från området när du öppnar produkten efter tillagning eftersom varm vätska kan spillas och orsaka allvarliga brännskador.
16. För att skydda mot elstötar, placera eller sänk inte sladd, kontakter eller apparat i vatten eller annan vätska. Undvik spill på strömkabelkontakten. Använd inte någon apparat om sladden eller kontakten är skadad, om apparaten inte fungerar som den ska, eller om den har skadats på något sätt. Försök inte byta ut eller skarva en skadad sladd. Returnera apparaten till tillverkaren (se garanti) för undersökning, reparation eller justering.
17. Placera inte på eller nära våta ytor, eller värmekällor som en varm gas- eller elektrisk platta, eller i en uppvärmd ugn.
18. Om nätkabeln är skadad måste den ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
19. Koppla alltid strömkabeln helt i Multi-Cooker först (endast avtagbara sladdmodeller), och koppla sedan in sladden i vägguttaget.
20. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanten eller röra vid varma ytor.
21. Använd inte med programmerare, timer, trådlös adapter, uttag eller liknande som möjliggör fjärrkontroll.
22. Använd inte denna apparat för annat än avsett bruk. Felaktig användning kan orsaka skador. Denna apparat är inte avsedd för fritering av mat.
23. Avsedd endast för hushållsbänkskivor. Håll 15 cm (152 mm) avstånd från väggen och på alla sidor. Använd alltid apparaten på en torr, stabil och plan yta.

24. Använd den inte utomhus eller för kommersiella ändamål.
25. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
26. Använd inte kokgrytan för matförvaring eller förvara den i frysen.
27. Eventuella reparationer ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant.
28. Apparaten får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall. Vid slutet av sin livslängd måste apparaten levereras korrekt till en samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom insamling och återvinning av gamla apparater gör du ett viktigt bidrag till bevarandet av våra naturresurser och säkerställer miljövänlig och hälsosam avfallshantering.
29. **VARNING:** Undvik spill på kontakten.
30. Efter att ha tillagat kött med ett skinn (t.ex. oxtunga) som kan svälla under tryck, stick inte köttet medan skinnet är svullet; du kan bli skallad.
31. När du lagar degig mat, skaka försiktigt ugnen innan du öppnar locket för att undvika matutsläpp.
32. Kontrollera att ventilerna inte är igensatta innan varje användning. Se instruktionerna för användning.
33. Använd endast tillverkarens reservdelar enligt relevant modell. Använd särskilt en kropp och ett lock från samma tillverkare som anges vara kompatibla.
34. Den extra deflationsanordningen (engångsdeflation) på produkten kan inte betraktas som en säkerhetsanordning.

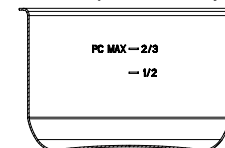


VARNING: VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR TRYCKKOKNING

LÄS ALLA VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR TRYCKKOKNING INNAN DU ANVÄNDER TRYCKKOKNINGSFUNKTIONEN. Spara den här bruksanvisningen som referens.

VARNING: UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, BLAND ANNAT BRÄNNSKADOR FRÅN HETT INNEHÅLL, ELLER EGENDOMSSKADOR.

1. Använd inte tryckkokningsfunktionen för tryckkokning med olja.
2. **VARNING:** Apparaten lagar mat under tryck när du använder tryckkokningsfunktioner. Felaktig användning kan leda till skällskador. Se till att enheten är ordentligt stängd innan den används för tryckkokning.
3. **VARNING:** Fyll inte enheten över den maximala fyllningslinjen som är två tredjedelar. När du lagar mat som utvidgas under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, ska enheten inte fyllas till mer än hälften. En överfylld apparat kan göra att ångventilen tappas till och övertryck alstras. Följ alla tillagnings- och receptinstruktioner.



4. Mat som ökar i storlek under tillagningen bör aldrig fyllas på över 1/2-märket.
5. **OBS!** Multikokaren kan inte tryckkoka utan vätska. Se till att minst 250 ml vätska finns i det löstagbara kokkärlet.
6. Kontrollera alltid att flottörventilen och ångventilen inte är igensatta före användning. Rengör vid behov.
7. **VARNING:** För att förhindra risk för skador på grund av för högt tryck ska lockets tätningspackning bara bytas enligt tillverkarens rekommendationer. Se skötsel- och rengöringsinstruktionerna.
8. **VARNING:** Placera multikokaren så att ångventilen är riktad bort från kroppen. Placera aldrig någon kroppsdel, till exempel ansikte, händer och armar, över ångventilen. Ånga kan orsaka allvarliga brännskador.
9. Täck inte över eller blockera ångventilen och/eller flottörventilen med en trasa eller andra föremål.
10. **VARNING:** Öppna inte tryckkokaren förrän enheten har svalnat, flottörventilen har sänkts helt och allt inre tryck har släppts ut efter tryckkokning. Om locket är svårt att få bort tyder det på att enheten fortfarande är trycksatt. TVINGA INTE UPP LOCKET. Eventuellt tryck i enheten kan vara farligt. Se SLÄPPA UT TRYCKET I SLUTET AV TILLAGNINGEN. Att försöka öppna apparaten under tryck kan leda till att hett innehåll sprutar ut vilket kan orsaka brännskador, personskador och/eller egendomsskador.
11. Modeller med timer: om timern inte räknar ner exakt när apparaten har nått rätt tryck ska du koppla bort apparaten, vänta tills den har svalnat och/eller släppa ut ångan innan du öppnar den. Produkten kan vara trasig.

11. Var medveten om att vissa livsmedel, till exempel äppelmos, tranbär, pärlgryn, havregryn och andra spannmål, linser, nudlar, makaroner, rabarber eller spaghetti kan skumma, fräsa och täppa till tryckavlastningsanordningen (ångventilen). Recept som använder dessa livsmedel måste följas noggrant för att undvika problem.
12. Användning av delar, tillbehör eller tillsatser som inte rekommenderas av tillverkaren kan öka risken för personskador, brand och/eller egendomsskador.

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

MEDDELANDET

1. Vissa bänkskivor och bordsytor är inte designade för att tåla den långvariga värme som genereras av vissa apparater. Ställ inte den uppvärmda multikokaren på ett lackerat träbord. Vi rekommenderar att du placerar en värmeplatta eller grytunderlägg under din multikokare för att förhindra eventuell skada på ytan.
2. Vid första användningen av denna apparat kan viss rök och/eller lukt förekomma. Detta är normalt med många värmeapparater och upphör efter några användningar.
3. Var försiktig när du ställer din kokgryta på en keramisk eller slät glasspis, bänkskiva, bord eller annan yta. Den kan repa vissa ytor om man inte är försiktig. Placera alltid värmeståliska skyddsplattor under grytan innan du ställer den på ett bord, en bänkskiva eller annan yta.
4. Ångutsläpp från lockets kant kan ske under trycksättning.

SPECIELLA INSTRUKTIONER FÖR STRÖMKABEL

1. En kort strömkabel finns för att minska risken att en person eller husdjur fastnar i eller snubblar över en längre sladd.

INSTRUKTIONER FÖR NÄTKABEL:

En kort strömkabel används för att minska risken att barnen griper tag i den, fastnar i eller snubblar över en längre sladd.

DELARNA I CROCK-POT® TURBO MULTIKOKARE

- A** Nätssladd
- B** Kontrollpanel
- C** Värmebas
- D** Lockets låsstift
- E** Handtag på locket
- F** Lock
- G** Ångspridningskåpa
- H** Kokkäril
- I** Ångreglage
- J** Flottörventil
- K** Skärm
- L** Ångventil
- M** Kondensuppsamlare

- N** Uttag för nätssladd

LOCKETS UNDERSIDA

- O** Fästring för packning
- P** Kåpa för ångventil
- Q** Flottörventil
- R** Tätningspackning
- S** Plastsked
- T** Ånggaller

- U** Knappar för att välja tid

LÄR KÄNNA DIN CROCK-POT® TURBO MULTIKOKARE

- LÄS ALLA VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR TRYCKKOKNING INNAN DU ANVÄNDER TRYCKKOKNINGSFUNKTIONEN.** Spara den här bruksanvisningen som referens.
VARNING: UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, BLAND ANNAT BRÄNNSKADOR FRÅN HETT INNEHÅLL, ELLER EGENDOMSSKADOR
- Tryckkokning är ett bra sätt att snabbt tillaga smärta måltider. Tryckkokning är en metod för att laga mat i vätska (vatten, buljong, vin osv.) i ett förseglat kokkärl. Den förseglade multikokaren håller kvar ångan och bygger upp trycket, vilket höjer temperaturen på vätskan inuti kärlet över kokpunkten. Vätskans höga temperatur och ångan innebär kortare tillagningstider.
- Tryckinställningen HIGH** är 65 kPa (9,4 PSI). Den är lämplig för en mängd olika livsmedel.
- Tryckinställningen LOW** är 40 kPa (5,8 PSI). Den är mer lämpad för känsliga livsmedel som kycklingfiléer, fisk och vissa grönsaker.
- Tryckinställningen TURBO** är 110 kPa (15,9 PSI). Den är lämplig för en mängd olika livsmedel som större köttbitar som kan vara sega, soppor, chili och hel kyckling. För bästa resultat bör ömtåliga livsmedel som vitt ris inte tillagas på turboinställningen.
- KEEP WARM-inställning:** När tillagningstiden är klar växlar multikokaren automatiskt till KEEP WARM-läget för att förhindra överkokning och se till att maten hålls varm fram till serveringen. Perfekt för upptagna familjer, alla som är på språng och personer som har flexibla måltider. Den här inställningen är inte tillräckligt varm för att laga mat och bör bara användas för att hålla varm, tillagad mat redo för servering.
- Bra måltider för tryckkokning:** Soppor, buljonger, grytor, såser (t.ex. pastasåser), kött, ris, fasta grönsaker (rödbetor, potatis) och desserter (t.ex. pudingar).
- Kapacitet:** Fyll aldrig kokkärlet över MAX-linjen. Mat som ökar i storlek under tillagningen bör aldrig fyllas på över 1/2-märket. Multikokaren kan inte tryckkoka utan vätska. Se till att minst 250 ml vätska finns i det löstagbara kokkärlet.
- Trycket byggs bara upp om ångreglaget har vridits till tätningläget .
- En överfylld apparat kan göra att ångventilen täpps till och övertryck alstras.
- Packningen och ventilererna kan tas bort för rengöring.
- När trycket ökar ska locket inte öppnas. Säkerhetssensorer ser till att trycket håller sig inom det inställda området.
- Ångreglaget är utformat för att hålla handen borta från ångventilen. Se SLÄPPA UT TRYCKET I SLUTET AV TILLAGNINGEN.
- För tryckkokning krävs vätska. Om det inte finns tillräckligt med vätska inuti kokkärlet visas ett fel på skärmen. Se tabellen FELKODER.
- I slutet av tillagningen ska locket inte öppnas förrän allt tryck har släppts ut och flottörventilen har sänkts ned helt. TVINGA INTE UPP LOCKET. Det kan öppnas med den naturliga tryckavlastningsmetoden eller den snabba tryckavlastningsmetoden som beskrivs.
- Ångspridningskåpan är utformad för att sprida ångan när du släpper ut trycket från multikokaren. Kåpan ska tryckas fast på locket så att den omger ångventilen innan multikokaren används för tryckkokning. Vi rekommenderar att kåpan alltid används när du lagar mat med TURBO PRESSURE-funktionen.
- Knapparna TIME (+ och -) används för att ställa in tillagningstiden. Tryck bara på + eller - och släpp när du vill ändra inställningen långsamt. Håll + eller - intryckt när du vill ändra inställningen snabbt. Om du missar den önskade tiden trycker du bara på motsatt pilknapp för att gå tillbaka till den önskade tiden.

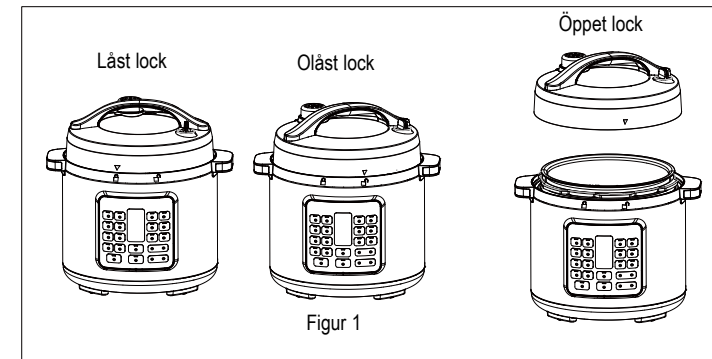
OBS! Timern kan väljas för alla program utom Sterilize och den kan ändras när som helst under tillagningen genom att trycka på START/STOP (⏏) och välja en ny funktion.

- Knapparna TEMP/PRESSURE (+ och -) kan användas för att välja önskat tillagningstryck (Hi eller Lo). Det optimala trycket väljs automatiskt för alla förinställda tillagningslägen, men det kan väljas manuellt med den här knappen. Se matlagningsguiden för tillgängliga inställningar.
- TURBO PRESSURE-knappen används för att minska tillagningstiden med 85 %*. TURBO PRESSURE-funktionen är inte kompatibel med traditionella funktioner utan tryck. (*Jämfört med när du lagar mat med höga tryckinställningar)
- Knapparna TEMP/PRESSURE (+ och -) kan användas för att välja önskad temperatur. Tryck på + eller - och släpp när du vill ändra inställningen långsamt. Håll +/- intryckt när du vill ändra inställningen snabbt. Se matlagningsguiden för tillgängliga inställningar.
- START/STOP (⏏) startar och stoppar en tillagningsfunktion. Knappen måste tryckas in för att växla från en tillagningsfunktion till en annan när tillagningen har börjat.
- Skärmen visar hur mycket längre maten behöver tillagas från den valda tiden i timmar och minuter när multikokaren är föruppvärmd. När multikokaren värms upp visas "HEAT" på skärmen. Statusfältet tänds gradvis och när alla de 5 lamporna lyser visar det att önskad temperatur/tryck har uppnåtts.

Gå till Crock-pot®-webbplatsen på www.crockpot.co.uk när du vill ha mer information, tips, råd och recept.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN CROCK-POT® TURBO PRESSURE MULTIKOKARE

- LÄS ALLA VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER OCH INSTRUKTIONER FÖR TRYCKKOKNING INNAN DU ANVÄNDER TRYCKKOKNINGSFUNKTIONEN.** Spara den här bruksanvisningen som referens.
VARNING: UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, BLAND ANNAT BRÄNNSKADOR FRÅN HETT INNEHÅLL, ELLER EGENDOMSSKADOR.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, papper och kartong (inklusive allt som finns mellan kokkärlet och värmebasen). Läs och spara dokumentationen och kom ihåg att läsa service- och garantiinformationen.
- Ta bort locket genom att vrida det moturs för att låsa upp det och rikta in  med . Ta bort tätningsspackningen från locket och tvätta packningen och locket i varmt tvålatten. Torka tätningsspackningen och locket noggrant innan du sätter tillbaka tätningsspackningen på locket. Se till att tätningsspackningen ligger jämnt och sitter ordentligt i packningshållaren. Om tätningsspackningen inte sitter i rätt läge kan locket inte skapa en tätning och trycket kan inte öka.
- Ta bort kokkärlet och kondensuppsamlaren och tvätta i varmt tvålatten. Torka ordentligt innan du sätter tillbaka dem i multikokaren.
- Tillsätt önskade ingredienser i kokkärlet. Placera locket ovanpå multikokaren och rikta in  med . Lås locket genom att vrida det moturs och rikta in  med .



- Anslut den medföljande nätsladden till nätuttaget på multikokaren.
- Anslut den andra änden av nätsladden till ett vägguttag.
- Välj den tillagningsfunktion du vill använda.
- START/STOP (⏏)-knappen och tiden blinkar på skärmen.
- Välj önskad temperatur och tryck med TEMP/PRESSURE + och - (om tillämpligt). Se matlagningstabellen för rekommendationer om tid och temperatur.
- Tryck på START/STOP (⏏). Vid tryckkokning visas ordet "HEAT" på skärmen under uppvärmningen. När multikokaren har värmts upp visas den valda tillagningstiden på skärmen och alla de 5 lamporna i statusfältet lyser.
- OBS!** För tryckkokningsfunktionerna kan den genomsnittliga uppvärmningstiden variera beroende på mängden och temperaturen på maten som tillagas. Den kan variera mellan 5 och 30 minuter.
- Med den här multikokaren kan du fördröja starten av matlagningen så att maten är klar när du vill ha den. Se lämpligt avsnitt om att använda tidsfördröjning
- När den inställda tillagningstiden har gått piper multikokaren igen och byter automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras sedan från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP (⏏). Multikokaren stängs av efter 4 timmar på inställningen KEEP WARM.
- Du kan avbryta en tillagningsfunktion när som helst genom att trycka på START/STOP (⏏).

16. När du är klar ska du koppla ur multikokaren och vänta tills den har svalnat helt innan du försöker rengöra den.
- i. När den inställda tillagningstiden har gått piper multikokaren och byter automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras sedan från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP (▷×). Efter 4 timmar i KEEP WARM-inställningen går multikokaren in i standbyläge och skärmen länds med fyra streck (----).

OBS! Se alltid till att maten är helt kokt innan den serveras.

TIPS:

1. Inställningarna för tryckkokning finns i matlagningstabellen
2. Om locket inte är ordentligt stängt eller om ångreglaget inte är i läget "Seal" , kan multikokaren inte uppnå tryck och ett felmeddelande visas på skärmen. Se till att tätningsspackningen är jämnt placerad i locket. Se tabellen FELKODER
3. Det är vanligt att lite ånga släpps ut genom flottörventilen under tillagningen. Det är normalt när enheten används.

OBS: Multikokaren kan inte tryckkoka utan vätska. Se till att minst 250 ml vätska finns i det löstagbara kokkärlet.

VARNING: Under tillagningen byggs ånga upp i multikokaren, därför bör du skydda händerna med en ugnshandske när du lyfter på locket.

ANVÄNDA DEN MANUELLA FUNKTIONEN FÖR TRYCKKOKNING

Med den här funktionen kan användaren ange en tryckkokningstid från 1 minut till 4 timmar, ställa in temperaturen på Low eller High samt använda TURBO PRESSURE. Det är särskilt lämpligt för användare som vill tryckkoka matvaror som inte täcks av andra matlagningsfunktioner. Det ger också användaren större möjligheter att använda recept från andra källor. Följ våra riktlinjer för tryckkokning.

ANVÄNDA TURBOFUNKTIONEN

TURBO PRESSURE-funktionen minskar den valda tillagningstiden med 85 %*. TURBO PRESSURE-funktionen kan användas med inställningarna RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT, POULTRY, STEAM, SOUP/STEW och MANUAL.

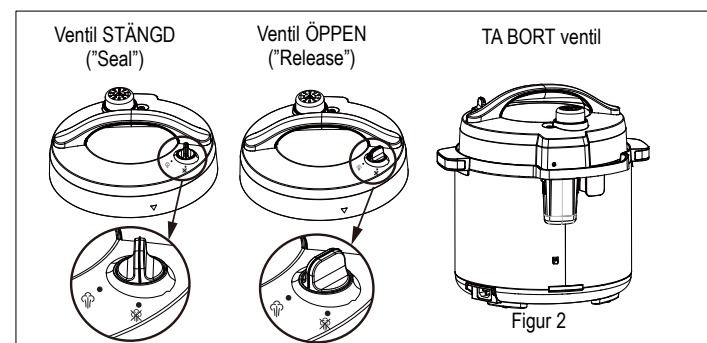
1. Välj önskad tillagningsfunktion och justera tid och tryck efter behov.
2. Tryck på TURBO PRESSURE. Tiden på skärmen minskar med 85 % och "turbo" visas på skärmen. Vid behov kan tillagningstiden justeras ytterligare för att passa dina önskemål.
3. Tryck på START/STOP (▷×) för att börja tillagningen.
4. När tillagningstiden har gått piper multikokaren och byter automatiskt till inställningen KEEP WARM. Se alltid till att maten är helt kokt innan den serveras.

OBS! TURBO PRESSURE-funktionen kan inte användas med icke-trycksatta (traditionella) inställningar eller när multikokaren är inställd på lågt tryck.

*jämfört med när du lagar mat med inställningar på högt tryck.

SLÄPPA UT TRYCKET I SLUTET AV TILLAGNINGEN

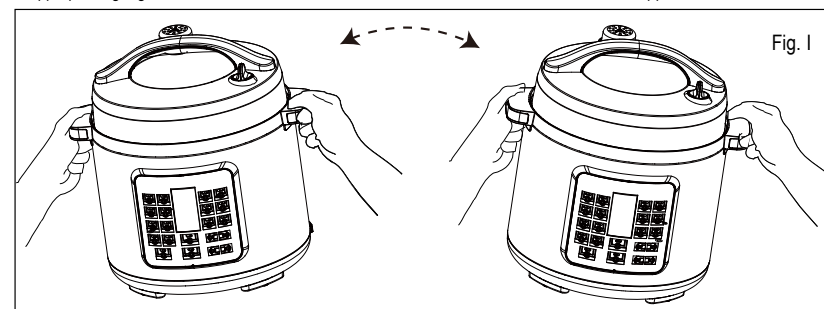
- A. Avlasta trycket naturligt: När tillagningen är klar ska du låta multikokaren släppa ut trycket naturligt genom flottörventilen. Enheten svalnar gradvis av sig själv. Vänta minst 10 minuter efter det att tillagningen är klar. Det kan ta upp till 20 minuter om du har en stor mängd mat och vätska. Vrid sedan ångreglaget till läget "Release" (se figur 2). Placera inte dina händer eller en kroppsdel över ångutloppet ovanpå ventilen. Ångan är mycket varm och kan skälla dig. Trycket har släppts ut när det inte längre kommer ut ånga från ventilen och flottörventilen har sjunkit ned. Först då är det säkert att ta bort locket och servera maten. Använd en ugnshandske för att skydda händerna när du lyfter på locket.
- B. Den snabba trycksavlastningsmetoden bör användas med försiktighet: Vrid ångreglaget till inställningen "Release" (se figur 2). Ånga släpps snabbt ut från ångventilen. Placera inte dina händer eller en kroppsdel över ångutloppet ovanpå ventilen. Ångan är mycket varm och kan skälla dig. Använd den här metoden med försiktighet när du lagar rätter med mycket vätska som grytor, soppor, buljonger, bönor och baljväxter. Använd aldrig den här metoden när du kokar ris, eftersom ris kan vara ömtåligt. Det naturliga sättet att avlasta trycket rekommenderas för dessa typer av livsmedel för att förhindra att vätska sprutas ut när trycket avlastas. Trycket har släppts ut när det inte längre kommer ut ånga från ventilen och flottörventilen har sjunkit ned. Först då är det säkert att ta bort locket och servera maten. Använd en ugnshandske för att skydda händerna när du lyfter på locket.



VARNING: Luftbubblor kan bildas när livsmedel med hög fetthalt (t.ex. kött med synligt fett eller fjäderfä med skinn och synligt fett) eller trögflytande livsmedel (t.ex. grytor, såser, tjocka soppor, torkade bönor, linser och spannmål som ris och korngryn) tryckkokas. Även när allt tryck har släppts ut kan luftbubblorna stiga upp till ytan när locket öppnas om de inte skingrats i förväg. Om luftbubblorna inte skingras kan het mat spruta ut ur kärlet, vilket kan orsaka allvarliga brännskador.

1. Avlägsna luftbubblorna genom att följa dessa steg:

- a. Kontrollera att trycket har släppts ut (trycket har släppts ut när ånga inte längre kommer ut från ventilen och flottörventilen har sjunkit ner). Gunga sedan försiktigt multikokaren från sida till sida innan du öppnar locket. Gunga den genom att ta tag i handtagen och luta den åt vänster, så att den högra sidan av multikokaren lyfts 2,5 cm från bänken. Gunga den sedan åt höger, så att den vänstra sidan av multikokaren lyfts 2,5 cm från bänken (fig. 1).
- b. Upprepa en gång. Kontrollera att flottörventilen fortfarande är nedsänkt innan du försöker öppna locket.



- **VARNING:** **TVINGA INTE UPP LOCKET.** Om det inte går lätt att öppna locket betyder det att multikokaren fortfarande är under tryck. Innehållet är under mycket högt tryck.
- Under tillagningen byggs ånga upp i multikokaren, därför bör du skydda händerna med en ugnshandske eller grytlapp när du lyfter på locket.
 - För att förhindra en sugeffekt när du tar bort eller låser locket ska du vrida ångventilen till läget "Release" (öppet).
 - Ångan som kommer ut från ångventilen är het. Håll ansikte och händer borta från ventilerna när du släpper ut ånga för att undvika risk för personskada.

ANVÄNDA TIDSFÖRDRÖJNINGEN

Med den här multikokaren kan du fördröja starten av matlagningen så att maten är klar när du vill ha den.

OBS! DELAY-funktionen är inte tillgänglig med inställningarna BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, SIMMER eller SOUS VIDE.

OBS! Använd inte DELAY-funktionen när receptet innehåller ingredienser som lätt blir dåliga, till exempel kött, fisk, ägg eller mejeriprodukter, eftersom de kan försämrats.

1. Justera multikokarens inställningar.
2. Tryck på DELAY när du har ställt in tillagningstiden. DELAY och START/STOP blinkar och "0:30" blinkar på skärmen för att visa att multikokaren programmerats med fördröjningsinställningen.
3. Tryck på + och - tills du når det antal timmar och minuter du vill att tillagningsprocessen ska fördröjas (dvs. ställ in hur länge du vill fördröja tillagningen).
4. Tryck på START/STOP (▷×) för att starta fördröjningsfunktionen. Timern och DELAY slutar att blinka, men START/STOP (▷×) fortsätter att blinka. Det visar att multikokaren har ställts in på DELAY-inställningen. Skärmen räknar ner fördröjningstiden till 0:00. När 0:00 har nåtts släcks DELAY-lampan och START/STOP (▷×)-lampan slutar blinka för att visa att tidsfördröjningen har gått. Ordet "HEAT" visas på skärmen tills multikokaren är helt trycksatt. När det valda trycket har uppnåtts börjar timern räkna ner.

Exempel:

Klockan är 16.00 och du vill ha en soppa klar om 2 timmar för middag klockan 18.00. Du vill ställa in maskinen nu så att du kan göra andra saker.

Den förinställda funktionen (om den inte har ändrats) tillagar maten i 30 minuter på högt tryck. Tiden för att öka trycket varierar beroende på luftfuktighet och vattentemperatur, men vi kan anta att det tar 15 minuter att öka trycket före tillagningen och 15 minuter att släppa ut trycket efter tillagningen. Därför är den totala tiden 1 timme.

För att grytan ska vara klar 18:00 måste du fördröja starten av matlagningen med cirka 1 timme.

1. Tryck på SOUP
2. "0:30" blinkar på skärmen
3. Tryck på DELAY och ställ in på "1:00"
4. Tryck på START/STOP (▷×)

SLOW COOKING

LOW-inställning: Detta är lämpligt för sjudning och långsam matlagning. Rekommenderade tillagningstider på LOW är från 6 till 8 timmar.

HIGH-inställning: Används för snabbare matlagning. Rekommenderade tillagningstider på HIGH är från 2 till 4 timmar.

KEEP WARM-inställning: När tillagningstiden är klar växlar multikokaren automatiskt till KEEP WARM-läget för att förhindra överkokning och se till att maten hålls varm fram till serveringen. Perfekt för upptagna familjer, alla som är på språng och personer som har flexibla mattider. Den här inställningen är inte tillräckligt varm för att laga mat och bör bara användas för att hålla varm, tillagad mat redo för servering.

OBS! Vid slow cooking är den bästa fyllningsnivån för ingredienserna mellan 1/2- och 2/3-märkena. Fyll aldrig kokkärlet ovanför MAX-linjen.

Eftersom den här apparaten har flera funktioner fungerar slow cooking-funktionen på ett annorlunda sätt än på vanliga multikokare. Om du använder ett recept för en multikokare av liknande storlek kanske tillagningstiden måste ökas när den här modellen används.

ANVÄNDA SLOW COOK-FUNKTIONEN

SLOW COOK-funktionen använder inte tryck under tillagningsprocessen, men ett visst tryck kan byggas upp inuti enheten. När du använder den här funktionen ska du se till att ångreglaget är i läget "Release". Den här funktionen tillagar maten på samma sätt som vanliga slow-cookers, men på lägre temperaturer och under längre tid för möra, smakrika måltider.

Placera multikokaren på en jämn och plan yta.

Placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag.

Multikokaren piper och skärmen tänds med fyra streck (- - - -).

1. Placera maten och vätskan i det löstagbara kokkärlet.
2. Placera locket på multikokaren och rikta in ▼ med 🔒. Lås locket genom att vrida det moturs till läget LOCKED 🔒.
3. Vrid ångreglaget till läget "Release".

OBS! Även om inställningen inte använder tryck under tillagningen, kan ett visst tryck byggas upp inuti enheten. Det är därför det är viktigt att ha ångreglaget i läget "Release".

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

OBS! Se matlagningsguiden för att hitta möjliga tids- och temperaturinställningar.

5. Tryck på START/STOP (▷×). Tiden börjar räknas ner.
6. När den inställda tillagningstiden har gått piper multikokaren och byter automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras sedan från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP (▷×). Multikokaren stängs av efter 4 timmar på inställningen KEEP WARM.

TIPS: Inställningarna för SLOW COOK finns i matlagningsguiden.

VARNING: Under långsam tillagning byggs ånga upp i multikokaren, därför bör du skydda händerna med en ugnshandske eller grytlapp när du lyfter på locket.

MATLAGNINGSGUIDE

Matlagningsfunktion	Standardinställning	Tryckinställningar	Temperaturinställningar	Tillagningstid
SLOW COOK	Hög temp/4 timmar	Ej tillämpligt	Låg-hög	30 minuter – 20 timmar
STEAM	Högt tryck/10 minuter	Låg, Hög, Turbo	Ej tillämpligt	1 minut - 1 timme
BROWN/SAUTÉ	Hög temp/30 minuter	Ej tillämpligt	Låg-hög	5 minuter - 30 minuter
SOUS VIDE	60 °C/1 timme	Ej tillämpligt	24 - 90 °C	5 minuter - 24 timmar
SIMMER	Låg temp/15 minuter	Ej tillämpligt	Låg-hög	5 minuter - 4 timmar
KEEP WARM	Varm temp/4 timmar	Ej tillämpligt	Varm	30 minuter – 4 timmar
MEAT	Högt tryck/35 minuter	Låg, Hög, Turbo	Ej tillämpligt	5 minuter - 2 timmar
BEANS/CHILI	Högt tryck/20 minuter	Låg, Hög, Turbo	Ej tillämpligt	1 minut - 4 timmar
RICE/GRAINS	Högt tryck/12 minuter	Låg, Hög, Turbo	Ej tillämpligt	3 minuter - 30 minuter
POULTRY	Högt tryck/35 minuter	Låg, Hög, Turbo	Ej tillämpligt	5 minuter - 2 timmar
DESSERT	Lågt tryck/10 minuter	Låg-hög	Ej tillämpligt	5 minuter – 2 timmar
SOUP/STEW	Högt tryck/30 minuter	Låg, Hög, Turbo	Ej tillämpligt	5 minuter – 2 timmar
MANUAL	Högt tryck/30 minuter	Låg, Hög, Turbo	Ej tillämpligt	1 minut - 4 timmar

OBS! Om du använder TURBO PRESSURE-funktionen minskar den valda tillagningstiden med 85 %. TURBO PRESSURE-funktionen kan användas med inställningarna STEAM, RICE/GRAINS (för bästa resultat bör vitt ris inte tillagas på turboinställningen), BEANS/ CHILI, MEAT, POULTRY, SOUP/STEW och MANUAL.

*jämfört med när du lagar mat med inställningar på högt tryck.

ÅNGKOKNING

STEAM-funktionen är perfekt för att försiktigt ånga fisk och grönsaker. Den är förprogrammerad för att använda inställningen för tryckkokning på högt tryck. Använd ånggallret när du ångkokar.

Kapacitet: När multikokaren används med STEAM-funktionen bör den maximala mängden vätska ligga precis under gallret så att vätskan inte kommer i kontakt med maten.

OBS! Enheten kan inte tryckkoka utan vätska. Se till att minst 250 ml vätska finns i det löstagbara kokkärlet.

ANVÄNDA ÅNGFUNKTIONEN

LÄS ALLA VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR TRYCKKOKNING INNAN DU ANVÄNDER ÅNGFUNKTIONEN Placera multikokaren på en jämn och plan yta.

VARNING: UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, BLAND ANNAT BRÄNNSKADOR FRÅN HETT INNEHÅLL, ELLER EGENDOMSSKADOR

Placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag. Multikokaren piper och skärmen tänds med fyra streck (- - -).

1. Tillsätt 250 ml vatten i botten på det löstagbara kokkärlet och sätt in matlagningsgallret. Se till att vattennivån ligger precis under gallret och att maten inte kommer i kontakt med vattnet.
2. Lägg maten på matlagningsgallret.
3. Sätt på locket och lås det genom att vrida medurs till läget LOCKED .
4. Vrid ångreglaget till läget "Seal".
5. Tryck på STEAM och justera tid och temperatur efter behov. Obs! Se matlagningsguiden för att hitta möjliga tids- och tryckinställningar.
6. När du har gjort eventuella inställningar trycker du på START/STOP (.
7. Multikokaren måste bygga upp tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket ökar i multikokaren visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ner. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" från skärmen, alla de 5 lamporna i statusfältet lyser och tiden börjar räknas ned.
8. När den inställda tillagningstiden har gått piper multikokaren och byter automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras sedan från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP (.
9. STEAM-funktionen är en tryckfunktion. Följ instruktionerna i den här bruksanvisningen för att säkert släppa ut ångan i slutet av tillagningen.

TIPS: Se ångtabellen.

OBS! En del ånga kommer ut genom ångventilen och kondens kan samlas vid ångkokning med locket på.

VARNING: Under tillagningen byggs ånga upp i multikokaren, därför bör du skydda händerna med en ugnshandske eller grytlapp när du lyfter på locket.

ÅNGTABELL

Mat	Mängd	Mängd vatten	Förberedelser	Tillagningstid, minuter
Sparris	250 g	250 ml	skär bort hårda delar	2-5
Broccoli	300 g	250 ml	ansa stjälkar	2-5
Brysselkål	400 g	250 ml	skär bort de yttre bladen, låt dem vara hela	4-6
Pumpa	1 hel, 900 g-1 kg	250 ml	dela på mitten, ta bort frön, skär i 6 delar	7-10
Morötter	500 g	250 ml	skär i 1 cm skivor	5-7
Blomkål	500 g	250 ml	Dela i 5 cm buketter	3-6
Majskolvar	2	250 ml	ta bort yttre blad	3-6
frysta grönsaker i stora bitar	500 g	250 ml	tillaga från fryst	3-6
Sötpotatis	900 g - 1 kg	250 ml	skala och skär i stora bitar	5-9
Potatis, för mos	900 g - 1 kg	250 ml	skala och skär i stora bitar	8-12
Ägg	6	250 ml	hela i sina skal	7-10
Kycklingfilé	2-4 filéer	250 ml	krydda före tillagning	6-10
Lax	2-4 filéer	250 ml	krydda före tillagning	4-6
Räkor	225-500 g	250 ml	Skala ej, krydda efter önskemål	6-8
Hummer	1-4 stjärtar	250 ml	Skala ej, krydda efter önskemål	4-10

ANVÄNDA BROWN/SAUTÉ-FUNKTIONEN

Den här inställning använder inte tryckkokning. Den fungerar på samma sätt som vanlig matlagning med torr värme och därför behövs inte locket. Använd inte locket med den här funktionen.

Placera multikokaren på en jämn och plan yta.

Placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag. Multikokaren piper och skärmen tänds med fyra streck (- - -).

1. Välj BROWN/SAUTÉ och justera tid och temperatur vid behov med TEMP/PRESSURE och TIME (+ och -).
2. Tryck på START/STOP (.
3. När multikokaren värms upp visas "HEAT" på skärmen. Timern börjar räkna ned när temperaturen har uppnåtts och alla de 5 lamporna på statusfältet lyser. Använd en plastång och lägg försiktigt maten i den heta grytan.

BROWN/SAUTÉ kan användas för följande:

- A. Bryna (steka) kött till grytor och soppor. Om du bryner köttet före tryckkokning och slow cooking får inte bara maten en fantastisk färg, det bevarar också safterna och smakerna och gör köttet mjukt.
- B. Fräs lök eller mirepoix (en blandning av hackad lök, morot och selleri) eller andra livsmedel som ofta används i recept för tryckkokning och slow cooking. När lök sauteras kan den karamelliseras vilket bidrar till maträttens smak och färg.

Kapacitet: När multikokaren används för att bryna eller steka kan det vara bäst att laga mat i omgångar för att se till att maten tillagas jämnt.

KOKA RIS

LÄS ALLA VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR TRYCKKOKNING INNAN DU ANVÄNDER ÅNGFUNKTIONEN Placera multikokaren på en jämn och plan yta.

VARNING: UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, BLAND ANNAT BRÄNNSKADOR FRÅN HETT INNEHÅLL, ELLER EGENDOMSSKADOR

Använd funktionen RICE/GRAINS när du kokar ris. Den är lämplig för alla typer av ris, inklusive vitt ris och rårís. Funktionen RICE/GRAINS använder tryck för snabbare tillagning.

Kapacitet: Eftersom ris ökar i storlek under tillagningen ska du inte fylla kokkärlet över 1/2-märket när du använder RICE/GRAINS-funktionen.

ANVÄNDA RICE/GRAINS-FUNKTIONEN

Placera multikokaren på en jämn och plan yta.

Placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag. Multikokaren piper och skärmen tänds med fyra streck (---).

1. Mät upp önskad mängd ris.

OBS! 2,5 dl okokt vitt ris = 4,5 dl kokt vitt ris (ungefär).

2,5 dl okokt rårís = 4,5 dl kokt rårís (ungefär).

2. Lägg det uppmätta riset i en sil och tvätta riset noggrant under kallt vatten. Tvätta tills vattnet blir klart. Det tar bort överflödiga stärkelse vilket hjälper till att göra riset fluffigare och förhindrar att riskorn fastnar i kokkärlet. Att skölja riset minskar uppbyggnaden av stärkelsehaltigt vatten och bubblor som ibland bildas runt ventilkåpan och locket och som kan göra att det fräser från ångventilen.
3. Se till att kokkärlet är rent och torrt innan du placerar det i värmebasen.
4. Lägg det tvättade riset i kokkärlet. Tillsätt den mängd vatten som behövs för receptet (standard - 2,5 dl okokt ris: 3,5 dl vatten). Se till att minst 250 ml vätska finns i det löstagbara kokkärlet.
5. Sätt på locket och lås det genom att vrida medurs till läget LOCKED .
6. Vrid ångreglaget till läget "Seal" .
7. Tryck på RICE/GRAINS och justera tid och tryck efter behov. Obs! Se matlagningssguiden för att hitta möjliga tids- och tryckinställningar.
8. När du har gjort eventuella inställningar trycker du på START/STOP (.
9. Multikokaren måste bygga upp tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket ökar i multikokaren visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ner. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" från skärmen, alla de 5 lamporna på statusfältet lyser och tiden börjar räknas ned.
10. När den inställda tillagningstiden har gått piper multikokaren och byter automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras sedan från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP (). Multikokaren stängs av efter 4 timmar på inställningen KEEP WARM.

TIPS:

1. Förvara inte ris i kokkärlet under längre perioder på inställningen KEEP WARM, eftersom riset blir torrt och kvaliteten försämras. Använd den medföljande plastskeden för att röra om och servera riset. Använd inte metallredskap, de repar non-stick-beläggningen.
2. Eftersom risgrynen kan vara ömtåliga ska du vänta tills trycket släpper naturligt i slutet av tillagningen. Använd inte den snabba trycksavlastningsmetoden (se instruktionerna om att avlasta trycket naturligt).
3. Standardförhållande för matlagning av ris - 2,5 dl okokt ris: 3,5 dl vatten.

VARNING: Under tillagningen byggs ånga upp i multikokaren, därför bör du skydda händerna med en ugnshandske eller grytlapp när du lyfter på locket.

Om mat fastnar eller bränns fast på ytan av kokkärlet ska du fylla den med varmt tvålatten och låt den stå innan den rengörs. Använd en spatel av gummi eller nylon för att ta bort envisa rester. Använd ett icke-slipande rengöringsmedel och en skursvamp eller borste av nylon om resterna sitter fast.

Även om kokkärlet tål diskmaskin rekommenderar vi handtvätt för att bevara non-stick-beläggningen och undvika att kokkärlets utsida missfärgas.

Om det bildas vita fläckar på ytan av kokkärlet ska det blötläggas i en lösning av vinäger eller citronsaft och varmt vatten i 30 minuter. Skölj och torka.

OBS! Använd aldrig metallredskap eller rengöringsapparater på kokkärlet eftersom det kan repa eller skada non-stick-beläggningen.

SOUS VIDE

SOUS VIDE-funktionen är perfekt för att laga läckra och möra rätter av kött, fågel, fisk och grönsaker med sous vide-metoden. Sous vide-processen innebär att maten vakuumförseglas, sänks ner i vatten som värms upp till en exakt temperatur och temperaturen bibehålls under en viss tid för att uppnå konsekventa tillagningsresultat.

SOUS VIDE-funktionen har exakt temperaturreglering och kan justeras i steg om 1 grad från 24-90 °C. Tillagningstiden kan justeras efter behov från 0:05-24:00 timmar.

OBS! Du behöver vakuumförseglade påsar för att använda den här funktionen. FoodSaver®-påsar och system rekommenderas.

ANVÄNDA SOUS VIDE-FUNKTIONEN

Placera multikokaren på en plan, jämn yta och placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag. Multikokaren piper och skärmen tänds med fyra streck (---).

1. För enskilda matportioner.
 2. Tillsätt vatten till önskad nivå, beroende på vikten/mängden av maten som ska tillagas och se till att maten är helt nedsänkt. Tänk på att vattennivån i kärlet ökar när du tillsätter mat.
 3. Tryck på Sous Vide och justera temperaturen och tiden efter dina önskemål.
- OBS!** Se Sous Vide-matlagningssguiden för vägledning om tillagningstemperaturer och tider.
4. Placera locket ovanpå utan att låsa det på plats och öppna ångventilen.
 5. Tryck på Start/Stop () och låt vattnet värmas upp. Statusfältet visar när uppvärmning pågår och den blinkande displayen visar hur lång tid som behövs för att nå den valda temperaturen. När rätt temperatur har uppnåtts visar enheten den inställda tiden.
- OBS!** Om det tillsatta vattnet ligger över den valda temperaturen kommer skärmen att visa "Hot" och statusfältet blinkar.
6. Ta försiktigt bort locket och sänk ner den vakuumförseglade påsen med maten helt i vattnet.
 7. Sätt tillbaka locket utan att låsa det på plats och tillaga maten under den programmerade tiden.
 8. När tillagningen är klar stängs enheten av och du kan ta bort matpåsen på ett säkert sätt med en tång.

TIPS OCH TRICKS FÖR SOUS VIDE:

1. För att minska uppvärmningstiderna kan du använda varmt kravatten eller en vattenkokare för att först värma vattnet innan du håller det i kärlet.
2. Undvik att lyfta eller ta bort locket under uppvärmningen.
3. För jämn tillagning ska ingredienserna placeras i ett jämnt lager när påsen förseglas och påsarna får inte överlappa varandra när de väl sänkts ned.
4. Livsmedel med vassa delar, som räkor eller hummer (stjärtar), kan lindas in i aluminiumfolie för att undvika att de skadar påsen.
5. Vänta tills vattnet har värmts upp innan du sänker ner de förseglade ingredienserna. Det bidrar till exakt och jämn matlagning.
6. För att förhindra att maten flyter kan du placera ett tungt föremål som en serveringssked, kaffemugg eller keramisk skål på påsen.
7. Använd en tång när du sänker ner och tar bort ingredienser i påsar eftersom vattnet blir mycket varmt.
8. För att avsluta tillagningen av proteinrika livsmedel eller göra grönsaker knapriga kan de stekas på eller under en grill eller i en het stekpanna med smör eller olja. Var noga med att klappa maten torr för att säkerställa att den karamelliseras innan du grillar.

ANVÄNDA STERILISERINGSFUNKTIONEN

LÄS ALLA VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR TRYCKKOKNING INNAN DU ANVÄNDER STERILISERINGSFUNKTIONEN.

VARNING: UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER KAN LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, BLAND ANNAT BRÄNNSKADOR FRÅN HETT INNEHÅLL, ELLER EGENDOMSSKADOR.

Placera multikokaren på en plan, jämn yta och placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag. Multikokaren pipar och skärmen tänds med fyra streck (----).

1. Placera ånggallret i botten av kärlet och tillsätt ca 300 ml vatten.
2. Lägg i föremålen som ska steriliseras och se till att alla flaskor eller burkar är upp och ner.
3. Sätt på locket och lås det genom att vrida medurs till läget LOCKED .
4. Vrid ångreglaget till läget "Seal" .
5. Tryck på steriliseringsknappen.

OBS! Tid och tryck kan inte justeras för den här inställningen.

6. Tryck på START/STOP ()

OBS! Multikokaren måste bygga upp tryck innan steriliseringen kan börja. När alla lampor på statusfältet lyser har multikokaren nått rätt tryck och är redo att börja sterilisera.

7. När steriliseringstiden har gått går multikokaren in i standbyläge och displayen tänds med fyra streck (----).
8. När trycket har släppts ut ur enheten kan du öppna locket på ett säkert sätt.

OBS! Under steriliseringen byggs ånga upp i multikokaren, därför bör du skydda händerna med en ugnshandske eller grytlapp när du lyfter på locket.

ANVÄNDA SIMMER-FUNKTIONEN

Placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag. Multikokaren pipar och skärmen tänds med fyra streck (----).

1. Fyll på vatten till önskad nivå.

OBS! Fyll inte på över MAX-linjen inuti kärlet

2. Välj SIMMER och justera tid och temperatur efter dina önskemål. Använd temperaturinställningen HI för att få vattnet att koka och använd sedan LO för att minska temperaturen och sjuda maten.
3. Tryck på START/STOP () och låt vattnet värmas upp till den valda temperaturen. Statusfältet visar när uppvärmning pågår. När alla lampor i statusfältet lyser har vattnet nått rätt temperatur.
4. Tillsätt mat i kokkärlet men sätt inte på locket på multikokaren.

OBS! När du kokar och sjuder tjocka såser och soppor kan heta punkter uppstå där maten bubblar och fräser. Se till att maten inte lämnas utan uppsikt och att du försiktigt rör om i kärlet med jämna mellanrum.

5. När tillagningstiden har gått byter enheten automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP. Efter 4 timmar i KEEP WARM-inställningen går multikokaren in i standbyläge och skärmen tänds med fyra streck.

ÄNDRA EN INSTÄLLNING

Det är enkelt att byta funktion under tillagningen.

Tryck på START/STOP () och välj sedan den nya önskade tillagningsfunktionen. En ny timer blinkar på skärmen och den valda funktionen blinkar också. Välj önskad tid, tryck och/eller temperatur. Tryck på START/STOP () , då börjar föruppvärmningen på den nya funktionen.

Ändra tillagningstiden:

Du kan ändra tillagningstiden innan tillagningen börjar genom att trycka på + och - innan du trycker på START/STOP () . Tryck in och släpp när du vill ändra den långsamt. Håll intryckt när du snabbt vill ändra tiden. Om du passerar önskad temperatur eller tid trycker du på motsatt knapp.

Ändra trycket:

Du kan ändra trycket på vissa förinställda funktioner innan tillagningen börjar genom att trycka på TEMP/PRESSURE + och - eller TURBO PRESSURE innan du trycker på START/STOP () .

Ändra temperaturen:

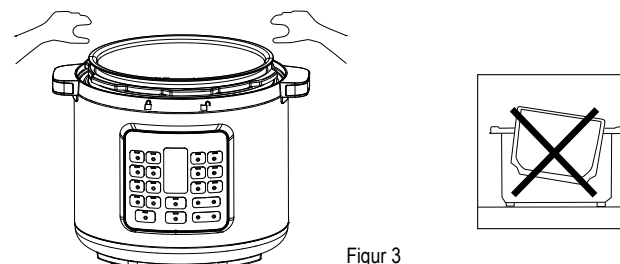
Du kan ändra temperaturen på vissa funktioner innan tillagningen börjar genom att trycka på TEMP/PRESSURE + och - innan du trycker på START/STOP () .

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Crock-pot® Turbo multikokaren bör bara rengöras när den svalnat och kontakten dragits ur. Låt multikokaren svalna helt innan du rengör den. Använd inte det löstagbara kokkärlet på en spishäll, i en mikrovågsugn eller vanlig ugn. Använd bara kärlet inuti värmebasen på Crock-pot® Turbo multikokaren. Tvätta tätningspackningen och locket för hand i varmt tvålsvatten. Torka alla delar noggrant.

Kokkärlet:

Använd alltid två händer och lyft kokkärlet rakt uppåt när kärlet tas bort från värmebasen. Om du inte gör det kan det leda till repor på utsidan av kokkärlet (se figur 3).



Figur 3

Utsida

Torka av utsidan av värmebasen med en fuktig trasa och torka torrt. ANVÄND INTE kraftiga slipmedel, skurmedel eller kemikalier, de kan skada ytorna. Använd inte alkaliska rengöringsmedel, de kan skada multikokaren. Använd bara en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel. Sänk aldrig ned värmebasen, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Kondensuppsamlare

Töm ut eventuellt vatten som samlats i kondensuppsamlaren efter varje användning. Tvätta i varmt tvålsvatten.

Lock och tätningspackning

Undersök alltid packningen före varje användning. Silikontätningspackningen på insidan av multikokarens lock kan försämrats med tiden. Ta bort tätningspackningen vid behov för rengöring. Rengör den för hand med varmt tvålsvatten, torka noggrant och sätt tillbaka tätningspackningen i locket före användning. Vänd locket uppåt vid förvaring, det förlänger packningens livslängd. Tätningspackningen kan behöva bytas ut efter 1 till 2 år beroende på användningen. Kontakta kundtjänsten för Crock-pot® när du vill beställa reservdelar.

Ångventil

Se till att ångventilen är fri från skräp innan du börjar använda multikokaren. Ta bort ventilen och rengör den försiktigt. Se till att den är helt torr innan du sätter tillbaka den.

Ångspridningskåpa

Se till att ångspridningskåpan är fri från skräp innan du börjar använda multikokaren. Ångspridningskåpan trycks fast på locket över ångventilen. Fatta tag i ångspridningskåpan, lyft den uppåt och bort från locket och rengör den försiktigt. Ångventilen kan tas bort på samma sätt för att försiktigt rengöras och sättas tillbaka före användning.

Kåpa för ångventil

Kåpan till ångventilen sitter på undersidan av locket. Se till att den är fri från skräp innan du börjar använda multikokaren. Dra försiktigt bort kåpan och rengör den med varmt tvålatten. Tryck tillbaka kåpan på plats när rengöringen är klar.

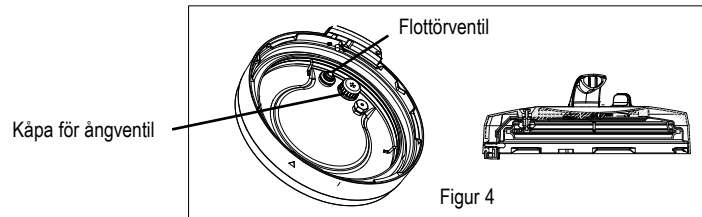
LOCKETS UNDERSIDA

Flöttörventil

Tryck försiktigt ventilen upp och ner 2 till 3 gånger och se till att den är fri från skräp innan du börjar använda multikokaren.

Lockets låsstift

Tryck försiktigt på stiftet och se till att det är fritt från skräp innan du börjar använda multikokaren.



OBS!

1. Kondens kan samlas inuti värmebasen under det löstagbara kokkärlet. Det är normalt. Låt den svalna och torka sedan med en kökstrasa.
2. Se alltid till att alla komponenter (kokkärl, ventiler, packning osv.) är helt torra innan du sätter tillbaka dem i multikokaren.
3. Denna apparat innehåller inga delar som kan servas av användaren. All service utöver det som beskrivs i avsnittet Rengöring ska endast utföras av en auktoriserad servicerepresentant. Se garantin som finns tillgänglig online.

FELSÖKNING

Ämne	Fråga	Lösning
Strömknappen	Multikokaren startar inte	Se till att uttaget fungerar som det ska
		Kontrollera att multikokaren är ansluten till uttaget
		Ring kundtjänst på telefonnumret.
Matens tillagning	Maten inte tillräckligt kokt	Se till att du har valt rätt tillagningsinställning
		Se till att locket är korrekt placerat och låst samt att ångventilen är i läget "Seal" (stängt).
		Kontrollera receptet för att se att du valt rätt tryck, temperatur och tid
		Kontrollera att strömmen inte bröts
	Maten tillagades för länge	Se till att kokkärlet innehåller tillräckligt med vätska för att skapa ånga och bygga upp tryck. Minst 250 ml vätska bör användas vid tryckkokning. Fyll aldrig över "MAX"-linjen.
		Kontrollera att kokkärlet var fyllt till minst hälften
Programmering	Kan jag ställa in en tid för Brown/Sauté-programmet?	Kontrollera att rätt tryck, temperatur och tid har valts.
	Kan jag ändra tillagningsfunktion, tid eller temperatur när maten lagas?	Eftersom sautering är en funktion som i allmänhet kräver din fulla uppmärksamhet kanske det inte behövs. Men du kan välja en tid om du vill.
Matlagning	Kan kokkärlet och locket användas ovanpå spisen eller i ugnen?	Ja, tryck på START/STOP (>X) och välj en ny tillagningsfunktion. Ändra tid och temperatur efter behov för maten. Tryck på START/STOP (>X) igen. Tid och temperatur kan ändras när som helst.
	Jag stoppade tillagningsprocessen och ändrade tryckinställningarna och nu värms multikokaren upp igen.	Det är inte säkert att använda kokkärlet och locket i en ugn. De kan inte användas på spisen eller i ugnen.
Ångkokning	Ånga läcker ut ur multikokaren	Om en tillagningscykel stoppas och en ny startas, kan "HEAT" visas på multikokaren tills det nya trycket uppnås.
Lock	Jag har problem med att ta bort locket.	• Det är normalt att en liten mängd ånga kommer ut ur flottörventilen innan multikokaren trycksätts. • Om det kommer ut ånga från lockets omkrets har locket inte stängts och låsts ordentligt.
Turbofunktion	Jag ställde in turbofunktionen av misstag. Hur väljer jag bort den?	Det finns en säkerhetsfunktion som förhindrar att locket tas bort när multikokaren är under tryck. Kom ihåg att avlasta trycket i enheten genom att vrida ångventilen till läget "Release" (öppet). Se avsnittet om tryckavlastning för mer instruktioner.
		Tryck på Turbo igen för att välja bort funktionen och återgå till den ursprungliga tillagningstiden

FELKODER

Fel	Lösning
"LID" blinkar och piper	Se till att locket är helt stängt och i läget LOCKED  samt att  är i linje med  .
"E1" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.
"E2" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.
"E3" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och låt den svalna helt. Kontrollera alla delar av locket när multikokaren har svalnat. Vrid locket till läget LOCKED  . Se till att ångreglaget är i läget "Seal"  (stängt). Om felkoden visas igen ska du koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.
"E5" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och låt den svalna helt. Ta bort locket och kontrollera kokkärlet när multikokaren har svalnat. Använd inte locket när du använder funktionerna BROWN/SAUTE och SIMMER. När du använder funktionerna SLOW COOK, SOUS VIDE och KEEP WARM ska du se till att ångreglaget är i läget "Release" (öppet) innan tillagningen startas.
"E6" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och låt den svalna. Ta bort locket och kontrollera kokkärlet när den har svalnat. Tillsätt vätska efter behov. Se till att minst 250 ml vätska finns i det löstagbara kokkärlet. Om du använder en tryckkokningsfunktion ska du se till att ångreglaget är i läget "Seal"  (stängt).
"E7" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.
"EU" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.

RÅD OCH TIPS

Råd och tips för att få ut det bästa av din Crock-pot® Turbo multikokare: Gå till Crock-pot®-webbplatsen på www.crockpot.co.uk när du vill ha fler recept, tips, råd och mycket annat.

Med din Crock-pot® Turbo multikokare kan du skapa en mängd läckra måltider, mellanmål och efterrätter. Olika livsmedel tar olika lång tid att tillaga, så ibland kanske du måste prova dig fram för att hitta rätt tillagningstid.

1. Se bruksanvisningen för din Crock-pot® Turbo multikokare när du använder multikokaren.
2. Fyll aldrig kokkärlet förbi MAX-linjen.
3. Dra ut multikokarens kontakt när den inte används.
4. Se till att multikokaren hålls borta från skåp och väggar när den används.
5. Kokkärlet är bara avsett att användas i den här multikokaren. Använd det inte på en spishäll, i en mikrovågsugn eller ugn.
6. Det medföljande ånggallret är avsett att användas i den här multikokaren. Det bör inte skada ytan på kokkärlet.
7. När du tar bort locket ska du använda en grytlapp för att hålla i lockhandtaget och lyfta bort det från huvudenheten så att ånga kan strömma ut.
8. Placera alltid ett grytunderlägg eller en grytlapp under kokkärlet om det tas bort från värmebasen.
9. Låt inte ånggallret vara nedsänkt i vatten under längre perioder.

TIPS OCH RÅD FÖR SLOW COOKING

För slow cooking kan du använda BROWN/SAUTÉ-funktionen först. Då kan du börja med att bryna kött och grönsaker samt göra såser tjockare eller göra sky i slutet av tillagningen. Om du bryner köttet före slow cooking får inte bara maten en fantastisk färg, det bevarar också safterna och smakerna och gör köttet mjukt.

- För att göra såsen i en gryta tjockare i slutet av tillagningen kan du använda BROWN/SAUTÉ-funktionen och röra ned en liten mängd majs mjöl blandat med vatten. Låt sjuda under omrörning tills det tjocknar.
- När du använder SLOW COOK-funktionen ska du se till att ångreglaget är i läget "Release" (öppet).
- När du använder SLOW COOK-funktionen tar det lång tid för multikokaren att återvinna värme som går förlorad, därför bör du bara lyfta locket när det behövs eller om du instrueras att göra det i ett recept. Det är en bra idé att kontrollera maten under tillagningscykeln genom att snabbt ta bort locket, titta och sedan snabbt sätta tillbaka locket. Olika styckningsdelar och kött och grönsaker med olika tjocklek kan göra att tillagningstiderna varierar.
- Det är inte ovanligt att kött tillagas snabbare än rotfrukter. Av den anledningen rekommenderar vi att alla grönsaker delas upp i mindre, likformiga bitar. Kött kan skäras i större bitar eftersom det kan gå sönder när det är tillagat och mörat om det skärs i för små bitar.
- Slow Cooking minskar avdunstningen, vilket resulterar i att smakerna och safterna bevaras. Tänk på det när du skapar dina egna recept, eftersom du kanske inte behöver lika mycket vätska som du gör när du använder andra tillagningsmetoder.

Temperatur	Förslag på temperaturer	Receptidées
Hög	Använd den här inställningen för recept som kräver kortare tillagningstider, vanligtvis 4-6 timmar.	Perfekt för såser, chili, potatisrätter, osträtter, kycklingvingar och köttbullar i sås
Låg	Använd den här inställningen för recept som kräver längre tillagningstider. Den här inställningen används för recept som vanligtvis behöver tillagas i mer än 8 timmar. Perfekt för köttbitar som inte är så möra.	Perfekt för köttbitar som inte är så möra, bräserat kött, torkade bönor, soppor och grytor

TIPS OCH RÅD FÖR SOUS VIDE-MATLAGNING

- För sous vide-matlagning måste all mat först vakuumförseglas. FoodSaver®-påsar och vakuumförpackare kan användas för detta.
- Fyll kokkärlet ungefär till hälften för större, tyngre livsmedel och till två tredjedelar för lättare livsmedel. Se till att all mat är helt nedsänkt innan tillagningen startar.
- Fyll kokkärlet med varmt vatten för att minska tiden det tar att värma upp till önskad temperatur.
- Under sous vide-tillagning behöver locket inte låsas på plats. Placera det bara ovanpå kärlet med ångventilen öppen när du har fyllt på maten.
- Om maten inte ska ätas direkt kan du sänka ned påsen i isvatten för att snabbt sänka temperaturen. Lägg maten i kylan tills den ska ätas och varm upp maten igen tills innetemperaturen är över 75 °C.
- När sous vide-tillagningen är klar kanske du vill bryna köttet för att förstärka smaken och färgen.

MATLAGNINGSGUIDE FÖR SOUS VIDE

Mat	Rekommenderad tjocklek	Tillagningstemperatur	Tillagningstid
Nötkött			
Filé, ryggbiff, entrecôte, T-bensstek, kotletter	2-5 cm	49 °C eller högre	1-1,5 timmar
Innanlår, rostbiff, ytterlår	8-12 cm	56 °C eller högre	24 timmar
Grytbitar, oxsvans	2-5 cm	56 °C eller högre	8-10 timmar
Lamm			
Rostbiff, filé, kotletter, rack	4-6 cm	49 °C eller högre	1-2 timmar
Skuldra, ben, lägg	8-10 cm	56 °C eller högre	8-10 timmar
Fläsk			
Kotletter, fläskkarré	2-4 cm	56 °C eller högre	4 timmar
Mage, revben			
Fågel			
Kycklingbröst	3-5 cm	62 °C	1-2 timmar
Kycklinglår	3-5 cm	65 °C	1-2 timmar
Kycklinglår (med ben)	3-6 cm	82 °C	1,5-3 timmar
Ankröst	3-5 cm	64 °C	2-4 timmar
Fisk			
Filéer	2-4 cm	50 °C eller högre	1 timme
Hel fisk	4-6 cm	60 °C	1-1,5 timmar
Skaldjur			
Räkor	1-3 cm	60 °C	1 timme
Hummer	4-6 cm	60 °C	1 timme
Pilgrims musslor	2-4 cm	60 °C	1 timme
Grönsaker			
Mjälla grönsaker	1-5 cm	83 °C eller högre	1 timme
Rotfrukter	1-5 cm	83 °C eller högre	1-1,5 timmar

EFTERMARKNADSSERVICE OCH RESERVDELAR

Om apparaten inte fungerar men är under garanti kan du returnera produkten till återförsäljaren för utbyte. Observera att ett giltigt inköpsbevis krävs. För ytterligare support kan du kontakta vår kundtjänst på: Storbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. Ring +44 800 028 7154 i alla andra länder. Internationella avgifter kan tillkomma. Alternativt kan du skicka ett e-postmeddelande: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTI

Behåll kvittot eftersom det behövs vid eventuella reklamationer enligt denna garanti. Denna apparat har en garantiperiod på 2 år efter ditt köp enligt beskrivningen i detta dokument.

Om apparaten mot förmodan skulle sluta fungera på grund av ett design- eller tillverkningsfel under denna garantiperiod, ska du lämna in den vid inköpsstället, tillsammans med kvittot och en kopia av denna garanti.

Rättigheterna och förmånerna enligt denna garanti kommer i tillägg till dina lagstadgade rättigheter, som inte påverkas av denna garanti. Det är gratis att utöva dina lagstadgade rättigheter i händelse av defekter.

Endast det tillämpliga Newell-företag som anges nedan ("Newell") har rätt att ändra dessa villkor. Newell åtar sig att inom garantiperioden kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten eller någon del av apparaten som befunnits inte fungera korrekt, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Newell om problemet och
- apparaten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för skada, felaktig användning, missbruk, reparation eller ändring av en annan person än en person som auktoriserats av Newell.

Fel som uppstår genom felaktig användning, skada, missbruk, användning med fel spänning, naturkatastrofer, händelser utanför Newells kontroll, reparation eller ändring av en annan person än en person som auktoriserats av Newell eller genom underlåtenhet att följa bruksanvisningen, omfattas inte av denna garanti. Vidare omfattar inte denna garanti normalt slitage, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor.

Rättigheterna enligt denna garanti gäller endast för den ursprungliga köparen och omfattar inte kommersiell eller kollektiv användning.

Om det med din apparat ingår en landsspecifik garanti eller garantitillägg, ber vi dig läsa villkoren för denna garanti eller garantitillägg i stället för denna garanti, eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU med symbolen med en överkorsad soptunna. Märkningen informerar om att den här utrustningen inte ska kasseras med annat hushållsavfall när den tas ur bruk. Användaren av utrustningen är skyldig att överlämna den för insamling av elektriska eller elektroniska produkter. Insamlingsplatser drivs bland annat av: grossister och återförsäljare av den här utrustningen och kommunala enheter som samlar in avfall. Korrekt hantering av avfall från elektriska och elektroniska utrustningar hjälper till att förebygga effekter som är skadliga för människors hälsa och den naturliga miljön på grund av farliga komponenter samt felaktig förvaring och bearbetning av sådana utrustningar.

Om du har några frågor angående reklamationer enligt denna garanti, vänligen kontakta:

Newell Polen Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

För alla andra länder, ring +44 800 028 7154

Internationella avgifter kan tillkomma.

Du kan också skicka ett e-postmeddelande till CrockpotEurope@newellco.com



INFORMATION OM ENERGIFÖRBRUKNING OCH STRÖMHANTERING:

Strömförbrukning i standbyläge: När enheten inte utför sin primära funktion förbrukar den högst 0,6 W.

Energihantering: Enheten har en automatisk strömhänteringsfunktion och växlar automatiskt till standbyläge efter 20 minuter.

PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: O DESCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUSIVE DECORRENTES DE ALIMENTOS QUENTES, OU EM DANOS MATERIAIS.

Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre as precauções básicas de segurança para reduzir o risco de ferimentos, incêndio e choque elétrico, incluindo as seguintes:

1. LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUTO. Guarde este manual para consultas futuras.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças. A limpeza e a manutenção feita pelo usuário não devem ser realizadas por crianças.
3. **ATENÇÃO:** Para proteger contra choque elétrico e danos ao produto, não cozinhe diretamente na base de aquecimento. Cozinhe somente no recipiente interno removível fornecido.
4. **ATENÇÃO** – Risco de lesão: O uso inadequado do aparelho pode resultar em lesões, choque elétrico ou danos ao aparelho. Utilize sempre o aparelho de acordo com as instruções. Não utilize acessórios, complementos ou peças não recomendados pelo fabricante.
5. Não coloque o aparelho em funcionamento sem o recipiente interno instalado.
6. Não utilize a panela multifuncional sem alimentos ou líquido no recipiente interno.
7. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, antes de montar ou remover peças e antes da limpeza. Deixe-o esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo. Para desligar o aparelho, coloque todos os controles na posição OFF (Desligado) e retire o plugue da tomada. Não desconecte o aparelho puxando pelo cabo.
8. Posicione o aparelho sobre uma superfície estável, mantendo as alças voltadas para dentro para evitar o derramamento de líquidos.
9. **ATENÇÃO:** Tenha muito cuidado ao retirar a tampa após o uso. Sempre levante a tampa afastando-a do rosto, pois o vapor é quente e pode causar queimaduras graves. Nunca aproxime o rosto da panela multifuncional. Recomenda-se que o usuário utilize uma luva térmica para reduzir o risco de queimaduras.
10. Este aparelho gera calor e libera vapor durante o uso. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as alças ou os botões.
11. A base de aquecimento está sujeita ao calor residual após o uso. Não toque nela antes que tenha esfriado completamente. Deixe esfriar antes de manusear.
12. **ATENÇÃO** – Superfície quente: o elemento de aquecimento e as áreas adjacentes ficam quentes durante o uso e podem permanecer quentes por algum tempo após o desligamento do aparelho. Evite tocar nas superfícies quentes. Deixe o aparelho esfriar antes de limpá-lo ou guardá-lo. A base de aquecimento e o próprio aparelho geram calor durante o uso e permanecem sujeitos ao calor residual após o término do cozimento. Não toque na base de aquecimento imediatamente após remover a tampa. Deixe esfriar antes de manusear.
13. Tenha extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha líquidos quentes. Não utilize a tampa para transportar a panela multifuncional.
14. Não mova nem cubra a panela multifuncional enquanto ela estiver em funcionamento.

INSTRUÇÕES DE POSICIONAMENTO

15. **ATENÇÃO:** Alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças. Nunca deixe o cabo pendurado na borda da bancada, nunca utilize uma tomada localizada abaixo da bancada. Consulte as INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O CABO DE ALIMENTAÇÃO. Mantenha crianças afastadas da área onde o produto estiver sendo utilizado, pois líquidos quentes podem causar queimaduras graves.
16. Para proteger contra choque elétrico, não coloque nem mergulhe o cabo de alimentação, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Evite derramar líquidos sobre o conector de alimentação. Não utilize o aparelho se o cabo ou o plugue estiverem danificados, se o aparelho apresentar mau funcionamento ou tiver sofrido qualquer dano. Não tente substituir ou emendar um cabo danificado. Devolva o aparelho ao fabricante (consulte a garantia) para exame, reparo ou ajuste.
17. Não coloque o aparelho sobre nem próximo a superfícies quentes, como fogão a gás, queimador elétrico ou forno aquecido.
18. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por assistência autorizada ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.
19. Sempre conecte totalmente o cabo de alimentação à panela multifuncional primeiro (somente modelos com cabo destacável) e, em seguida conecte o cabo à tomada da parede.
20. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão nem que entre em contato com superfícies quentes.
21. Não utilize este aparelho com temporizador externo, programador ou qualquer outro dispositivo que permita seu funcionamento automático.
22. Não utilize o aparelho para qualquer finalidade diferente daquela para a qual foi projetado. O uso indevido pode

- causar ferimentos. Este aparelho não se destina à fritura por imersão.
23. Destina-se exclusivamente ao uso doméstico sobre bancadas. Mantenha uma distância mínima de 6 polegadas (15 cm) das paredes e de qualquer objeto ao redor. Sempre use o aparelho em uma superfície seca, estável e nivelada.
24. Não utilize o aparelho ao ar livre nem para fins comerciais.
25. O uso de acessórios ou componentes não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
26. Não utilize o recipiente interno para armazenar alimentos nem o coloque no freezer.
27. Quaisquer reparos devem ser realizados por um representante autorizado da assistência técnica.
28. O aparelho deve ser descartado separadamente dos resíduos domésticos comuns. Ao final de sua vida útil, deve ser encaminhado a um ponto de coleta para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. A coleta e a reciclagem de equipamentos usados contribuem para a preservação dos recursos naturais e ajudam a garantir seu descarte de forma ambientalmente adequada.
29. Atenção: Evite derramar líquidos sobre o conector.
30. Após cozinhar carnes com pele (por exemplo, língua ou mocotó), que podem inchar devido ao efeito da pressão, não perfure a pele enquanto ela estiver inchada, pois poderá ocorrer a projeção de líquido quente.
31. Ao cozinhar alimentos de consistência pastosa, agite cuidadosamente a panela antes de abrir a tampa para evitar que o alimento seja projetado para fora.
32. Antes de cada utilização, verifique se as válvulas de liberação de vapor não estão obstruídas. Consulte as instruções de uso.
33. Utilize apenas recipientes internos compatíveis com este modelo. Em especial, utilize apenas o corpo do aparelho e a tampa do mesmo fabricante, conforme indicado.
34. O dispositivo adicional de alívio de pressão (alívio único) incorporado ao produto não deve ser considerado um dispositivo de segurança.

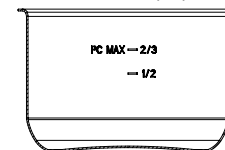


ATENÇÃO: INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PARA O COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE UTILIZAR ESTA FUNÇÃO. Guarde este manual para consultas futuras.

ATENÇÃO: O DESCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUSIVE DECORRENTES DE ALIMENTOS QUENTES, OU EM DANOS MATERIAIS.

35. Não utilize a função de cozimento sob pressão para fritar alimentos em óleo.
36. **ATENÇÃO:** Esta panela multifuncional cozinha sob pressão quando a função de cozimento sob pressão é utilizada. O uso inadequado pode causar queimaduras por escaldadura. Certifique-se de que o aparelho esteja corretamente fechado antes de iniciar o cozimento sob pressão.
37. **ATENÇÃO:** Não encha o recipiente interno acima de 2/3 de sua capacidade total. Ao preparar alimentos que se expandem durante o cozimento, como arroz ou vegetais desidratados, não ultrapasse a marca correspondente à metade (1/2) da capacidade do recipiente. O enchimento excessivo pode obstruir a válvula de liberação de vapor e provocar pressão excessiva. Siga sempre as instruções de preparo e as receitas.



38. Alimentos que se expandem durante o cozimento (como arroz) nunca devem ultrapassar a marca de 1/2 da capacidade.

OBSERVAÇÃO: A panela multifuncional não cozinha sem líquido. Certifique-se de adicionar, no mínimo, 1 xícara (250 ml) de líquido ao recipiente interno removível.

39. Antes de usar o aparelho, verifique sempre se o pino indicador de pressão e a válvula de liberação de vapor não estão obstruídos. Limpe-a sempre que necessário.
40. **ATENÇÃO:** Para reduzir o risco de pressão excessiva, substitua a vedação de silicone da tampa somente por uma peça recomendada pelo fabricante. Consulte a seção Cuidados e Limpeza.
41. **ATENÇÃO:** Posicione a panela multifuncional de forma que a válvula de liberação de vapor fique voltada para longe do corpo. Nunca aproxime qualquer parte do corpo das saídas de vapor nem coloque as mãos sobre a válvula de liberação de vapor. O vapor pode causar queimaduras graves.

42. Não cubra nem obstrua a válvula de liberação de vapor e/ou o pino indicador de pressão com panos ou outros objetos.
43. **ATENÇÃO:** Após o cozimento sob pressão, não abra a panela de pressão até que o aparelho tenha esfriado, toda a pressão interna tenha sido liberada e o pino indicador de pressão tenha baixado completamente. Se os indicadores de pressão mostrarem que ainda existe pressão no interior do aparelho, NÃO FORCE A ABERTURA DA TAMPA. Qualquer pressão remanescente pode ser perigosa. Consulte a seção LIBERAÇÃO DA PRESSÃO AO FINAL DO COZIMENTO. Tentar abrir o aparelho enquanto ainda estiver pressurizado pode provocar a liberação repentina do conteúdo quente, causando queimaduras, ferimentos e/ou danos materiais.
44. Nos modelos equipados com temporizador analógico, caso o temporizador não inicie a contagem regressiva corretamente após o aparelho atingir a pressão, desligue-o da tomada e aguarde o resfriamento e/ou a liberação da pressão antes de abrir a tampa. Caso contrário, o produto poderá ser danificado.
45. Tenha cuidado ao cozinhar alimentos como molho de maçã, cranberries, cevada, aveia em flocos, cereais, ervilhas partidas, macarrão, ruibarbo ou espaguete. Esses alimentos podem formar espuma, borbulhar e respingar, obstruindo o dispositivo de alívio de pressão (válvula de liberação de vapor). As receitas que utilizam esses ingredientes devem ser seguidas cuidadosamente para evitar problemas.
46. O uso de peças, acessórios ou componentes não recomendados pelo fabricante pode aumentar o risco de ferimentos, incêndio e/ou danos materiais.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

AVISOS

- Algumas bancadas e superfícies de mesa não foram projetadas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque a panela multifuncional aquecida diretamente sobre superfícies de madeira com acabamento. Recomenda-se utilizar um descanso para panelas ou um suporte resistente ao calor para proteger a superfície.
- Durante o primeiro uso, poderá haver emissão de fumaça e/ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos com elementos de aquecimento e deixará de ocorrer após algumas utilizações.
- Tenha cuidado ao colocar o recipiente interno sobre um fogão com superfície vitrocerâmica ou de vidro liso, bancada, mesa ou outra superfície. Caso esse cuidado não seja observado, algumas superfícies poderão ser riscadas. Sempre utilize uma proteção resistente ao calor sob o aparelho antes de colocá-lo sobre uma mesa, bancada ou outra superfície.
- Durante a pressurização, poderá ocorrer a liberação de vapor pela borda da tampa.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O CABO DE ALIMENTAÇÃO

- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de que pessoas ou animais se enroscuem ou tropecem em um cabo mais longo.

INSTRUÇÕES DO CABO DE ALIMENTAÇÃO:

O cabo de alimentação curto reduz o risco de ser puxado por crianças, de ficar enroscado ou de provocar tropeços em um cabo mais longo.

COMPONENTES DA PAINEL MULTIFUNCIONAL CROCK-POT® TURBO

- | | |
|--|---|
| A Cabo de alimentação | N Entrada do cabo de alimentação |
| B Painel de Controle | PARTE INTERNA DA TAMPA |
| C Base de aquecimento | O Anel de fixação da junta |
| D Pino de travamento da tampa | P Tampa da válvula de liberação de vapor |
| E Alça da tampa | Q Pino indicador de pressão |
| F Tampa | R Vedação de silicone |
| G Tampa de difusão de vapor | S Colher de plástico |
| H Painel de cozimento | T Suporte para cozimento a vapor |
| I Seletor de liberação de vapor | U Botões de seleção de tempo |
| J Pino indicador de pressão | |
| K Visor | |
| L Válvula de liberação de vapor | |
| M Coletor de condensação | |

CONHEÇA A SUA PAINEL MULTIFUNÇÃO TURBO CROCK-POT®

- LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PARA O COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE UTILIZAR ESTA FUNÇÃO.** Guarde este manual para consultas futuras.
AVISO: O DESCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUSIVE DECORRENTES DE ALIMENTOS QUENTES, OU EM DANOS MATERIAIS.
- O cozimento sob pressão é uma maneira prática de preparar refeições saborosas em menos tempo. Nesse método, os alimentos são cozidos em um líquido (água, caldo, vinho etc.) dentro do recipiente interno vedado. A panela multifuncional vedada retém o vapor e aumenta a pressão, elevando a temperatura do líquido no interior do recipiente acima do ponto de ebulição. A temperatura mais elevada do líquido e do vapor reduz o tempo de cozimento.
- A configuração de **ALTA pressão** opera a 65 kPa (9,4 psi). Indicada para uma ampla variedade de alimentos.
- A configuração de **BAIXA pressão** opera a 40 kPa (5,8 psi). É mais indicada para alimentos delicados, como filés de frango, peixes e alguns vegetais.
- A configuração **TURBO** opera a 110 kPa (15,9 psi). É indicada para uma ampla variedade de alimentos, como cortes maiores de carne mais rígidos, sopas, chili e frango inteiro. Para obter os melhores resultados, alimentos delicados, como arroz branco, não devem ser preparados na configuração TURBO.
- Ajuste KEEP WARM (Manter aquecido):** ao término do tempo de cozimento, a panela multifuncional passa automaticamente para KEEP WARM (Manter aquecido), evitando o cozimento excessivo e mantendo os alimentos prontos para servir. Essa função é útil quando os horários das refeições precisam ser flexíveis. Essa configuração não atinge temperatura suficiente para cozinhar alimentos e deve ser utilizada apenas para manter aquecidos alimentos já preparados até o momento de servir.
- Alimentos ideais para o cozimento sob pressão:** Sopas, caldos, ensopados, molhos (como molho para massas), carnes, arroz, vegetais mais firmes (como beterraba e batata) e sobremesas (como pudins).
- Capacidade:** Nunca ultrapasse a linha MAX (Máximo) do recipiente interno. Alimentos que se expandem durante o cozimento nunca devem ultrapassar a marca de 1/2 da capacidade. A panela multifuncional não cozinha sem líquido. Certifique-se de adicionar, no mínimo, 1 xícara (250 ml) de líquido ao recipiente interno removível.
- A pressão não será gerada se o seletor da válvula de liberação de vapor não estiver na posição SEAL (Vedação) .
- O enchimento excessivo pode obstruir a válvula de liberação de vapor e provocar pressão excessiva.
- A vedação de silicone da tampa e as válvulas podem ser removidas para limpeza.
- Depois que a pressão aumentar, a tampa não deve ser aberta. Sensores de segurança garantem que a pressão permaneça dentro da faixa estabelecida.
- O seletor da válvula de liberação de vapor foi projetado para manter a mão afastada da saída de vapor. Consulte a seção LIBERAÇÃO DA PRESSÃO AO FINAL DO COZIMENTO.

14. As funções de cozimento sob pressão exigem a adição de líquido para funcionar. Se não houver líquido suficiente no recipiente interno, uma mensagem de erro será exibida no visor. Consulte a tabela de CÓDIGOS DE ERRO.
 15. Ao término do cozimento, a tampa não deve ser aberta até que toda a pressão tenha sido liberada e o pino indicador de pressão tenha baixado completamente. **NÃO FORCE A ABERTURA DA TAMP.** A pressão pode ser liberada pelo Método de Liberação Natural da Pressão ou pelo Método de Liberação Rápida da Pressão, descritos a seguir.
 16. A tampa difusora de vapor foi projetada para ajudar a dispersar o vapor durante a liberação da pressão da panela multifuncional. Antes de usar as funções de cozimento sob pressão, pressione a tampa difusora de vapor até que ela se encaixe na tampa e cubra a válvula de liberação de vapor. Recomendamos usar sempre a tampa difusora de vapor ao cozinhar com a função TURBO PRESSURE (Pressão turbo).
 17. Os botões de seleção TIME (Tempo) (+ e -) são usados para definir o tempo de cozimento. Para ajustar o tempo gradualmente, pressione e solte o botão + ou -. Para ajustar o tempo rapidamente, mantenha pressionado o botão + ou -. Se ultrapassar o tempo desejado, basta pressionar o botão de seta oposta para retornar ao tempo desejado.
- OBSERVAÇÃO:** O temporizador pode ser ajustado em todos os programas, exceto STERILIZE (Esterilizar), e pode ser alterado a qualquer momento durante o cozimento pressionando START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×) e selecionando uma nova função.
18. Os botões TEMP/PRESSURE (Temperatura/Pressão) (+ e -) podem ser usados para selecionar a pressão de cozimento desejada, Hi (Alta) ou Lo (Baixa). Cada programa de cozimento predefinido seleciona automaticamente a pressão ideal para a opção escolhida, mas ela também pode ser selecionada manualmente por meio deste botão. Consulte o Guia de Cozimento para verificar os ajustes disponíveis.
 19. O botão TURBO PRESSURE (Pressão turbo) é usado para reduzir o tempo de cozimento em 85%*. A função TURBO PRESSURE (Pressão turbo) não é compatível com as funções tradicionais sem pressão. *Em comparação com o cozimento nas configurações de High Pressure (Pressão alta).
 20. Os botões TEMP/PRESSURE (Temperatura/Pressão) (+ e -) podem ser usados para selecionar a temperatura desejada. Para ajustar a temperatura gradualmente, pressione e solte o botão + ou -. Para ajustar a temperatura rapidamente, mantenha pressionado o botão + ou -. Consulte o Guia de Cozimento para verificar os ajustes disponíveis.
 21. O botão START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×) inicia e interrompe uma função de cozimento. Depois que o cozimento for iniciado, será necessário pressionar esse botão para mudar de uma função de cozimento para outra.
 22. Após o preaquecimento da panela multifuncional, a tela indica o tempo restante de cozimento dos alimentos, com base no tempo selecionado, em horas e minutos. Durante o preaquecimento da panela multifuncional, a tela exibirá "HEAT" (Aquecendo). A barra de status também se acenderá gradualmente. Quando as cinco luzes estiverem acesas, isso indicará que a temperatura ou a pressão desejada foi atingida.

Acesse o site da Crock-Pot® em www.crockpot.co.uk para obter informações adicionais, sugestões, dicas e receitas.

COMO USAR SUA PANELA MULTIFUNÇÃO TURBO CROCK-POT®

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES DE COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE USAR A FUNÇÃO DE COZIMENTO SOB PRESSÃO.** Guarde este manual para consultas futuras.
- ATENÇÃO:** O DESCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUSIVE DECORRENTES DE ALIMENTOS QUENTES, OU EM DANOS MATERIAIS.
2. Retire todos os materiais de embalagem, incluindo papel e papelão, inclusive os que estiverem entre o recipiente interno e a base de aquecimento. Leia e guarde toda a documentação e certifique-se de ler as informações sobre assistência técnica e garantia.
3. Retire a tampa girando-a no sentido anti-horário para destravá-la e alinhando ▼ com ■. Retire a vedação de silicone da tampa e lave-a, juntamente com a tampa, em água morna com detergente. Seque completamente a vedação de silicone e a tampa antes de recolocar a vedação na tampa. Certifique-se de que a vedação de silicone esteja posicionada de maneira uniforme e firme no respectivo suporte. Se a vedação de silicone não estiver na posição correta, a tampa não formará uma vedação adequada e a panela não poderá atingir a pressão necessária.
4. Retire o recipiente interno e o coletor de condensação e lave-os em água morna com detergente. Seque-os completamente antes de recolocá-los na panela multifuncional.
5. Coloque os ingredientes desejados no recipiente interno. Coloque a tampa sobre a panela multifuncional e alinhe ▼ com ■. Para travar, gire a tampa no sentido anti-horário, alinhando ▼ com ■.

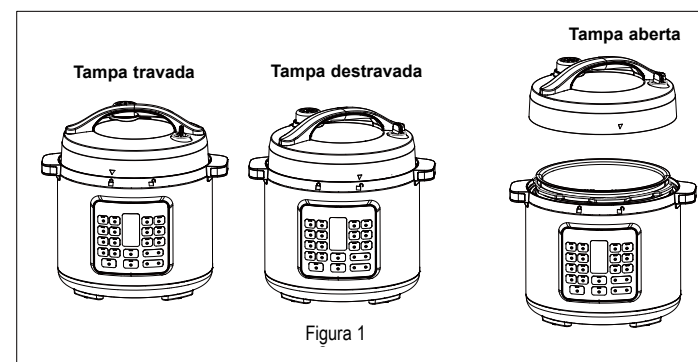


Figura 1

6. Insira o cabo de alimentação fornecido na entrada do cabo de alimentação da panela multifuncional.
7. Conecte a outra extremidade do cabo de alimentação a uma tomada elétrica.
8. Selecione a função de cozimento que deseja usar.
9. O botão START/STOP (▷×) e o tempo na tela piscarão.
10. Selecione a temperatura e a pressão desejadas usando os botões TEMP/PRESSURE (Temperatura/Pressão) + e -, quando aplicável. Consulte a tabela do Guia de Cozimento para verificar as recomendações de tempo e temperatura.
11. Pressione o botão START/STOP (▷×). Nas funções de cozimento sob pressão, a mensagem "HEAT" (Aquecendo) será exibida na tela durante o preaquecimento. Quando a panela multifuncional estiver preaquecida, o tempo de cozimento selecionado será exibido na tela e as cinco luzes da barra de status permanecerão acesas.
12. **OBSERVAÇÃO:** Nas funções de cozimento sob pressão, o tempo médio de preaquecimento pode variar de acordo com o volume e a temperatura dos alimentos. Esse processo pode levar de 5 a 30 minutos.
13. Esta panela multifuncional permite programar o início do preparo, para que a comida fique pronta exatamente quando você precisar. Consulte a seção COMO USAR A FUNÇÃO DELAY (Início programado).
14. Após o término do tempo de cozimento definido, a panela multifuncional emitirá outro sinal sonoro e passará automaticamente para a configuração KEEP WARM (Manter aquecido). O visor deixará de mostrar o tempo de cozimento e exibirá um novo temporizador, que contará progressivamente até 4:00 (4 horas) ou até que START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×) seja pressionado. Após 4 horas em KEEP WARM (Manter aquecido), a panela multifuncional será desligada.
15. Para encerrar uma função de cozimento a qualquer momento, pressione o botão START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×).

16. Ao terminar, desligue a panela multifuncional da tomada e aguarde até que esfrie completamente antes de iniciar a limpeza.
- i. Após o término do tempo de cozimento definido, a panela multifuncional emitirá um sinal sonoro e passará automaticamente para a função KEEP WARM (Manter aquecido). O visor deixará de mostrar o tempo de cozimento e exibirá um novo temporizador, que contará progressivamente até 4:00 (4 horas) ou até que o botão START/STOP (Iniciar/Parar) (>X) seja pressionado. Após 4 horas na função KEEP WARM (Manter aquecido), a panela multifuncional entrará no modo de espera, e o visor exibirá quatro traços (----).

OBSERVAÇÃO: Certifique-se sempre de que os alimentos estejam completamente cozidos antes do consumo.

DICA:

1. As configurações de cozimento sob pressão podem ser encontradas na tabela do Guia de Cozimento
2. Se a tampa não estiver fechada corretamente ou se o seletor de liberação de vapor não estiver na posição "Seal" (Vedação), a panela multifuncional não conseguirá atingir a pressão, e uma mensagem de ERROR (Erro) será exibida no visor. Verifique se a vedação de silicone da tampa está posicionado uniformemente. Consulte a tabela de CÓDIGOS DE ERRO.
3. É normal que um pouco de vapor seja liberado pelo pino indicador de pressão durante o ciclo de cozimento. Isso faz parte do funcionamento normal do aparelho.

OBSERVAÇÃO: a panela multifuncional não realiza o cozimento sob pressão sem líquido. Certifique-se de adicionar, no mínimo, 1 xícara (250 ml) de líquido ao recipiente interno removível.

ATENÇÃO: Durante o cozimento, haverá acúmulo de vapor na panela multifuncional. Ao levantar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.

USO DA FUNÇÃO MANUAL PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO

Essa função permite selecionar um tempo de cozimento sob pressão de 1 minuto a 4 horas, escolher entre as pressões LOW (Baixa) e HIGH (Alta) e utilizar a opção TURBO PRESSURE (Pressão Turbo). É especialmente indicada para alimentos que não estejam contemplados nas demais funções de cozimento. Também oferece maior flexibilidade para o uso de receitas provenientes de diferentes fontes. Siga as orientações deste manual para o cozimento sob pressão.

COMO USAR A FUNÇÃO TURBO PRESSURE (PRESSÃO TURBO)

A função de TURBO PRESSURE (Pressão Turbo) reduzirá o tempo de cozimento selecionado em 85%*. Pode ser utilizada com as funções RICE/GRAINS (Arroz/Grãos), BEANS/CHILI (Feijão/Chili), MEAT (Carne), POULTRY (Aves), STEAM (Vapor), SOUP/STEW (Sopa/Ensopado) e MANUAL (Manual).

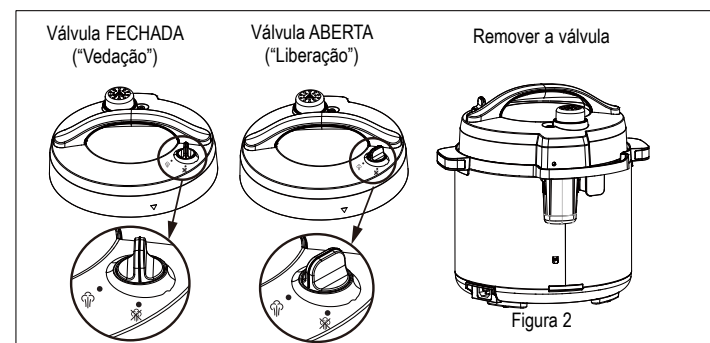
1. Selecione a função de cozimento desejada e ajuste o tempo e a pressão conforme necessário.
2. Pressione o botão TURBO PRESSURE (Pressão turbo). O tempo no visor será reduzido em 85% e a palavra "turbo" será exibida. Se necessário, o tempo de cozimento pode ser ajustado ainda mais para atender às suas preferências.
3. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) (>X) para iniciar o cozimento.
4. Quando o tempo de cozimento terminar, a panela multifuncional emitirá um sinal sonoro e passará automaticamente para a função KEEP WARM (Manter aquecido). Certifique-se sempre de que os alimentos estejam completamente cozidos antes do consumo.

OBSERVAÇÃO: a função TURBO PRESSURE (Pressão turbo) não pode ser utilizada com funções tradicionais sem pressão nem quando a panela multifuncional estiver ajustada para LOW Pressure (Baixa pressão).

*Em comparação com o cozimento no ajuste HIGH Pressure (Alta pressão).

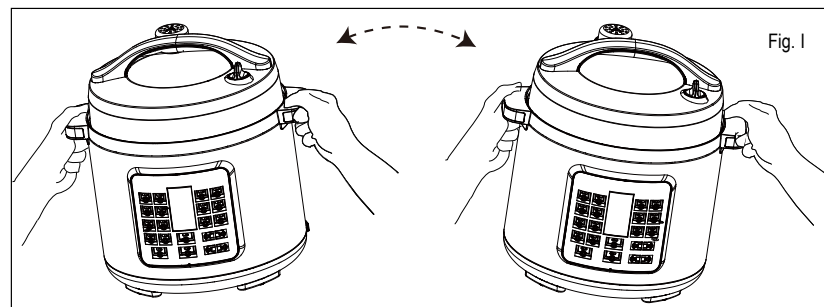
LIBERAÇÃO DA PRESSÃO AO FINAL DO COZIMENTO

- A. Método de liberação natural da pressão: Após a conclusão do ciclo de cozimento, deixe a panela multifuncional liberar a pressão naturalmente pelo pino indicador de pressão. A unidade resfriará gradualmente por conta própria. Aguarde pelo menos 10 minutos após o término do cozimento. Se utilizar um volume maior de alimentos e líquido, o processo pode levar até 20 minutos. Em seguida, gire o seletor de liberação de vapor para a posição Release (Liberação), conforme a Figura 2. Não coloque nenhuma parte das mãos ou do corpo sobre a saída de vapor na parte superior da válvula, pois o vapor é muito quente e pode causar queimaduras. A pressão terá sido totalmente liberada quando não houver mais saída de vapor pela válvula e o pino indicador de pressão tiver baixado. Somente então será seguro remover a tampa e servir o alimento. Ao retirar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.
- B. O método de liberação rápida da pressão deve ser utilizado com cuidado: gire o seletor de liberação de vapor para a posição Release (Liberação), conforme a Figura 2. O vapor será liberado rapidamente pela válvula de liberação de vapor. Não coloque nenhuma parte das mãos ou do corpo sobre a saída de vapor na parte superior da válvula, pois o vapor é muito quente e pode causar queimaduras. Tenha especial cuidado ao utilizar esse método para ingredientes líquidos, como ensopados, sopas, caldos, feijões e leguminosas. Nunca utilize esse método ao cozinhar arroz, pois os grãos são delicados. Para esses alimentos, recomenda-se a liberação natural da pressão, a fim de evitar o vazamento de líquido durante a depressurização. A pressão terá sido totalmente liberada quando não houver mais saída de vapor pela válvula e o pino indicador de pressão tiver baixado. Somente então será seguro remover a tampa e servir o alimento. Ao retirar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.



AVISO: Podem se formar bolhas de ar durante o cozimento sob pressão de alimentos com maior teor de gordura, como carnes com gordura aparente ou aves com pele e gordura aparente, e de alimentos mais espessos, como ensopados, molhos, sopas densas, feijões secos, lentilhas e grãos, incluindo arroz e cevada. Mesmo após a liberação completa da pressão, essas bolhas podem subir à superfície quando a tampa for aberta, caso não tenham sido dispersadas previamente. Se as bolhas não forem dispersadas, alimentos quentes poderão ser expelidos da panela e causar queimaduras graves.

1. Para dispersar as bolhas de ar, siga estas etapas:
 - a. Verifique se a pressão foi totalmente liberada. A pressão é considerada totalmente liberada quando não há mais saída de vapor pela válvula e o pino indicador de pressão está abaixado. Antes de abrir a tampa, balance delicadamente a panela multifuncional de um lado para o outro. Segure as alças e incline a panela para a esquerda, levantando o lado direito cerca de 5 cm (2 pol.) acima da bancada. Em seguida, incline-a para a direita, levantando o lado esquerdo cerca de 5 cm (2 pol.) acima da bancada, conforme a Fig. 1.
 - b. Repita o movimento uma vez. Verifique se o pino indicador de pressão permanece abaixado antes de tentar abrir a tampa.



- **ATENÇÃO: NÃO FORCE A ABERTURA DA TAMPA.** Se ela não abrir com facilidade, a panela multifuncional ainda estará sob pressão. O conteúdo estará submetido a pressão extremamente elevada.
- Durante o cozimento, haverá acúmulo de vapor na panela multifuncional. Ao levantar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.
- Para evitar a formação de vácuo ao retirar ou encaixar a tampa, gire a válvula de liberação de vapor para a posição Release (Liberação), que corresponde à posição aberta.
- O vapor expelido pela válvula de liberação de vapor é quente. Ao liberar o vapor, mantenha o rosto e as mãos afastados das válvulas para evitar ferimentos.

COMO USAR A FUNÇÃO DELAY (INÍCIO PROGRAMADO)

Esta panela multifuncional permite programar o início do preparo, para que a comida fique pronta exatamente quando você precisar.

OBSERVAÇÃO: A função DELAY (Início programado) não está disponível com as funções BROWN/SAUTÉ (Dourar/Refogar), KEEP WARM (Manter aquecido), SIMMER (Cozinhar em fogo brando) ou SOUS VIDE (Cozimento sous vide).

OBSERVAÇÃO: Não utilize a função DELAY (Início programado) quando a receita contiver ingredientes perecíveis, como carnes, peixes, ovos ou laticínios, pois eles poderão se deteriorar.

1. Configure a panela multifuncional.
2. Após definir o tempo de cozimento, pressione o botão DELAY (Início programado). Os botões DELAY (Início programado) e START/STOP (Iniciar/Parar) piscarão, e "0:30" piscará no visor, indicando que a panela multifuncional está sendo programada para iniciar o cozimento mais tarde.
3. Pressione os botões + e - até definir o número de horas e minutos durante os quais o início do cozimento deverá ser adiado, ou seja, o intervalo de espera antes do início do ciclo de cozimento.
4. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×) para ativar a função. O temporizador e o botão DELAY (Início programado) deixarão de piscar, enquanto o botão START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×) continuará piscando. Isso indica que a panela multifuncional está no modo DELAY (Início programado). O visor fará a contagem regressiva do tempo programado até chegar a 0:00. Nesse momento, a luz de DELAY (Início programado) se apagará, e a luz de START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×) deixará de piscar, indicando que o período programado terminou. A indicação "HEAT" (Aquecendo) será exibida no visor até que a panela multifuncional esteja completamente pressurizada. Quando a pressão selecionada for atingida, o temporizador iniciará a contagem regressiva.

Exemplo:

São 16h, e você deseja que uma sopa esteja cozida e pronta em 2 horas, para o jantar às 18h. Você quer programar o aparelho agora para poder realizar outras atividades.

A função predefinida, se não for alterada, cozinhará por 30 minutos em HIGH Pressure (Alta pressão). O tempo para atingir a pressão varia de acordo com a umidade e a temperatura da água, mas vamos supor que sejam necessários 15 minutos para atingir a pressão antes do cozimento e 15 minutos para perder a pressão após o cozimento. Portanto, o tempo total é de 1 hora.

Para ter o ensopado pronto às 18h, será necessário adiar o início do cozimento em aproximadamente 1 hora.

1. Pressione SOUP (Sopa).
2. O visor exibirá "0:30" piscando.
3. Pressione DELAY (Início programado) e ajuste para "1:00".
4. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×).

COZIMENTO LENTO

Ajuste LOW (BAIXO): indicado para cozinhar em fogo brando e preparar alimentos lentamente. O tempo recomendado no ajuste LOW (BAIXO) é de 6 a 8 horas.

Ajuste HIGH (ALTO): indicado para um cozimento mais rápido. O tempo recomendado no ajuste HIGH (Alto) é de 2 a 4 horas.

Ajuste KEEP WARM (Manter aquecido): ao término do tempo de cozimento, a panela multifuncional passa automaticamente para KEEP WARM (Manter aquecido), evitando o cozimento excessivo e mantendo os alimentos prontos para servir. Essa função é útil quando os horários das refeições precisam ser flexíveis. A temperatura não é suficiente para cozinhar alimentos e deve ser utilizada somente para manter aquecidos alimentos já cozidos.

OBSERVAÇÃO: No cozimento lento, o nível ideal de ingredientes fica entre as marcações de 1/2 e 2/3. Nunca ultrapasse a linha MAX (Máximo) do recipiente interno.

Devido às várias funções deste aparelho, o modo de cozimento lento funciona de maneira um pouco diferente do modo encontrado em panelas multifuncionais convencionais. Ao utilizar uma receita desenvolvida para uma panela de capacidade semelhante, poderá ser necessário aumentar o tempo de cozimento neste modelo.

USO DA FUNÇÃO SLOW COOK (COZIMENTO LENTO)

A função SLOW COOK (Cozimento lento) não utiliza pressão durante o cozimento, mas pode ocorrer algum acúmulo de pressão no interior do aparelho. Ao usar essa função, mantenha o seletor de liberação de vapor na posição Release (Liberação). O funcionamento é semelhante ao de uma panela elétrica de cozimento lento convencional, com temperaturas mais baixas e tempos mais longos, para produzir alimentos macios e saborosos.

Coloque a panela multifuncional sobre uma superfície plana e nivelada.

Coloque o recipiente interno na base de aquecimento. Conecte a panela multifuncional à tomada. O

Será emitido um sinal sonoro, e o visor exibirá quatro traços (- - - -).

1. Coloque os alimentos e o líquido no recipiente interno removível.
2. Coloque a tampa sobre a panela multifuncional e alinhe ▼ com ■. Para travar, gire no sentido anti-horário até a posição LOCKED (Travada) 🔒.
3. Gire o seletor de liberação de vapor para a posição Release (Liberação).

OBSERVAÇÃO: Embora essa função não utilize pressão no processo de cozimento, pode ocorrer algum acúmulo de pressão no interior do aparelho. Por isso, é importante manter o seletor de liberação de vapor na posição Release (Liberação).

4. Pressione o botão SLOW COOK (Cozimento lento) e ajuste o tempo e a temperatura conforme necessário.
- OBSERVAÇÃO:** Consulte o Guia de cozimento para verificar os ajustes disponíveis de tempo e temperatura.
5. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×). A contagem regressiva será iniciada.
6. Após o término do tempo de cozimento definido, a panela multifuncional emitirá um sinal sonoro e passará automaticamente para KEEP WARM (Manter aquecido). O visor deixará de mostrar o tempo de cozimento e exibirá um novo temporizador, que contará progressivamente até 4:00 (4 horas) ou até que START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×) seja pressionado. Após 4 horas em KEEP WARM (Manter aquecido), a panela multifuncional será desligada.

DICA: Os ajustes de SLOW COOK (Cozimento lento) estão indicados no Guia de cozimento.

CUIDADO: durante o cozimento lento, pode ocorrer acúmulo de vapor na panela multifuncional. Ao levantar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.

GUIA DE COZIMENTO

Função de cozimento	Ajuste padrão	Ajustes de pressão	Ajustes de temperatura	Faixa de tempo de cozimento
SLOW COOK (Cozimento lento)	Temperatura HIGH (Alta)/4 horas	N/A	LOW a HIGH (Baixa a Alta)	30 minutos a 20 horas
STEAM (Vapor)	HIGH Pressure (Alta pressão)/10 minutos	LOW, HIGH, TURBO (Baixa, Alta, Turbo)	N/A	1 minuto a 1 hora
BROWN/SAUTÉ (Dourar/Refogar)	Temperatura HIGH (Alta)/30 minutos	N/A	LOW a HIGH (Baixa a Alta)	5 a 30 minutos
SOUS VIDE (Cozimento sous vide)	60 °C/1 hora	N/A	24 a 90 °C	5 minutos a 24 horas
SIMMER (Cozinhar em fogo brando)	Temperatura LOW (Baixa)/15 minutos	N/A	LOW a HIGH (Baixa a Alta)	5 minutos a 4 horas
KEEP WARM (Manter aquecido)	Temperatura de manutenção/4 horas	N/A	Manter aquecido	30 minutos a 4 horas
MEAT (Carne)	HIGH Pressure (Alta pressão)/35 minutos	LOW, HIGH, TURBO (Baixa, Alta, Turbo)	N/A	5 minutos a 2 horas
BEANS/CHILI (Feijão/Chili)	HIGH Pressure (Alta pressão)/20 minutos	LOW, HIGH, TURBO (Baixa, Alta, Turbo)	N/A	1 minuto a 4 horas
RICE/GRAINS (Arroz/Grãos)	HIGH Pressure (Alta pressão)/12 minutos	LOW, HIGH, TURBO (Baixa, Alta, Turbo)	N/A	3 a 30 minutos
POULTRY (Aves)	HIGH Pressure (Alta pressão)/35 minutos	LOW, HIGH, TURBO (Baixa, Alta, Turbo)	N/A	5 minutos a 2 horas
DESSERT (Sobremesa)	LOW Pressure (Baixa pressão)/10 minutos	LOW a HIGH (Baixa a Alta)	N/A	5 minutos a 2 horas
SOUP/STEW (Sopa/Ensopado)	HIGH Pressure (Alta pressão)/30 minutos	LOW, HIGH, TURBO (Baixa, Alta, Turbo)	N/A	5 minutos a 2 horas
MANUAL (MANUAL)	HIGH Pressure (Alta pressão)/30 minutos	LOW, HIGH, TURBO (Baixa, Alta, Turbo)	N/A	1 minuto a 4 horas

OBSERVAÇÃO: A função TURBO PRESSURE (Pressão turbo) reduz em 85%* o tempo de cozimento selecionado. Ela pode ser utilizada com STEAM (Vapor), RICE/GRAINS (Arroz/Grãos), BEANS/CHILI (Feijão/Chili), MEAT (Carne), POULTRY (Aves), SOUP/STEW (Sopa/Ensopado) e MANUAL (Manual). Para obter melhores resultados, não cozinhe arroz branco no ajuste turbo.

*Em comparação com o cozimento no ajuste HIGH Pressure (Alta pressão).

COZIMENTO A VAPOR

A função STEAM (Vapor) é ideal para cozinhar delicadamente peixes e legumes no vapor. Ela vem programada para utilizar o ajuste HIGH Pressure (Alta pressão). Utilize a grade para cozimento a vapor.

Capacidade: ao utilizar a função STEAM (Vapor), o nível máximo de líquido deve ficar logo abaixo das hastes da grade, sem tocar nos alimentos.

OBSERVAÇÃO: O aparelho não realiza o cozimento sob pressão sem líquido.

Certifique-se de adicionar, no mínimo, 1 xícara (250 ml) de líquido ao recipiente interno removível.

USO DA FUNÇÃO STEAM (VAPOR)

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE UTILIZAR A FUNÇÃO STEAM (VAPOR). Coloque a panela multifuncional sobre uma superfície plana e nivelada.

ATENÇÃO: O DESCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUSIVE DECORRENTES DE ALIMENTOS QUENTES, OU EM DANOS MATERIAIS.

Coloque o recipiente interno na base de aquecimento. Conecte a panela multifuncional à tomada. Ela emitirá um sinal sonoro, e o visor exibirá quatro traços (- - - -).

1. Adicione 1 xícara (250 ml) de água ao fundo do recipiente interno removível e insira a grade para cozimento a vapor. A água deve ficar logo abaixo das hastes da grade, sem tocar nos alimentos.
2. Coloque os alimentos sobre a grade para cozimento a vapor.
3. Coloque a tampa e trave-a, girando-a no sentido horário até a posição LOCKED (Travada) .
4. 4. Gire o seletor de liberação de vapor para a posição Seal (Vedação).
5. Pressione o botão STEAM (Vapor) e ajuste o tempo e a pressão conforme necessário. Observação: Consulte o Guia de Cozimento para verificar os ajustes disponíveis.
6. Depois de realizar os ajustes desejados, se houver, pressione START/STOP (Iniciar/Parar) ( .
7. A panela multifuncional precisa atingir a pressão antes de iniciar o cozimento sob pressão. Durante a pressurização, "HEAT" (Aquecendo) será exibido no visor, e não haverá contagem regressiva. Quando a pressão for atingida, "HEAT" desaparecerá, as cinco luzes da barra de status se acenderão, e a contagem regressiva começará.
8. Após o término do tempo de cozimento definido, a panela multifuncional emitirá um sinal sonoro e passará automaticamente para KEEP WARM (Manter aquecido). O visor deixará de mostrar o tempo de cozimento e exibirá um novo temporizador, que contará progressivamente até 4:00 (4 horas) ou até que START/STOP (Iniciar/Parar) ( ) seja pressionado. Após 4 horas em KEEP WARM (Manter aquecido), a panela multifuncional será desligada.
9. A função STEAM (Vapor) utiliza pressão. Ao término do ciclo de cozimento, siga as instruções deste manual para liberar o vapor com segurança.

DICA: Consulte a Tabela de cozimento a vapor.

OBSERVAÇÃO: durante o cozimento a vapor com a tampa fechada, parte do vapor será liberada pela válvula de liberação de vapor e poderá haver formação de condensação.

CUIDADO: durante o cozimento, haverá acúmulo de vapor na panela multifuncional. Ao levantar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.

TABELA DE COZIMENTO A VAPOR

Alimentos	Quantidade	Quantidade de água	Pré-preparo	Tempo de cozimento, minutos
Aspargos	250g	250ml	Retire as extremidades fibrosas	2-5
Brócolis	300g	250ml	Apare os talos	2-5
Couve-de-bruxelas	400g	250ml	Retire as folhas externas e mantenha inteiro	4-6
Abóbora	1 inteira, 900g-1kg	250ml	Corte ao meio, remova as sementes, fatie em 6	7-10
Cenoura	500g	250ml	Corte em rodela de 1 cm	5-7
Couve-flor	500g	250ml	Corte em floretes de 5 cm	3-6
Milho na espiga	2	250ml	Remova quaisquer folhas externas	3-6
Legumes congelados em pedaços grandes	500g	250ml	Cozinhe sem descongelar	3-6
Batata doce	900g-1kg	250ml	Descasque e corte em pedaços grandes	5-9
Batata, ideal para purê	900g-1kg	250ml	Descasque e corte em pedaços grandes	8-12
Ovos	6	250ml	Inteiro na casca	7-10
Filé de frango	2-4 filés	250ml	Tempere antes de cozinhar	6-10
Salmão	2-4 filés	250ml	Tempere antes de cozinhar	4-6
Camarão	225-500g	250ml	Tempere com casca conforme desejado	6-8
Lagosta	1-4 pedaços	250ml	Tempere com casca conforme desejado	4-10

USO DA FUNÇÃO BROWN/SAUTÉ (DOURAR/REFOGAR)

Essa função não utiliza pressão. Ela funciona de modo semelhante ao cozimento convencional, com calor seco, e dispensa o uso da tampa. Não use a tampa com essa função.

Coloque a panela multifuncional sobre uma superfície plana e nivelada.

Coloque o recipiente interno na base de aquecimento. Conecte a panela multifuncional à tomada. Ela emitirá um sinal sonoro, e o visor exibirá quatro traços (- - - -).

1. Selecione BROWN/SAUTÉ (Dourar/Refogar) e, se necessário, ajuste o tempo e a temperatura usando os botões TEMP/PRESSURE (Temperatura/Pressão) e TIME (Tempo), + e -.
2. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) ( .
3. Durante o preaquecimento, "HEAT" (Aquecendo) será exibido no visor. Quando a temperatura for atingida e as cinco luzes da barra de status estiverem acesas, o temporizador iniciará a contagem regressiva. Com uma pinça de plástico, adicione cuidadosamente os alimentos ao recipiente interno quente.

BROWN/SAUTÉ (Dourar/Refogar) pode ser utilizada para as seguintes finalidades:

- A. Dourar ou selar carnes para ensopados e sopas. Dourar a carne antes do cozimento sob pressão ou do cozimento lento proporciona uma boa coloração, ajuda a reter os sucos e sabores e mantém a carne macia.
- B. Refogar cebolas ou mirepoix, mistura de cebola, cenoura e aipo picados, além de muitos outros alimentos utilizados em receitas de panela de pressão ou de cozimento lento. Refogar as cebolas promove a caramelização, que acrescenta sabor e cor ao prato final.

Capacidade: ao utilizar a panela multifuncional para dourar ou refogar, poderá ser melhor preparar os alimentos em etapas, para garantir um cozimento uniforme.

COZIMENTO DE ARROZ

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE UTILIZAR A FUNÇÃO STEAM (VAPOR). Coloque a panela multifuncional sobre uma superfície plana e nivelada.

ATENÇÃO: O DESCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUSIVE DECORRENTES DE ALIMENTOS QUENTES, OU EM DANOS MATERIAIS.

Ao cozinhar arroz, use a função RICE/GRAINS (Arroz/Grãos). Adequada para todos os tipos de arroz, incluindo arroz branco e/ou integral. A função utiliza pressão para acelerar o cozimento.

Capacidade: como o arroz se expande durante o cozimento, não ultrapasse a marca de 1/2 do recipiente interno ao utilizar RICE/GRAINS (Arroz/Grãos).

USO DA FUNÇÃO RICE/GRAINS (ARROZ/GRÃOS)

Coloque a panela multifuncional sobre uma superfície plana e nivelada.

Coloque o recipiente interno na base de aquecimento. Conecte a panela multifuncional à tomada. Ela emitirá um sinal sonoro, e o visor exibirá quatro traços (----).

1. Meça a quantidade desejada de arroz.

OBSERVAÇÃO: 1 xícara de arroz branco cru = 2 xícaras de arroz branco cozido (aproximadamente).

1 xícara de arroz integral cru = 2 xícaras de arroz integral cozido (aproximadamente).

2. Coloque o arroz medido em uma peneira e lave-o bem em água fria até que a água saia transparente. Isso elimina o excesso de amido, ajuda a deixar os grãos mais soltos e evita que grudem no recipiente interno. Enxaguar o arroz também reduz o acúmulo de água com amido e de bolhas ao redor da tampa da válvula e da tampa do aparelho, o que pode causar respingos pela válvula de liberação de vapor.
3. Verifique se o recipiente interno está limpo e seco antes de colocá-lo na base de aquecimento.
4. Coloque o arroz lavado no recipiente interno. Adicione a quantidade de água necessária para a receita. A proporção padrão é de 1 xícara de arroz cru para 1,5 xícara de água. Coloque no mínimo 1 xícara (250 ml) de líquido no recipiente interno removível.
5. Coloque a tampa e trave-a, girando-a no sentido horário até a posição LOCKED (Travada) .
6. Gire o seletor de liberação de vapor para a posição Seal (Vedação) .
7. Pressione RICE/GRAINS (Arroz/Grãos) e ajuste o tempo e a pressão conforme necessário. Observação: Consulte o Guia de Cozimento para verificar os ajustes disponíveis.
8. Depois de realizar os ajustes desejados, se houver, pressione START/STOP (Iniciar/Parar) (X).
9. A panela multifuncional precisa atingir a pressão antes de iniciar o cozimento sob pressão. Durante a pressurização, "HEAT" (Aquecendo) será exibido no visor, e não haverá contagem regressiva. Quando a pressão for atingida, "HEAT" desaparecerá, as cinco luzes da barra de status se acenderão, e a contagem regressiva começará.
10. Após o término do tempo de cozimento definido, a panela multifuncional emitirá um sinal sonoro e passará automaticamente para KEEP WARM (Manter aquecido). O visor deixará de mostrar o tempo de cozimento e exibirá um novo temporizador, que contará progressivamente até 4:00 (4 horas) ou até que START/STOP (Iniciar/Parar) (X) seja pressionado. Após 4 horas em KEEP WARM (Manter aquecido), a panela multifuncional será desligada.

DICAS:

1. Não mantenha o arroz no recipiente interno por períodos prolongados na função KEEP WARM (Manter aquecido), pois ele ressecará e perderá qualidade. Utilize a colher de plástico fornecida para mexer e servir. Não use utensílios de metal, pois eles riscam o revestimento antiaderente.
2. Como os grãos de arroz são delicados, ao final do cozimento aguarde a liberação natural da pressão. Não utilize o método de liberação rápida. Consulte as instruções sobre o método de liberação natural da pressão.
3. A proporção padrão para o cozimento é de 1 xícara de arroz cru para 1,5 xícara de água.

CUIDADO: Durante o cozimento, haverá acúmulo de vapor na panela multifuncional. Ao levantar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.

Se os alimentos grudarem ou queimarem na superfície do recipiente interno, encha-o com água quente e detergente e deixe-o de molho antes da limpeza. Utilize uma espátula de borracha ou nylon para remover resíduos difíceis. Se for necessário esfregar, use um produto de limpeza não abrasivo e uma esponja ou escova de nylon.

Embora o recipiente interno possa ser lavado na lava-louças, recomendamos a lavagem manual para preservar o revestimento antiaderente e evitar uma possível alteração de cor da superfície externa.

Se surgirem manchas brancas na superfície do recipiente interno, deixe-o de molho por 30 minutos em uma solução de vinagre ou suco de limão com água morna. Enxágue e seque.

OBSERVAÇÃO: Nunca use utensílios de metal ou acessórios de limpeza metálicos no recipiente interno, pois eles podem riscar e danificar o revestimento antiaderente.

SOUS VIDE (COZIMENTO SOUS VIDE)

A função SOUS VIDE (Cozimento sous vide) é ideal para preparar carnes, aves, peixes e legumes muito macios.

O processo consiste em selar os alimentos a vácuo, mergulhá-los em água aquecida a uma temperatura precisa e manter essa temperatura durante determinado período, para obter resultados uniformes.

A função permite controle preciso da temperatura, com ajustes em incrementos de 1 °C, de 24 a 90 °C. O tempo de cozimento pode ser ajustado de 0:05 a 24:00 h.

OBSERVAÇÃO: Para utilizar essa função, são necessários sacos próprios para selagem a vácuo. Recomendam-se os sacos e sistemas FoodSaver®.

USO DA FUNÇÃO SOUS VIDE (COZIMENTO SOUS VIDE)

Coloque a panela multifuncional sobre uma superfície plana e nivelada e posicione o recipiente interno na base de aquecimento. Conecte a panela multifuncional à tomada. Ela emitirá um sinal sonoro, e o visor exibirá quatro traços (----).

1. Prepare porções individuais dos alimentos.
2. Adicione água até o nível desejado, conforme o peso e a quantidade dos alimentos, certificando-se de que eles fiquem completamente submersos. Lembre-se de que a adição dos alimentos elevará o nível da água no recipiente.
3. Pressione SOUS VIDE (Cozimento sous vide) e ajuste a temperatura e o tempo conforme sua preferência.

OBSERVAÇÃO: Consulte o Guia de cozimento sous vide para obter orientações sobre temperaturas e tempos.

4. Coloque a tampa sobre o aparelho sem travá-la e mantenha a válvula de liberação de vapor aberta.
5. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) (X) e aguarde o aquecimento da água. A barra de status indicará que o aquecimento está em andamento, e o visor piscando indicará que ainda é necessário aguardar para atingir a temperatura selecionada. Quando a temperatura correta for atingida, o aparelho exibirá o tempo definido.

OBSERVAÇÃO: Se a água adicionada estiver acima da temperatura selecionada, o visor exibirá "Hot" (Quente), e a barra de status piscará.

6. Retire a tampa com cuidado e mergulhe completamente na água o saco com o alimento selado a vácuo.
7. Recoloque a tampa sem travá-la. Deixe o alimento cozinhar durante o tempo programado.
8. Ao término, o aparelho será desligado. Retire o saco com segurança usando uma pinça.

DICAS PARA O COZIMENTO SOUS VIDE

1. Para reduzir o tempo de preaquecimento, use água quente da torneira ou aqueça inicialmente a água em uma chaleira antes de colocá-la no recipiente.
2. Evite levantar ou retirar a tampa com frequência durante o preaquecimento.
3. Para obter um cozimento uniforme, distribua os ingredientes em uma única camada antes de selar o saco e não os sobreponha quando estiverem submersos.
4. Envolve alimentos pontiagudos, como camarões ou caudas de lagosta, em papel-alumínio para evitar que perfurem o saco.
5. Aguarde o preaquecimento da água antes de mergulhar os ingredientes selados. Isso contribui para um cozimento preciso e uniforme.
6. Para impedir que os alimentos flutuem, coloque um objeto pesado sobre o saco, como uma colher de servir, uma caneca ou uma tigela de cerâmica.
7. Use uma pinça para mergulhar ou retirar os ingredientes ensacados, pois a água estará muito quente.
8. Para finalizar proteínas ou deixar os legumes crocantes, doure-os em uma grelha, no grill do forno ou em uma frigideira quente com manteiga ou óleo. Seque bem os alimentos antes de dourá-los, para favorecer a caramelização.

USO DA FUNÇÃO STERILIZE (ESTERILIZAR)

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE UTILIZAR A FUNÇÃO STERILIZE (ESTERILIZAR).

ATENÇÃO: O DESCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUSIVE DECORRENTES DE ALIMENTOS QUENTES, OU EM DANOS MATERIAIS.

Coloque a panela multifuncional sobre uma superfície plana e nivelada e posicione o recipiente interno na base de aquecimento. Conecte a panela multifuncional à tomada. Ela emitirá um sinal sonoro, e o visor exibirá quatro traços (----).

1. Coloque a grade para cozimento a vapor no fundo do recipiente e adicione aproximadamente 300 ml de água.
2. Adicione os itens a serem esterilizados, mantendo frascos e garrafas virados para baixo.
3. Coloque a tampa e trave-a, girando-a no sentido horário até a posição LOCKED (Travada) .
4. Gire o seletor de liberação de vapor para a posição Seal (Vedação) .
5. Pressione STERILIZE (Esterilizar).

OBSERVAÇÃO: O tempo e a pressão não podem ser ajustados nessa função.

6. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) ( ).

OBSERVAÇÃO: A panela multifuncional precisa atingir a pressão antes de iniciar a esterilização. Quando todas as luzes da barra de status estiverem acesas, o aparelho terá atingido a pressão correta e estará pronto para iniciar o processo.

7. Quando o tempo de esterilização terminar, a panela multifuncional entrará no modo de espera, e o visor exibirá quatro traços (----).
8. Após a liberação da pressão, será possível abrir a tampa com segurança.

OBSERVAÇÃO: Durante a esterilização, haverá acúmulo de vapor na panela multifuncional. Ao levantar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.

USO DA FUNÇÃO SIMMER (COZINHAR EM FOGO BRANDO)

Coloque o recipiente interno na base de aquecimento. Conecte a panela multifuncional à tomada. Ela emitirá um sinal sonoro, e o visor exibirá quatro traços (----).

1. Adicione água até o nível desejado.

OBSERVAÇÃO: Não ultrapasse a linha MAX (Máximo) no interior do recipiente.

2. Selecione SIMMER (Cozinhar em fogo brando) e ajuste o tempo e a temperatura conforme sua preferência. Use o ajuste HI (Alta) para ferver a água e, em seguida, o ajuste LO (Baixa) para manter o cozimento em fogo brando.
3. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) ( ) e aguarde até que a água atinja a temperatura selecionada. A barra de status indicará que o aquecimento está em andamento. Quando todas as luzes estiverem acesas, a água terá atingido a temperatura correta.
4. Adicione os alimentos ao recipiente interno e não coloque a tampa na panela multifuncional.

OBSERVAÇÃO: Ao ferver ou cozinhar em fogo brando molhos e sopas espessos, podem se formar pontos de calor intenso, que fazem os alimentos borbulhar e respingar. Não deixe os alimentos sem supervisão e mexa o conteúdo regularmente e com cuidado.

5. Ao término do tempo de cozimento, o aparelho passará automaticamente para KEEP WARM (Manter aquecido). O visor deixará de mostrar o tempo de cozimento e exibirá um novo temporizador, que contará progressivamente até 4:00 (4 horas) ou até que START/STOP (Iniciar/Parar) seja pressionado. Após 4 horas em KEEP WARM (Manter aquecido), a panela multifuncional entrará no modo de espera, e o visor exibirá quatro traços.

COMO ALTERAR UM AJUSTE

É fácil trocar de função durante o cozimento.

Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) ( ) e selecione a nova função de cozimento. Um novo temporizador piscará no visor, e a função selecionada também piscará. Defina o tempo, a pressão e/ou a temperatura desejados. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) ( ) e a nova função iniciará o preaquecimento.

Para alterar o tempo de cozimento:

É possível mudar o tempo de cozimento antes de começar, pressionando os botões + e - antes de apertar START/STOP (Iniciar/Parar) ( ). Pressione e solte para fazer alterações graduais. Mantenha o botão pressionado para alterar o tempo rapidamente. Se ultrapassar o tempo desejado, pressione o botão oposto.

Para alterar a pressão:

Em determinadas funções predefinidas, é possível alterar a pressão antes do início do cozimento. Pressione os botões TEMP/PRESSURE (Temperatura/Pressão), + ou -, ou o botão TURBO PRESSURE (Pressão turbo), antes de pressionar START/STOP (Iniciar/Parar) ( ).

Para alterar a temperatura:

Em determinadas funções, é possível alterar a temperatura antes do início do cozimento. Pressione os botões TEMP/PRESSURE (Temperatura/Pressão), + ou -, antes de pressionar START/STOP (Iniciar/Parar) ( ).

CUIDADOS E LIMPEZA

A limpeza somente deve ser realizada quando a Crock-Pot® Turbo Express – Panela Multifuncional de Pressão estiver fria e desligada da tomada. Deixe o aparelho esfriar completamente antes da limpeza. Não utilize o recipiente interno sobre o fogão, no micro-ondas nem no forno. Use-o somente dentro da base de aquecimento da Crock-Pot® Turbo Express – Panela Multifuncional de Pressão. Lave manualmente a vedação de silicone da tampa e a tampa com água morna e detergente. Seque bem todas as peças.

Recipiente interno:

Ao retirar o recipiente interno da base de aquecimento, use sempre as duas mãos e levante-o na vertical. Caso contrário, a superfície externa poderá ser riscada, conforme a Figura 3.

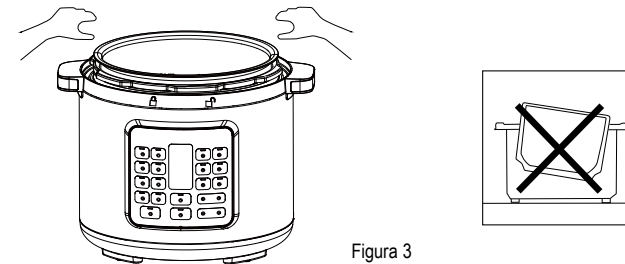


Figura 3

Parte externa

Limpe a parte externa da base de aquecimento com um pano úmido e seque. NÃO use abrasivos fortes, esponjas abrasivas nem produtos químicos, pois eles danificarão as superfícies. Para evitar danos à panela multifuncional, não utilize agentes de limpeza alcalinos. Use somente um pano macio e detergente neutro. Nunca mergulhe a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou o plugue em água ou outro líquido.

Coletor de condensação

Após cada utilização, esvazie a água acumulada no coletor de condensação. Lave-o com água morna e detergente.

Tampa e vedação de silicone

Examine a vedação antes de cada utilização. A vedação de silicone instalada na parte interna da tampa da panela multifuncional pode se deteriorar com o tempo. Retire-a para limpeza sempre que necessário. Lave-a manualmente com água morna e detergente, seque-a bem e reinstale-a na tampa antes de usar o aparelho. Guarde a tampa virada para baixo, o que também ajudará a prolongar a vida útil da vedação. Dependendo da frequência de uso, poderá ser necessário substituir a vedação a cada 1 a 2 anos. Entre em contato com o atendimento ao cliente da Crock-Pot® para solicitar peças de reposição.

Válvula de liberação de vapor

Antes de utilizar a panela multifuncional, verifique se a válvula de liberação de vapor está livre de resíduos. Retire-a e limpe-a delicadamente. Seque-a completamente antes de reinstalá-la.

Tampa de difusão de vapor

Antes de utilizar a panela multifuncional, verifique se a tampa difusora de vapor está livre de resíduos. Ela é encaixada por pressão sobre a tampa do aparelho, cobrindo a válvula de liberação de vapor. Para retirá-la, segure-a e puxe-a para cima. Limpe-a delicadamente. A válvula de liberação de vapor pode ser retirada da mesma maneira para limpeza e reinstalada antes da utilização.

Tampa da válvula de liberação de vapor

A tampa da válvula de liberação de vapor fica na parte inferior da tampa do aparelho. Antes de utilizar a panela multifuncional, verifique se ela está livre de resíduos. Para limpá-la, puxe-a cuidadosamente, lave-a com água morna e detergente e pressione-a de volta ao lugar após a limpeza.

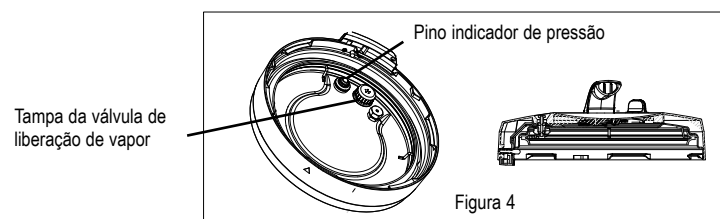
PARTE INTERNA DA TAMPA

Pino indicador de pressão

Pressione delicadamente o pino para cima e para baixo de 2 a 3 vezes e verifique se ele está livre de resíduos antes de utilizar a panela multifuncional.

Pino de travamento da tampa

Pressione delicadamente o pino e verifique se ele está livre de resíduos antes de utilizar a panela multifuncional.



OBSERVAÇÃO:

1. Pode haver acúmulo de condensação dentro da base de aquecimento, sob o recipiente interno removível. Isso é normal. Aguarde o resfriamento e seque com um pano de cozinha.
2. Verifique sempre se todos os componentes, como recipiente interno, válvulas e vedação, estão completamente secos antes de reinstalá-los na panela multifuncional.
3. Este aparelho não possui peças que possam ser reparadas pelo usuário. Qualquer manutenção além da descrita na Seção de Limpeza deve ser realizada apenas por um Representante de Serviço Autorizado. Veja a garantia disponível on-line.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Assunto:	Pergunta	Solução
Energia	Minha panela elétrica multifuncional não liga	Certifique-se de que a tomada esteja funcionando corretamente
		Verifique se a panela elétrica multifuncional está conectada à tomada
		Entre em contato com o Atendimento ao Cliente por telefone.
Ponto de cozimento dos alimentos	Os alimentos ficaram malcozidos.	Certifique-se de que selecionou a configuração de cozimento adequada
		Verifique se a tampa está posicionada e travada corretamente e se a válvula de liberação de vapor está na posição Seal (Vedação), que corresponde à posição fechada.
		Verifique a receita para ver se a seleção correta de pressão, temperatura e tempo foi feita
		Verifique se não houve interrupção do fornecimento de energia
	Os alimentos cozinharam demais.	Verifique se o recipiente interno contém líquido suficiente para produzir o vapor necessário e gerar pressão. Ao cozinhar sob pressão, deve-se usar no mínimo 1 xícara (250 ml) de líquido. Nunca encha além da linha "MAX".
		Verifique se o recipiente interno estava preenchido até, no mínimo, a metade.
Programação	Posso definir um tempo para a função BROWN/SAUTÉ (Dourar/Refogar)?	Verifique se a pressão, a temperatura e o tempo corretos foram selecionados.
		Como essa função geralmente exige atenção constante, isso pode não ser necessário. Contudo, é possível selecionar um tempo, se desejado.
	Posso alterar a função, o tempo ou a temperatura depois que o cozimento tiver começado?	Sim. Pressione START/STOP (Iniciar/Parar) (▷×) e selecione uma nova função. Ajuste o tempo e a temperatura conforme o alimento. Pressione START/STOP (▷×) novamente. O tempo e a temperatura podem ser alterados a qualquer momento.
Cozimento	O recipiente interno e a tampa podem ser usados sobre o fogão ou no forno?	O recipiente interno e a tampa não são próprios para uso no forno. Nenhum dos dois pode ser utilizado sobre o fogão ou no forno.
	Interrompi o cozimento, alterei os ajustes de pressão e a panela multifuncional voltou a preaquecer.	Se um ciclo for interrompido e um novo ciclo for iniciado, a panela multifuncional poderá exibir "HEAT" (Aquecendo) até que a nova pressão seja atingida.
Vapor	Há vazamento de vapor pela panela multifuncional.	• É normal que uma pequena quantidade de vapor seja liberada pelo pino indicador de pressão antes que a panela multifuncional atinja a pressão de trabalho. • Se o vapor estiver saindo pelo perímetro da tampa, ela não foi fechada e travada completamente.
Tampa	Estou com dificuldade para retirar a tampa.	Um recurso de segurança impede a retirada da tampa enquanto a panela multifuncional está sob pressão. Despressurize o aparelho girando a válvula de liberação de vapor para a posição Release (Liberação), que corresponde à posição aberta. Consulte a seção Liberação da pressão para obter mais instruções.
Função Turbo	Pressionei incorretamente a função Turbo. Como desativá-la?	Pressione novamente o botão TURBO PRESSURE (Pressão turbo) para desmarcar a função e retornar ao tempo de cozimento original.

CÓDIGOS DE ERRO

Erro	Solução
"LID" (Tampa) piscando e sinal sonoro	Verifique se a tampa está completamente fechada e na posição LOCKED (Travada)  com  e  alinhadas.
Exibição de "E1"	O ciclo de cozimento será interrompido. Desligue a panela multifuncional da tomada e procure uma assistência técnica autorizada.
Exibição de "E2"	O ciclo de cozimento será interrompido. Desligue a panela multifuncional da tomada e procure uma assistência técnica autorizada.
Exibição de "E3"	O ciclo de cozimento será interrompido. Desligue a panela da tomada e aguarde até que esfrie completamente. Após o resfriamento, verifique todos os componentes da tampa. Gire a tampa para a posição LOCKED (Travada)  . Verifique se o seletor de liberação de vapor está na posição Seal (Vedação)  , que corresponde à posição fechada. Se o código voltar a aparecer, desligue a panela multifuncional da tomada e entre em contato com a assistência técnica.
Exibição de "E5"	O ciclo de cozimento será interrompido. Desligue a panela da tomada e aguarde até que esfrie completamente. Após o resfriamento, retire a tampa e verifique o recipiente interno. Não use a tampa com BROWN/SAUTÉ (Dourar/Refogar) nem SIMMER (Cozinhar em fogo brando). Ao utilizar SLOW COOK (Cozimento lento), SOUS VIDE (Cozimento sous vide) e KEEP WARM (Manter aquecido), verifique se o seletor de liberação de vapor está na posição Release (Liberação), que corresponde à posição aberta, antes de iniciar o ciclo.
Exibição de "E6"	O ciclo de cozimento será interrompido. Desligue a panela da tomada e deixe-a esfriar. Após o resfriamento, retire a tampa e verifique o recipiente interno. Adicione líquido conforme necessário. Use no mínimo 250 ml de líquido no recipiente interno removível. Ao utilizar uma função de cozimento sob pressão, verifique se o seletor de liberação de vapor está na posição Seal (Vedação)  , que corresponde à posição fechada.
Exibição de "E7"	O ciclo de cozimento será interrompido. Desligue a panela multifuncional da tomada e procure uma assistência técnica autorizada.
Exibição de "EU"	O ciclo de cozimento será interrompido. Desligue a panela multifuncional da tomada e procure uma assistência técnica autorizada.

DICAS E ORIENTAÇÕES

Para aproveitar melhor sua Crock-Pot® Turbo Express – Panela Multifuncional de Pressão: acesse o site da Crock-Pot® em www.crockpot.co.uk. Lá você encontrará outras receitas, dicas, orientações e muito mais.

Com sua Crock-Pot® Turbo Express – Panela Multifuncional de Pressão, é possível preparar uma grande variedade de refeições, lanches e sobremesas. Como diferentes alimentos exigem tempos distintos para atingir o ponto ideal, poderá ser necessário fazer alguns testes até encontrar os tempos de cozimento mais adequados.

1. Consulte o manual do proprietário da Crock-Pot® Turbo Express – Panela Multifuncional de Pressão ao utilizar o aparelho.
2. Nunca ultrapasse a linha MAX (Máximo) do recipiente interno.
3. Não deixe a panela multifuncional conectada à tomada quando não estiver em uso.
4. Durante o uso, mantenha a panela multifuncional afastada de armários e paredes.
5. O recipiente interno foi projetado exclusivamente para esta panela multifuncional. Não o utilize sobre o fogão, no micro-ondas nem no forno.
6. A grade para cozimento a vapor fornecida foi projetada para esta panela multifuncional e não deverá danificar a superfície do recipiente interno.
7. Ao retirar a tampa, use um pegador térmico para segurar a alça e levante-a afastando-a do corpo, para permitir a saída do vapor.
8. Se o recipiente interno for retirado da base de aquecimento, coloque sempre um descanso resistente ao calor ou pegador térmico sob ele.
9. Não deixe a grade para cozimento a vapor submersa em água por períodos prolongados.

DICAS E ORIENTAÇÕES PARA COZIMENTO LENTO

Ao utilizar o cozimento lento, é possível acionar primeiro BROWN/SAUTÉ (Dourar/Refogar), para selar carnes e dourar legumes no início do preparo, engrossar molhos e preparar caldos encorpados ao final. Dourar a carne antes do cozimento lento proporciona uma boa coloração, ajuda a reter os sucos e sabores e mantém a carne macia.

- Para engrossar um ensopado ao final do cozimento, utilize BROWN/SAUTÉ (Dourar/Refogar) e acrescente uma pequena quantidade de amido de milho dissolvido em água. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo até engrossar.
- Ao utilizar SLOW COOK (Cozimento lento), mantenha o seletor de liberação de vapor na posição Release (Liberação), que corresponde à posição aberta.
- A panela multifuncional não recupera rapidamente o calor perdido durante SLOW COOK (Cozimento lento). Portanto, levante a tampa somente quando necessário ou quando a receita orientar. Para acompanhar o preparo, retire a tampa rapidamente, verifique os alimentos e recoloca-a sem demora. Cortes e espessuras diferentes de carnes e legumes podem alterar os tempos de cozimento.
- É comum que as carnes cozinhem mais rapidamente do que os tubérculos. Por isso, recomenda-se cortar todos os legumes em pedaços pequenos e de tamanho semelhante. A carne pode ser cortada em pedaços maiores, pois pedaços muito pequenos podem se desfazer depois de cozidos e amaciados.
- O cozimento lento reduz a evaporação e preserva sabores e sucos. Ao desenvolver suas próprias receitas, considere que poderá ser necessária uma quantidade menor de líquido do que em outros métodos de cozimento.

Temperatura	Sugestões de temperatura	Ideias de receitas
Alta	Use esta configuração para receitas que exigem tempos de cozimento mais curtos, geralmente de 4 a 6 horas.	Ideal para molhos, chili, pratos com batata, pratos com queijo, asas de frango e almôndegas ao molho
Baixa	Use este ajuste para receitas com tempos de cozimento maiores. É indicado para preparações que normalmente exigem mais de 8 horas e para cortes de carne menos macios.	Ideal para cortes de carne menos macios, carnes refogadas, feijões secos, sopas e ensopados.

DICAS E ORIENTAÇÕES PARA COZIMENTO SOUS VIDE

- O cozimento SOUS VIDE (Cozimento sous vide) exige que todos os alimentos sejam previamente selados completamente a vácuo. Podem ser utilizados sacos e seladoras a vácuo FoodSaver®.
- Para alimentos maiores e mais pesados, encha aproximadamente metade do recipiente interno. Para alimentos mais leves, encha até 2/3. Certifique-se de que todos os alimentos fiquem completamente submersos durante o cozimento.
- Encha o recipiente interno com água morna para reduzir o tempo necessário para atingir a temperatura desejada.
- Durante o cozimento SOUS VIDE (Cozimento sous vide), não é necessário travar a tampa. Depois de adicionar os alimentos, apenas coloque a tampa sobre o recipiente com a válvula de vapor aberta.
- Se os alimentos não forem consumidos imediatamente, mergulhe o saco em água com gelo para reduzir rapidamente a temperatura. Mantenha-o refrigerado até o momento do consumo. Para reaquecer, eleve a temperatura interna do alimento para mais de 75 °C (165 °F).
- Ao término do cozimento SOUS VIDE (Cozimento sous vide), pode-se dourar a carne para intensificar o sabor e acrescentar cor.

GUIA DE COZIMENTO SOUS VIDE

Alimentos	Espessura recomendada	Temperatura de cozimento	Tempo de cozimento
Carne bovina			
Filé, contrafilé, bife ancho, bisteca e costeleta	2-5cm	49°C ou superior	1-1,5 horas
Patinho, alcatra, coxão duro	8-12cm	56°C ou superior	24 horas
Carne para ensopar, rabada	2-5cm	56°C ou superior	8-10 horas
Cordeiro			
Alcatra, filé, costeleta, costela	4-6cm	49°C ou superior	1-2 horas
Paleta, perna, músculo	8-10cm	56°C ou superior	8-10 horas
Carne de porco			
Costeleta, lombo	2-4cm	56°C ou superior	4 horas
Barriga, costela			
Aves			
Peito de frango	3-5cm	62°C	1-2 horas
Coxa de frango	3-5cm	65 °C	1-2 horas
Coxa de frango (com osso)	3-6cm	82°C	1,5-3 horas
Peito de pato	3-5cm	64 °C	2-4 horas
Peixe			
Filé	2-4cm	50°C ou superior	1 hora
Peixe inteiro	4-6cm	60 °C	1-1,5 horas
Crustáceos e moluscos			
Camarão	1-3cm	60 °C	1 hora
Lagosta	4-6cm	60 °C	1 hora
Vieiras	2-4cm	60 °C	1 hora
Vegetais			
Legumes macios	1-5cm	83°C ou superior	1 hora
Tubérculos	1-5cm	83°C ou superior	1-1,5 horas

SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Caso o aparelho não funcione, mas ainda esteja dentro do período de garantia, devolva o produto ao local onde foi adquirido para que seja efetuada a substituição. Observe que será necessário apresentar um comprovante de compra válido. Para obter suporte adicional, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Consumidor: Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: 0900 81 65 10 | França: 0805 542 055. Para todos os demais países, ligue para +44 800 028 7154. Tarifas internacionais poderão ser aplicadas. Como alternativa, envie um e-mail para: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTIA

Guarde o comprovante de compra, pois ele será necessário para qualquer solicitação feita ao abrigo desta garantia. Este aparelho possui garantia de 2 anos a partir da data da compra, conforme descrito neste documento.

Durante o período de garantia, caso, em uma situação pouco provável, o aparelho deixe de funcionar devido a um defeito de projeto ou de fabricação, devolva-o ao local onde foi adquirido, juntamente com o comprovante de compra e uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios previstos nesta garantia são adicionais aos seus direitos legais, que não são afetados por esta garantia. O exercício de seus direitos legais em caso de defeitos é gratuito.

Os direitos e benefícios previstos nesta garantia são adicionais aos seus direitos legais, que não são afetados por esta garantia. O exercício de seus direitos legais em caso de defeitos é gratuito.

- o local da compra ou a Newell seja prontamente informado sobre o problema; e
- o aparelho não tenha sido alterado de nenhuma forma nem tenha sofrido danos, uso indevido, abuso, reparo ou modificação por pessoa que não seja autorizada pela Newell.

Falhas decorrentes de uso inadequado, danos, abuso, utilização com tensão elétrica incorreta, eventos naturais, circunstâncias fora do controle da Newell, reparos ou modificações realizados por pessoa não autorizada pela Newell ou descumprimento das instruções de uso não estão cobertas por esta garantia. Além disso, o desgaste normal, incluindo, entre outros, pequenas alterações de cor e arranhões, não está coberto por esta garantia.

Os direitos previstos nesta garantia aplicam-se exclusivamente ao comprador original e não se estendem ao uso comercial ou coletivo.

Caso seu aparelho inclua uma garantia específica para determinado país, consulte os respectivos termos e condições ou, em caso de divergência, entre em contato com o revendedor autorizado local para obter mais informações.

Este dispositivo está identificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE, por meio do símbolo de um recipiente de resíduos riscado. Essa identificação informa que, ao final de sua vida útil, este equipamento não deve ser descartado juntamente com os demais resíduos domésticos. O usuário deve encaminhá-lo a um ponto de coleta de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos. Os pontos de coleta são administrados, entre outros, por atacadistas e varejistas desses equipamentos e por órgãos municipais responsáveis pela coleta de resíduos. O descarte adequado de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos ajuda a evitar consequências prejudiciais à saúde humana e ao meio ambiente decorrentes da presença de componentes perigosos e do armazenamento e processamento inadequados desses equipamentos.

Em caso de dúvidas relacionadas a solicitações ao abrigo desta garantia, entre em contato com:

Newell Poland Services Sp. z o.o.

Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polônia

Espanha: 0900 81 65 10

França: 0805 542 055

Reino Unido: 0800 028 7154

Para todos os demais países, ligue para: +44 800 028 7154

Tarifas internacionais poderão ser aplicadas.

Como alternativa, envie um e-mail para:

CrockpotEurope@newellco.com



INFORMAÇÕES SOBRE CONSUMO DE ENERGIA E GESTÃO DE ENERGIA:

Consumo de energia no modo de espera: Quando o aparelho não está desempenhando a sua função principal, consome potência máxima 0,6 W de potência.

Gerenciamento de energia: O aparelho possui uma função de gerenciamento de energia automática e entrará automaticamente no modo de espera após 20 minutos.

SUOMI

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAROITUS: TÄRKEIDEN TURVALLISUUSOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, MUKAAN LUKIEN PALOVAMMOJA KUUMASTA SISÄLLÖSTÄ TAI OMAISUUSVAHINKOJA.

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuusohjeita henkilövahinkojen, tulipalon ja sähköiskun riskin vähentämiseksi, mukaan lukien seuraavat:

1. LUE OHJEET KOKONAISUUDESSAAN ENNEN TÄMÄN TUOTTEEN KÄYTTÄMISTÄ. Säilytä tämä käyttöohje; YLEISET KÄYTTÖTURVALLISUUSOHJEET.
2. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
3. **VAROITUS:** Sähköiskun ja tuotteen vaurioitumisen välttämiseksi älä kypsennä suoraan lämmitysalustassa. Kypsennä ainoastaan mukana toimitetussa irrotettavassa keittoastiassa.
4. **VAROITUS** – Loukkaantumisvaara: Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja, sähköiskun tai laitteen vaurioitumisen. Käytä laitetta aina ohjeiden mukaisesti. Älä käytä lisävarusteita, lisälaitteita tai varaosia, joita valmistaja ei suosittele.
5. Älä kytke monitoimikeitintä verkkovirtaan äläkä käynnistä sitä ilman, että keittoastia on sisällä.
6. Älä käytä monitoimikeitintä ilman ruokaa tai nestettä keittoastiassa.
7. Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen, ennen osien asentamista tai irrottamista sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja ennen puhdistusta. Irrota laite kääntämällä mikä tahansa säädin OFF-asentoon ja irrota sitten virtajohto pistorasiasta. Älä irrota vetämällä johdosta.
8. Tämä monitoimikeitin on sijoitettava vakaseen asentoon siten, että kahvat on asetettu niin, että nesteet eivät pääse läikkymään.
9. **VAROITUS:** Ole varovainen nostaessasi ja irrottaessasi kantta kypsennyksen jälkeen. Kallista kansi aina pois päin itsestäsi, sillä höyry on kuumaa ja voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä koskaan laita kasvoja monitoimikeittimen yläpuolelle. On suositeltavaa, että kantta poistaessa käytetään patakinnasta palovammojen riskin vähentämiseksi.
10. Tämä laite tuottaa käytön aikana lämpöä ja kuumaa sisältöä. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja.
11. Lämmitysalusta on käytön jälkeen alttiina jälkilämmölle. Älä kosketa lämmitysalustaa kypsennysjakson jälkeen. Anna jäähtyä ennen käsittelyä.
12. **VAROITUS** – Kuuma pinta: Lämmityselementti ja sen viereiset pinnat kuumenevat käytön aikana ja voivat pysyä kuumina jonkin aikaa laitteen sammuttamisen jälkeen. Vältä koskettamasta kuumia pintoja. Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen puhdistamista tai varastointia. Lämmitysalusta ja laite tuottavat lämpöä käytön aikana, ja pysyvät hetken kuumana kypsennyksen jälkeen. Älä kosketa lämmitysalustaa heti keraamisen sisäastian poistamisen jälkeen. Anna jäähtyä ennen käsittelyä.
13. Noudata äärimmäistä varovaisuutta liikuttaessa kuumaa nestettä sisältävää laitetta. Älä käytä kantta monitoimikeittimen kantamiseen.
14. Älä siirrä tai peitä monitoimikeitintä sen ollessa käytössä.

SIJAINTIIN LIITTYVÄT TURVALLISUUSOHJEET

15. **VAROITUS:** Roiskuva ruoka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. Älä koskaan anna johdon roikkua työtason reunan yli, äläkä koskaan käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa. Katso VIRTASÄÄTÖJÄ KOSKEVAT ERITYISOHJEET. Älä päästä lapsia lähelle avatessasi tuotetta kypsennyksen jälkeen, sillä kuuma neste voi valua ja aiheuttaa vakavia palovammoja.
16. Sähköiskun riskin vähentämiseksi älä aseta tai upota johtoa, pistokkeita tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Vältä roiskeita virtajohdon liittimeen. Älä käytä mitään laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut, tai jos laite on mennyt rikki tai vaurioitunut millään tavalla. Älä yritä korjata vaurioitunutta johtoa. Toimita laite valmistajalle (katso takuu) tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
17. Älä sijoita laitetta märälle pinnalle tai sellaisen lähelle, äläkä lämmönlähteiden, kuten kuuman kaasu- tai sähkölieden, tai kuumennetun uunin päälle tai lähelle.
18. Vaurioitunut virtajohto tulee vaihtaa valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
19. Kytke virtajohto aina kokonaan ensin monitoimikeittimeen (vain mallit irrotettavalla johdolla), ja kytke sitten johto seinäpistorasiaan.
20. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli, äläkä päästä kosketuksiin kuuman pinnan kanssa.
21. Älä käytä ohjelmoijan, ajastimen, langattoman pistokesovittimen, pistorasian tai vastaavan etäohjattavan laitteen kanssa.
22. Älä käytä tätä laitetta muuhun kuin sen tarkoitettuun käyttötarkoitukseen. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ruokien uppoaistamiseen.

23. Tarkoitettu vain kotitalouksien työasokäyttöön. Jätä 152 mm (6 tuumaa) vapaata tilaa seinästä ja kaikilla sivuilla. Käytä laitetta aina kuivalla, vakaalla ja tasaisella alustalla.
24. Älä käytä ulkona tai kaupallisiin tarkoituksiin.
25. Muiden, kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
26. Älä käytä keittoastiaa ruoan säilytykseen äläkä laita sitä pakastimeen.
27. Kaikki korjaukset on suoritettava valtuutetun huoltoedustajan toimesta.
28. Laitetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Laitteen käyttöön päättyessä se on toimitettava asianmukaisesti sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksen keräyspisteeseen. Keräämällä ja kierrättämällä vanhoja laitteita olet tärkeä osa luonnonvarojemme suojelua ja varmistat ympäristön kannalta kestävän ja terveellisen hävittämisen.
29. Varoitus: Vältä roiskeita liittimeen.
30. Kypsentaessasi lihaa nahan kanssa (esim. härän kieli), joka voi turvota paineesta johtuen, älä pistele turvonnutta lihaa palovammojen välttämiseksi.
31. Kypsentaessasi taikinaruokia, ravista keitintä varovasti ennen kannen avaamista, jotta ruokaa ei pääse putoamaan.
32. Ennen jokaista käyttöä tarkista, että venttiilit eivät ole tukkeutuneet. Katso käyttöohjeet.
33. Käytä vain valmistajan varaosia kyseisen mallin mukaisesti. Käytä erityisesti saman valmistajan yhteensopiviksi merkittyä runkoa ja kantta.
34. Tuotteen lisätyhjennyslaitetta (kertakäyttöinen tyhjennys) ei voida laskea turvalaitteeksi.

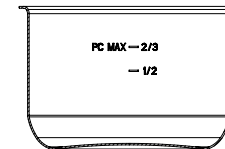


VAROITUS: TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA PAINEKYPSENYYKSEEN

LUE KAIKKI TÄRKEÄT TURVATOIMET PAINEKYPSENYYSTÄ VARTEN ENNEN PAINEKYPSENYYSTOIMINNON KÄYTTÄMISTÄ. Säilytä tämä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

VAROITUS: TÄRKEIDEN TURVALLISUUSOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, MUKAAN LUKIEN PALOVAMMOJA KUUMASTA SISÄLLÖSTÄ TAI OMAISUUSVAHINKOJA.

35. Älä käytä painekeitto toimintoa painepaistamiseen öljyn kanssa.
36. **VAROITUS:** Tämä laite kypsentää paineen avulla käytettäessä painekypsennystoimintoja. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Varmista, että laite on asianmukaisesti suljettu ennen painekypsennystilan käyttöä.
37. **VAROITUS:** Älä täytä laitetta yli maksimitäyttölinjan (2/3 täynnä). Kypsennettäessä ruokia, jotka laajenevat ruoanlaiton aikana (esim. riisi tai kuivatut vihannekset), älä täytä laitetta yli suositellun määrän (1/2 täynnä). Liikatäyttö voi johtaa höyrypoistiventtiilin tukkeutumiseen ja liiallisen paineen muodostumiseen. Noudata kaikkia ruoanlaitto- ja reseptiohjeita.



38. Ruokia, jotka laajenevat kypsennyksen aikana (esim. riisi), ei koskaan saa täyttää yli puoliväliä.
- HUOMAUTUS:** Monitoimikeitin ei voi painekypsentää ilman nestettä. Varmista, että irrotettavan keittoastian sisällä on vähintään 1 kuppi (250 ml) nestettä.
39. Tarkista paineventtiili ja höyryn vapautusventtiili tukkeutumisen varalta aina ennen käyttöä. Puhdista tarvittaessa.
40. **VAROITUS:** Vammojen riskin vähentämiseksi liiallisen paineen vuoksi vaihda kannen tiivisterengas vain valmistajan suosituksen mukaisesti. Katso hoito- ja puhdistusohjeet.
41. **VAROITUS:** Aseta monitoimikeitin siten, että höyrypoistiventtiili on pois päin kehosta. Älä koskaan laita mitään kehon osaa, mukaan lukien kasvat, kädet ja käsivarret, höyrypoistiventtiilin päälle. Höyry voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
42. Älä peitä tai tuki höyryn poistiventtiiliä ja/tai paineventtiiliä kankaalla tai muilla esineillä.

43. **VAROITUS:** Paine kypsennyksen jälkeen älä avaa painekeitintä ennen kuin laite on jäähtynyt ja kaikki sisäinen paine on vapautunut ja paineventtiili on laskenut kokonaan alas. Jos kansi on vaikea irrottaa, keittimessä on edelleen painetta – ÄLÄ AVAA KANTTA VÄKISIN. Keittimessä oleva paine voi olla vaarallista. Katso PAINEEN VAPAUTTAMINEN KYPSENYYKSEN JÄLKEEN. Laitteen avaaminen paineen alaisena voi johtaa kuumien sisältöjen äkilliseen purkautumiseen, joka voi aiheuttaa palovammoja, henkilövahinkoja ja/tai omaisuusvahinkoja.
44. Malleissa, joissa on ajastinkiekkko: jos ajastin ei laske aikaa tarkasti paineen saavuttamisen jälkeen, irrota laite sähköverkosta ja odota, että se jäähtyy ja/tai vapautaa höyry ennen avaamista. Laite voi olla vaurioitunut.
45. Huomioi, että tietyt ruoat, kuten omenakastike, karpalot, helmiohra, kaurapuuro tai muut viljatuotteet, halkaistut hermeet, nuudelit, makaronit, raparperi tai spagetti, voivat vaahdota, kuohua ja roiskua sekä tukkia paineenpoistolaitteen (höyryn poisteventtiili). Näiden elintarvikkeiden reseptejä on noudatettava huolellisesti ongelmien välttämiseksi.
46. Muiden kuin valmistajan suosittelemien osien, lisävarusteiden tai lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahingon, tulipalon ja/tai omaisuusvahingon vaaran.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

HUOMAUTUKSET

- Jotkut työtasot ja pöytäpinnat eivät ole suunniteltu kestämaan tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäaikaista lämpöä. Älä aseta kuumennettua monitoimikeitintä viimeistellylle puupöydälle. Suosittelemme asettamaan kuumuutta kestävä alustan tai pannunalusen monitoimikeittimen alle mahdollisen pintavaurion estämiseksi.
- Tämän laitteen ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä lievää savua ja/tai hajua. Tämä on normaalia monissa lämmityslaitteissa, eikä sitä esiinny enää muutaman käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen asettaessasi keittoastian keraamiselle tai sileäpintaiselle lasiselle keittotasolle, työtasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Se voi naarmuttaa joitakin pintoja. Aseta aina lämmönkestävä suojapehmuste keittoastian alle ennen kuin asetat sen pöydälle, työtasolle tai muulle pinnalle.
- Höyryä voi vapautua kannen reunasta paineistuksen aikana.

VIRTAJOHTOJA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

- Mukana toimitettu lyhyt virtajohto vähentää riskiä ihmisen tai lemmikin takertumiseen tai kompastumisen johtoon.

VIRTAJOHDON OHJEET:

Lyhyen virtajohtoon käyttö vähentää riskiä siihen, että lapsi tarttuisi, takertuisi tai kompastuisi johtoon.

CROCK-POT® TURBO -MONITOIMIPAINKEITTIMEN OSAT

- | | |
|---------------------------------|--|
| A Virtajohto | N Virtajohtoon portti |
| B Ohjauspaneeli | KANNEN ALAPUOLI |
| C Lämmitysalusta | O Tiiviste kiinnitysrenkas |
| D Kannen lukitustappi | P Höyryn poisteventtiilin kansi |
| E Kannen kahva | Q Paineventtiili |
| F Kans | R Tiivisterengas |
| G Höyryn diffuusiokorkki | S Muovilusikka |
| H Keittoastia | T Höyrytysritilä |
| I Höyrynpoiston valitsin | U Aikavalintapainikkeet |
| J Paineventtiili | |
| K Näyttö | |
| L Höyryn poisteventtiili | |
| M Kondenssiveden kerääjä | |

TUTUSTU CROCK-POT® TURBO -MONITOIMIKEITTIMEESI

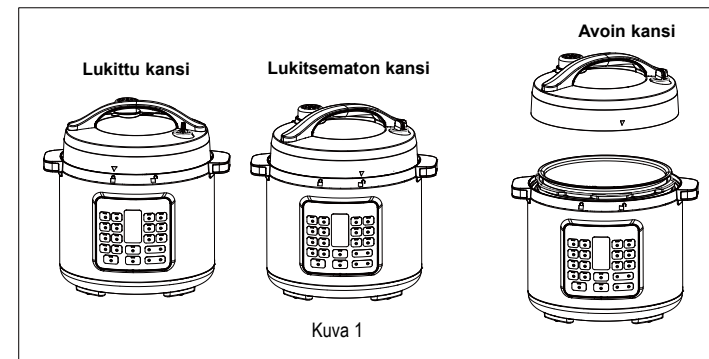
- LUE KAIKKI TÄRKEÄT TURVATOIMET PAINEKYPSENNUKSESTA VARTEN ENNEN PAINEKYPSENNUKSEN TOIMINNON KÄYTTÄMISTÄ.** Säilytä tämä käyttöopas myöhempiä käyttöä varten.
- VAROITUS:** TÄRKEIDEN TURVALLISUUSOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, MUKAAN LUKIEN PALOVAMMOJA KUUMASTA SISÄLLÖSTÄ TAI OMAISUUSVAHINKOJA
- Paine kypsennys on ihanteellinen tapa valmistaa nopeita ja maukkaita aterioita. Paine kypsennys on menetelmä, jossa ruokaa kypsennetään nesteessä (vedessä, liemessä, viinissä jne.) suljetussa keittoastiassa. Suljettu monitoimikeitin säilyttää höyryn ja kasvattaa painetta, nostaen kattilan sisällä olevan nesteen lämpötilan kiehumispisteen yläpuolelle. Nesteen ja höyryn kohonnut lämpötila lyhentää kypsennysaikoja.
- KORKEAN paineen asetus** on 65 kPa (9,4 PSI). Se soveltuu monenlaisiin ruokiin.
- MATALAN paineen asetus** on 40 kPa (5,8 PSI). Se soveltuu paremmin herkille elintarvikkeille, kuten kananfileille, kalalle ja joillekin vihanneksille.
- TURBO-paineasetus** on 110 kPa (15,9 PSI). Se soveltuu monenlaisille ruoille, kuten suuremmille lihapaloille, jotka voivat olla sitkeitä, keitoille, chiliille ja kokonaiselle kanalle. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi herkkiä ruokia, kuten valkoista riisiä, ei tule kypsennää turbo-asetuksella.
- LÄMPIMÄNÄPITO-asetus:** Kun kypsennysaika on päättynyt, monitoimikeitin siirtyy automaattisesti LÄMPIMÄNÄPITO-asetukseen estääkseen ylikypsytymisen ja pitääkseen kypsennetyn ruoan lämpimänä tarjottuun asti – täydellinen kiireisille perheille, liikkeellä oleville ja niille, jotka tarvitsevat joustavia aterioita. Tämä asetus ei ole riittävän kuuma ruoan kypsennykseen, ja sitä tulee käyttää ainoastaan kypsennetyn ruoan pitämiseen lämpimänä tarjottuun varten.
- Ihanteelliset ateriat paine kypsennykseen:** Keitot, liemet, padat, kastikkeet (esim. pastakastikkeet), liha, riisi, kiinteät vihannekset (punajuuri, perunat) ja jälkiruoat (esim. vanukas).
- Tilavuus:** Älä koskaan täytä keittoastiaa MAX-viivan yläpuolelle. Ruokia, jotka laajenevat kypsennyksen aikana, ei koskaan saa täyttää yli puoliväliä. Monitoimikeitin ei voi paine kypsennää ilman nestettä. Varmista, että irrotettavan keittoastian sisällä on vähintään 1 kuppi (250 ml) nestettä.
- Paine ei pääse muodostumaan, jos höyrynpoiston valitsinta ei ole käännetty Seal  -asentoon.
- Liikatäyttö voi johtaa höyrynpoisteventtiilin tukkeutumiseen ja liiallisen paineen muodostumiseen.
- Tiiviste ja venttiilit voidaan irrottaa puhdistusta varten.
- Kun paine kasvaa, kantta ei saa avata. Turva-anturit varmistavat, että paine pysyy asetetulla alueella.
- Höyrynpoiston valitsin on suunniteltu pitämään kädet poissa höyryn poisteventtiilistä. Katso PAINEEN VAPAUTTAMINEN KYPSENNUKSEN JÄLKEEN -ohjeet.

14. Paine kypsennystoiminnot edellyttävät nesteen käyttöä toimiakseen. Jos keittoastian sisällä ei ole riittävästi nestettä, näytölle tulee virheilmoitus. Katso VIRHEKOODI-taulukko.
 15. Kypsennyksen päätyttyä kantta ei saa avata ennen kuin kaikki paine on vapautunut ja paineventtiili on laskenut kokonaan. ÄLÄ AVAA KANTTA VÄKISIN. Tämä voidaan tehdä käyttämällä selitettyä luonnollista paineenpoistomenetelmää tai nopeaa paineenpoistomenetelmää.
 16. Höyryn hajotuskorkki on suunniteltu auttamaan höyryn hajottamisessa, kun painetta vapautetaan monitoimikeittimestä. Korkki on painettava paikalleen kannen päälle, jotta höyryn poisteventtiili sulkeutuu ennen monitoimikeittimen paineistettujen toimintojen käyttöä. Suosittelemme aina käyttämään kantta TURBO PRESSURE -toiminnolla kypsennettäessä.
 17. AJAN valintapainikkeita (+ ja -) käytetään kypsennysajan asettamiseen. Lisää hitaasti painamalla + tai - ja vapauta. Lisää nopeasti pitämällä + tai - pohjassa. Jos haluttu aika menee ohi, paina vastakkaista nuolipainiketta palatakseksi haluttuun aikaan.
- HUOMAUTUS:** Ajastin voidaan valita kaikille ohjelmille paitsi sterilisoinnille, ja sitä voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana painamalla START/STOP (▷×) ja valitsemalla uusi toiminto.
18. TEMP/PRESSURE-painikkeilla (+ ja -) -painike voidaan valita haluttu kypsennyspaine (Hi tai Lo). Jokainen esiasetettu kypsennysasetus valitsee automaattisesti kyseiselle valinnalle optimaalisen paineen, mutta se voidaan valita manuaalisesti tällä painikkeella. Katso käytettävissä olevat säädöt kypsennysoppaasta.
 19. TURBO PRESSURE -painiketta käytetään kypsennysajan lyhentämiseen 85 %:lla*. TURBO PRESSURE -toiminto ei ole yhteensopiva perinteisten paineettomien toimintojen kanssa. (* verrattuna kypsennyksen korkean paineen asetuksilla)
 20. TEMP/PRESSURE-painikkeilla (+ ja -) voidaan valita haluttu lämpötila. Lisää hitaasti painamalla + tai - ja vapauta. Lisää nopeasti pitämällä + tai - pohjassa. Katso käytettävissä olevat säädöt kypsennysoppaasta.
 21. START/STOP (▷×) -painike käynnistää ja pysäyttää kypsennystoiminnon. Sitä on painettava, jotta kypsennystoiminto voidaan vaihtaa kypsennyksen alkamisen jälkeen.
 22. Näyttö ilmoittaa, kuinka kauan ruoan täytyy kypsyä valitusta ajasta tunteina ja minuutteina monitoimikeittimen ollessa esilämmitetty. Kun monitoimikeitin esilämpenee, näytöllä näkyy "HEAT". Tilapalkki syttyy myös vähitellen, ja kun kaikki 5 valoa ovat syttyneet, haluttu lämpötila/paine on saavutettu.

Vieraile Crock-pot®-verkkosivustolla osoitteessa www.Crockpot.co.uk löytääksesi lisätietoja, vinkkejä ja reseptejä.

CROCK-POT® TURBO PRESSURE -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ

1. **LUE KAIKKI TÄRKEÄT TURVATOIMET JA OHJEET PAINEKYPSENNUKSESTA VARTEN ENNEN PAINEKYPSENNUKSEN TOIMINNON KÄYTTÄMISTÄ.** Säilytä tämä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.
- VAROITUS:** TÄRKEIDEN TURVALLISUUSOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, MUKAAN LUKIEN PALOVAMMOJA KUUMASTA SISÄLLÖSTÄ TAI OMAISUUSVAHINKOJA.
2. Poista pakkausmateriaali, paperi ja pahvi (mukaan lukien kaikki keittoastian ja lämmityspohjan välistä). Lue ja säilytä käyttöohjeet sekä huolto- ja takuutiedot.
3. Irrota kansi kääntämällä sitä vastapäivään lukituksen avaamiseksi ja kohdistuen kohteen ▼ kohteen ■ kanssa. Poista tiivisterengas kannesta ja pese tiivisterengas ja kansi lämpimässä saippuavedessä. Kuivaa tiivisterengas ja kansi huolellisesti ennen kiinnittämistä takaisin kanteen. Varmista, että tiivisterengas on tasaisesti ja tukevasti paikallaan tiivistepidikkeessä. Jos tiivisterengas ei ole oikeassa asennossa, kansi ei tiivisty, eikä paine nouse.
4. Poista keittoastia ja kondenssiveden kerääjä ja pese ne lämpimässä saippuavedessä. Kuivaa huolellisesti ennen kiinnittämistä takaisin monitoimikeittimeen.
5. Lisää halutut ainesosat keittoastiaan. Aseta kansi monitoimikeittimen päälle ja kohdista kohde ▼ kohteen ■ kanssa. Lukitse kiertämällä vastapäivään ja kohdista kohde ▼ kohteen ■ kanssa.



Kuva 1

6. Kytke mukana toimitettu virtajohto monitoimikeittimen virtajohtoliitännään.
7. Kytke virtajohdon toinen pää seinäpistorasiaan.
8. Valitse haluamasi kypsennystoiminto.
9. START/STOP (▷×) -painike ja näytössä oleva aika vilkkuvat.
10. Valitse haluttu lämpötila ja paine TEMP/PRESSURE + ja - -painikkeilla (jos sovellettavissa). Katso aika- ja lämpötilasuositukset kypsennysoppaan taulukosta.
11. Paina START/STOP (▷×) -painiketta. Paine kypsennystoiminnoissa näytössä näkyy "HEAT" esilämmityksen aikana. Kun monitoimikeitin on esilämmitetty, valittu kypsennysaika näkyy näytöllä ja kaikki 5 merkkivaloa tilapalkissa palavat.
12. **HUOMAUTUS:** Paine kypsennystoiminnoissa keskimääräinen esilämmitysaika voi vaihdella kypsennettävän ruoan määrän ja lämpötilan mukaan. Tämä voi vaihdella 5–30 minuuttiin.
13. Tämän monitoimikeittimen avulla voit viivästyttää kypsennyksen aloitusta, jotta kypsennys päättyy haluamanasi aikana. Katso kohta viiveajastimen käyttö.
14. Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, monitoimikeitin antaa jälleen äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti LÄMPIMÄNÄPITO-asetukseen. Näytön näkymä vaihtuu sitten kypsennysajasta uuteen ajastimeen, joka laskee ylöspäin 4:00 asti (4 tuntia) tai kunnes painat START/STOP (▷×) -painiketta. 4 tunnin jälkeen LÄMPIMÄNÄPITO-asetuksessa monitoimikeitin sammuu.
15. Voit lopettaa kypsennystoiminnon milloin tahansa painamalla START/STOP (▷×) -painiketta.

16. Kun olet valmis, irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja odota ennen puhdistamista, että se jäähtyy täysin.
- i. Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, monitoimikeitin antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti LÄMPIMÄNPITO-asetukseen. Näytön näkymä vaihtuu sitten kypsennysajasta uuteen ajastimeen, joka laskee ylöspäin 4:00 asti (4 tuntia) tai kunnes painat START/STOP (▷×) -painiketta. 4 tunnin jälkeen LÄMPIMÄNPITO-asetuksessa monitoimikeitin siirtyy valmiustilaan, ja näytöllä näkyy neljä viivaa (----).

HUOMAUTUS: Varmista aina, että ruoka on täysin kypsää ennen sen nauttimista.

VIHJE:

- Painekypsennysasetukset ovat Kypsennysopas-taulukossa
- Jos kansi ei ole kunnolla suljettu tai jos höyrynpiston valitsin ei ole "Seal" -asennossa, monitoimikeitin ei voi muodostaa painetta, ja näyttöön tulee VIRHE-viesti. Varmista, että tiivisterengas on asetettu tasaisesti kanteen. Katso VIRHEKOODI-taulukko
- On tavallista, että paineventtiilistä vapautuu hieman höyryä kypsennyksen aikana. Tämä on osa laitteen normaalia toimintaa.

HUOMAUTUS: Monitoimikeitin ei voi painekypsennä ilman nestettä. Varmista, että irrotettavan keittokannan sisällä on vähintään 1 kuppi (250 ml) nestettä.

VAROITUS: Kypsennyksen aikana monitoimikeittimeen kertyy höyryä, joten käytä aina patakintaita nostaessa kantta suojataksesi käsiäsi.

MANUAALISEN TOIMINNON KÄYTTÄMINEN PAINEKYPSENYYKSEEN

Tämä toiminto antaa käyttäjän valita oman painekypsennysajan 1 minuutista 4 tuntiin, lämpötila-asetukseksi Low tai High sekä mahdollisuuden käyttää TURBO PRESSURE -toimintoa. Tämä soveltuu erityisesti niille käyttäjille, jotka haluavat painekypsennä elintarvikkeita, joita muut kypsennystoiminnot eivät kata. Tämä antaa käyttäjälle myös laajemmat mahdollisuudet hankkia reseptejä monista eri lähteistä. Noudata painekypsennystä koskevia ohjeita.

TURBO PRESSURE -TOIMINNON KÄYTTÄMINEN

TURBO PRESSURE -toiminto lyhentää valittua kypsennysaikaa 85 %:lla *. TURBO PRESSURE -toimintoa voi käyttää RIISI-/VILJA-, PAPU/CHILI-, LIHA-, SIIPIKARJA-, HÖYRY, KEITTO-/PATA- ja MANUAALIASETUSTEN kanssa.

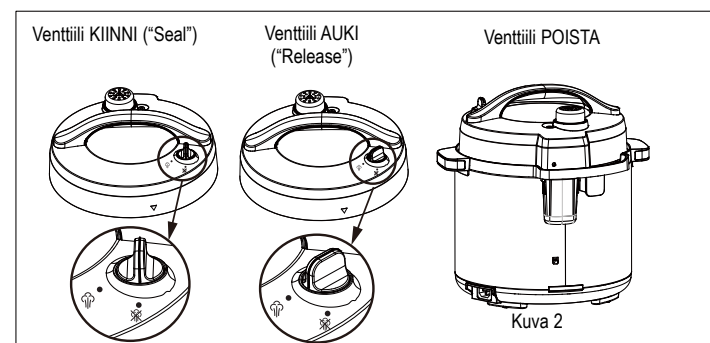
- Valitse haluamasi kypsennystoiminto ja säädä aikaa ja painetta tarpeen mukaan.
- Paina TURBO PRESSURE -painiketta. Näytön aika vähenee 85 % ja näytöllä näkyy "turbo". Tarvittaessa kypsennysaikaa voidaan säätää edelleen mieltymyksien mukaan.
- Paina START/STOP (▷×) aloittaaksesi kypsennyksen.
- Kun kypsennysaika on päättynyt, monitoimikeitin antaa äänimerkin ja siirtyy automaattisesti LÄMPIMÄNPITO-asetukseen. Varmista aina, että ruoka on täysin kypsää ennen sen nauttimista.

HUOMAUTUS: TURBO PRESSURE -toimintoa ei voi käyttää paineettomissa (perinteisissä) asetuksissa eikä silloin, kun monitoimikeitin on asetettu matalalle paineelle.

* verrattuna kypsennykseen korkean paineen asetuksilla.

PAINEEN VAPAUTTAMINEN KYPSENYYKSEN JÄLKEEN

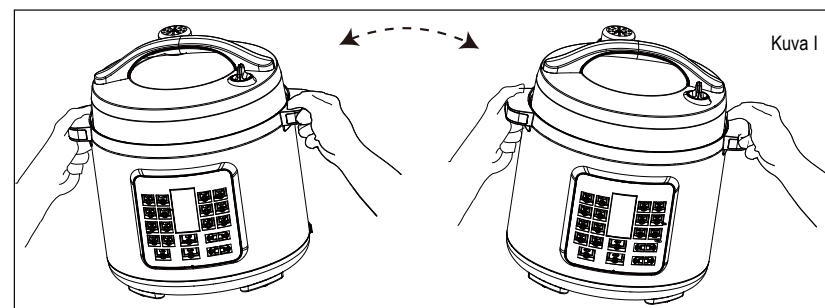
- A. Luonnollinen paineen vapautusmenetelmä: Kun kypsennysjakso on päättynyt, anna monitoimikeittimen vapauttaa paine luonnollisesti paineventtiilin kautta. Laitte jäähtyy vähitellen itsestään. Odota vähintään 10 minuuttia kypsennyksen päättymisen jälkeen. Suurempien ruoka- ja nestemäärien jälkeen tämä voi kestää jopa 20 minuuttia. Käännä sitten höyrynpiston valitsin "Release"-asettoon. (katso kuva 2). Älä koskaan laita kättä tai muuta kehon osaa venttiilin päällä olevan höyryaukon yläpuolelle, sillä höyry on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja. Paine on vapautunut, kun höyryä ei enää vapaudu venttiilistä ja paineventtiili on täysin laskenut alas. Vasta sitten kansi on turvallista poistaa ja ruoka voidaan tarjoilla. Käytä patakinnasta käsien suojaamiseen nostaessa kantta.
- B. Paineen pikavapautusta on käytettävä varoen: Käännä höyrynpiston valitsin "Release"-asettoon (katso kuva 2). Höyry vapautuu nopeasti höyryn poisteventtiilistä. Älä koskaan laita kättä tai muuta kehon osaa venttiilin päällä olevan höyryaukon yläpuolelle, sillä höyry on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja. Käytä tätä menetelmää varoen, kun kypsennät nestemäisiä aineksia, kuten pataruokia, keittoja, liemiä, papuja ja palkokasveja. Älä koskaan käytä tätä menetelmää kypsennettäessä riisiä, sillä riisi on yleensä hyvin herkkää. Näiden ruokien kohdalla suositellaan luonnollista paineenpoistoa, jotta nestettä ei vuoda paineenpoiston aikana. Paine on vapautunut, kun höyryä ei enää vapaudu venttiilistä ja paineventtiili on täysin laskenut alas. Vasta sitten kansi on turvallista poistaa ja ruoka voidaan tarjoilla. Käytä patakinnasta käsien suojaamiseen nostaessa kantta.



VAROITUS: Ilmakuuplia voi muodostua painekypsennettäessä runsaasti rasvaa sisältäviä ruokia (kuten lihaa, jossa on näkyvää rasvaa, tai siipikarjaa, jossa on nahkaa ja näkyvää rasvaa) tai paksumpia ruokia (kuten pataruokia, kastikkeita, sakeita keittoja, kuivattuja papuja, linsejä ja viljoja, kuten riisiä ja ohraa). Vaikka kaikki paine on vapautunut, ilmakuuplat voivat nousta pintaan, kun kansi avataan, ellei niitä ole hajotettu etukäteen. Jos ilmakuuplat eivät hajoa, kuuma ruoka voi purkautua ulos keittimestä, mikä voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

- Ilmakuuplien hajottamiseksi noudata seuraavia vaiheita:

- Varmista, että paine on vapautunut (paine on vapautunut, kun höyryä ei enää vapaudu venttiilistä ja paineventtiili on täysin laskenut alas). Seuraavaksi, ennen kannen avaamista, heiluta monitoimikeittintä hitaasti. Kallista tarttumalla kahvoista ja kallista keittintä vasemmalle, niin että keittimen oikea puoli nousee 5 senttimetriä tason yli. Kallista sitten oikealle niin, että keittimen vasen puoli nousee 5 senttimetriä tason yli (kuva 1).
- Toista kerran. Varmista, että paineventtiili on edelleen alhaalla, ennen kuin yrität avata kantta.



- **VAROITUS: ÄLÄ AVAA KANTTA VÄKISIN.** Jos se ei avaudu helposti, monitoimikeittimessä on edelleen painetta. Sisältö on äärimmäisen paineen alaisena.
- Kypsennyksen aikana monitoimikeittimeen kertyy höyryä, joten käytä aina patakintaita nostaessa kantta suojataksesi käsiäsi.
- Imun estämiseksi kantta irrotettaessa tai kiinnitettäessä käännä höyryn poistiventtiili "Release" (auki) -asentoon.
- Höyryn poistoventtiilistä vapautuva höyry on kuumaa. Pidä kasvat ja kädet poissa venttiilin läheltä höyryä vapautettaessa henkilövahinkojen välttämiseksi.

AJASTUKSEN KÄYTTÖOHJEET

Tämän monitoimikeittimen avulla voit viivästyttää kypsennyksen aloitusta, jotta kypsennys päättyy haluamanasi aikana.

HUOMAUTUS: VIIVE-toiminto ei ole käytettävissä RUSKISTUS/PAISTO-, LÄMPIMÄNÄPITO-, HAUDUTUS- tai SOUS VIDE -asetuksilla.

HUOMAUTUS: Älä käytä VIIVE-toimintoa, kun resepti sisältää helposti pilaantuvia ainesosia, kuten lihaa, kalaa, munia tai maitotuotteita, sillä ne voivat pilaantua.

1. Säädä monitoimikeittimen asetuksia.
2. Aseta kypsennysaika ja paina sitten DELAY-painiketta. DELAY- ja START/STOP -painikkeet vilkkuvat, ja "0:30" vilkkuu näytöllä osoittaen, että monitoimikeittintä ohjelmoidaan viiveasetuksella.
3. Paina + tai -, kunnes saavutat tunti- ja minuuttimäärän, jolla haluat kypsennysprosessin viivästyvän (eli aseta aika, jolla haluat viivästyttää kypsennysjakson alkamista).
4. Paina START/STOP (▷×) -painiketta käynnistääksesi viivästystoiminnon. Ajastin ja DELAY-painike lakkaavat vilkkumasta, mutta START/STOP (▷×) -painike jatkaa vilkkumista. Tämä osoittaa, että monitoimikeitin on asetettu VIIVE-asetukselle. Näyttö laskee viiveajan alaspäin, kunnes 0:00 saavutetaan. Kun 0:00 saavutetaan, DELAY-valo sammuu ja START/STOP (▷×) -valo lakkaa vilkkumasta osoittaakseen, että käynnistysviive on päättynyt. Näytöllä näkyy "HEAT", kunnes monitoimikeitin on täysin paineistettu. Kun valittu paine on saavutettu, ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

Esimerkki:

Kello on 16.00, ja haluat, että keitto on kypsennetty ja valmis kahden tunnin kuluttua illalliselle klo 18.00. Haluat valmistella laitteen nyt, jotta voit hoitaa muita asioita.

Esiasetettu toiminto (jos sitä ei muuteta) kypsentää 30 minuuttia korkeassa paineessa. Paineen muodostumiseen kuluva aika vaihtelee kosteuden ja veden lämpötilan mukaan, mutta oletetaan, että paineen muodostuminen ennen kypsennystä kestää 15 minuuttia ja paineen purkautuminen kypsennyksen jälkeen 15 minuuttia. Siksi kokonaisaika on 1 tunti.

Jotta ruoka olisi valmis klo 18 mennessä, sinun on viivästettävä kypsennyksen aloitusta noin tunnilla.

1. Paina SOUP
2. Näytöllä vilkkuu "0:30"
3. Paina DELAY-painiketta ja aseta ajaksi "1:00"
4. Paina START/STOP (▷×)

HIDAS KYPSENNYS

MATALA asetus: Tämä soveltuu hauduttamiseen ja hitaaseen kypsentämiseen. Suositeltu kypsennysaika MATALALLA asetuksella on 6–8 tuntia.

KORKEA asetus: Tämä on nopeampaa ruoanlaittoa varten. Suositeltu kypsennysaika KORKEALLA asetuksella on 2–4 tuntia.

LÄMPIMÄNÄPITO-asetus: Kun kypsennysaika on päättynyt, monitoimikeitin siirtyy automaattisesti LÄMPIMÄNÄPITO-asetukseen estääkseen ylikypsymisen ja pitääkseen kypsennetyn ruoan lämpimänä tarjoiluun asti – täydellinen kiireisille perheille, liikkeellä oleville ja niille, jotka tarvitsevat joustavia ateria-aikoja. Tämä asetus ei ole riittävän kuuma ruoan kypsentämiseen, ja sitä tulee käyttää ainoastaan kuuman, kypsennetyn ruoan pitämiseen lämpimänä tarjoilua varten.

HUOMAUTUS: Hitaalla kypsennyksellä ainesosien ihanteellinen täyttötaso on 1/2- ja 2/3-merkkien välillä. Älä koskaan täytä keittoastiaa MAX-viivan yläpuolelle.

Tämän laitteen monitoimisuuden vuoksi sen hidas kypsennystoiminto toimii hieman eri tavalla kuin tavallisissa monitoimikeittimissä. Jos käytät samankokoisen monitoimikeittimen reseptiä, saatat joutua pidentämään kypsennysaikaa tämän mallin kanssa.

HITAAN KYPSENNYKSEN KÄYTTÄMINEN

HIDAS KYPSENNYS ei käytä painetta kypsennysprosessissa, mutta laitteeseen voi muodostua jonkin verran painetta kypsennyksen aikana. Kun käytät tätä toimintoa, varmista, että höyrynpöiston valitsin on "Release"-asennossa. Tämä toiminto kypsentää samalla tavoin kuin tavalliset hitaat kattilat, käyttäen alhaisempia lämpötiloja ja pidempiä kypsennysaikoja, jotta saadaan mureita ja maukkaita aterioita.

Aseta monitoimikeitin tasaiselle, vaakasuoralle pinnalle.

Aseta keittoastia lämmitysalustan sisään. Kytke monitoimikeitin pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin, ja näytöllä näkyy neljä viivaa (---).

1. Aseta ruoka ja neste irrotettavaan keittoastiaan.
2. Aseta kansi monitoimikeittimen päälle ja kohdista kohde ▼ kohteen ■ kanssa. Lukitse kiertämällä vastapäivään LOCKED -asentoon.
3. Käännä höyrynpöiston valitsin "Release"-asentoon.

HUOMAUTUS: Vaikka tämä asetus ei käytetä painetta kypsennysprosessissa, laitteeseen voi kypsennyksen aikana muodostua jonkin verran painetta. Tästä syystä on tärkeää pitää höyrynpöiston valitsin "Release"-asennossa.

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

HUOMAUTUS: Katso Kypsennysoppaasta mahdolliset ajan ja lämpötilan säädöt.

5. Paina START/STOP (▷×). Aika alkaa laskea alaspäin.
6. Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, monitoimikeitin antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti LÄMPIMÄNÄPITO-asetukseen. Näytön näkymä vaihtuu sitten kypsennysajasta uuteen ajastimeen, joka laskee ylöspäin 4:00 asti (4 tuntia) tai kunnes painat START/STOP (▷×) -painiketta. 4 tunnin jälkeen LÄMPIMÄNÄPITO-asetuksessa monitoimikeitin sammuu.

VIHJE: HITAAN KYPSENNYKSEN asetukset ovat Kypsennysopas-taulukossa.

VAROITUS: Hitaan kypsennyksen aikana monitoimikeittimeen voi kertyä höyryä, joten käytä aina patakintaita nostaessa kantta suojataksesi käsiäsi.

KYPSENNYSOPAS

Kypsennystoi- minto	Oletusasetus	Paineen säädöt	Lämpötilan säädöt	Kypsennysaikaväli
HIDAS KYPSENNYS	Korkea lämpötila / 4 tuntia	N/A	Matala-korkea	30 minuuttia – 20 tuntia
HÖYRY	Korkea paine / 10 minuuttia	Matala, Korkea, Turbo	N/A	1 minuutti - 1 tunti
RUSKISTUS/ PAISTO	Korkea lämpötila / 30 minuuttia	N/A	Matala-korkea	5 minuuttia - 30 minuuttia
SOUS VIDE	60 °C / 1 tunti	N/A	24 - 90°C	5 minuuttia - 24 tuntia
HAUDUTUS	Matala lämpötila / 15 minuuttia	N/A	Matala-korkea	5 minuuttia - 4 tuntia
LÄMPIMÄNÄPITO	Lämmin lämpötila / 4 tuntia	N/A	Lämmin	30 minuuttia – 4 tuntia
LIHA	Korkea paine / 35 minuuttia	Matala, Korkea, Turbo	N/A	5 minuuttia - 2 tuntia
PAVUT/CHILI	Korkea paine / 20 minuuttia	Matala, Korkea, Turbo	N/A	1 minuutti - 4 tuntia
RIISI/VILJAT	Korkea paine / 12 minuuttia	Matala, Korkea, Turbo	N/A	3 minuuttia - 30 minuuttia
SIIPIKARJA	Korkea paine / 35 minuuttia	Matala, Korkea, Turbo	N/A	5 minuuttia - 2 tuntia
JÄLKIRUOKA	Matala paine / 10 minuuttia	Matala-korkea	N/A	5 minuuttia – 2 tuntia
KEITTO/ PATARUOKA	Korkea paine / 30 minuuttia	Matala, Korkea, Turbo	N/A	5 minuuttia – 2 tuntia
MANUAALI	Korkea paine / 30 minuuttia	Matala, Korkea, Turbo	N/A	1 minuutti - 4 tuntia

HUOMAUTUS: TURBO PRESSURE -toiminto lyhentää valittua kypsennysaikaa 85 %:lla *. TURBO PRESSURE -toimintoa voidaan käyttää HÖYRY-, RIISI-/VILJA-asetuksilla (parhaan tuloksen saavuttamiseksi valkoista riisiä ei tule kypsentää turbo-asetuksella), PAPU-/CHILI-, LIHA-, SIIPIKARJA-, KEITTO-/PATA- ja MANUAALIASETUSTEN kanssa.

* verrattuna kypsentämiseen korkean paineen asetuksella.

HÖYRYTYS

HÖYRYTYS-toiminto sopii erinomaisesti kalan ja vihannesten hellävaraiseen höyryttämiseen. Se on esiohjelmoitu käyttämään korkean paineen kypsennysasetusta. Höyrytettäessä käytä höyrytsitilää.

Tilavuus: Monitoimikeitintä käytettäessä HÖYRY-toiminnolla, nesteen enimmäistason tulee olla juuri ritilän johtojen alapuolella, jotta neste ei kosketa ruokaa.

HUOMAUTUS: Laite ei voi painekypsennä ilman nestettä. Varmista, että irrotettavan keittoastian sisällä on vähintään 1 kuppi (250 ml) nestettä.

HÖYRYTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

LUE KAIKKI TÄRKEÄT TURVATOIMET PAINEKYPSENNUKSEEN ENNEN HÖYRYTYS-TOIMINNON KÄYTTÄMISTÄ Aseta monitoimikeitin tasaiselle, vaakasuoralle alustalle.

VAROITUS: TÄRKEIDEN TURVALLISUUSOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, MUKAAN LUKIEN PALOVAMMOJA KUUMASTA SISÄLLÖSTÄ TAI OMAISUUSVAHINKOJA

Aseta keittoastia lämmitysalustan sisään. Kytke monitoimikeitin pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin, ja näytöllä näkyy neljä viivaa (- - - -).

- Lisää 1 kuppi (250 ml) vettä irrotettavan keittoastian pohjalle ja aseta kypsennysteline paikalleen. Varmista, että vesi on juuri ritilän johtojen alapuolella, jotta ruoka ei kosketa vettä.
- Aseta ruoka kypsennystelineelle.
- Aseta kansi paikalleen ja lukitse kääntämällä myötäpäivään LOCKED  -asentoon.
- Käännä höyrynpöistön valitsin "Seal"-asentoon.
- Paina STEAM-painiketta ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan. HUOMAUTUS: Katso Kypsennysoppaasta mahdolliset aika- ja paineasetusten säädöt.
- Kun olet tehnyt haluamasi säädöt, paina START/STOP (▷×).
- Monitoimikeittimen on paineistuttava ennen kuin painekypsennys voi alkaa. Kun monitoimikeitin paineistuu, näytössä näkyy "HEAT", eikä aika ala kulua alaspäin. Kun paine on saavutettu, "HEAT" katoaa näytöltä, kaikki 5 merkkivaloa tilapalkissa syttyvät ja aika alkaa laskea alaspäin.
- Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, monitoimikeitin antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti LÄMPIMÄNÄPITO-asetukseen. Näytön näkymä vaihtuu sitten kypsennysajasta uuteen ajastimeen, joka laskee ylöspäin 4:00 asti (4 tuntia) tai kunnes painat START/STOP (▷×) -painiketta. 4 tunnin jälkeen LÄMPIMÄNÄPITO-asetuksessa monitoimikeitin sammuu.
- HÖYRY-toiminto on painekypsennystoiminto. Noudata tämän käyttöoppaan turvallisia höyryn vapautusohjeita kypsennysjakson lopussa.

VIHJE: Katso höyrytyskaavio.

HUOMAUTUS: Jonkin verran höyryä poistuu höyryn poistoventtiilin kautta, ja kondensaatiota voi kertyä höyryttäessä kansi suljettuna.

VAROITUS: Kypsennyksen aikana monitoimikeittimeen kertyy höyryä, joten käytä aina patakintaita nostaessa kantta suojataksesi käsiäsi.

HÖYRYTYSKAAVIO

Ruoka	Määrä	Veden määrä	Esivalmistelu	Kypsennysaika, minuuttia
Parsa	250 g	250 ml	Poista puumaiset päät	2-5
Parsakaali	300 g	250 ml	Leikkaa varret	2-5
Brusselikaalit	400 g	250 ml	Kuori uloimmat lehdet, jätä kokonaiseksi	4-6
Kurpitsa	1 kokonainen, 900 g–1 kg	250 ml	Puolita, poista siemenet, viipaloi 6 osaan	7-10
Porkkanat	500 g	250 ml	Viipaloi 1 cm:n viipaleiksi	5-7
Kukkakaali	500 g	250 ml	Leikkaa 5 cm:n kukinnoksi	3-6
Maissintähkä	2 kpl	250 ml	Poista kaikki ulommat lehdet	3-6
Pakastetut paloittelut vihannekset	500 g	250 ml	Kypsennä pakastettuna	3-6
Bataatit	900 g - 1 kg	250 ml	Kuori ja leikkaa suuriksi paloiksi	5-9
Perunat, ihanteelliset muusiin	900 g - 1 kg	250 ml	Kuori ja leikkaa suuriksi paloiksi	8-12
Munat	6 kpl	250 ml	Kokonaisina kuorineen	7-10
Kananfilee	2–4 filettä	250 ml	Mausta ennen kypsennämistä	6-10
Lohi	2–4 filettä	250 ml	Mausta ennen kypsennämistä	4-6
Katkaravut	225–500 g	250 ml	Mausta kuorineen haluamallasi tavalla	6-8
Hummeri	1-4 häntää	250 ml	Mausta kuorineen haluamallasi tavalla	4-10

RUSKISTUS-/PAISTOTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Tämä asetus ei kypsennä paineen avulla. Se toimii samalla tavalla kuin tavallinen kypsennys, jossa tarvitaan kuivaa lämpöä, eikä siksi tarvitse kantta. Älä käytä kantta tämän toiminnon kanssa.

Aseta monitoimikeitin tasaiselle, vaakasuoralle pinnalle.

Aseta keittoastia lämmitysalustan sisään. Kytke monitoimikeitin pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin, ja näytöllä näkyy neljä viivaa (- - - -).

- Valitse RUSKISTUS-/PAISTO-toiminto ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarvittaessa TEMP/PRESSURE- ja TIME-painikkeilla (+ ja -).
- Paina START/STOP (▷×).
- Kun monitoimikeitin esilämpenee, näytössä näkyy "HEAT". Kun lämpötila on saavutettu ja kaikki 5 merkkivaloa palavat, ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Lisää ruoka varovasti kuumaan kattilaan muovipihdeillä.

RUSKISTUS-/PAISTO-toimintoa voidaan käyttää kuhunkin seuraavista:

- Pata- ja keittoruokien lihan ruskistus (paisto). Liha ruskistaminen ennen painekypsennystä ja hidasta kypsennämistä ei ainoastaan anna ruoalle kaunista väriä, vaan se myös lukitsee mehut ja maut sekä pitää lihan mureana.
- Kuullota sipulia tai mirepoix'ta (silputun sipulin, porkkanan ja sellerin seos) sekä monia muita ruokia, joita käytetään usein painekattila- ja hitaan kypsennyksen resepteissä. Sipulien kuullottaminen mahdollistaa karamelloitumisen, mikä lisää makua ja väriä lopulliseen ruokaan.

Tilavuus: Monitoimikeitintä käytettäessä ruskistamiseen tai kuullottamiseen, ruoka kannattaa kypsennä erissä, jotta se kypsyy tasaisesti.

RIISIN KYSENNYS

LUE KAIKKI TÄRKEÄT TURVATOIMET PAINEKYSENNYKSEEN ENNEN HÖYRYTSTOIMINNON KÄYTTÄMISTÄ Aseta monitoimikeitin tasaiselle, vaakasuoralle alustalle.

VAROITUS: TÄRKEIDEN TURVALLISUUSOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, MUKAAN LUKIEN PALOVAMMOJA KUUMASTA SISÄLLÖSTÄ TAI OMAISUUSVAHINKOJA

Riisiä kypsennettäessä käytä RIISI-/VILJAT-toimintoa. Tämä soveltuu kaikille riisilajeille, mukaan lukien valkoinen ja/tai ruskea riisi. RIISI-/VILJAT-toiminto kypsentää paineessa nopeampaa kypsennystä varten.

Tilavuus: Koska riisi laajenee kypsennyksen aikana, älä täytä keittoastiaa yli 1/2-merkinnän, kun käytät RIISI-/VILJAT-toimintoa.

RIISI-/VILJAT-TOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Aseta monitoimikeitin tasaiselle, vaakasuoralle pinnalle.

Aseta keittoastia lämmitysalustan sisään. Kytke monitoimikeitin pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin, ja näytöllä näkyy neljä viivaa (----).

1. Mittaa haluttu määrä riisiä.

HUOMAUTUS: 1 kuppi kypsennämättömää valkoista riisiä = 2 kuppia kypsää valkoista riisiä (suunnilleen).

1 kuppi kypsennämättömää ruskeaa riisiä = 2 kuppia kypsää ruskeaa riisiä (noin).

2. Aseta mitattu määrä riisiä siivilään ja huuhtelee riisi huolellisesti kylmän veden alla. Pese, kunnes vesi on kirkasta. Tämä poistaa ylimääräisen tärkkelyksen, mikä tekee riisistä kuohkeampaa ja estää riisinjyviä tarttumasta Keittoastiaan. Riisin huuhtelu vähentää tärkkelyspitoisen veden ja kuplien kertymistä, joita joskus muodostuu venttiilin suojuksen ja kannen ympärille ja jotka voivat roiskua höyryn poistoveniitistä.
3. Varmista, että keittoastia on puhdas ja kuiva ennen kuin asetat sen lämmitysalustaan.
4. Aseta pesty riisi keittoastiaan. Lisää reseptin mukainen vesimäärä (vakiomäärä — 1 kuppi kypsennämättömää riisiä: 1,5 kuppia vettä). Varmista, että irrotettavan keittoastian sisään on laitettu vähintään 1 kuppi (250 ml) nestettä.
5. Aseta kansi paikalleen ja lukitse kääntämällä myötäpäivään LOCKED  -asentoon.
6. Käännä höyrynpöiston valitsin "Seal"  -asentoon.
7. Paina RICE/GRAINS-painiketta ja säädä aikaa ja painetta tarpeen mukaan. HUOMAUTUS: Katso Kypsennysoppaasta mahdolliset aika- ja paineasetusten säädöt.
8. Kun olet tehnyt haluamasi säädöt, paina START/STOP (▷×) -painiketta.
9. Monitoimikeittimen on paineistuttava ennen kuin painekypsennys voi alkaa. Kun monitoimikeitin paineistuu, näytössä näkyy "HEAT", eikä aika ala kulua alaspäin. Kun paine on saavutettu, "HEAT" katoaa näytöltä, kaikki 5 merkkivaloa tilapalkissa syttyvät ja aika alkaa laskea alaspäin.
10. Kun asetettu kypsennysaika on kulunut, monitoimikeitin antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti LÄMPIMÄNPITO-asetukseen. Näytön näkyvä vaihtuu sitten kypsennysajasta uuteen ajastimeen, joka laskee ylöspäin 4:00 asti (4 tuntia) tai kunnes painat START/STOP (▷×) -painiketta. 4 tunnin jälkeen LÄMPIMÄNPITO-asetuksessa monitoimikeitin sammuu.

VINKKEJÄ:

1. Älä pidä riisiä kattilassa pitkiä aikoja LÄMPIMÄNPITO-asetuksella, sillä riisi kuivuu ja sen laatu heikkenee. Sekoita ja tarjoile riisi mukana toimitetulla muovisella lusikalla. Älä käytä metallisia keittiövälineitä, sillä ne naarmuttavat tarttumaton pinnoitetta.
2. Koska riisinjyvät voivat olla herkkiä, odota kypsennyksen lopussa, kunnes paine vapautuu luonnollisesti. Älä käytä nopeaa paineenpoistomenetelmää (katso ohjeet luonnollisen paineenpoistomenetelmän kohdasta).
3. Riisin kypsennyksen vakiosuhde -- 1 kuppi kypsennämättömää riisiä : 1,5 kuppia vettä.

VAROITUS: Kypsennyksen aikana monitoimikeittimeen kertyy höyryä, joten käytä aina patakintaita nostaessa kantta suojatakseen käsiäsi.

Jos ruokaa tarttuu tai palaa kiinni keittoastian pintaan, täytä se kuumalla saippuavedellä ja anna sen liota ennen puhdistamista. Poista sitkeät jäämät kumi- tai nailonlastalla. Jos puhdistus vaatii hankausta, käytä hankaamatonta puhdistusainetta ja nailonista hankaussientä tai harjaa.

Vaikka keittoastia on astianpesukoneen kestävä, suosittelemme pesua käsin tarttumattoman pinnoitteen suojelemiseksi ja keittoastian ulkopinnan mahdollisen värjäytymisen välttämiseksi.

Jos keittoastian pinnalle muodostuu valkoisia läiskä, liota sitä etikan tai sitruunamehun ja lämpimän veden liuoksessa 30 minuutin ajan. Huuhtelee ja kuivaa.

HUOMAUTUS: Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä tai puhdistusvälineitä keittoastiassa, sillä tämä voi naarmuttaa ja vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta.

SOUS VIDE

SOUS VIDE -toiminto on täydellinen sous vide -kypsennykseen, kun halutaan herkullisen mureaa lihaa, siipikarjaa, kalaa ja vihanneksia. Sous vide -kypsennysprosessi sisältää ruoan tyhjiöpakkaamisen, sen upottamisen tarkkaan lämpötilaan kuennettuun veteen ja tämän lämpötilan ylläpitämisen tietyn ajan tasaisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi.

SOUS VIDE -toiminto mahdollistaa tarkan lämpötilan hallinnan, ja sitä voidaan säätää 1 asteen välein välillä 24–90 °C. Kypsennysaikaa voidaan säätää tarpeen mukaan välillä 0:05–24:00 tuntia.

HUOMAUTUS: Tämän toiminnon käyttämiseen tarvittavat vakuumpakattuja pusseja. FoodSaver®-pussit ja -järjestelmät ovat suositeltuja.

SOUS VIDE -TOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Aseta monitoimikeitin tasaiselle, vaakasuoralle pinnalle ja aseta keittoastia lämmitysalustan sisään. Kytke monitoimikeitin pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näytöllä näkyy 4 viivaa (----).

1. Yksittäisille ruoka-annoksille.
2. Lisää vettä halutulle tasolle sen mukaan, kuinka paljon/painavaa kypsennettävää ruokaa on, varmistaen, että ruoka on kokonaan veden peitossa. Muista, että ruoan lisääminen nostaa veden tasoa kattilassa.
3. Paina Sous Vide -painiketta ja säädä lämpötila ja aika haluamallesi tasolle.

HUOMAUTUS: Katso Sous Vide -kypsennysoppaasta ohjeet kypsennyslämpötiloista ja -ajoista.

4. Aseta kansi päälle; sitä ei tarvitse lukita paikalleen, avaa höyryn poistoveniitii.
5. Paina START/STOP (▷×) -painiketta ja anna veden lämmentä. Tilapalkki osoittaa, milloin lämmitys on käynnissä, ja vilkkuva näyttö osoittaa, että valitun lämpötilan saavuttamiseen tarvitaan lisää aikaa. Kun oikea lämpötila on saavutettu, laite näyttää asetetun ajan.
- HUOMAUTUS:** Jos lisätty vesi on valittua lämpötilaa kuumempaa, näyttöön tulee "Hot" ja tilapalkki vilkkuu.
6. Poista kansi varovasti ja upota tyhjiöpakattu ruokapussi kokonaan veteen.
7. Aseta kansi takaisin paikalleen äläkä lukitse sitä. Anna ruoan kypsyä ohjelmoidun ajan.
8. Kun toiminto on valmis, laite sammuu, ja voit poistaa ruokapussin turvallisesti pihdeillä.

SOUS VIDE -VINKKEJÄ JA VIHJEITÄ:

1. Esilämmitysaikaa voidaan lyhentää käyttämällä kuumaa hanavettä tai vedenkeitintä veden esilämmitykseen ennen sen kaatamista kattilaan.
2. Älä nosta tai poista kantta usein esilämmityksen aikana.
3. Tasaisen kypsennyksen varmistamiseksi aseta ainekset tasaiseksi kerrokseksi ennen sulkemista, äläkä anna niiden jäädä päällekkäin upottamisen jälkeen.
4. Kaikki terävät ruuat, kuten katkaravut tai hummeri (pyrstöt mukana), on käärittävä alumiinifolioon, jotta ne eivät puhkaise pussia.
5. Odota, kunnes vesi on esilämmitetty ennen suljettujen aineksien upottamista. Tämä auttaa kypsennämisen tasaisuudessa.
6. Aseta pussin päälle painava esine, kuten tarjoilulusikka, kahvikuppi tai keraaminen kulho, jotta ruoka ei jää kellumaan.
7. Käytä pihtejä upottaessasi tai poistaessasi pusseihin pakattuja aineksia, sillä vesi on erittäin kuumaa.
8. Proteiinien viimeistelyyn tai vihannesten rapeuttamiseen paista grillissä, grillivastuksen alla tai kuumalla pannulla voin tai öljyn kanssa. Muista taputella ruoka kuivaksi karamellisoitumisen varmistamiseksi ennen paistamista.

STERILOINTITOIMINNON KÄYTTÄMINEN

LUE KAIKKI TÄRKEÄT TURVATOIMET PAINEKYSENNUKSEKSI VARTEN ENNEN STERILOINTITOIMINNON KÄYTTÄMISTÄ.

VAROITUS: TÄRKEIDEN TURVALLISUUSOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, MUKAAN LUKIEN PALOVAMMOJA KUUMASTA SISÄLLÖSTÄ TAI OMAISUUSVAHINKOJA.

Aseta monitoimikeitin tasaiselle, vaakasuoralle pinnalle ja aseta keittoastia lämmitysalustan sisään. Kytke monitoimikeitin pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näytöllä näkyy 4 viivaa (----).

1. Aseta höyrytysritilä kattilan pohjalle ja lisää noin 300 ml vettä.
2. Lisää steriloitavat tuotteet varmistaen, että kaikki pullo tai purkit ovat ylösalaisin käännettyinä.
3. Aseta kansi paikalleen ja lukitse se kiertämällä myötäpäivään LOCKED -asentoon.
4. Käännä höyrypoiston valitsin "Seal" -asentoon.
5. Paina Sterilize-painiketta.

HUOMAUTUS: Aikaa ja painetta ei voi säätää tällä asetuksella.

6. Paina START/STOP (>X).

HUOMAUTUS: Monitoimikeittimen on paineistuttava ennen kuin sterilointi voi alkaa. Kun tilapalkin kaikki valot palavat, monitoimikeitin on saavuttanut oikean paineen tason ja on valmis aloittamaan steriloinnin.

7. Sterilointiajan päätyttyä monitoimikeitin siirtyy valmiustilaan, ja näyttöön syttyy neljä viivaa (----).
8. Kun paine on vapautettu laitteesta, voit avata kannen turvallisesti.

HUOMAUTUS: Steriloinnin aikana monitoimikeittimeen kertyy höyryä, joten käytä aina patakintaita nostaessa kantta suojataksesi käsiäsi.

HAUDUTUSTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Aseta keittoastia lämmitysalustan sisään. Kytke monitoimikeitin pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näytöllä näkyy 4 viivaa (----).

1. Lisää vettä halutulle tasolle.

HUOMAUTUS: Älä täytä kulhon MAX-viivan yli

2. Valitse SIMMER-painike ja säädä aika ja lämpötila haluamallesi tasolle. Käytä HI-lämpötilaa veden kiehauttamiseen ja käytä sitten LO-lämpötilaa laskeaksesi veden lämpötilan haudutukseen.
3. Paina START/STOP (>X) ja anna veden lämmitä valittuun lämpötilaan. Tilapalkki osoittaa, kun lämmitys on käynnissä. Kun kaikki tilapalkin valot palavat, vesi on saavuttanut oikean lämpötilan.
4. Lisää ruoka keittoastiaan äläkä aseta kantta monitoimikeittimeen.

HUOMAUTUS: Keitettäessä ja hauduttaessa paksuja kastikkeita ja keittoja, pinnalle voi muodostua kuumia, kuplivia ja räiskyviä kohtia. Älä jätä ruokaa valvomatta ja sekoita säännöllisesti ja huolellisesti.

5. Kun kypsennysaika on päättynyt, laite siirtyy automaattisesti LÄMPIMÄNÄPITO-asetukseen. Näytön näkymä vaihtuu sitten kypsennysajasta uuteen ajastimeen, joka laskee ylöspäin 4:00 asti (4 tuntia) tai kunnes painat START/STOP -painiketta. 4 tunnin jälkeen LÄMPIMÄNÄPITO-asetuksessa monitoimikeitin siirtyy valmiustilaan, ja näytöllä näkyy neljä viivaa.

ASETUKSEN MUUTTAMINEN

Kypsennyksen aikana toimintojen vaihtaminen on helppoa.

Paina START/STOP (>X) -painiketta ja valitse sitten uusi haluttu kypsennystoiminto. Näytöllä vilkkuu uusi ajastin, ja valittu toiminto vilkkuu myös. Valitse haluttu aika, paine ja/tai lämpötila. Paina START/STOP (>X) -painiketta, ja uusi toiminto aloittaa esilämmityksen.

Kypsennysajan muuttaminen:

Voit muuttaa kypsennysaikaa ennen kypsennyksen alkamista painamalla + tai -, ennen kuin painat START/STOP (>X). Paina ja vapauta vaihtaaksesi hitaasti. Paina ja pidä painettuna vaihtaaksesi aikaa nopeasti. Jos ylität halutun lämpötilan tai ajan, paina vastakkaista painiketta.

Paineen muuttaminen:

Voit muuttaa painetta tietyissä esiasetetuissa toiminnoissa ennen kypsennyksen alkamista painamalla TEMP/PRESSURE + tai -, tai TURBO PRESSURE -painiketta ennen START/STOP-painikkeen painamista (>X).

Lämpötilan muuttaminen:

Voit muuttaa lämpötilaa tietyissä toiminnoissa ennen kypsennyksen alkamista painamalla TEMP/PRESSURE + tai -, ennen kuin painat START/STOP (>X).

HOITO JA PUHDISTUS

Puhdistus tulee suorittaa vasta, kun Crock-pot® Turbo -monitoimikeitin on jäähtynyt ja irrotettu pistorasiasta. Anna monitoimikeittimen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Älä käytä irrotettavaa keittoastiaa liedellä, mikroaaltouunissa tai uunissa. Käytä kattilaa vain Crock-pot® Turbo -monitoimikeittimen lämmitysalustan sisällä. Pese tiivisterengas ja kansi käsin lämpimässä saippuavedessä. Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

Keittoastia:

Kun poistat keittoastian lämmitysalustasta, käytä aina kahta kättä ja nosta suoraan ylöspäin. Tämän laiminlyönti voi johtaa keittoastian ulkopinnan naarmuuntumiseen (katso kuva 3).



Kuva 3

Ulkopinta

Pyyhi lämmitysalustan ulkopinta kostealla liinalla ja kuivaa. Älä käytä voimakkaita hankaavia aineita, hankaussieniä tai kemikaaleja, sillä ne vahingoittavat pintoja. Monitoimikeittimen vaurioitumisen estämiseksi älä käytä emäksisiä puhdistusaineita. Käytä vain pehmeää liinaa ja mieto pesuainetta. Älä koskaan upota lämmitysalustaa tai virtajohtoa tai pistoketta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

Kondenssiveden kerääjä

Tyhjennä kondenssiveden kerääjään kertynyt vesi jokaisen käytön jälkeen. Pese lämpimällä saippuavedellä.

Kansi ja tiiviste

Tarkasta tiivisterengas ennen jokaista käyttöä. Monitoimikeittimen kannen sisäpuolella oleva silikonitiiviste voi kulua ajan myötä. Poista tiiviste puhdistusta varten tarvittaessa. Puhdista käsin lämpimällä saippuavedellä, kuivaa huolellisesti ja aseta tiiviste takaisin kanteen ennen käyttöä. Jätä kansi ylösalaisin säilytyksen ajaksi, sillä tämä myös pidentää tiivisteiden käyttöikää. Tiiviste on suositeltavaa vaihtaa 1–2 vuoden välein säännöllisestä käytöstä riippuen. Ota yhteyttä Crock-pot® -asiakaspalveluun tilataksesi varaosia.

Höyryn poistoventtiili

Varmista, että höyryn poistoventtiili on puhdas ennen monitoimikeittimen käyttöä. Poista venttiili ja puhdista varovasti. Varmista, että se on täysin kuiva ennen vaihtamista.

Höyryn diffuusiokorkki

Varmista, että höyrydiffuusiokorkki on puhdas ennen monitoimikeittimen käyttöä. Höyrydiffuusiokorkki on puhdistussovitettu kanteen, peittäen höyryn poistoventtiilin. Irrota höyrydiffuusiokorkki nostamalla ylös ja pois kannesta, ja puhdista varovasti. Höyryn poistoventtiili voidaan irrottaa ja kiinnittää samalla tavalla puhdistusta varten ennen käyttöä.

Höyryn poistventtiilin kansi

Höyryn poistventtiilin suojus on kannen alapuolella. Varmista, että se on puhdas ennen monitoimikeittimen käyttöä. Puhdista irrottamalla kansi varovasti ja puhdista lämpimällä saippuavedellä. Paina kansi takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

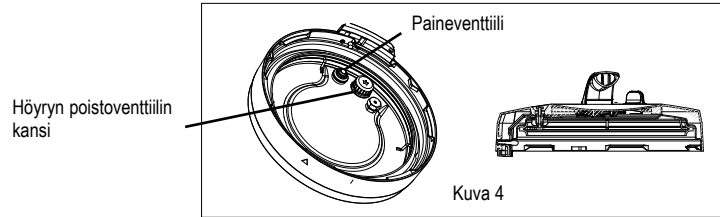
KANNEN ALAPUOLI

Paineventtiili

Paina venttiiliä varovasti ylös ja alas 2–3 kertaa ja varmista, että se on puhdas ennen monitoimikeittimen käyttöä.

Kannen lukitustappi

Paina tappia varovasti ja varmista, että se on puhdas ennen monitoimikeittimen käyttöä.



HUOMAUTUS:

- Kondensatiota voi kerääntyä lämmitysalustan sisään irrotettavan keittoastian alle. Tämä on normaalia. Anna jäähtyä ja kuivaa sitten keittiölinalla.
- Varmista aina, että jokainen osa (kattila, venttiilit, tiiviste jne.) on täysin kuiva ennen kuin asetat sen takaisin monitoimikeittimeen.
- Tässä laitteessa ei ole käyttäjän huollettavia osia. Kaikki Puhdistus-osion ulkopuolinen huolto on suoritettava vain valtuutetun huoltoedustajan toimesta. Katso takuutiedot verkosta.

VIANMÄÄRITYS

Aihe	Ongelma	Ratkaisu
Virta	Monitoimikeittimen ei käynnisty	Varmista, että pistorasia toimii asianmukaisesti
		Varmista, että monitoimikeitin on kytketty pistorasiaan
		Soita asiakaspalveluun.
Ruoan kypsytysaste	Ruokani oli raakaa	Varmista, että olet valinnut oikean kypsennysasetuksen
		Varmista, että kansi on asetettu ja lukittu oikein ja että höyryn poistventtiili on "Seal" (suljettu) -asennossa.
		Tarkista reseptistä, että oikea paine-, lämpötila- ja aika-asetus on valittu
		Varmista, ettei virta katkennut
		Varmista, että keittoastiassa on riittävästi nestettä halutun höyryn muodostamiseksi ja paineen rakentamiseksi. Painekeitossa on käytettävä vähintään 1 kuppi (250 ml) nestettä. Älä koskaan täytä yli "MAX"-viivan.
	Ruokani oli ylikypsää	Varmista, että keittoastia oli vähintään puolillaan täynnä
		Tarkista, että oikea paine, lämpötila ja aika on valittu.
Ohjelmointi	Voinko asettaa ajan ruskistus-/paisto-ohjelmalle?	Koska paistaminen on toiminto, joka yleensä vaatii täyden huomion, tämä ei välttämättä ole tarpeen. Kuitenkin, jos niin halutaan, aika voidaan valita.
	Voinko muuttaa kypsennystoimintoa, aikaa tai lämpötilaa, kun ruoka on jo kypsymässä?	Kyllä, vaihtaaksesi kypsennystoimintoa, paina START/STOP (▷×) ja valitse uusi kypsennystoiminto. Muuta aikaa ja lämpötilaa ruoan vaatimusten mukaisesti. Paina START/STOP (▷×) uudelleen. Aikaa ja lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa.
Kypsennys	Voiko keittoastiaa ja kantta käyttää liedellä tai uunissa?	Keittoastia ja kansi eivät sovellu uunikäyttöön. Niitä ei saa käyttää liedellä eikä uunissa.
	Pysäytin kypsennysprosessin ja muutin paineasetuksia, ja nyt monitoimikeitin esilämmittää uudelleen.	Jos kypsennysjakso pysäytetään ja uusi aloitetaan, monitoimikeitin voi näyttää "HEAT"-ilmoituksen, kunnes uusi paine saavutetaan.
Höyry	Höyryä vuotaa monitoimikeittimestä	- On normaalia, että paineventtiilistä tulee pieni määrä höyryä ennen kuin monitoimikeitin on paineistettu. - Jos höyryä tulee kannen reunasta, kansi ei ole suljettu ja lukittu kokonaan.
Kansi	Minulla on vaikeuksia kannen irrottamisessa.	Kansi on varustettu turvaominaisuudella, joka estää kannen irrottamisen, kun monitoimikeitin on paineen alaisena. Varmista, että laite on paineeton kääntämällä höyryn poistventtiili "Release" (auki) -asentoon. Katso lisäohjeet kohdasta Paineen vapauttaminen.
Turbo-toiminto	Valitsin vahingossa Turbo-toiminnon. Miten poistan valinnan?	Paina Turbo-painiketta uudelleen poistaaksesi valinnan ja palataksesi alkuperäiseen kypsennysaikaan

VIRHEKOODIT

Virhe	Ratkaisu
"KANSI" vilkkuu ja piippaa	Varmista, että kansi on suljettu kokonaan ja LOCKED -asennossa, kohdistuen kohteen kohteen kanssa.
Näytöllä "E1"	Monitoimikeitin pysäyttää kypsennysjakson. Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.
Näytöllä "E2"	Monitoimikeitin pysäyttää kypsennysjakson. Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.
Näytöllä "E3"	Monitoimikeitin pysäyttää kypsennysjakson. Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. Kun monitoimikeitin on jäähtynyt, tarkista kaikki kannen osat. Käännä kansi LOCKED -asentoon. Varmista, että höyrynpiston valitsin on "Seal" (suljettu) -asennossa. Jos tämä virhekoodi ilmenee uudelleen, irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja ota yhteyttä huoltokeskukseen.
Näytöllä "E5"	Monitoimikeitin pysäyttää kypsennysjakson. Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin. Kun monitoimikeitin on jäähtynyt, poista kansi ja tarkista keittoastia. Älä käytä kantta käyttäessäsi RUSKISTUS-/PAISTO- JA HAUDUTUS-toimintoja. Kun käytät HIDAS KYPSENNYS-, SOUS VIDE- ja LÄMPIMÄNÄPITO-toimintoja, varmista, että höyrynpiston valitsin on "Release" (open) -asennossa ennen kypsennysjakson aloittamista.
Näytöllä "E6"	Monitoimikeitin pysäyttää kypsennysjakson. Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja anna sen jäähtyä. Kun se on jäähtynyt, poista kansi ja tarkista keittoastia. Lisää nestettä tarpeen mukaan. Varmista, että irrotettavan keittoastian sisällä käytetään vähintään 250 ml nestettä. Jos käytät painekypsennystoimintoa, varmista, että höyrynpiston valitsin on "Seal" (suljettu) -asennossa.
Näytöllä "E7"	Monitoimikeitin pysäyttää kypsennysjakson. Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.
Näytöllä "EU"	Monitoimikeitin pysäyttää kypsennysjakson. Irrota monitoimikeitin pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.

VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

Vihjeitä ja vinkkejä Crock-pot® Turbo -monitoimikeittimesi käyttöön: Siirry Crock-pot®-verkkosivustolle osoitteessa www.crockpot.co.uk saadaksesi lisää reseptejä, vinkkejä, neuvoja ja paljon muuta.

Crock-pot® Turbo -monitoimikeittimellä voit valmistaa monenlaisia herkullisia aterioita, välipaloja ja jälkiruokia. Eri ruoat kypsyvät täydellisesti eri aikoina, joten joskus oikeiden kypsennysaikaohjeiden löytämiseen voi tarvita hieman kokeilua ja erehdyksiä.

- Käytä monitoimikeitintä käyttäessäsi Crock-pot® Turbo -monitoimikeittimen käyttöohjetta.
- Älä koskaan täytä keittoastiaa MAX-viivan yli.
- Älä jätä monitoimikeitintä pistorasiaan kytketyksi, kun sitä ei käytetä.
- Varmista, että monitoimikeitin pidetään käytön aikana kaukana kaapeista ja seinistä.
- Keittoastia on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan tässä monitoimikeittimessä. Älä käytä liedellä, mikroaaltouunissa tai uunissa.
- Mukana toimitettu höyrytsiritiliä on suunniteltu käytettäväksi tässä monitoimikeittimessä. Sen ei tulisi vahingoittaa keittoastian pintaa.
- Kun poistat kannen, käytä patalappua tarttuaksesi kannen kahvaan ja nosta se pois päin kehostasi, jotta höyry pääsee poistumaan.
- Aseta aina pannunalunen tai kattilanpidike keittoastian alle poistaaksesi sen lämmitysalustalta.
- Älä jätä höyrytsiritiliä veteen pitkäksi aikaa.

VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ HITAALE KYPSENNYKSELLE

Jos käytät hidaskypsennystä, voit käyttää ensin RUSKISTUS-/PAISTO-toimintoa, jonka avulla voit ruskistaa lihaa ja vihanneksia alussa, mutta myös sakeuttaa kastikkeita ja valmistaa kastiketta lopussa. Lihan ruskistaminen ennen hidasta kypsennystä ei ainoastaan anna ruoalle kaunista väriä, vaan se myös lukitsee mehut ja maut sekä pitää lihan mureana.

- Voit sakeuttaa pataruonan kypsennyksen lopussa käyttämällä RUSKISTUS-/PAISTO-toimintoa ja sekoittamalla pienen määrän maissijauhoa veteen. Anna kiehua matalalla lämmöllä ja sekoita, kunnes sakenee.
- Kun käytät HIDAS KYPSENNYS -toimintoa, varmista, että höyrynpiston valitsin on "Release" (open) -asennossa.
- Kun käytät HIDAS KYPSENNYS -toimintoa, monitoimikeitin ei palauta menetettyä lämpöä nopeasti, joten nosta kansi vain tarvittaessa tai jos reseptissä niin kehoitetaan tekemään. On suositeltavaa seurata hitaan kypsennyksen tuloksia koko kypsennysjakson ajan nostamalla kantta nopeasti ja tarkistamalla tilanne. Lihan ja vihannesten leikkaustapa ja paksuus voi vaikuttaa kypsennysaikaan.
- Ei ole epätavallista, että liha kypsyy nopeammin kuin juurekset. Tästä syystä suosittelemme pilkkomaan kaikki vihannekset samankokoisiksi pieniksi paloiksi. Liha voidaan leikata suuremmiksi paloiksi, koska jos se leikataan liian pieniksi, se hajoaa kypsennyksen ja mureuttamisen jälkeen.
- Hidas kypsennys vähentää, säilyttäen maut ja nesteet. Pidä tämä mielessä luodessa omia reseptejä, sillä et välttämättä tarvitse yhtä paljon nestettä kuin käyttäessäsi muita kypsennysmenetelmiä.

Lämpötila	Lämpötilasuositukset	Resepti-ideoita
Korkea	Käytä tätä asetusta resepteissä, jotka vaativat lyhyempiä kypsennysaikoja, yleensä 4–6 tuntia.	Ihanteellinen kastikkeille, chiliille, perunaruuille, juustoruuille, kanansiiville ja lihapullille kastikkeessa
Matala	Käytä tätä asetusta resepteille, jotka vaativat pidempiä kypsennysaikoja. Tätä asetusta käytetään resepteihin, jotka vaativat yleensä yli 8 tunnin kypsennysajan. Täydellinen vähemmän mureille lihapaloille.	Ihanteellinen vähemmän mureille lihapaloille, haudutetuille liharuuille, kuiville pavuille, keitoille ja pataruuille

VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ SOUS VIDE -KYPSENNYKSEEN

- Sous vide -kypsennys edellyttää, että kaikki elintarvikkeet on ensin suljettava vakuumipakkaukseen. Tähän voidaan käyttää FoodSaver® -pusseja ja vakuumitiivistimiä.
- Täytä keittoastia noin puolilleen suurempia ja raskaampia ruokia varten ja 2/3 täyteen kevyempiä ruokia varten. Varmista, että kaikki ruoka on täysin nesteen peitossa ennen kypsennystä.
- Täytä keittoastia lämpimällä vedellä, jotta haluttuun lämpötilaan kuumenemiseen kuluva aika lyhenee.
- Sous vide -kypsennyksen aikana kantta ei tarvitse lukita paikalleen; aseta se vain kattilan päälle, kun olet lisännyt ruoan ja höyryventtiili on avattu.
- Jos ruokaa ei aiota nauttia välittömästi, upota pussi jääveteen lämpötilan laskemiseksi nopeasti. Säilytä jääkaapissa, kunnes sitä tarvitaan, ja lämmitä ruoka ennen tarjoilua uudelleen, kunnes sen sisälämpötila on yli 75 °C (165 °F).
- Kun sous vide -kypsennys on valmis, voit halutessasi ruskistaa lihat maun parantamiseksi ja värin lisäämiseksi.

SOUS VIDE -KYPSENNYSOPAS

Ruoka	Suositeltu paksuus	Kypsennyslämpötila	Kypsennysaika
Naudanliha			
Filee, ulkofilee, entrecôte, T-luupihvi, kyljykset	2-5 cm	49°C tai korkeampi	1–1,5 tuntia
Yläpaisti, ulkopaisti, sisäpaisti	8–12 cm	56°C tai korkeampi	24 tuntia
Haudutuspihvi, häränhätä	2-5 cm	56°C tai korkeampi	8–10 tuntia
Lammas			
Paisti, filee, kyljykset, ribsit	4-6 cm	49°C tai korkeampi	1–2 tuntia
Olkapää, jalka, potka	8-10 cm	56°C tai korkeampi	8–10 tuntia
Sianliha			
Kyljykset, selkäfilee	2–4 cm	56°C tai korkeampi	4 tuntia
Vatsa, kylkiluut			
Siipikarja			
Kananrinta	3–5 cm	62°C	1–2 tuntia
Kanankoipi	3–5 cm	65°C	1–2 tuntia
Kanankoipi (Luun kanssa)	3-6 cm	82°C	1,5–3 tuntia
Ankanrinta	3–5 cm	64°C	2–4 tuntia
Kala			
Fileet	2–4 cm	50°C tai korkeampi	1 tunti
Kokonainen kala	4-6 cm	60°C	1–1,5 tuntia
Äyriäiset			
Katkaravut	1-3 cm	60°C	1 tunti
Hummeri	4-6 cm	60°C	1 tunti
Kampasimpukat	2–4 cm	60°C	1 tunti
Vihannekset			
Herkät vihannekset	1-5 cm	83°C tai korkeampi	1 tunti
Juurekset	1-5 cm	83°C tai korkeampi	1–1,5 tuntia

HUOLTO JA VAIHTO-OSAT

Jos laite ei toimi ja sen takuu on voimassa, palauta se ostopaikkaan vaihtotuotetta varten. Huomaa, että tuotteesta on esitettävä kelvollinen kuitti. Lisätukea saa ottamalla yhteyden asiakaspalveluun: +46 31 300 05 00. Ulkomaanpuhelimaksuja voidaan veloittaa. Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyden sähköpostilla: support@acreto.se

TAKUU

Säilytä kuitti, sillä sitä tarvitaan mahdollisia takuuseen liittyviä vaatimuksia varten.

Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

Vie laite takuuaikana, siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että se ei enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen vuoksi, takaisin ostopaikkaan yhdessä kassakuitin ja tämän takuun kopion kanssa.

Tämän takuun mukaiset oikeudet ja edut täydentävät lakisääteisiä oikeuksiasi, joihin tämä takuu ei vaikuta.

Lakisääteisten oikeuksien käyttäminen vikatapauksissa on maksutonta.

Ainoastaan alla mainitulla Newell-yhtiöllä ("Newell") on oikeus muuttaa näitä ehtoja.

Newell sitoutuu takuuaikana maksutta korjaamaan tai vaihtamaan laitteen tai sen osan, joka ei toimi asianmukaisesti, edellyttäen, että:

- ilmoitat ongelmasta viipymättä ostopaikkaan tai Newellille; ja
- laitetta ei ole muutettu millään tavalla tai sitä ei ole vahingoitettu, käytetty väärin, korjattu tai muutettu muun kuin Newellin valtuuttaman henkilön toimesta.

Tämä takuu ei kata vikoja, jotka johtuvat epäasianmukaisesta käytöstä, vahingoittumisesta, väärinkäytöstä, käytöstä väärinlaisella jännitteellä, luonnonvoimista, tapahtumista, joihin Newell ei voi vaikuttaa, muun kuin Newellin valtuuttaman henkilön suorittamasta korjauksesta tai muutoksesta tai käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Lisäksi tämä takuu ei kata normaalia kulumista, mukaan lukien, mutta ei rajoittuen, pienet värimuutokset ja naarmut.

Tämän takuun mukaiset oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa, eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yleiseen käyttöön.

Jos laitteeseesi sisältyy maakohtainen takuu tai takuuseen liittyvä lisäys, tutustu sen ehtoihin.

Takuun tai takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun jälleenmyyjään saadaksesi lisätietoja.

Tämä laite on merkitty EU-direktiivin 2012/19/EU mukaisesti yliväivätyksen symbolilla. Merkintä ilmoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana käytön jälkeen. Laitteen käyttäjä on velvollinen viemään sen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteelle. Keräyspisteitä ovat muun muassa: tällaisten laitteiden tukku- ja vähittäismyyjät sekä jätteenkeräystoimintaa harjoittavat kunnalliset organisaatioyksiköt. Sähkö- ja elektroniikkalaiteromun oikeaoppinen käsittely auttaa välttämään ihmisten terveydelle ja ympäristölle haitallisia seurauksia, jotka johtuvat vaarallisten komponenttien ja laitteiden virheellisestä varastoinnista ja käsittelystä.

Jos sinulla on kysyttävää tämän takuun mukaisista vaateista, ota yhteyttä osoitteeseen:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Puola

Espanja: 0900 81 65 10

Ranska: 0805 542 055

Iso-Britannia 0800 028 7154

Kaikkien muiden maiden osalta soita numeroon +44 800 028 7154.

Kansainvälisiä hintoja voidaan soveltaa.

Voit myös lähettää sähköpostia osoitteeseen CrockpotEurope@newellco.com



TIETOA ENERGIAN KULUTUKSESTA JA VIRTATEHOKKUUDEN HALLINNASTA:

Virrankulutus valmiustilassa: Kun laite ei suorita ensisijaista toimintoaan, se kuluttaa enintään 0,6 W tehoa.

Virranhallinta: Laitteessa on automaattinen virranhallintatoiminto ja se siirtyy automaattisesti valmiustilaan 20 minuutin kuluttua.

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

ADVARSEL: MANGLENDE OVERHOLDELSE AF VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER KAN MEDFØRE ALVORLIGE PERSONSKADER, HERUNDER FORBRÆNDINGER FRA VARMT INDHOLD ELLER MATERIELLE SKADER.

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for personskade, brand og elektrisk stød, herunder følgende:

1. LÆS ALLE INSTRUKTIONER, FØR DE BRUGER DETTE PRODUKT. Opbevar denne manual til reference. GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR BRUG.
2. Dette apparat må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Rengøring og vedligeholdelse udført af brugeren må ikke udføres af børn.
3. **ADVARSEL:** For at beskytte mod elektrisk stød og produktskade må der ikke tilberedes mad direkte i varmebasen. Tilbered kun i den medfølgende aftagelige gryde.
4. **ADVARSEL** – Risiko for personskade: Forkert brug af apparatet kan medføre personskade, elektrisk stød eller skade på apparatet. Brug altid apparatet i overensstemmelse med instruktionerne. Brug ikke tilbehør, påsætninger eller reservedele, som ikke anbefales af producenten.
5. Tilslut eller tænd ikke Multi-Cookeren uden, at gryden er sat i.
6. Betjen ikke Multi-Cooker uden mad eller væske i gryden.
7. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før dele sættes på eller tages af, og før rengøring. Lad apparatet køle af, før dele sættes på eller tages af, og før rengøring. For at afbryde skal enhver kontrol drejes til OFF, og derefter skal netledningen trækkes ud af stikkontakten. Frakobl ikke ved at trække i ledningen.
8. Denne Multi-Cooker skal placeres i en stabil position med håndtagene placeret, så spild af væsker undgås.
9. **ADVARSEL:** Vær forsigtig, når De løfter og fjerner låget efter tilberedning. Vip altid låget væk fra Dem, da damp er varmt og kan medføre alvorlige forbrændinger. Placer aldrig ansigtet over Multi-Cookeren. Det anbefales, at forbrugeren bruger en ovenhandske, når låget fjernes, for at reducere risikoen for forbrændingsskader.
10. Dette apparat genererer varme og varmt indhold under brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller drejeknapper.
11. Varmebasen udsættes for restvarme efter brug. Rør ikke ved varmebasen efter en tilberedningscyklus. Lad den køle af, før den håndteres.
12. **FORSIGTIG** – Varm overflade: Varmeelementet og de tilstødende overflader bliver varme under brug og kan forblive varme i nogen tid, efter at apparatet er slukket. Undgå at røre ved varme overflader. Lad apparatet køle tilstrækkeligt af, før det rengøres eller opbevares. Varmebasen og apparatet genererer varme under brug og er udsat for restvarme fra tilberedningscyklussen. Rør ikke ved varmebasen umiddelbart efter, at stentøjsgryden er taget af. Lad den køle af, før den håndteres.
13. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når et apparat, der indeholder varme væsker, flyttes. Brug ikke låget til at bære Multi-Cookeren.
14. Flyt ikke Multi-Cookeren, og dæk den ikke til, mens den er i drift.

PLACERINGSFORANSTALTNINGER

15. **ADVARSEL:** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparatet og ledningen væk fra børn. Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af bordpladen, og brug aldrig en stikkontakt under bordpladen. Se de særlige instruktioner for strømledninger. Hold børn væk fra området, når De åbner produktet efter tilberedning, da varm væske kan spildes og forårsage alvorlige forbrændinger.
16. For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller apparatet ikke placeres i eller nedsænkes i vand eller anden væske. Undgå spild på strømledningens stikforbindelse. Brug ikke noget apparat med en beskadiget ledning eller stikprop, eller efter at apparatet har fungeret forkert eller er blevet beskadiget på nogen måde. Forsøg ikke at udskifte eller splejse en beskadiget ledning. Returner apparatet til producenten (se garantien) til undersøgelse, reparation eller justering.
17. Anbring ikke på eller i nærheden af våde overflader eller varmekilder såsom en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
18. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
19. Sæt altid først strømledningen helt ind i Multi-Cookeren (kun modeller med aftagelig ledning), og sæt derefter

ledningen i stikkontakten.

20. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet eller komme i kontakt med varme overflader.
21. Må ikke anvendes sammen med en programmer, timer, trådløs stikadapter, stikkontakt eller lignende, der muliggør fjernstyring.
22. Brug ikke dette apparat til andet end det tilsigtede formål. Forkert brug kan forårsage skader. Dette apparat er ikke beregnet til friturestegning af fødevarer.
23. Kun beregnet til brug på køkkenbordet i hjemmet. Hold 6 tommer (152 mm) fri fra væggen og på alle sider. Brug altid apparatet på en tør, stabil og plan overflade.
24. Må ikke anvendes udendørs eller til kommercielle formål.
25. Brugen af tilbehørsdele, der ikke anbefales af apparatets producent, da disse kan medføre personskader.
26. Brug ikke gryden til opbevaring af mad, og sæt den ikke i fryseren.
27. Enhver reparation skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.
28. Apparatet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Ved slutningen af sin levetid skal apparatet afleveres korrekt til et indsamlingssted til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved indsamling og genanvendelse af gamle apparater yder De et vigtigt bidrag til bevarelsen af vores naturressourcer og sikrer en miljømæssigt forsvarlig og sund bortskaffelse.
29. **Advarsel:** Undgå spild på stikket.
30. Efter tilberedning af kød med skind (f.eks. oksetunge), som kan svulme op under tryk, må kødet ikke prikkes, mens skindet er opsvulmet; du kan blive skoldet.
31. Når der tilberedes dejagtig mad, skal kogerens rystes forsigtigt, før låget åbnes, for at undgå, at maden slynges ud.
32. Før hver brug skal du kontrollere, at ventilerne ikke er blokerede. Se brugsanvisningen.
33. Anvend kun producentens reservedele i overensstemmelse med den relevante model. Anvend især en beholder og et låg fra samme producent, som er angivet som kompatibel.
34. Den ekstra trykafslætningsanordning (engangs-trykafslætning) på produktet kan ikke betragtes som en sikkerhedsanordning.

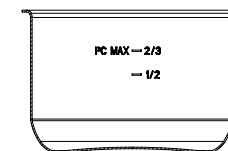


ADVARSEL: VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER TIL TRYKKOGNING

LÆS ALLE DE VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR TRYKKOGNING, FØR DE BRUGER TRYKKOGNINGSFUNKTIONEN. Gem denne manual til senere brug.

ADVARSEL: MANGLENDE OVERHOLDELSE AF VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER KAN RESULTERE I ALVORLIGE PERSONSKADER, HERUNDER FORBRÆNDINGER FRA VARMT INDHOLD ELLER SKADE PÅ EJENDOM.

35. Brug ikke trykkogerfunktionen til trykfritering med olie.
36. **ADVARSEL:** Dette apparat tilbereder under tryk, når der anvendes trykkogningsfunktioner. Forkert brug kan medføre skoldningsskader. Sørg for, at enheden er korrekt lukket, før den anvendes i trykkogningstilstand.
37. **ADVARSEL:** Fyld ikke enheden over den maksimale påfyldningslinje ved 2/3 fuld. Ved tilberedning af fødevarer, der udvider sig under tilberedningen, såsom ris eller tørrede grøntsager, må enheden ikke fyldes over det anbefalede niveau ved 1/2 fuld. Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af dampudløbsventilen og udvikling af for højt tryk. Følg alle madlavnings- og opskriftsinstruktioner.



38. Fødevarer, der udvider sig under tilberedningen (f.eks. ris), bør aldrig gå over 1/2-mærket.

BEMÆRK: Multi-Cookeren kan ikke trykkoge uden væske. Sørg for, at der anvendes mindst 1 kop (250 ml) væske i den aftagelige gryde.

39. Tjek altid flydeventilen og dampudløsningsventilen for tilstopning før brug. Rengør efter behov.

40. **ADVARSEL:** For at reducere risikoen for personskade som følge af for højt tryk skal lågets tætningspakning kun udskiftes som anbefalet af producenten. Se pleje- og rengøringsinstruktionerne.
41. **ADVARSEL:** Placer Multi-Cookeren, så dampudløsningsventilen er placeret væk fra kroppen. Placer aldrig nogen del af kroppen, herunder ansigt, hænder og arme, over dampudløsningsventilen. Damp kan medføre alvorlige forbrændinger.
42. Dæk ikke dampudløsningsventilen og/eller bobberventilen til eller bloker dem med en klud eller andre genstande.
43. **ADVARSEL:** Efter trykkogning må trykkogeren ikke åbnes, før enheden er afkølet, og alt indvendigt tryk er blevet frigivet, og flydeventilen er helt faldet ned. Hvis låget er svært at fjerne, indikerer det, at kogegryden stadig er under tryk – TVING IKKE LÅGET OP. Ethvert tryk i kogerens kan være farligt. Se afsnittet UDLØSNING AF TRYK VED SLUTNINGEN AF TILBEREDNINGEN. Forsøg på at åbne apparatet under tryk kan føre til pludselig frigivelse af varmt indhold og kan forårsage forbrændinger, personskade og/eller materielle skader.
44. Modeller med drejetimer: hvis timeren ikke tæller korrekt ned, efter at apparatet har nået tryk, skal apparatet tages ud af stikkontakten, vente til det er kølet af og/eller frigive dampen, før det åbnes. Produktet kan blive beskadiget.
45. Vær opmærksom på, at visse fødevarer, såsom æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornprodukter, splitærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti, kan skumme, danne skum og sprøjte samt tilstoppe trykløsningsanordningen (Steam Release Valve). Opskrifter, der bruger disse fødevarer, skal følges nøje for at undgå problemer.
46. Brugen af dele, tilbehør eller påsætninger, som ikke anbefales af producenten, kan medføre risiko for personskade, brand og/eller materielle skader.

GEM DISSE INSTRUKTIONER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

BEMÆRKNINGER

- Nogle bordplader og bordoverflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som genereres af visse apparater. Anbring ikke den opvarmede Multi-Cooker på et færdigbehandlet træbord. Vi anbefaler at placere en varmebestandig mat eller en grydeunderlag under Multi-Cookeren for at forhindre mulig skade på overfladen.
- Under den første brug af dette apparat kan der forekomme en let røg og/eller lugt. Dette er normalt for mange varmeapparater og vil ikke forekomme igen efter nogle få anvendelser.
- Udvis forsigtighed, når De placerer Deres gryde på en keramisk eller glat glas-kogeplade, bordplade, bord eller anden overflade.
Det kan ridse nogle overflader, hvis der ikke udvises forsigtighed. Anbring altid varmebestandig beskyttende polstring under gryden, før det placeres på et bord, en bordplade eller en anden overflade.
- Dampudslip fra lågets kant kan forekomme under tryksætning.

SÆRLIGE INSTRUKTIONER FOR STRØMLEDNING

- Der medfølger en kort strømforsyningsledning for at reducere risikoen for, at en person eller et kæledyr vikler sig ind i eller snubler over en længere ledning.

INSTRUKTIONER FOR STRØMLEDNING:

En kort strømforsyningsledning anvendes for at reducere risikoen for, at den gribes af børn, vikler sig ind i noget eller udgør en snubelfare som en længere ledning.

CROCK-POT® TURBO MULTI-COOKER-KOMPONENTER

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| A Strømledning | N Strømledningens port |
| B Kontrolpanel | UNDERSIDEN AF LÅGET |
| C Varmebase | O Pakningsfastgøringsring |
| D Låsestift til låg | P Dampudløsningsventildæksel |
| E Låg-håndtag | Q Flyderventil |
| F Låg | R Tætningspakning |
| G Dampdiffusionshætte | S Plastske |
| H Kogegryde | T Dampstativ |
| I Dampudløserknop | |
| J Flyderventil | U Tidsvalgsknapper |
| K Displayskærm | |
| L Dampudløsningsventil | |
| M Kondensopsamler | |

LÆR DIN CROCK-POT® TURBO MULTI-COOKER AT KENDE

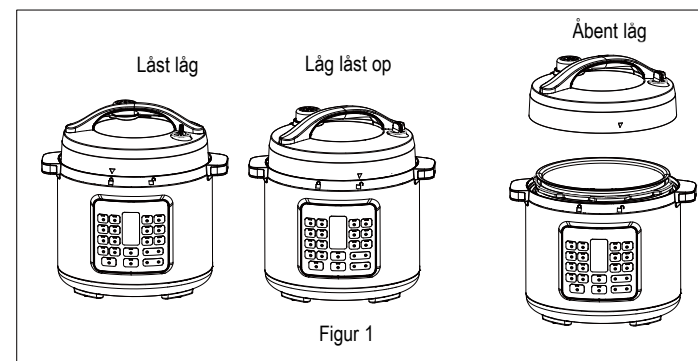
- LÆS ALLE DE VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR TRYKKOGNING, FØR DE BRUGER TRYKKOGNINGSFUNKTIONEN.** Gem denne manual til senere brug.
ADVARSEL: MANGEL PÅ OVERHOLDELSE AF VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER KAN MEDFØRE ALVORLIGE PERSONSKADER, HERUNDER FORBRÆNDINGER FRA VARMT INDHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER
- Trykkogning er en ideel måde at tilberede hurtige, velsmagende måltider på. Trykkogning er en metode til at tilberede mad i væske (vand, bouillon, vin osv.) i en forseglet gryde. Den forseglede Multi-Cooker holder på dampen og opbygger tryk, hvilket hæver temperaturen på væsken inde i gryden over kogepunktet. Den forhøjede temperatur i væsken og dampen medfører kortere tilberedningstider.
- HØJ trykindstilling** er 65 kPa (9,4 PSI). Den er velegnet til en bred vifte af fødevarer.
- Lavt tryk-indstilling** er 40 kPa (5,8 PSI). Den er mere velegnet til sarte fødevarer som kyllingefileter, fisk og visse grøntsager.
- TURBO-trykindstilling** er 110 kPa (15,9 PSI). Den er velegnet til en bred vifte af fødevarer såsom større kødstykker, der kan være seje, supper, chili, hel kylling. For at opnå de bedste resultater bør sarte fødevarer såsom hvid ris ikke tilberedes på turboindstillingen.
- Indstilling for HOLD VARM:** Når tilberedningstiden er afsluttet, skifter Multi-Cooker automatisk til indstillingen HOLD VARM for at forhindre overkogning og holde den tilberedte mad varm indtil servering - perfekt til travle familier, dem på farten og dem, der har brug for fleksible måltidstider. Denne indstilling er ikke varm nok til at tilberede mad og bør kun bruges til at holde tilberedt mad varm til servering.
- Ideelle måltider til trykkogning:** Supper, bouilloner, gryderetter, saucer (f.eks. pastasauce), kød, ris, faste grøntsager (rødbeder, kartofler) og desserter (f.eks. budding).
- Kapacitet:** Fyld aldrig gryden over MAX-linjen. Fødevarer, der udvider sig under tilberedning, må aldrig overstige 1/2-mærket. Multi-Cookeren kan ikke trykkoge uden væske. Sørg for, at der anvendes mindst 1 kop (250 ml) væske i den aftagelige gryde.
- Trykket vil ikke opbygges, hvis dampudløserknappen ikke er drejet til Seal -positionen.
- Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af dampudløbsventilen og udvikling af for højt tryk.
- Pakningen og ventilerne kan fjernes for rengøring.
- Når trykket stiger, må låget ikke åbnes. Sikkerhedssensorer sikrer, at trykket forbliver inden for det indstillede område.
- Dampudløserknappen er designet til at holde hånden væk fra dampudløsningsventilen. Se instruktionerne for UDLØSNING AF TRYK VED SLUTNINGEN AF TILBEREDNINGEN.

14. Trykkogning-funktionerne kræver væske for at fungere. Hvis der ikke er tilstrækkelig væske i gryden, vises der en fejl på displayet. Se FEJLKODE-skemaet.
 15. Ved afslutningen af tilberedningen må låget ikke åbnes, før alt trykket er frigivet, og flydeventilen er faldet helt ned. FORCER IKKE LÅGET OP. Dette kan gøres ved hjælp af den naturlige trykkudligningsmetode eller den hurtige trykkudligningsmetode, som er beskrevet.
 16. Dampdiffusionshætten er designet til at hjælpe med at sprede dampen, når trykket frigives fra Multi-Cookeren. Hætten skal trykkes på plads på låget for at omslutte dampudløbsventilen, før multikogerens tryksatte funktioner anvendes. Vi anbefaler altid at bruge hætten ved madlavning med TURBO PRESSURE-funktionen.
 17. Tidsvalgsknapperne (+ og -) bruges til at indstille tilberedningstiden. For at gå frem langsomt skal De blot trykke på knappen + eller - og slippe den. For at komme hurtigt frem, skal De trykke på og holde + eller - knappen nede. Hvis den ønskede tid er overskredet, skal De blot trykke på den modsatte pileknap for at vende tilbage til den ønskede tid.
- BEMÆRK:** Timeren kan vælges for alle programmer undtagen Sterilisér og kan ændres når som helst under tilberedningen ved at trykke på START/STOP (▷×) og vælge en ny funktion.
18. TEMP/PRESSURE-knapperne (+ og -) kan bruges til at vælge det ønskede tilberedningstryk (Hi eller Lo). Hver forudindstillet tilberedningsindstilling vælger automatisk det optimale tryk for den pågældende indstilling, men det kan vælges manuelt med denne knap. Se Madlavningsguiden for tilgængelige justeringer.
 19. TURBO PRESSURE-knappen bruges til at reducere tilberedningstiden med 85%*. TURBO PRESSURE-funktionen er ikke kompatibel med traditionelle ikke-tryksatte funktioner. (*vs. ved madlavning med indstillingerne Højtryk)
 20. TEMP/PRESSURE-knapperne (+ og -) kan anvendes til at vælge den ønskede temperatur. For at gå frem langsomt skal De trykke på knappen + eller - og derefter slippe den. For at komme hurtigt frem, skal De trykke på og holde +/- knappen nede. Se Madlavningsguiden for tilgængelige justeringer.
 21. START/STOP (▷×)-knappen starter og stopper en tilberedningsfunktion. Det skal trykkes ned for at skifte fra en tilberedningsfunktion til en anden, efter at tilberedningen er begyndt.
 22. Displayskærmen viser, hvor meget længere maden skal tilberedes fra den valgte tid i timer og minutter, når Multi-Cookeren er forvarmet. Mens Multi-Cookeren forvarmes, vil displayet vise "HEAT". Statuslinjen vil også gradvist lyse op, og når alle 5 lys er tændt, indikerer dette, at den ønskede temperatur/tryk er nået.

Besøg Crock-pot®-webstedet på www.Crockpot.co.uk for yderligere oplysninger, tips, råd og opskrifter.

SÅDAN BRUGER DE DERES CROCK-POT® TURBO PRESSURE MULTI-COOKER

1. **LÆS ALLE DE VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG INSTRUKTIONER FOR TRYKKOGNING, FØR DE BRUGER TRYKKOGNINGSFUNKTIONEN.** Gem denne manual til senere brug.
- ADVARSEL:** MANGLENDE OVERHOLDELSE AF VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER KAN RESULTERE I ALVORLIGE PERSONSKADER, HERUNDER FORBRÆNDINGER FRA VARMT INDHOLD ELLER SKADE PÅ EJENDOM.
2. Fjern al emballage, papir og pap (herunder alt, der måtte befinde sig mellem gryden og varmebasen). Læs og gem dokumentationen, og sørg for at læse service- og garantioplysningerne.
3. Fjern låget ved at dreje det mod uret for at låse op, og juster ▼ med ■. Fjern tætningspakningen fra låget, og vask pakningen og låget i varmt sæbevand. Tør tætningspakningen og låget grundigt, før tætningspakningen sættes fast på låget. Sørg for, at tætningspakningen er glat og sikkert placeret i pakningsholderen. Hvis tætningspakningen ikke er i den korrekte position, vil låget ikke kunne danne en tæt forsegling og vil ikke kunne opbygge tryk.
4. Fjern kogegryden og kondensopsamlere og vask i varmt, sæbevand. Tør grundigt, før den sættes tilbage i Multi-Cookeren.
5. Tilsæt ønskede ingredienser til gryden. Placer låget oven på Multi-Cookeren, og juster ▼ med ■. For at låse, drej mod uret, så ▼ flugter med ■.



6. Sæt den medfølgende strømledning i strømledningsporten på Multi-Cookeren.
7. Sæt den anden ende af strømledningen i en stikkontakt.
8. Vælg den tilberedningsfunktion, De ønsker at bruge.
9. START/STOP (▷×)-knappen og tiden på skærmen vil blinke.
10. Vælg den ønskede temperatur og det ønskede tryk ved hjælp af TEMP/PRESSURE-knapperne + og - (hvis relevant). Se venligst til tilberedningsguidens tabel for anbefalinger vedrørende tid og temperatur.
11. Tryk på START/STOP (▷×)-knappen. Ved trykkogningsfunktioner vil ordet "HEAT" blive vist på displayet under forvarmning. Når Multi-Cookeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstid på displayet, og alle 5 lys på statuslinjen vil være tændt.
12. **BEMÆRK:** For trykkogning-funktioner kan den gennemsnitlige forvarmningstid variere afhængigt af mængden og temperaturen af den mad, der tilberedes. Dette kan variere fra 5-30 minutter.
13. Denne Multi-Cooker giver dig mulighed for at udsætte starten på Deres madlavning, så tilberedningen er færdig. Når De har brug for det for det. Se venligst afsnittet om tidsforsinkelse i brugsanvisningen.
14. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, vil Multi-Cookeren bippe igen og automatisk skifte til indstillingen HOLD VARM. Displayskærmen vil derefter skifte fra tilberedningstiden til en ny timer, der vil tælle op til 4:00 (4 timer), eller indtil De trykker på START/STOP (▷×)-knappen. Efter 4 timer i indstillingen HOLD VARM vil Multi-Cookeren slukke.
15. For at afslutte en tilberedningsfunktion når som helst skal De trykke på START/STOP (▷×) knappen.

16. Når tilberedningen er afsluttet, skal Multi-Cookerens stik tages ud af stikkontakten, og der skal ventes, indtil den er helt afkølet, før rengøring påbegyndes.
- i. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, vil multicookeren bippe og automatisk skifte til indstillingen HOLD VARM. Displayskærmen vil derefter skifte fra tilberedningstiden til en ny timer, der vil tælle op til 4:00 (4 timer), eller indtil De trykker på START/STOP (>X)-knappen. Efter 4 timer i indstillingen HOLD VARM vil multicookeren gå i standbytilstand, og displayet vil lyse med fire streger (----).

BEMÆRK: Sørg altid for, at maden er fuldt tilberedt, før den indtages.

TIP:

1. Indstillingerne for trykkogning findes i tabellen i madlavningsguiden
2. Hvis låget ikke er lukket korrekt, eller hvis dampudløserknappen ikke står i "Seal" -positionen, kan Multi-Cookeren ikke opbygge tryk, og en FEJL-meddelelse vises på displayet. Sørg for, at tætningspakningen er placeret jævnt i låget. Se FEJLKODER-diagrammet
3. Det er almindeligt, at der frigives noget damp gennem flyderventilen under tilberedningscyklussen. Dette er en del af enhedens normale drift.

BEMÆRK: Multi-Cookeren kan ikke trykkoge uden væske. Sørg for, at der anvendes mindst 1 kop (250 ml) væske i den aftagelige gryde.

ADVARSEL: Under tilberedningen vil der opbygges damp i Multi-Cookeren, så brug en ovnhandske, når De løfter låget, for at beskytte dine hænder.

BRUG AF DEN MANUELLE FUNKTION TIL TRYKKOGNING

Denne funktion giver brugeren mulighed for at vælge sin egen trykkogningstid fra 1 minut til 4 timer med et temperaturvalg på Lav eller Høj og mulighed for at bruge TURBO PRESSURE. Dette er særligt velegnet til de brugere, som ønsker at trykkoge fødevarer, der ikke er dækket af vores andre tilberedningsfunktioner. Dette giver også brugeren større mulighed for at finde opskrifter fra en bred vifte af kilder. Følg venligst vores retningslinjer for trykkogning.

BRUG AF TURBO-TRYK-FUNKTIONEN

TURBO PRESSURE-funktionen reducerer den valgte tilberedningstid med 85%. TURBO PRESSURE-funktionen kan bruges med indstillingerne RIS/KORN, BØNNER/CHILI, KØD, FJERKRÆ, DAMP, SUPPE/GRYDERET og MANUEL.

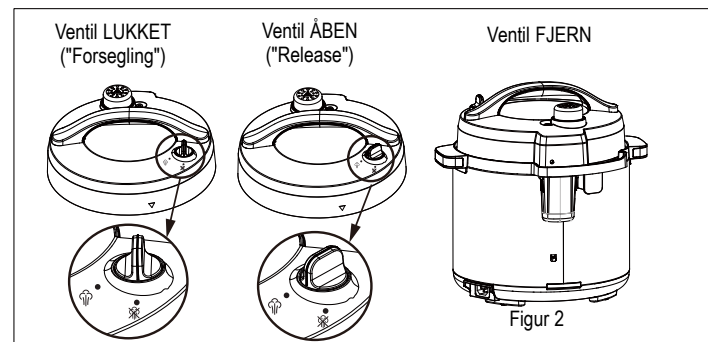
1. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, og juster tiden og trykket efter behov.
2. Tryk på TURBO PRESSURE-knappen. Tiden på displayet vil blive reduceret med 85 %, og 'turbo' vil blive vist på skærmen. Hvis det er nødvendigt, kan tilberedningstiden justeres yderligere, så den passer til dine præferencer.
3. Tryk på START/STOP (>X) for at begynde tilberedningen.
4. Når tilberedningstiden er afsluttet, vil Multi-Cookeren bippe og automatisk skifte til indstillingen HOLD VARM. Sørg altid for, at maden er fuldt tilberedt, før den indtages.

BEMÆRK: Funktionen TURBO PRESSURE kan ikke anvendes med ikke-tryksatte (traditionelle) indstillinger, eller når Multi-Cookeren er indstillet til lavt tryk.

*vs. ved madlavning med indstillingerne for højt tryk.

UDLØSNING AF TRYK VED SLUTNINGEN AF TILBEREDNINGEN

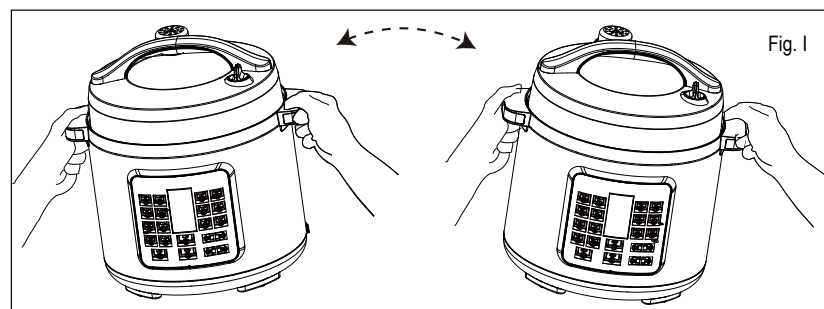
- A. Metode til naturlig trykdudligning: Efter tilberedningscyklussen er afsluttet, skal Multi-Cookeren lade trykket slippe naturligt gennem flydeventilen. Enheden vil gradvist køle ned af sig selv. Vent mindst 10 minutter efter tilberedningen er afsluttet. Hvis der anvendes en større mængde mad og væske, kan dette tage op til 20 minutter. Og drej derefter dampudløserknappen til positionen "Release". (se Figur 2). Anbring aldrig nogen del af Deres hånd eller krop over dampudløbet oven på ventilen, da dampen er meget varm og kan skolde huden. Trykket er blevet frigivet, når der ikke længere slipper damp ud fra ventilen, og flydeventilen er faldet ned. Først da er det sikkert at fjerne låget og servere maden. Når De løfter låget, skal De bruge en ovnhandske for at beskytte Deres hænder.
- B. Metoden til hurtig trykdudløsning skal anvendes med forsigtighed: Drej dampudløserknappen til indstillingen "Release" (se figur 2). Damp vil hurtigt blive frigivet fra dampudløsningsventilen. Anbring ikke nogen del af Deres hånd eller krop over dampudløbet øverst på ventilen, da dampen er meget varm og kan skolde huden. Brug denne metode med forsigtighed ved tilberedning af flydende ingredienser såsom gryderetter, supper, bouillon, bønner og bælgfrugter. Brug aldrig denne metode, når De tilbereder ris, da ris har en tendens til at være meget sarte. Naturlig trykdudløsning anbefales til disse typer fødevarer for at forhindre, at væske lækker under trykdudløsning. Trykket er blevet frigivet, når der ikke længere slipper damp ud fra ventilen, og flydeventilen er faldet ned. Først da er det sikkert at fjerne låget og servere maden. Når De løfter låget, skal De bruge en ovnhandske for at beskytte Deres hænder.



ADVARSEL: Der kan dannes luftbobler ved trykkogning af fødevarer med et højt fedtindhold (såsom kød med synligt fedt eller fjerkræ med skind og synligt fedt) eller tykkere fødevarer (såsom gryderetter, saucer, kraftige supper, tørrede bønner, linser og kornsorter såsom ris og byg). Selv efter at alt tryk er blevet frigivet, kan luftboblerne stige op til overfladen, når låget åbnes, medmindre de er blevet spredt på forhånd. Hvis luftboblerne ikke er spredt, kan varm mad sprøjte ud af multicookeren, hvilket kan forårsage alvorlige forbrændingsskader.

1. For at sprede luftboblerne, følg disse trin:

- a. Kontrollér, at trykket er blevet udløst (trykket er blevet udløst, når der ikke længere slipper damp ud fra ventilen, og flyderventilen er faldet ned). Derefter skal multicookeren forsigtigt vippe fra side til side, før låget åbnes. For at vippe, tag fat i håndtagene og vip komfuret til venstre, så højre side af kogeapparatet løfter sig 5 cm fra bordet. Vip derefter til højre, så venstre side af komfuret løfter sig 5 cm fra bordpladen (Fig. 1).
- b. Gentag én gang. Kontrollér, at flyderventilen stadig er nede, før De forsøger at åbne låget.



- **ADVARSEL:** Tving ikke låget op. Hvis den ikke åbner let, betyder det, at Multi-Cookeren stadig er under tryk. Indholdet er under ekstremt tryk.
- Under tilberedning vil der opbygges damp i Multi-Cookeren, så når låget løftes, skal der anvendes en køkkenhandske eller grydelap for at beskytte hånden.
- For at forhindre sug, når låget fjernes eller fastgøres, skal dampudløbsventilen drejes til positionen "Release" (åben).
- Dampen, der udledes fra dampudløsningsventilen, er varm. Hold ansigt og hænder væk fra ventilerne, når dampen udledes, for at undgå risiko for personskade.

SÅDAN BRUGES TIDSFORSINKELSEN

Denne Multi-Cooker giver dig mulighed for at udsætte starten på Deres madlavning, så tilberedningen er færdig, når De har brug for det.

BEMÆRK: Funktionen DELAY er ikke tilgængelig på indstillingerne BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, SIMMER eller SOUS VIDE.

BEMÆRK: Brug ikke DELAY-funktionen, når opskriften indeholder letfordærlige ingredienser såsom kød, fisk, æg eller mejeriprodukter, da disse kan fordampe.

1. Juster multi-cookerens indstillinger.
2. Efter indstilling af tilberedningstiden skal De trykke på knappen DELAY. Knapperne DELAY og START/ STOP vil blinke, og "0:30" vil blinke på displayet for at angive, at Multi-Cookeren er ved at blive programmeret med forsinkelsesindstillingen.
3. Tryk på knapperne + og -, indtil de når det antal timer og minutter, som De ønsker, at tilberedningsprocessen skal udsættes (dvs. indstil den tid, De ønsker at udsætte tilberedningscyklussen).
4. Tryk på START/STOP (➤✕)-knappen for at starte forsinkelsesfunktionen. Timeren og DELAY-knappen vil stoppe med at blinke, mens START/STOP (➤✕)-knappen fortsat vil blinke. Dette vil indikere, at Multi-Cooker er indstillet på DELAY-indstillingen. Displayskærmen vil tælle ned forsinkelsestiden, indtil 0:00 er nået. Når 0:00 er nået, slukker DELAY-lampen, og START/STOP (➤✕)-lampen holder op med at blinke for at vise, at tidsforsinkelsen er afsluttet. Ordet "HEAT" vil vises på displayet, indtil multicookeren er fuldt tryksat. Når det valgte tryk er nået, begynder timeren at tælle ned.

Eksempel:

Kl. 16.00, og De ønsker at have en suppe tilberedt og klar om 2 timer til aftensmad kl. 18.00. De ønsker nu at indstille maskinen, så De er fri til at gøre andre ting.

Den forudindstillede funktion (hvis den ikke ændres) vil tilberede i 30 minutter ved højt tryk. Tiden til at opbygge tryk varierer afhængigt af luftfugtighed og vandtemperatur, men lad os antage, at det tager 15 minutter at opbygge tryk før tilberedning og 15 minutter at frigive tryk efter tilberedning. Derfor er den samlede tid 1 time.

For at have gryderetten klar kl. 18.00 skal De udsætte starten på tilberedningen med cirka 1 time

1. Tryk på SOUP
2. Displayskærmen vil blinke "0:30"
3. Tryk på knappen DELAY, og indstil til "1:00"
4. Tryk på START/STOP (➤✕)

LANGTIDSTILBEREDNING

LAV indstilling: Dette er velegnet til simring og langsom tilberedning. Anbefalede tilberedningstider på LOW er fra 6 til 8 timer.

HØJ indstilling: Dette er til hurtigere madlavning. Anbefalede tilberedningstider på HØJ er fra 2 til 4 timer.

HOLDE VARM-indstilling: Når tilberedningstiden er afsluttet, skifter Multi-Cooker automatisk til indstillingen HOLD VARM for at forhindre overkogning og holde den tilberedte mad varm indtil servering - perfekt til travle familier, dem på farten og dem, der har brug for fleksible måltidstider. Denne indstilling er ikke varm nok til at tilberede mad og bør kun bruges til at holde varm, tilberedt mad varm til servering.

BEMÆRK: Ved slow cooking er det ideelle fyldningsniveau for Deres ingredienser mellem 1/2- og 2/3-mærkerne. Fyld aldrig gryden over MAX-linjen.

På grund af dette apparats multifunktionalitet fungerer dets slow cooking-funktion på en lidt anden måde end almindelige Multi-Cookers. Hvis De anvender en opskrift til en Multi-Cooker af tilsvarende størrelse, kan det være nødvendigt at øge tilberedningstiden ved brug med denne model.

BRUG AF SLOW COOK-FUNKTIONEN

Funktionen SLOW COOK anvender ikke tryk i tilberedningsprocessen, men der kan opbygges noget tryk inde i enheden under tilberedningen. Når denne funktion anvendes, skal De sikre, at dampudløserknappen er i positionen "Release". Denne funktion vil tilberede på samme måde som standard slow cookers ved at bruge lavere temperaturer og længere tilberedningstider for at opnå møre, velsmagende måltider.

Placer Multi-Cookeren på en flad, plan overflade.

Placer gryden inde i varmebasen. Sæt Multi-Cookerens stik i en stikkontakt. The

Multi-Cookeren vil bippe, og displayet vil lyse op med fire streger (- - -).

1. Placer Deres mad og væske i den aftagelige gryde.
2. Placer låget på multicookeren, og juster ▼ med 🔒. For at låse, drej mod uret til den LÅSTE 🔒-position.
3. Drej dampudløserknappen til positionen "Release".

BEMÆRK: Selv om denne indstilling ikke anvender tryk i tilberedningsprocessen, kan der opbygges noget tryk inde i enheden under tilberedningen. Dette er grunden til, at det er vigtigt at holde dampudløserknappen i positionen "Release".

4. Tryk på knappen SLOW COOK, og juster tiden og temperaturen efter behov.
- BEMÆRK:** Se Madlavningsguiden for at finde mulige tids- og temperaturjusteringer.
5. Tryk på START/STOP (➤✕). Tiden vil begynde at tælle ned.
6. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, vil Multi-Cookeren bippe og automatisk skifte til indstillingen HOLD VARM. Displayskærmen vil derfor skifte fra tilberedningstiden til en ny timer, der vil tælle op til 4:00 (4 timer) eller indtil De trykker på START/ STOP (➤✕)-knappen. Efter 4 timer i indstillingen HOLD VARM vil Multi-Cookeren slukke.

TIP: SLOW COOK-indstillingerne findes i Madlavningsguiden.

ADVARSEL: Under langsom tilberedning kan der opbygges damp i Multi-Cookeren, så brug en køkkenhandske eller grydelap, når De løfter låget, for at beskytte Deres hånd.

MADLAVNINGSGUIDE

Tilberednings-funktion	Standardindstilling	Trykjusteringer	Temperatur-justeringer	Tilberedningstidsinterval
LANGTIDSTILBEREDNING	Høj temperatur / 4 timer	N/A	Lav-Høj	30 minutter – 20 timer
DAMP	Højt tryk / 10 minutter	Lav, Høj, Turbo	N/A	1 minut - 1 time
BRUN/SAUTÉ	Høj temperatur / 30 minutter	N/A	Lav-Høj	5 minutter - 30 minutter
SOUS VIDE	60°C / 1 time	N/A	24 -90°C	5 minutter - 24 timer
SIMRE	Lav temperatur / 15 minutter	N/A	Lav-Høj	5 minutter - 4 timer
HOLD VARM	Varm temperatur / 4 timer	N/A	Varm	30 minutter – 4 timer
KØD	Højt tryk / 35 minutter	Lav, Høj, Turbo	N/A	5 minutter - 2 timer
BØNNER/CHILI	Højt tryk / 20 minutter	Lav, Høj, Turbo	N/A	1 minut - 4 timer
RIS/GRYN	Højt tryk / 12 minutter	Lav, Høj, Turbo	N/A	3 minutter - 30 minutter
FJERKRÆ	Højt tryk / 35 minutter	Lav, Høj, Turbo	N/A	5 minutter - 2 timer
DESSERT	Lavt tryk / 10 minutter	Lav-Høj	N/A	5 minutter – 2 timer
SUPPE/GRYDERET	Højt tryk / 30 minutter	Lav, Høj, Turbo	N/A	5 minutter – 2 timer
MANUAL	Højt tryk / 30 minutter	Lav, Høj, Turbo	N/A	1 minut - 4 timer

BEMÆRK: Brug af TURBO PRESSURE-funktionen reducerer den valgte tilberedningstid med 85 %*. TURBO-TRYK-funktionen kan anvendes med indstillingerne DAMP, RIS/KORN (for de bedste resultater bør hvid ris ikke tilberedes på turboindstillingen), BØNNER/CHILI, KØD, FJERKRÆ, SUPPE/GRYDERET og MANUEL.

*vs. ved madlavning med indstillingen Højt tryk.

DAMPNING

STEAM-funktionen er perfekt til skånsom dampning af fisk og grøntsager. Den er forprogrammeret til at bruge tilberedningsindstillingen Højt tryk. Når der dampes, skal Dampningsristen anvendes.

Kapacitet: Når multicookeren anvendes med STEAM-funktionen, skal den maksimale væskemængde være lige under ristens tråde, så væsken ikke rører maden.

BEMÆRK: Enheden kan ikke trykkoge uden væske. Sørg for, at der anvendes mindst 1 kop (250 ml) væske i den aftagelige gryde.

BRUG AF DAMPFUNKTIONEN

LÆS ALLE DE VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR TRYKKOGNING, FØR DE BRUGER DAMPFUNKTIONEN Placer Multi-Cookeren på en flad, plan overflade.

ADVARSEL: MANGEL PÅ OVERHOLDELSE AF VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER KAN MEDFØRE ALVORLIGE PERSONSKADER, HERUNDER FORBRÆNDINGER FRA VARMT INDHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER

Placer gryden inde i varmebasen. Sæt Multi-Cookerens stik i en stikkontakt. Multi-Cookeren vil bippe, og displayet vil lyse op med fire streger (- - - -).

1. Tilsæt 1 kop (250 ml) vand i bunden af den aftagelige gryde, og indsæt kogegitteret. Sørg for, at vandet er lige under stativets tråde, så maden ikke rører vandet.
2. Placer maden på tilberedningsristen.
3. Placer låget på, og lås det ved at dreje det med uret til den LÅSTE -position.
4. Drej dampudløserknappen til positionen "Seal".
5. Tryk på STEAM-knappen, og juster tiden og temperaturen efter behov. BEMÆRK: Se Madlavningsguiden for at finde mulige justeringer af tid og tryk.
6. Når De har foretaget de ønskede justeringer, hvis nogen, skal De trykke på START/STOP (>X).
7. Multi-Cookeren skal opbygge tryk, før trykkogning kan begynde. Når multicookeren opbygger tryk, vises "HEAT" på displayet, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, vil "HEAT" forsvinde fra displayet, alle 5 lys på statuslinjen vil være tændt, og tiden vil begynde at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, vil Multi-Cookeren bippe og automatisk skifte til indstillingen HOLD VARM. Displayskærmen vil derfor skifte fra tilberedningstiden til en ny timer, der vil tælle op til 4:00 (4 timer) eller indtil De trykker på START/STOP (>X)-knappen. Efter 4 timer i indstillingen HOLD VARM vil Multi-Cookeren slukke.
9. STEAM-funktionen er en trykfunktion. Følg venligst instruktionerne for sikker dampudløsning i denne manual ved afslutningen af tilberedningscyklussen.

TIP: Se dampningsdiagrammet.

BEMÆRK: Noget damp vil slippe ud gennem dampudløsningsventilen, og kondens kan samle sig ved dampning med låget på.

ADVARSEL: Under tilberedningen vil der opbygges damp i multicookeren, så brug en køkkenhandske eller grydelap, når De løfter låget, for at beskytte Deres hånd.

DAMPNINGSSKEMA

Madvarer	Mængde	Mængde vand	Forberedelse før tilberedning	Tilberedningstid, minutter
Asperges	250 g	250 ml	Trim træagtige ender	2-5
Broccoli	300 g	250 ml	trim stilke	2-5
Rosenkål	400 g	250 ml	Skræl yderbladene, lad det være hele	4-6
Græskar	1 hel, 900 g-1 kg	250 ml	skær over på midten, fjern kernerne, skær i 6 skiver	7-10
Gulerødder	500 g	250 ml	skåret i 1 cm skiver	5-7
Blomkål	500 g	250 ml	skær i 5 cm store buketter	3-6
Majskolber	2	250 ml	fjern eventuelle yderste blade	3-6
Frosne grøntsager i store stykker	500 g	250 ml	tilbered fra frossen tilstand	3-6
Søde kartofler	900 g - 1 kg	250 ml	skræl og skær i store stykker	5-9
Kartofler, ideelle til kartoffelmos	900 g - 1 kg	250 ml	skræl og skær i store stykker	8-12
Æg	6	250 ml	hele i skal	7-10
Kyllingefilet	2-4 fileter	250 ml	krydr før tilberedning	6-10
Laks	2-4 fileter	250 ml	krydr før tilberedning	4-6
Rejer	225-500 g	250 ml	Krydring med skal efter ønske	6-8
Hummer	1-4 haler	250 ml	Krydring med skal efter ønske	4-10

BRUG AF BRUNINGS-/SAUTÉFUNKTIONEN

Denne indstilling tilbereder ikke under tryk. Det fungerer på samme måde som almindelig madlavning, idet det kræver tør varme og derfor ikke behøver låget. Brug ikke låget med denne funktion.

Placer Multi-Cookeren på en flad, plan overflade.

Placer gryden inde i varmebasen. Sæt Multi-Cookerens stik i en stikkontakt. Multi-Cookeren vil bippe, og displayet vil lyse op med fire streger (- - - -).

1. Vælg funktionen BROWN/SAUTÉ, og juster om nødvendigt tid og temperatur ved hjælp af knapperne TEMP/PRESSURE og TIME (+ og -).
2. Tryk på START/STOP (>X).
3. Når multicookeren forvarmer, vises "HEAT" på displayet. Når temperaturen er nået, og alle 5 lys på statuslinjen er tændt, begynder timeren at tælle ned. Brug plastiktænger til forsigtigt at lægge maden i den varme gryde.

BROWN/SAUTÉ kan anvendes til hver af følgende:

- A. Brun (svits) kød til gryderetter og supper. Bruning af kød før trykkogning og langsom tilberedning giver ikke blot maden en flot farve, men forseglar også safterne og smagen og holder kødet mørt.
- B. Sauter løg eller mirepoix (blanding af hakket løg, gulerod og selleri) samt mange andre fødevarer, som ofte anvendes i opskrifter til trykkoger og slow cooker. Sautering af løg muliggør karamellisering, hvilket bidrager til smag og farve i den færdige ret.

Kapacitet: Når Multi-Cookeren anvendes til at brune eller sautere, kan det være bedst at tilberede i portioner for at sikre, at maden bliver jævnt tilberedt.

RIS TILBEREDNING

LÆS ALLE DE VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR TRYKKOGNING, FØR DE BRUGER DAMPFUNKTIONEN Placer Multi-Cookeren på en flad, plan overflade.

ADVARSEL: MANGEL PÅ OVERHOLDELSE AF VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER KAN MEDFØRE ALVORLIGE PERSONSKADER, HERUNDER FORBRÆNDINGER FRA VARMT INDHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER

Ved tilberedning af ris skal De anvende funktionen RICE/GRAINS. Dette er egnet til alle typer ris, herunder hvid og/eller brun ris. RICE/GRAINS-funktionen tilbereder under tryk for hurtigere tilberedning.

Kapacitet: Da ris udvider sig under tilberedningen, må De ikke fylde gryden over 1/2-markeringen, når De bruger funktionen RICE/GRAINS.

BRUG AF RIS/KORN-FUNKTIONEN

Placer Multi-Cookeren på en flad, plan overflade.

Placer gryden inde i varmebasen. Sæt Multi-Cookerens stik i en stikkontakt. Multi-Cookeren vil bippe, og displayet vil lyse op med fire streger (- - -).

1. Mål den ønskede mængde ris.

BEMÆRK: 1 kop ukogt hvid ris = 2 kopper kogt hvid ris (cirka).

1 kop ukogt brune ris = 2 kopper kogte brune ris (ca.).

2. Placer den afmålte ris i en si, og vask risen grundigt under koldt vand. Vask, indtil vandet løber klart. Dette fjerner overskydende stivelse, hvilket hjælper med at opnå luftigere ris og forhindrer riskorn i at sidde fast i gryden. Skylning af risene reducerer ophobningen af stivelsesholdigt vand og bobler, som undertiden dannes omkring ventilafdækningen og låget, hvilket kan forårsage sprøjt fra dampudløsningsventilen.
3. Sørg for, at gryden er ren og tør, før de placerer den i varmebasen.
4. Læg den vaskede ris i gryden. Tilsæt den mængde vand, der skal bruges til Deres opskrift (Standardforhold – 1 kop rå ris : 1,5 kopper vand). Sørg for, at mindst 1 kop (250 ml) væske placeres i den aftagelige gryde.
5. Placer låget på, og lås det ved at dreje det med uret til den LÅSTE -position.
6. Drej dampudløserknappen til positionen "Seal" .
7. Tryk på knappen RICE/GRAINS, og juster tiden og trykket efter behov. **BEMÆRK:** Se Madlavningsguiden for at finde mulige justeringer af tid og tryk.
8. Når De har foretaget de ønskede justeringer, hvis nogen, skal De trykke på START/STOP (.
9. Multi-Cookeren skal opbygge tryk, før trykkogning kan begynde. Når multicookeren opbygger tryk, vises "HEAT" på displayet, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, vil "HEAT" forsvinde fra displayet, alle 5 lys på statuslinjen vil være tændt, og tiden vil begynde at tælle ned.
10. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, vil Multi-Cookeren bippe og automatisk skifte til indstillingen HOLD VARM. Displayskærmen vil derfor skifte fra tilberedningstiden til en ny timer, der vil tælle op til 4:00 (4 timer) eller indtil De trykker på START/STOP (-knappen. Efter 4 timer i indstillingen HOLD VARM vil Multi-Cookeren slukke.

TIPS:

1. Opbevar ikke ris i gryden i længere perioder på indstillingen HOLD VARM, da risen vil blive tør, og kvaliteten vil forringes. Brug den medfølgende plastikske til at røre i og servere risene. Brug ikke metalredskaber, da disse vil ridse non-stick-belægningen.
2. Da riskorn kan være sarte, skal De ved afslutningen af tilberedningen vente, indtil trykket frigives naturligt. Brug ikke metoden til hurtig trykløsning (se instruktionerne om metoden til naturlig trykløsning).
3. Standardforhold til tilberedning af ris – 1 kop ukogte ris : 1,5 kopper vand.

ADVARSEL: Under tilberedning vil der opbygges damp i Multi-Cookeren, så brug en køkkenhandske eller grydelap, når De løfter låget, for at beskytte Deres hånd.

Hvis maden sætter sig fast eller brænder på overfladen af gryden, så fyld den med varmt sæbevand og lad den trække i blød, før de rengør. Brug en gummi- eller nylonspatel til at fjerne genstridige rester. Hvis det er nødvendigt at rense, brug en ikke-slibende rengøringsmiddel og en nylonskurepude eller børste.

Selvom gryden er opvaskemaskinesikker, anbefaler vi håndvask for at bevare non-stick belægningen og undgå misfarvning af grydens yderside.

Hvis der dannes hvide pletter på overfladen af gryden, så lad den ligge i en opløsning af eddike eller citronsaft og varmt vand i 30 minutter. Skyl og tør.

BEMÆRK: Brug aldrig metalredskaber eller rengøringsmidler på gryden, da det kan resultere i ridser og beskadigelse af non-stick belægningen.

SOUS VIDE

SOUS VIDE-funktionen er perfekt til sous vide-tilberedning af lækkert mørt kød, fjerkræ, fisk og grøntsager. Sous vide-tilberedningsprocessen indebærer vakuumpakning af mad, nedsækning i vand opvarmet til en præcis temperatur og opretholdelse af denne temperatur i en periode for at opnå ensartede tilberedningsresultater.

SOUS VIDE-funktionen muliggør præcis temperaturkontrol og kan justeres i intervaller på 1 grad fra 24-90°C. Tilberedningstiden kan justeres efter behov fra 0:05-24:00 timer.

BEMÆRK: De skal bruge vakuumsforseglede poser for at kunne bruge denne funktion. FoodSaver® poser og systemer anbefales.

BRUG AF SOUS VIDE-FUNKTIONEN

Placer Multi-Cookeren på en flad, plan overflade og placer gryden inde i varmefoden. Sæt Multi-Cookerens stik i en stikkontakt. Multi-Cookeren bipper, og skærmen lyser op med 4 streger (---).

1. Til individuelle portioner af mad.
2. Tilsæt vand til det ønskede niveau, afhængigt af vægten/mængden af den mad, der skal tilberedes, og sørg for, at maden er helt nedsænket. Husk, at tilsætning af mad vil øge vandstanden i gryden.
3. Tryk på Sous Vide-knappen og juster temperatur og tid efter din præference.

BEMÆRK: Se Sous Vide-madlavningsguiden for vejledning om tilberedningstemperaturer og -tidspunkter.

4. Sæt låget ovenpå, det behøver ikke at være låst fast, åbn dampudløsningsventilen.
5. Tryk start/stop () og lad vandet varme op. Statusbjælken angiver, når opvarmning er i gang, og det blinkende display angiver, at der er brug for yderligere tid for at nå den valgte temperatur. Når den korrekte temperatur er nået, vil enheden vise den indstillede tid.

BEMÆRK: Hvis det tilsatte vand er over den valgte temperatur, vil skærmen vise "Varm", og statusbjælken vil blinke.

6. Fjern forsigtigt låget og sænk den vakuumsforseglede madpose helt ned i vandet.
7. Sæt låget på plads og lås ikke fast. Lad maden tilberede i den programmerede tid.
8. Når den er færdig, slukker enheden, og De kan sikkert fjerne din madpose med en tang.

SOUS VIDE-TIPS OG TRICKS:

1. For at hjælpe med at reducere forvarmningstiden kan De bruge varmt postevand eller en kedel til først at varme vandet op, før De hælder det i gryden.
2. Undgå ofte at løfte eller fjerne låget under forvarmning.
3. For at sikre jævn tilberedning, læg ingredienserne i et jævnt lag, når De forsegler, og undgå at overlape dem, når de er nedsænket.
4. For skarpe fødevarer, såsom rejer eller hummer (haler på), pak dem ind i aluminiumsfolie for at undgå at gennembore posen.
5. Vent til vandet er forvarmet, før se nedsænker Deres forseglede ingredienser. Dette vil hjælpe med præcis og jævn tilberedning.
6. For at forhindre, at maden flyder op, skal De placere en tung genstand såsom en serveringsske, kaffekop eller keramisk skål på posen.
7. Brug en tang, når ingredienser i poser sænkes ned i eller tages op af vandet, da vandet vil være meget varmt.
8. For at afslutte proteiner eller gøre grøntsager sprøde, steg dem på en grill, under en grill eller i en varm pande med smør eller olie. Sørg for at duppe maden tør for at sikre karamellisering før bruning.

BRUG AF STERILISATIONSFUNKTIONEN

LÆS ALLE VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR TRYKKOGNING, FØR DE BRUGER DEN STERILE FUNKTION.

ADVARSEL: MANGLENDE OVERHOLDELSE AF VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER KAN RESULTERE I ALVORLIGE PERSONSKADER, HERUNDER FORBRÆNDINGER FRA VARMT INDHOLD ELLER SKADE PÅ EJENDOM.

Placer Multi-Cookeren på en flad, plan overflade og placer gryden inde i varmfoden. Sæt Multi-Cookerens stik i en stikkontakt. Multi-Cookeren bipper, og skærmen lyser op med 4 streger (----).

1. Placer dampristen i bunden af gryden og tilsæt ca. 300 ml vand.
2. Tilføj ting, der skal steriliseres, og sørg for, at flasker eller glas er vendt på hovedet.
3. Sæt låget på og lås ved at dreje med uret til LÅST  position.
4. Drej dampfrigivelsesknappen til "Tætning"--positionen.
5. Tryk på Sterilisationsknappen.

BEMÆRK: Tid og tryk kan ikke justeres på denne indstilling.

6. Tryk på START/STOP (.

BEMÆRK: Multi-cookeren skal opbygge tryk, før sterilisering kan begynde. Når alle lys på statusbjælken er tændt, har Multi-Cookeren nået det korrekte trykniveau og er klar til at begynde sterilisering.

7. Efter steriliseringstiden er udløbet, går Multi-Cookeren i standby-tilstand, og skærmen lyser op med fire streger (----).
8. Når trykket er frigivet fra enheden, vil De kunne åbne låget sikkert.

BEMÆRK: Under sterilisering vil damp bygge sig op i Multi-Cookeren, så når De løfter låget, brug en køkkenhandske eller en handske til at beskytte Deres hånd.

BRUG AF SIMRINGSFUNKTIONEN

Placer gryden i varmebasen. Sæt Multi-Cookerens stik i en stikkontakt. Multi-Cookeren bipper, og skærmen lyser op med 4 streger (----).

1. Tilsæt vand til det ønskede niveau.

BEMÆRK: Fyld ikke ud over MAX-linjen inde i skålen

2. Vælg SIMMER-knappen, og juster tiden og temperaturen efter Deres præference. Brug HI-temperaturindstillingen til at få vandet til at koge, og brug derefter LO-temperaturindstillingen til at sænke vandet til simren.
3. Tryk START/STOP () og lad vandet varme op til den valgte temperatur. Statusbjælken angiver, når opvarmning er i gang. Når alle lys på statusbjælken er tændt, har vandet nået den korrekte temperatur.
4. Tilsæt mad til kogegryden og sæt ikke låget på Multi-Cookeren.

BEMÆRK: Når man koger og simrer tykke saucer og supper, kan der opstå varme pletter, der får maden til at boble og spytte. Sørg for, at maden ikke efterlades uden opsyn, og at gryden røres regelmæssigt og forsigtigt.

5. Når tilberedningstiden er afsluttet, skifter enheden automatisk til indstillingen HOLD VARM. Skærmen skifter fra tilberedningstiden til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer) eller indtil De trykker på START/STOP-knappen. Efter 4 timer på HOLD VARM-indstillingen går Multi-Cookeren i standby-tilstand, og skærmen lyser op med fire streger.

AT ÆNDRE EN INDSTILLING

Det er nemt at skifte funktion under tilberedningen.

Tryk på START/STOP ()-knappen og vælg derefter den nye ønskede tilberedningsfunktion. En ny timer vil blinke på displayet, og den valgte funktion vil også blinke. Vælg den ønskede tid, tryk og/eller temperatur. Tryk på START/STOP ()-knappen, og den nye funktion begynder at forvarme.

Sådan ændres tilberedningstiden:

De kan ændre tilberedningstiden før tilberedningen begynder ved at trykke på + og - knapperne, før De trykker på START/STOP (). Tryk og slip for at ændre langsomt. Tryk og hold for hurtigt at ændre tiden. Hvis De passerer den ønskede temperatur eller tid, tryk på den modsatte knap.

For at ændre trykket:

De kan ændre trykket på visse forudindstillede funktioner før tilberedningen begynder ved at trykke på TEMP/PRESSURE + og - knapperne eller TURBO PRESSURE-knappen, før De trykker på START/STOP (.

Sådan ændres temperaturen:

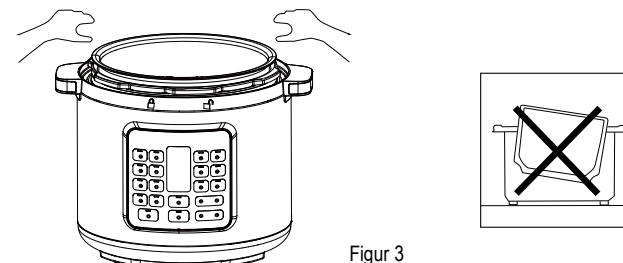
De kan ændre temperaturen på visse funktioner, før tilberedningen begynder, ved at trykke på knapperne TEMP/PRESSURE + og - før De trykker på START/STOP (.

PLEJE OG RENGØRING

Rengøring må kun udføres, når Crock-pot® Turbo Multi-Cooker er afkølet og frakoblet strømmen. Lad Multi-Cookeren køle helt af, før De rengør. Brug ikke den aftagelige gryde på komfuret, i en mikrobølgeovn eller i ovnen. Brug kun gryden inde i Crock-pot® Turbo Multi-Cooker Heating Base. Vask pakningen og låget i hånden i varmt, sæbevand. Tør alle dele grundigt.

Kogegryde:

Når De fjerner gryden fra varmebasen, skal De altid bruge to hænder og løfte den direkte opad. Hvis man ikke gør dette, kan det resultere i ridser på ydersiden af kogegryden (se figur 3).



Figur 3

Yderside

Tør ydersiden af varmebasen med en fugtig klud og poler den tør. BRUG IKKE hårde slibemidler, skure eller kemikalier, da disse kan beskadige overfladerne. For at forhindre skader på Multi-Cookeren bør De ikke bruge alkaliske rengøringsmidler under rengøring. Brug kun en blød klud og mildt vaskemiddel. Sænk aldrig varmebasen eller strømledningen og sæt vand eller anden væske i.

Kondensopsamler

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

Låg og forseglingspakning

Undersøg altid pakningen før hver brug. Silikonepakningen på indersiden af dit Multi-Cooker-låg kan forringes over tid. Fjern tætningspakningen for rengøring efter behov. Håndrengør med varmt sæbevand, tør grundigt, og sæt pakningen tilbage i låget før brug. Lad låget stå åbent til opbevaring, da det også forlænger pakningens levetid. Tætningspakningen kan skulle udskiftes hvert 1–2 år afhængigt af regelmæssig brug. Kontakt Crock-pot® kundeservice for at bestille reservedele.

Dampudløsningsventil

Sørg for, at dampudløsningsventilen er fri for snavs, før De begynder at bruge Multi-Cookeren. Fjern ventilen og rengør forsigtigt. Sørg for, at den er helt tør, før den sættes på igen.

Dampdiffusionshætte

Sørg for, at dampdiffusionshætten er fri for snavs, før De begynder at bruge Multi-Cookeren. Dampdiffusionshætten monteres på låget, der dækker dampudløsningsventilen. Fjern dampdiffusionshætten ved at gribe om den og løfte den op og af låget, og rengør den forsigtigt. Dampudløbsventilen kan fjernes på samme måde for forsigtigt at blive rengjort og sættes på igen før brug.

Dampudløsningsventildæksel

Dampudløsningsventildækslet sidder på undersiden af låget. Sørg for, at den er fri for snavs, før De begynder at bruge Multi-Cookeren. For at rengøre skal De forsigtigt tage dækslet af og rengøre med varmt, sæbevand. Tryk dækslet tilbage på plads, når rengøringen er færdig.

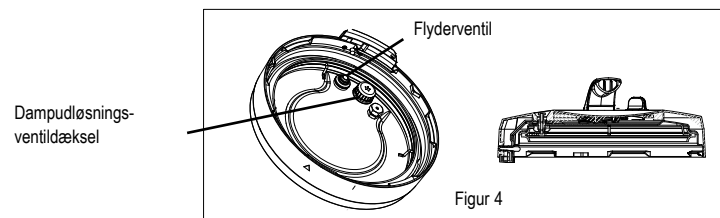
UNDERSIDEN AF LÅGET

Flyderventil

Tryk forsigtigt ventilen op og ned 2-3 gange og sørg for, at den er fri for snavs, før De begynder at bruge Multi-Cookeren.

Låsestift til låg

Tryk forsigtigt på stiften og sørg for, at den er fri for snavs, før De begynder at bruge Multi-Cookeren.



BEMÆRK:

1. Kondens kan samle sig inde i varmebasen under den aftagelige gryde. Dette er normalt. Lad køle af, og tør derefter med køkkenklud.
2. Sørg altid for, at hver komponent (gryde, ventiler, pakning osv.) er helt tør, før De sætter den tilbage i Multi-Cookeren.
3. Denne enhed har ingen brugerservice-reservedele. Enhver service ud over det, der er beskrevet i rengøringsafsnittet, bør kun udføres af en autoriseret servicemedarbejder. Se garantien tilgængelig online.

FEJLFINDING

Emne	Spørgsmål	Løsning
Strøm	Min multi-cooker vil ikke starte	Sørg for, at stikkontakten fungerer korrekt
		Tjek at Multi-Cookeren er tilsluttet
		Ring til kundeservice på telefonnummer.
Madenes færdighed	Min mad var undertilberedt	Sørg for, at du har valgt den rigtige madlavningsindstilling
		Sørg for, at låget er korrekt placeret og låst, og at dampudløsningsventilen er i "Tæt" (lukket) position.
		Tjek opskriften for at se, at det korrekte tryk, temperatur og tidspunkt er valgt
		Sørg for, at strømmen ikke blev afbrudt
		Sørg for, at gryden har nok væske til at skabe ønsket damp og opbygge tryk. Mindst 1 kop (250 ml) væske bør bruges ved trykkogning. Fyld aldrig over "MAX"-linjen.
	Min mad var overkogt	Sørg for, at kogegryden var mindst halvt fyldt
		Tjek at det korrekte tryk, temperatur og tid er valgt.
Programmering	Kan jeg indstille en tid for Brown/Sauté-programmet?	Da sautering er en funktion, der generelt kræver din fulde opmærksomhed, er det måske ikke nødvendigt. Dog kan der, hvis ønsket, vælges en tid.
	Kan jeg ændre tilberedningsfunktionen, tidspunktet eller temperaturen, når maden er ved at koge?	Ja, for at ændre madlavningsfunktionen, tryk START/STOP (▷×) og vælg en ny madlavningsfunktion. Ændr tid og temperatur efter behov for maden. Tryk på START/STOP (▷×) igen. Tid og temperatur kan ændres når som helst.
Madlavning	Kan kogekarret og låget bruges på komfuret eller i ovnen?	Gryden og låget er ikke ovnsikre. Ingen af dem kan bruges på komfuret eller i ovnen.
	Jeg stoppede tilberedningen og ændrede trykindstillingerne, og nu forvarmer Multi-Cookeren igen.	Hvis en tilberedningscyklus stoppes, og en ny startes, kan Multi-Cookeren vise "HEAT" indtil det nye tryk er opnået.
Damp	Damp siver ud af Multi-Cookeren	• Det er normalt, at en lille mængde damp kommer ud af flyderventilen, før Multi-Cookeren bliver tryksat. • Hvis damp kommer ud fra lågets perimenter, er låget ikke blevet lukket og låst helt.
Låg	Jeg har problemer med at fjerne låget.	Der er en sikkerhedsfunktion, der forhindrer låget i at blive fjernet, mens Multi-Cookeren er under tryk. Sørg venligst for at dekomprimere enheden ved at dreje dampudløsningsventilen til "Release" (åben) position. Se afsnittet om frigivelse af tryk for yderligere instruktioner.
Turbofunktion	Jeg har fejlagtigt Turbo-funktionen. Hvordan fravælger jeg det?	Tryk på Turbo-knappen igen for at fravælge og vende tilbage til den oprindelige tilberedningstid

FEJLKODER

Fejl	Løsning
"LÅG" blinker og bip	Sørg for, at låget er helt lukket og i den LÅSTE  position, så  er justeret med  .
Visning "E1"	Multi-cookeren stopper tilberedningscyklussen. Tag stikket til Multi-Cooker og kontaktservicecenteret ud.
Vis "E2"	Multi-cookeren stopper tilberedningscyklussen. Tag stikket til Multi-Cooker og kontaktservicecenteret ud.
Vis "E3"	Multi-cookeren stopper tilberedningscyklussen. Tag proppen ud af Multi-Cookeren, og lad den køle helt ned. Når Multi-Cooker er kølet ned, skal De tjekke alle dele af låget. Drej låget til LÅST  position. Sørg for, at dampfrigivelsesknappen er i "Seal"  (lukket) position. Hvis denne fejlkode opstår igen, skal De trække Multi-Cooker ud og kontakte servicecenteret.
Vis "E5"	Multi-cookeren stopper tilberedningscyklussen. Tag proppen ud af Multi-Cookeren og lad den køle helt ned. Når Multi-Cooker er kølet ned, fjern låget og tjek gryden. Brug ikke låget, når De bruger BROWN/SAUTE- og SIMMER-funktionerne. Når De bruger SLOW COOK, SOUS VIDE og KEEP WARM-funktionerne, skal De sørge for, at dampudløserknappen er i "Release" (åben) position, før tilberedningscyklussen startes.
Vis "E6"	Multi-cookeren stopper tilberedningscyklussen. Tag proppen ud af Multi-Cookeren og lad den køle af. Når den er kølet af, fjern låget og tjek gryden. Tilsæt væske efter behov. Sørg for, at der bruges mindst 250 ml væske inde i den aftagelige gryde. Hvis De bruger trykkogningsfunktion, skal De sikre, at dampfrigørelsesknappen er i "Seal"  (lukket) position.
Vis "E7"	Multi-cookeren stopper tilberedningscyklussen. Tag stikket til Multi-Cooker og kontaktservicecenteret ud.
Vis "EU"	Multi-cookeren stopper tilberedningscyklussen. Tag stikket til Multi-Cooker og kontaktservicecenteret ud.

HINTS OG TIPS

Tips og råd til at få mest muligt ud af Deres Crock-pot® Turbo Multi-Cooker: Gå til Crock-pot®-webstedet på www.crockpot.co.uk for yderligere opskrifter, hints, tips og meget mere.

Med din Crock-pot® Turbo Multi-Cooker kan De tilberede et stort udvalg af lækre måltider, snacks og desserter. Forskellige fødevarer tager forskellig tid at tilberede perfekt, så nogle gange kan det kræve lidt forsøg og fejl at få tilberedningstiderne rigtige for Dem.

- Se venligst i brugervejledningen til din Crock-pot® Turbo Multi-Cooker, når De bruger Deres Multi-Cooker.
- Fyld aldrig gryden ud over MAX-linjen.
- Lad ikke Multi-Cooker være tilsluttet, når den ikke er i brug.
- Sørg for, at Multi-Cooker holdes væk fra skabe og vægge, når den er i brug.
- Kogegryden er designet til kun at blive brugt i denne multi-koger. Må ikke anvendes på komfur, i mikrobølgeovn eller i ovn.
- Den medfølgende damperack er designet til brug i denne multikomfur. Det må ikke beskadige overfladen af kogegryden.
- Når De fjerner låget, brug en grydeholder til at gribe fat i lågets håndtag og løft det væk fra kroppen, så damp kan slippe ud.
- Sæt altid en gryderør eller grydetager under gryden, hvis den er fjernet fra varmebasen.
- Lad ikke dampstativet stå nedsænket i vand i længere tid.

TIPS OG TIPS TIL LANGSOM TILBEREDNING

Hvis De laver langtidstilberedning, kan De bruge BRUN/SAUTÉ-funktionen først, som gør det muligt at stege kød og grøntsager i starten, men også at gøre saucerne tykkere og lave sovs til sidst. At brune kødet før langsom tilberedning giver ikke kun Deres mad god farve, men det forsegler også saft og smag og holder kødet mørt.

- For at tykne en gryderet ved tilberedningens afslutning, brug BRUN/SAUTÉ-funktionen og rør en lille mængde majsmeel i vand. Lad det simre, rør rundt indtil det er tyknet ind.
- Når De bruger SLOW COOK-funktionen, skal De sørge for, at dampfrigivelsesknappen er i "Release" (åben) position.
- Når man bruger SLOW COOK-funktionen, genvinder Multi-Cookeren ikke tabt varme hurtigt, så den løfter kun låget, hvis det er nødvendigt eller hvis opskriften instruerer det. Det er en god idé at overvåge dine langsomme tilberedningsresultater gennem hele tilberedningscyklussen ved hurtigt at fjerne låget og tjekke, og derefter hurtigt sætte låget på igen. Forskellige udkæringer og tykkelser af kød og grøntsager kan variere tilberedningstider.
- Det er ikke usædvanligt, at kød tilberedes hurtigere end rodfrugter. Det er af denne grund, at vi anbefaler at hakke alle grøntsager i en ensartet lille størrelse. Kød kan skæres i større stykker, fordi hvis det skæres for småt, vil det falde fra hinanden, når det er tilberedt og mørt.
- Langsom tilberedning reducerer fordampning, hvilket medfører, at smag og saft bevares. Husk dette, når De laver Deres egne opskrifter, da De måske ikke har brug for så meget væske som ved andre tilberedningsmetoder.

Temperatur	Temperaturforslag	Opskriftsideer
Høj	Brug denne indstilling til opskrifter, der kræver kortere tilberedningstider, generelt 4-6 timer.	Ideel til saucer, chili, kartoffelretter, osteretter, kyllingevinger og kødboller i sauce
Lav	Brug denne indstilling til opskrifter, der kræver længere tilberedningstid. Denne indstilling bruges til opskrifter, der normalt kræver tilberedning i mere end 8 timer. Perfekt til mindre møre kødstykker.	Ideel til mindre møre kødstykker, braiseret kød, tørrede bønner, supper og gryderetter

TIPS OG TIPS TIL SOUS VIDE-MADLAVNING

- Sous Vide-madlavning kræver, at alle fødevarer først vakuumforsegles. FoodSaver® poser og systemer anbefales.
- Fyld gryden cirka halvt til større og tungere mad og til 2/3 fuld til lettere mad. Sørg for, at al mad er helt nedsænket, før tilberedning.
- Fyld gryden med varmt vand for at mindske den tid, det tager at varme op til den ønskede temperatur.
- Under Sous Vide-madlavning behøver låget ikke låses fast; Læg den blot oven på gryden, når De har tilsat din mad med dampventilen åben.
- Hvis maden ikke skal spises med det samme, dyp posen i isvand for hurtigt at sænke temperaturen. Sæt den i køleskabet, indtil det er nødvendigt, og når den er klar, genopvarm maden, indtil den indvendige temperatur er over 75°C (165°F).
- Når Sous Vide-tilberedningen er færdig, kan De ønske at stege kødet for at fremhæve smagen og tilføje farve.

SOUS VIDE MADLAVNINGSGUIDE

Madvarer	Anbefalet tykkelse	Kogetemperatur	Tilberedningstid
Oksekød			
Filet, sirloin, rib eye, T-bone, koteletter	2-5 cm	49°C eller højere	1-1,5 timer
Topside, top rump, silverside	8-12 cm	56°C eller højere	24 timer
Braiseret bøf, oksehal	2-5 cm	56°C eller højere	8-10 timer
Lam			
Rumpe, filet, koteletter, rist	4-6 cm	49°C eller højere	1-2 timer
Skulder, lår, skank	8-10 cm	56°C eller højere	8-10 timer
Svinekød			
Koteletter, lænd	2-4 cm	56°C eller højere	4 timer
Mave, ribben			
Fjerkræ			
Kyllingebryst	3-5 cm	62°C	1-2 timer
Kyllingelår	3-5 cm	65°C	1-2 timer
Kyllingelår (med ben)	3-6 cm	82°C	1,5-3 timer
Andebryst	3-5 cm	64°C	2-4 timer
Fisk			
Fileter	2-4 cm	50°C eller højere	1 time
Hel fisk	4-6 cm	60°C	1-1,5 timer
Skaldyr			
Rejer	1-3 cm	60°C	1 time
Hummer	4-6 cm	60°C	1 time
Kammuslinger	2-4 cm	60°C	1 time
Grøntsager			
Møre grøntsager	1-5 cm	83°C eller højere	1 time
Rodfrugter	1-5 cm	83°C eller højere	1-1,5 timer

EFTERSALG OG RESERVEDELE

Hvis apparatet ikke virker, men er dækket af garantien, skal produktet returneres til det oprindelige købssted med henblik på udskiftning. Bemærk, at et gyldigt købsbevis er påkrævet. Kontakt vores kundeserviceafdeling for yderligere support: +46 31 300 05 00. Internationale takster kan være gældende. Det er også muligt at sende en e-mail til: support@acreto.se

GARANTI

De bedes gemme Deres kvittering, da den er nødvendig i forbindelse med eventuelle krav i henhold til denne garanti.

Der er garanti på dette apparat i 2 år efter købet som beskrevet i dette dokument.

Såfremt apparatet i denne garantiperiode mod forventning ikke længere fungerer på grund af en konstruktions- eller fabriktionsfejl, bedes De bringe det tilbage til købsstedet sammen med Deres kvittering og en kopi af denne garanti.

De rettigheder og fordele, der følger af denne garanti, er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke berøres af denne garanti.

Udøvelsen af dine lovbestemte rettigheder i tilfælde af mangler er gratis.

Kun det relevante Newell-selskab, der er anført nedenfor ("Newell"), har ret til at ændre disse vilkår.

Newell forpligter sig til inden for garantiperioden at reparere eller udskifte apparatet eller enhver del af apparatet, som ikke fungerer korrekt, gratis, forudsat at:

- De omgående underretter købsstedet eller Newell om problemet, og
- at apparatet ikke er blevet ændret på nogen måde eller har været udsat for skade, misbrug, ukorrekt brug, reparation eller ændring udført af andre end en person, der er autoriseret af Newell.

Fejl, der opstår som følge af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, naturkatastrofer, begivenheder uden for Newells kontrol, reparation eller ændring udført af andre end en person, der er autoriseret af Newell, eller manglende overholdelse af brugsanvisninger, er ikke dækket af denne garanti. Desuden er normal slitage, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvninger og ridser, ikke dækket af denne garanti.

Rettighederne i henhold til denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller fælles brug.

Hvis Deres apparat er omfattet af en landespecifik garanti eller garantisattel, henvises der til vilkårene og betingelserne for denne garanti i stedet for nærværende garanti, og ellers bedes De kontakte din lokale autoriserede forhandler for at få yderligere oplysninger.

Denne enhed er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU med symbolet på en overstreget affaldsbeholder. En sådan mærkning informerer om, at dette udstyr ikke kan bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved afslutningen af dets drift. Brugeren af udstyret er forpligtet til at aflevere det til indsamlere af affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Indsamlingssteder drives blandt andet: af grossister og detailhandlere af dette udstyr og af kommunale organisatoriske enheder, der udfører affaldsindsamlingsaktiviteter. Korrekt håndtering af affald af elektrisk og elektronisk udstyr hjælper med at undgå konsekvenser, der er skadelige for menneskers sundhed og det naturlige miljø som følge af tilstedeværelsen af farlige komponenter og forkert opbevaring og behandling af sådant udstyr.

Hvis De har spørgsmål vedrørende krav i henhold til denne garanti, bedes De kontakte:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrig: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

For alle andre lande, ring venligst +44 800 028 7154

Internationale takster kan finde anvendelse.

De kan også sende en e-mail til CrockpotEurope@newellco.com



OPLYSNINGER OM ENERGIFORBRUG OG STRØMSTYRING INFORMATION:

Strømforbrug i standbytilstand: Når apparatet ikke udfører sin primære funktion, bruger det maksimal 0,6 W strøm.

Strømstyring: Apparatet har en automatisk strømstyringsfunktion og skifter automatisk til standbytilstand efter 20 minutter.

NORSK

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

ADVARSEL: UNNLATELSE AV Å FØLGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER KAN FØRE TIL ALVORLIGE PERSONSKADER, INKLUDERT BRANNSKADER FRA VARMT INNHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER.

Ved bruk av elektriske apparater skal grunnleggende sikkerhetsforanstaltninger alltid følges for å redusere risikoen for personskade, brann og elektrisk støt, inkludert følgende:

1. LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER DETTE PRODUKTET. Ta vare på denne bruksanvisningen som referanse GENERELLE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER FOR BRUK.
2. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn.
3. **ADVARSEL:** For å beskytte mot elektrisk støt og skade på produktet, må du ikke lage mat direkte i varmebasen. Tilbered kun i kjelen som følger med og kan tas ut.
4. **ADVARSEL** – Fare for personskade: Feil bruk av apparatet kan føre til personskade, elektrisk støt eller skade på apparatet. Bruk alltid apparatet i samsvar med instruksjonene. Ikke bruk tilbehør, påmonteringer eller reservedeler som ikke er anbefalt av produsenten
5. Ikke koble Multi-Cooker til strøm eller slå apparatet på uten at kjelen er satt inn.
6. Ikke bruk Multi-Cooker uten mat eller væske i kjelen.
7. Koble fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. La det avkjøles før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. Når du skal koble fra, setter du alle kontroller til AV og trekker deretter strømledningen ut av stikkkontakten. Ikke koble fra ved å trekke i ledningen, ta alltid tak i selve stikkkontakten.
8. Apparatet skal plasseres i en stabil posisjon med håndtakene plassert slik at væskesøl unngås.
9. **ADVARSEL:** Vær forsiktig når du løfter og fjerner lokket etter tilberedning. Åpne alltid lokket i enden som vender bort fra deg, da dampen er varm og kan føre til alvorlige brannskader. Plasser aldri ansiktet ditt over Multi-Cooker. Det anbefales at du bruker en grytevott når lokket tas av for å redusere risikoen for brannskader.
10. Dette apparatet genererer varme og varmt innhold under bruk. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
11. Varmebasen er fremdeles varm en stund etter bruk. Ikke berør varmebasen rett etter en tilberedningssyklus. La apparatet avkjøles før håndtering.
12. **FORSIKTIG** – Varm overflate: Varmeelementet og tilstøtende overflater blir varme under bruk og kan forbli varme en stund etter at apparatet er slått av. Unngå å berøre varme overflater. La apparatet avkjøles tilstrekkelig før du rengjør det eller flytter det for oppbevaring. Varmebasen og apparatet genererer varme under bruk og vil ha restvarme etter tilberedningssyklusen. Ikke berør varmebasen umiddelbart etter at den indre kjelen er tatt ut. La apparatet avkjøles før håndtering.
13. Ekstrem forsiktighet må utvises ved flytting av et apparat som inneholder varm væske. Ikke bruk lokket til å bære Multi-Cooker.
14. Ikke flytt eller dekk til Multi-Cooker mens den er i bruk.

SIKKER PLASSERING

15. **ADVARSEL:** Matsøl kan forårsake alvorlige brannskader. Hold barn unna apparatet og ledningen. Legg aldri ledningen over kanten av benken, og bruk aldri en stikkontakt under benken. Se de spesielle instruksjonene for strømledninger. Hold barn unna området når produktet åpnes etter tilberedning, da varm væske kan søles og forårsake alvorlige brannskader.
16. For å beskytte mot elektrisk støt må ikke ledningen, støpselet eller selve apparatet plasseres i eller senkes ned i vann eller annen væske. Unngå søl på strømledningens støpsel. Ikke bruk apparatet hvis det har en skadet ledning eller et skadet støpsel og ikke etter at apparatet har fungert feil eller har blitt skadet på noen måte. Ikke forsøk å erstatte eller skjøte en skadet ledning. Returner apparatet til produsenten (se garantien) for undersøkelse, reparasjon eller justering.
17. Ikke plasser apparatet på eller nær våte overflater eller varmekilder, som en varm kokeplate (gass eller elektrisk) eller i en oppvarmet ovn.
18. Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, en servicemedarbeider eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
19. Koble alltid strømledningen helt inn i Multi-Cooker først (kun modeller med løs ledning), og koble deretter ledningen til stikkkontakten.
20. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken eller komme i kontakt med varme overflater.
21. Må ikke brukes sammen med en timer, trådløs adapter eller liknende som tillater fjernstyring.
22. Ikke bruk dette apparatet til annet enn tiltenkt formål. Feil bruk kan forårsake skader. Dette apparatet er ikke beregnet for frityrsteiking av mat.

23. Kun beregnet for bruk på en kjøkkenbenk. Sørg for at det er 150 mm avstand fra veggen og på alle sider. Bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og jevn overflate.
24. Må ikke brukes utendørs eller til kommersielle formål
25. Bruk av tilbehørsdeler som ikke anbefales av apparatets produsent, kan forårsake skader.
26. Ikke bruk kjelen til oppbevaring av mat, og ikke sett den i fryseren.
27. Eventuelle reparasjoner skal utføres av en autorisert servicerepresentant.
28. Apparatet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Ved slutten av levetiden må apparatet leveres på riktig måte til et innsamlingspunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved innsamling og gjenvinning av gamle apparater bidrar du til bevaring av naturressurser og sørger for miljømessig forsvarelig og sunn avhending.
29. **Advarsel:** Unngå søl på kontakten
30. Etter tilberedning av kjøtt med skinn (f.eks. oksetunge), som kan svelle under trykk, må du ikke stikke i kjøttet mens skinnen er svellet, da dette kan medføre skålding.
31. Når du tilbereder mat med deig, bør du riste apparatet forsiktig før du åpner lokket for å unngå at mat slynges ut
32. Hver gang før apparatet brukes, må du kontrollere at ventilene ikke er blokkert. Se bruksanvisningen
33. Bruk kun produsentens reservedeler i samsvar med aktuell modell. Bruk en beholder og et lokk fra samme produsent som er angitt som kompatibel
34. Den ekstra utlufningsenheten (engangsutlufning) på produktet er ikke regnet som en sikkerhetsanordning.

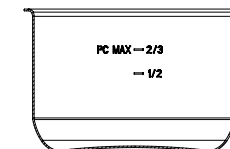


ADVARSEL: VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK FOR TRYKKOKING

LES ALLE SIKKERHETSANVISNINGENE FOR TRYKKOKING FØR DU BRUKER TRYKKOKINGSFUNKSJONEN. Ta vare på denne bruksanvisningen til fremtidig referanse.

ADVARSEL: UNNLATELSE AV Å FØLGE SIKKERHETSINSTRUKSJONENE KAN FØRE TIL ALVORLIG PERSONSKADE, INKLUDERT BRANNSKADER FRA VARMT INNHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER.

35. Ikke bruk trykkokerfunksjonen til trykksteiking med olje.
36. **ADVARSEL:** Dette apparatet tilbereder mat under trykk når trykkokerfunksjonene brukes. Feil bruk kan føre til skåldingsskader. Sørg for at enheten er riktig lukket før bruk i trykkokingsmodus.
37. **ADVARSEL:** Ikke fyll enheten over maksimal fyllingslinje ved 2/3 full. Ved tilberedning av matvarer som utvider seg under tilberedning, som ris eller tørkede grønnsaker, må ikke enheten fylles over anbefalt nivå, som er 1/2 full. Overfylling kan medføre risiko for at dampventilen blokkeres og at det oppstår for høyt trykk. Følg alle matlagings- og oppskriftsinstruksjoner.



38. Matvarer som utvider seg under tilberedning (f.eks. ris), skal aldri overstige 1/2-merket.

MERK: Multi-Cooker kan ikke trykkoke uten væske. Sørg for at det brukes minst 1 kopp (250 ml) væske i kjelen.

39. Kontroller alltid før bruk at flottørventilen og damputløsningsventilen ikke er tilstoppet. Rengjør etter behov.

40. **ADVARSEL:** For å redusere risikoen for personskade på grunn av for høyt trykk skal tetningsringen i lokket kun skiftes ut slik produsenten anbefaler. Les pleie- og rengjøringsinstruksjonene.

41. **ADVARSEL:** Plasser Multi-Cooker slik at dampventilen er vendt bort fra kroppen. Plasser aldri noen deler av kroppen, som ansiktet, hendene eller armene, over dampventilen. Damp kan føre til alvorlig forbrenning.

42. Ikke dekk til eller blokker dampventilen og/eller flottørventilen med kluter eller andre gjenstander.

43. **ADVARSEL:** Etter trykkoking må ikke trykkokeren åpnes før enheten er avkjølt, alt internt trykk er sluppet ut, og flottørventilen har falt helt ned. Hvis lokket er vanskelig å fjerne, indikerer dette at apparatet fortsatt er under trykk – HVIS DETTE SKJER, IKKE TVING LOKKET OPP. All trykkdannelse i Multi-Cooker kan være farlig. Se UTSLIPP AV TRYKKET VED SLUTTEN AV TILBEREDNINGEN. Forsøk på å åpne apparatet mens det er under trykk kan føre til en plutselig frigjøring av varmt innhold og kan forårsake brannskade, personskade og/eller materielle skader.

44. Modeller med nedtellingsklokke: Hvis nedtellingen ikke er nøyaktig etter at apparatet har nådd riktig trykk, kobler du fra apparatet, venter til det er avkjølt og/ eller slipper ut dampen før du åpner. Produktet kan bli skadet.
45. Vær oppmerksom på at bestemte matvarer, som eplemos, tranebær, perlebygg, havregrøt eller andre kornprodukter, erter, nudler, makaroni, rabarbra eller spaghetti, kan skumme og tette dampventilen. Hvis du bruker oppskrifter med disse matvarene, må du følge nøye med for å unngå problemer.
46. Bruk av deler, tilbehør eller påmonteringer som ikke anbefales av produsenten, kan medføre risiko for personskade, brann og/eller skade på eiendom.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE KUN FOR BRUK I HJEMMET

MERKNADER

1. Noen benkeplater og bordflater er ikke konstruert for å tåle den langvarige varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser en oppvarmet Multi-Cooker på et trebord. Vi anbefaler å plassere en varmebestandig matte eller en bordskåner under Multi-Cooker for å forhindre mulig skade på overflaten.
2. Under første gangs bruk av dette apparatet kan det oppstå litt røyk og/eller lukt. Dette er normalt for mange apparater som genererer varme og kommer ikke til å gjenta seg etter du har brukt apparatet noen få ganger.
3. Vær forsiktig når du plasserer kjelen på en koketopp i glass, en benkeplate, et bord eller en annen overflate. Den kan ripe opp enkelte overflater med mindre det utvises forsiktighet. Plasser alltid et varmebestandig beskyttelsesunderlag under kjelen før den settes på et bord, en benkeplate eller en annen overflate.
4. Damputslipp fra lokkets kant kan forekomme under trykkoppbygging.

SPESIELLE INSTRUKSJONER FOR STRØMKABEL

1. En kort strømforsyningsledning er inkludert for å redusere risikoen som oppstår når en person eller et kjæledyr vikler seg inn i eller snubler over en lengre ledning.

INSTRUKSJONER FOR STRØMKABLEN:

En kort strømforsyningsledning brukes for å redusere risikoen for at barn griper tak i den, at den vikler seg inn i noe eller at man snubler i en lengre ledning.

KOMPONENTER I CROCK-POT® TURBO MULTI-COOKER

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| A Strømledning | N Strømledningport |
| B Kontrollpanel | UNDERSIDE AV LOKKET |
| C Varmebase | O Tetningsring for pakning |
| D Låsepinne for lokk | P Dampventildeksel |
| E Lokkhåndtak | Q Flottørventil |
| F Lokk | R Tetningspakning |
| G Dampdiffusjonshette | S Plastskje |
| H Kjele | T Damprist |
| I Damputløserknapp | U Tidsvalgknapper |
| J Flottørventil | |
| K Display | |
| L Dampventil | |
| M Kondensoppsamler | |

BLI KJENT MED CROCK-POT® TURBO MULTI-COOKER

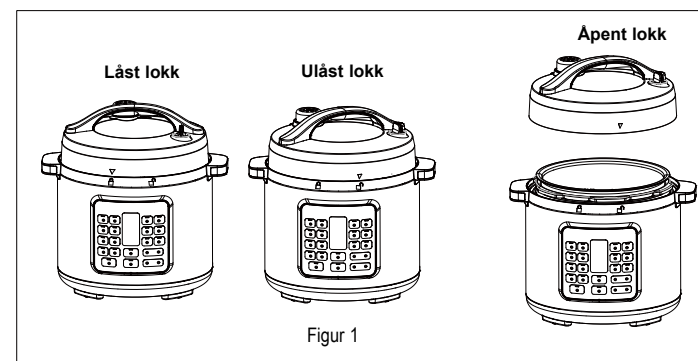
1. **LES ALLE SIKKERHETSANVISNINGENE FOR TRYKKOKING FØR DU BRUKER TRYKKOKINGSFUNKSJONEN.** Ta vare på denne bruksanvisningen til fremtidig referanse.
ADVARSEL: HVIS IKKE DU FØLGER SIKKERHETSINSTRUKSJONENE, KAN DETTE FØRE TIL ALVORLIGE PERSONSKADER, INKLUDERT BRANNSKADER FRA VARMT INNHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER
2. Trykkoking er en ideell måte å lage raske og smakfulle måltider på. Trykkoking er en metode for å tilberede mat i væske (vann, kraft, vin osv.) i en forseglet kjele. Den forseglede Multi-Cooker-enheten holder på damp og bygger opp trykk, noe som øker temperaturen på væsken inne i kjelen over kokepunktet. Den økte temperaturen i væsken og dampen fører til redusert tilberedningstid.
3. **HI-trykkinnstilling** er 65 kPa (9,4 PSI). Dette er egnet for et bredt utvalg av matvarer.
4. **LO-trykkinnstilling** er 40 kPa (5,8 PSI). Dette er bedre egnet til delikate matvarer som kyllingfilet, fisk og bestemte grønnsaker.
5. **TURBO-trykkinnstilling** er 110 kPa (15,9 PSI). Dette er egnet for et bredt utvalg av matvarer, som større kjøttstykker som kan være seige, supper, chili og hel kylling. Du får best resultat hvis du unngår å bruke turbo-innstillingen med delikate matvarer som hvit ris.
6. **KEEP WARM-innstilling:** Når tilberedningstiden er fullført, går Multi-Cooker automatisk over til innstillingen KEEP WARM for å forhindre overkoking og holde den tilberedte maten varm til servering – perfekt for travle familier, folk på farten og alle som trenger fleksible tider for når måltidene inntas. Denne innstillingen er ikke varm nok til å tilberede mat og skal kun brukes til å holde tilberedt mat varm til servering.
7. **Ideelle måltider å trykkoke:** Supper, kraft, gryteretter, sauser (f.eks. pastasauser), kjøtt, ris, faste grønnsaker (rødbeter, poteter) og desserter (f.eks. pudding).
8. **Kapasitet:** Fyll aldri kjelen over MAX-linjen. Matvarer som utvider seg under tilberedning, skal aldri overstige 1/2-merket. Multi-Cooker kan ikke trykkoke uten væske. Sørg for at det brukes minst 1 kopp (250 ml) væske i kjelen.
9. Trykket vil ikke bygge seg opp hvis damputløserknappen ikke er satt til Seal -posisjonen.
10. Overfylling kan medføre risiko for at dampventilen blokkeres og at det oppstår for høyt trykk.
11. Pakningen og ventilene kan fjernes for rengjøring.
12. Når trykket øker, skal ikke lokket åpnes. Sikkerhetssensorer sørger for at trykket forblir innenfor det innstilte området.
13. Damputløserknappen er utformet for å holde hånden unna damputløserventilen. Se instruksjonene for UTSLIPP AV TRYKKET VED SLUTTEN AV TILBEREDNINGEN.

14. Trykkokingsfunksjonene krever væske for å fungere. Hvis innsiden av kjelen ikke har nok væske, vil en feilmelding vises på displayet. Se feilkodediagrammet.
 15. Ved slutten av tilberedningen skal ikke lokket åpnes før alt trykket er sluppet ut og flottørventilen har sunket helt ned. IKKE TVING LOKKET OPP. Dette kan gjøres ved å bruke metoden for naturlig trykkavlastning eller metoden for rask trykkavlastning, som forklart.
 16. Dampdiffusjonshetten er utformet for å bidra til å spre dampen når trykket slippes ut fra en Multi-Cooker. Hetten skal trykkes på plass på lokket for å omslutte dampventilen før bruk av trykkfunksjoner. Vi anbefaler alltid å bruke lokket når du lager mat med TURBO-trykkfunksjonen.
 17. TIME-valgknappene (+ og -) brukes til å stille inn tilberedningstiden. For å gå frem sakte, trykker du på + eller - og slipper. For å gå raskt frem, holder du inne + eller -. Hvis du har passert ønsket tid, trykker du på den motsatte knappen for å gå tilbake til ønsket tid.
- MERK:** Nedtellingen kan velges for alle programmer unntatt STERILIZE (sterilisering) og kan endres når som helst under tilberedningen ved å trykke på START/STOP (▷×) og velge en ny funksjon.
18. TEMP/PRESSURE-knappene (+ og -) kan brukes til å velge ønsket koketrykk (HI eller LO). Hver forhåndsinnstilt tilberedningsinnstilling velger automatisk det optimale trykket for det du har valgt, men trykket kan også velges manuelt med denne knappen. Se i kokeguiden for å få oversikt over tilgjengelige justeringer.
 19. TURBO PRESSURE-knappen brukes til å redusere tilberedningstiden med 85 %. TURBO PRESSURE-funksjonen er ikke kompatibel med tradisjonelle ikke-trykkbaserte funksjoner. (*i forhold til matlagning med trykkinnstillingen stilt til HI)
 20. TEMP/PRESSURE-knappene (+ og -) kan brukes til å velge ønsket temperatur. For å gå frem sakte, trykker du på + eller - og slipper. For å gå raskt frem, holder du inne + eller -. Se i kokeguiden for å få oversikt over tilgjengelige justeringer.
 21. START/STOP (▷×)-knappen starter og stopper en tilberedningsfunksjon. Den må trykkes inn for å endre fra én tilberedningsfunksjon til en annen etter at tilberedningen har startet.
 22. Displayet viser hvor mye lenger maten må tilberedes fra valgt tid i timer og minutter når Multi-Cooker er forvarmet. Mens Multi-Cooker forvarmes, vil displayet vise «HEAT». Statuslinjen vil også gradvis lyse opp, og når alle de fem lysene er tent, indikerer dette at ønsket temperatur/trykk er nådd.

Besøk Crock-Pot®-nettstedet på www.Crockpot.co.uk for å få ytterligere informasjon, tips, råd og oppskrifter.

SLIK BRUKER DU CROCK-POT® TURBO PRESSURE MULTI-COOKER

1. **LES ALLE SIKKERHETSANVISNINGENE FOR TRYKKOKING FØR DU BRUKER TRYKKOKINGSFUNKSJONEN.** Ta vare på denne bruksanvisningen til fremtidig referanse.
- ADVARSEL:** UNNLATELSE AV Å FØLGE SIKKERHETSINSTRUKSENE KAN FØRE TIL ALVORLIG PERSONSKADE, INKLUDERT BRANNSKADER FRA VARMT INNHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER.
2. Fjern all emballasje, papir og papp (inkludert alt som måtte befinne seg mellom kjelen og varmebasen). Les og ta vare på dokumentasjonen og sørg for å lese service- og garantiinformasjonen.
3. Fjern lokket ved å rotere det mot klokken for å låse opp, og sett ▼ til . Fjern tetningspakningen fra lokket og vask pakningen og lokket i varmt såpevann. Tørk tetningspakningen og lokket grundig før du fester tetningspakningen til lokket igjen. Sørg for at tetningspakningen er jevnt og sikkert på plass i pakningsholderen. Hvis tetningspakningen ikke er i riktig posisjon, vil ikke lokket kunne danne en forsegling, og trykk vil ikke kunne bygges opp.
4. Fjern kjelen og kondensopsamleren, og vask dem i varmt såpevann. Tørk grundig før du setter den tilbake i Multi-Cooker.
5. Tilsett ingredienser i kjelen. Plasser lokket på Multi-Cooker og sett ▼ til . For å låse vrir du mot klokken. Sett ▼ til .



6. Sett den medfølgende strømledningen inn i strømledningsporten på Multi-Cooker.
7. Sett den andre enden av strømledningen inn i en stikkontakt.
8. Velg tilberedningsfunksjonen du ønsker å bruke.
9. START/STOP (▷×)-knappen og tiden på displayet vil blinke.
10. Velg ønsket temperatur med TEMP/PRESSURE + og - (hvis aktuelt). Se i tabellen i matlagingsveiledningen for å få anbefalinger om tid og temperatur.
11. Trykk på START/STOP (▷×)-knappen. For trykkokingsfunksjoner vil ordet «HEAT» vises på displayet under forvarming. Når Multi-Cooker er forvarmet, vises den valgte tilberedningstiden på displayet, og alle de fem lysene på statuslinjen vil være tent.
12. **MERK:** For trykkokingsfunksjoner kan den gjennomsnittlige forvarmingstiden variere avhengig av volumet og temperaturen på maten som tilberedes. Dette kan variere fra 5 til 30 minutter.
13. Multi-Cooker lar deg utsette starten på matlagningen slik at tilberedningen er ferdig når du vil. Les avsnittet om tidsforsinkelse
14. Etter at den innstilte koketiden har utløpt, vil Multi-Cooker pipe igjen og automatisk bytte til innstillingen KEEP WARM (hold varm). Displayet vil deretter endres fra koketiden til en ny klokke som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP (▷×)-knappen. Etter 4 timer i innstillingen KEEP WARM vil Multi-Cooker slå seg av.
15. Trykk når som helst på START/STOP (▷×)-knappen for å avslutte en tilberedningsfunksjon.

16. Når tilberedningen er ferdig, kobler du fra Multi-Cooker og venter til den er helt avkjølt før du forsøker å rengjøre den.
 - i. Etter at den innstilte koketiden har gått ut, vil Multi-Cooker pipe og automatisk bytte til innstillingen KEEP WARM. Displayet vil deretter endres fra tilberedningstiden til en ny klokke som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP (▷×)-knappen. Etter 4 timer i innstillingen KEEP WARM vil Multi-Cooker gå over i standby-modus, og displayet vil lyse med fire streker (----).

MERK: Sørg alltid for at maten er gjennomkokt før den konsumeres.

TIPS:

1. Innstillingene for trykkoking finnes i tabellen i kokeguiden
2. Hvis lokket ikke er lukket riktig, eller hvis damputløserknappen ikke står i «SEAL» -posisjon, kan ikke Multi-Cooker bygge opp trykk, og en feilmelding vil vises på displayet. Sørg for at tetningspakningen er plassert jevnt i lokket. Se tabellen over feilkoder
3. Det er vanlig at noe damp slippes ut gjennom flottørventilen under tilberedningssyklusen. Dette er en del av enhetens normale drift.

MERK: Multi-Cooker kan ikke trykkoke uten væske. Sørg for at det brukes minst 1 kopp (250 ml) væske i kjelen.

ADVARSEL: Under tilberedning vil det bygge seg opp damp i Multi-Cooker, så bruk en grytevott når du løfter lokket for å beskytte hendene dine.

BRUK AV MANUELL FUNKSJON FOR TRYKKOKING

Denne funksjonen lar brukeren velge trykkoketid fra 1 minutt til 4 timer, med et temperaturvalg på LO eller HI og muligheten til å bruke TURBO PRESSURE. Dette er særlig egnet for brukere som ønsker å trykkoke matvarer som ikke dekkes av våre andre tilberedningsfunksjoner. Dette gir også brukeren større mulighet til å hente oppskrifter fra et bredt spekter av kilder. Følg retningslinjene våre for trykkoking.

BRUK AV TURBO PRESSURE-FUNKSJONEN

TURBO PRESSURE-funksjonen vil redusere valgt tilberedningstid med 85 %*. TURBO PRESSURE-funksjonen kan brukes sammen med innstillingene RICE/GRAINS (ris/korn), BEANS/CHILI (bønner/chili), MEAT (kjøtt), POULTRY (fjærfe), STEAM (damp), SOUP/STEW (suppe/stuing) og MANUAL (manuell).

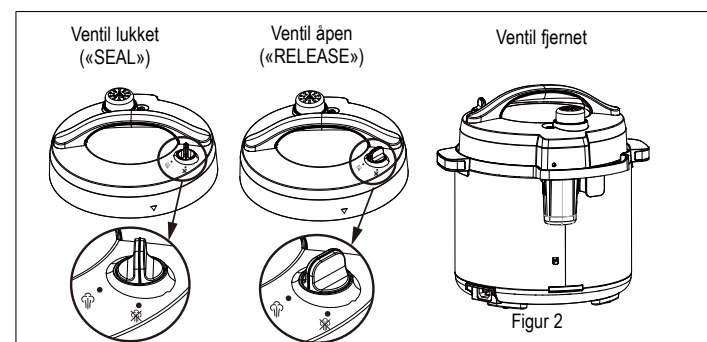
1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og juster tiden og trykket etter behov.
2. Trykk på TURBO PRESSURE-knappen. Tiden på displayet reduseres med 85 %, og «TURBO» vises på displayet. Om nødvendig kan koketiden justeres ytterligere for å passe preferansene dine.
3. Trykk på START/STOP (▷×) for å begynne tilberedningen.
4. Når tilberedningen er fullført, vil Multi-Cooker pipe og automatisk bytte til innstillingen KEEP WARM. Sørg alltid for at maten er gjennomkokt før den konsumeres.

MERK: TURBO PRESSURE-funksjonen kan ikke brukes med ikke-trykkbaserte (tradisjonelle) innstillinger eller når Multi-Cooker er satt til lavt trykk.

*i forhold til ved matlaging med innstillinger med høyt trykk.

UTSLIPP AV TRYKKET VED SLUTTEN AV TILBEREDNINGEN

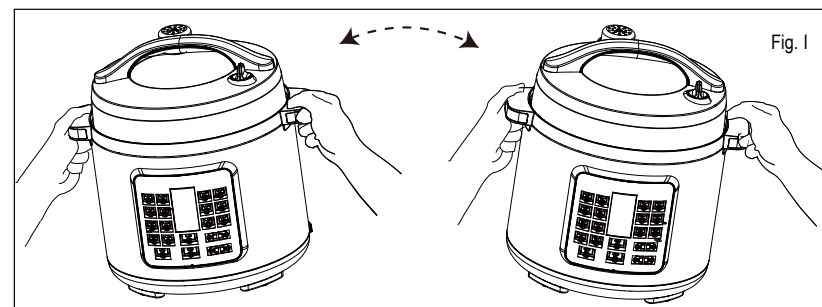
- A. Metode for naturlig utslipp av trykk: Etter at tilberedningssyklusen er fullført, skal Multi-Cooker slippe ut trykket naturlig gjennom flottørventilen. Enheten vil gradvis kjøle seg ned av seg selv. Vent minst 10 minutter etter at tilberedningen er fullført. Hvis det brukes en større mengde mat og væske, kan dette ta opptil 20 minutter. Deretter roterer du damputløserknappen til «RELEASE» (se figur 2). Plasser aldri noen deler av hendene eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, da dampen er svært varm og kan skâlde huden. Trykket er sluppet ut når damp ikke lenger slipper ut fra ventilen og flottørventilen har falt ned. Først da er det trygt å fjerne lokket og servere maten. Når du løfter lokket, bør du bruke en grytevott for å beskytte hendene dine.
- B. Metoden for raskt utslipp av trykk bør brukes med forsiktighet: Vri damputløserknappen til innstillingen «RELEASE» (se figur 2). Damp slippes raskt ut fra dampventilen. Plasser aldri noen del av hendene eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, da dampen er svært varm og kan forårsake skålning av huden. Bruk denne metoden med forsiktighet ved tilberedning av flytende ingredienser som gryteretter, supper, kraft, bønner og belgfrukter. Bruk aldri denne metoden når du koker ris, da ris har en tendens til å være svært delikat. Naturlig trykkutslipp anbefales for disse mattypene for å forhindre at væske lekker ut under trykkutslipp. Trykket er sluppet ut når damp ikke lenger slipper ut fra ventilen og flottørventilen har falt ned. Først da er det trygt å fjerne lokket og servere maten. Når du løfter lokket, bør du bruke en grytevott for å beskytte hendene dine.



ADVARSEL: Luftbobler kan dannes ved trykkoking av matvarer med høyere fettinnhold (for eksempel kjøtt med synlig fett eller fjærkre med skinn og synlig fett) eller tykkere matvarer (for eksempel gryteretter, sauser, tykke supper, tørkede bønner, linser og kornsorter som ris og bygg). Selv etter at alt trykket er sluppet ut, kan luftboblene stige opp til overflaten når lokket åpnes, med mindre de er spredt på forhånd. Hvis luftboblene ikke er spredt, kan varm mat sprute ut av kokeren, noe som kan forårsake alvorlige brannskader.

1. For å fjerne luftboblene, følger du disse trinnene:

- a. Kontroller at trykket er sluppet ut. (Trykket er sluppet ut når damp ikke lenger slipper ut fra ventilen og flottørventilen har falt ned). Deretter vipper du Multi-Cooker forsiktig fra side til side før du åpner lokket. Du vipper ved å ta tak i håndtakene og vippe Multi-Cooker mot venstre, slik at høyre side løftes 5 cm opp fra benken. Deretter vipper du mot høyre, slik at venstre side av apparatet løftes 5 cm opp fra benken (fig. 1).
- b. Gjenta én gang. Kontroller at flottørventilen fortsatt er nede før du forsøker å åpne lokket.



- **ADVARSEL: IKKE TVING LOKKET OPP.** Hvis ikke det kan åpnes lett, betyr det at Multi-Cooker fortsatt er under trykk. Innholdet er under ekstremt trykk.
- Under tilberedning vil det bygge seg opp damp i Multi-Cooker, så når du løfter lokket, bør du bruke en gryteovt eller en grytekut for å beskytte hånden din.
- For å forhindre sug når du fjerner eller sikrer lokket, vrir du dampventilen til posisjonen «RELEASE» (åpen).
- Dampen som slippes ut fra dampventilen, er varm. Hold ansiktet og hendene unna ventilene når damp slippes ut for å unngå risiko for personskade.

SLIK BRUKER DU TIDSFORSINKELSEN

Multi-Cooker lar deg utsette starten på matlagingen slik at tilberedningen er ferdig når du vil.

MERK: DELAY-funksjonen (forsinkelse) er ikke tilgjengelig på innstillingene BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, SIMMER eller SOUS VIDE.

MERK: Ikke bruk DELAY-funksjonen når oppskriften inneholder lett bedervelige ingredienser som kjøtt, fisk, egg eller meieriprodukter, da disse kan bli dårlige.

1. Juster innstillingene på Multi-Cooker.
2. Etter å ha stilt inn tilberedningstiden, trykker du på DELAY-knappen. Knappene DELAY og START/ STOP blinker, og «0:30» blinker på displayet for å indikere at Multi-Cooker er programmert med forsinkelsesinnstillingen.
3. Trykk på + og – til du kommer til antallet timer og minutter du ønsker at tilberedningsprosessen skal utsettes (dvs. angi hvor lang tid du ønsker å utsette tilberedningssyklusen).
4. Trykk på START/STOP (▷×)-knappen for å starte forsinkelsesfunksjonen. Timeren og DELAY-knappen slutter å blinke, mens START/STOP (▷×)-knappen fortsetter å blinke. Dette indikerer at Multi-Cooker er satt til DELAY-innstillingen. Displayet teller ned forsinkelsestiden til nedtellingen når 0:00. Når 0:00 er nådd, slås DELAY-lampen av, og START/STOP (▷×)-lampen slutter å blinke for å angi at tidsforsinkelsen er fullført. Ordet «HEAT» vil vises på displayet frem til Multi-Cooker er fullstendig trykksatt. Når valgt trykk er nådd, begynner nedtellingen.

Eksempel:

Klokken er 16.00, og du ønsker å ha en suppe tilberedt og klar om 2 timer til middag klokken 18.00. Du ønsker å stille inn maskinen nå, slik at du er fri til å gjøre andre ting.

Forhåndsinnstillingsfunksjonen (hvis den ikke endres) vil tilberede i 30 minutter ved høyt trykk. Tiden det tar å bygge opp trykk varierer avhengig av luftfuktighet og vanntemperatur, men la oss anta at det tar 15 minutter å bygge opp trykk før matlaging og 15 minutter å slippe ut trykk etter matlaging. Derfor er total tid 1 time.

For å ha kjelen klar til kl. 18.00, må du utsette starten på matlagingen med omtrent 1 time.

1. Trykk på SOUP
2. «0:30» blinker på displayet
3. Trykk på DELAY-knappen og still inn til «1:00»
4. Trykk START/STOP (▷×)

LANGTIDSKOKING

LO-innstilling: Dette er egnet for småkoking og langsom tilberedning. Anbefalte koketider på LO-innstilling er fra 6 til 8 timer.

HI-innstilling: Dette er for raskere matlaging. Anbefalte tilberedningstider på HI-innstilling er fra 2 til 4 timer.

KEEP WARM-Innstilling: Når tilberedningstiden er fullført, går Multi-Cooker automatisk over til innstillingen KEEP WARM for å forhindre overkoking og holde den tilberedte maten varm til servering – perfekt for travle familier, folk på farten og alle som trenger fleksible tider for når måltidene inntas. Denne innstillingen er ikke varm nok til å tilberede mat og skal kun brukes til å holde varm, tilberedt mat varm for servering.

MERK: Ved langtidskoking er det ideelle fyllnivået for ingrediensene dine mellom merkene for 1/2 og 2/3. Fyll aldri kjelen over MAX-linjen.

På grunn av dette apparatets multifunksjonalitet fungerer langtidskoking på en litt annen måte enn i vanlige, liknende apparater. Hvis du bruker en oppskrift for en Multi-Cooker med liknende størrelse, kan det være nødvendig å øke tilberedningstiden med denne modellen.

BRUK AV SLOW COOK-FUNKSJONEN

SLOW COOK-funksjonen bruker ikke trykk i tilberedningsprosessen, men noe trykk kan bygge seg opp inne i enheten under tilberedning. Når du bruker denne funksjonen, må du sørge for at damputløserknappen er satt til «RELEASE». Denne funksjonen tilbereder maten på liknende måte som vanlige apparater som kan utføre langtidskoking ved å bruke lavere temperaturer og lengre tilberedningstider for å oppnå møre og smakfulle måltider.

Plasser Multi-Cooker på en flat, jevn overflate.

Plasser kjelen inne i varmebasen. Koble Multi-Cooker til en stikkontakt. Multi-Cooker piper, og displayet viser fire streker (----).

1. Plasser maten og væsken i kjelen.
2. Plasser lokket på Multi-Cooker og sett ▼ til . For å låse roterer du mot klokken til posisjonen LOCKED .
3. Roter dampavlastningsknappen til posisjonen «RELEASE».

MERK: Selv om denne innstillingen ikke bruker trykk i tilberedningsprosessen, kan det bygge seg opp noe trykk inne i enheten under tilberedningen. Dette er grunnen til at det er viktig å ha damputløserknappen i posisjonen «RELEASE».

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

MERK: Se i kokeguiden for å finne mulige justeringer av tid og temperatur.

5. Trykk på START/STOP (▷×). Tiden begynner å telle ned.
6. Etter at den innstilte koketiden har utløpt, vil Multi-Cooker pipe og automatisk bytte til innstillingen KEEP WARM. Displayet vil derfor endres fra tilberedningstiden til en ny klokke som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP (▷×)-knappen. Etter 4 timer i innstillingen KEEP WARM vil Multi-Cooker slå seg av.

TIPS: SLOW COOK-innstillinger finner du i kokeguiden.

ADVARSEL: Under langtidskoking kan det bygge seg opp damp i Multi-Cooker, så når du løfter lokket, bør du bruke en gryteovt eller grytekut for å beskytte hånden din.

KOKEGUIDE

Matlagingsfunksjon	Standardinnstilling	Trykkjusteringer	Temperaturjusteringer	Tilberedningstidsrom
SLOW COOK (langtidskoking)	Høy temperatur / 4 timer	Ikke aktuelt	Lav-høy	30 minutter – 20 timer
STEAM (damp)	Høyt trykk / 10 minutter	Lavt, høyt, turbo	Ikke aktuelt	1 minutt – 1 time
BROWN/SAUTÉ (bruning/sautering)	Høy temperatur / 30 minutter	Ikke aktuelt	Lav-høy	5 minutter – 30 minutter
SOUS VIDE	60 °C / 1 time	Ikke aktuelt	24 – 90 °C	5 minutter – 24 timer
SIMMER (småkoking)	Lav temperatur / 15 minutter	Ikke aktuelt	Lav-høy	5 minutter – 4 timer
KEEP WARM (hold varm)	Varm temperatur / 4 timer	Ikke aktuelt	Varm	30 minutter – 4 timer
MEAT (kjøtt)	Høyt trykk / 35 minutter	Lavt, høyt, turbo	Ikke aktuelt	5 minutter – 2 timer
BEANS/CHILI (bønner/chili)	Høyt trykk / 20 minutter	Lavt, høyt, turbo	Ikke aktuelt	1 minutt – 4 timer
RICE/GRAINS (ris/korn)	Høyt trykk / 12 minutter	Lavt, høyt, turbo	Ikke aktuelt	3 minutter – 30 minutter
POULTRY (fjærkre)	Høyt trykk / 35 minutter	Lavt, høyt, turbo	Ikke aktuelt	5 minutter – 2 timer
DESSERT	Lavt trykk / 10 minutter	Lavt, høyt	Ikke aktuelt	5 minutter – 2 timer
SOUP/STEW (suppe/gryte)	Høyt trykk / 30 minutter	Lavt, høyt, turbo	Ikke aktuelt	5 minutter – 2 timer
MANUAL (manuell)	Høyt trykk / 30 minutter	Lavt, høyt, turbo	Ikke aktuelt	1 minutt – 4 timer

MERK: Bruk av TURBO PRESSURE-funksjonen vil redusere den valgte tilberedningstiden med 85 %. TURBO PRESSURE-funksjonen kan brukes med innstillingene STEAM, RICE/ GRAINS (for best resultat bør hvit ris ikke tilberedes med TURBO PRESSURE), BEANS/ CHILI, MEAT, POULTRY, SOUP/STEW og MANUAL.

*i forhold til ved matlaging med høyt trykk.

DAMPING

STEAM-funksjonen er perfekt for skånsom damping av fisk og grønnsaker. Den er forhåndsprogrammert til å bruke innstillingen for høytrykkskoking. Ved damping skal du bruke dampriksen.

Kapasitet: Når Multi-Cooker brukes med STEAM-funksjonen, skal maksimal væskemengde være like under risten, slik at væsken ikke berører maten.

MERK: Enheten kan ikke trykkoke uten væske. Sørg for at det brukes minst 1 kopp (250 ml) væske i kjelen.

BRUK AV DAMPFUNKSJONEN

LES ALLE SIKKERHETSANVISNINGENE FOR TRYKKOKING FØR DU BRUKER DAMPFUNKSJONEN

Plasser Multi-Cooker på en flat, jevn overflate.

ADVARSEL: HVIS IKKE DU FØLGER SIKKERHETSINSTRUKSJONENE, KAN DETTE FØRE TIL ALVORLIGE PERSONSKADER, INKLUDERT BRANNSKADER FRA VARMT INNHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER

Plasser kjelen inne i varmebasen. Koble Multi-Cooker til en stikkontakt. Multi-Cooker vil pipe, og displayet vil lyse opp med fire streker (---).

1. Tilsett 1 kopp (250 ml) vann i bunnen av kjelen og sett inn risten. Sørg for at vannet er like under trådene på risten, slik at maten ikke berører vannet.
2. Plasser maten på risten.
3. Plasser lokket på og lås ved å dreie det med klokken til posisjonen LOCKED .
4. Roter dampavlastningsknappen til posisjonen «SEAL».
5. Trykk på STEAM-knappen og juster tiden og temperaturen etter behov. Merk: Se i kokeguiden for å finne mulige justeringer av tid og trykk.
6. Når du har gjort de ønskede justeringene, hvis aktuelt, trykker du på START/STOP (▷×).
7. Multi-Cooker må bygge opp trykk før trykkoking kan begynne. Når Multi-Cooker bygger opp trykk, vil «HEAT» vises på displayet, og tiden vil ikke telle ned. Når trykket er nådd, vil «HEAT» forsvinne fra displayet, alle de 5 lysene på statuslinjen vil lyse, og tiden vil begynne å telle ned.
8. Etter at den innstilte koketiden har utløpt, vil Multi-Cooker pipe og automatisk bytte til innstillingen KEEP WARM. Displayet vil derfor endres fra tilberedningstiden til en ny klokke som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP (▷×)-knappen. Etter 4 timer i innstillingen KEEP WARM vil Multi-Cooker slå seg av.
9. STEAM-funksjonen er en trykksfunksjon. Følg instruksjonene for sikker dampfrigjøring i denne håndboken ved slutten av tilberedningssyklusen.

TIPS: Se tabellen for damping.

MERK: Noe damp vil slippe ut gjennom dampventilen, og kondens kan samle seg når det dampes med lokket på.

ADVARSEL: Under matlaging vil det bygge seg opp damp i Multi-Cooker, så når du løfter lokket, bør du bruke en grytevott eller gryteklut for å beskytte hånden din.

DAMPKOKETABELL

Matvarer	Mengde	Mengde vann	Forberedelse før tilberedning	Tilberedningstid, minutter
Asparges	250 g	250 ml	Skjær av trevlete ender	2–5
Brokkoli	300 g	250 ml	Skjær av stilker	2–5
Rosenkål	400 g	250 ml	Skrell av de ytterste bladene, la dem være hele	4–6
Gresskar	1 helt, 900 g til 1 kg	250 ml	Del i to, fjern frøene, skjær i 6	7–10
Gulrøtter	500 g	250 ml	Skjær i skiver på 1 cm	5–7
Blomkål	500 g	250 ml	Kutt i buketter på 5 cm	3–6
Maiskolber	2	250 ml	Fjern eventuelle ytre blader	3–6
Frosne grove grønnsaker	500 g	250 ml	Tilbered fra frossen tilstand	3–6
Søtpoteter	900 g til 1 kg	250 ml	Skrell og skjær i store biter	5–9
Poteter, ideelle til mos	900 g til 1 kg	250 ml	Skrell og skjær i store biter	8–12
Egg	6	250 ml	Hele i skall	7–10
Kyllingfilet	2 til 4 fileter	250 ml	Krydre før tilberedning	6–10
Laks	2 til 4 fileter	250 ml	Krydre før tilberedning	4–6
Reker	225 til 500 g	250 ml	Krydre med skall etter ønske	6–8
Hummer	1 til 4 haler	250 ml	Krydre med skall etter ønske	4–10

BRUK AV BROWN/SAUTÉ-FUNKSJONEN

Denne innstillingen tilbereder ikke med trykk. Den fungerer på samme måte som vanlig matlaging og krever tørr varme, så du trenger ikke å sette på lokket. Ikke bruk lokket med denne funksjonen.

Plasser Multi-Cooker på en flat, jevn overflate.

Plasser kjelen inne i varmebasen. Koble Multi-Cooker til en stikkontakt. Multi-Cooker vil pipe, og displayet vil lyse opp med fire streker (---).

1. Velg BROWN/SAUTÉ-funksjonen og juster tiden og temperaturen om nødvendig ved hjelp av TEMP/PRESSURE- og TIME-knappene (+ og –).
2. Trykk på START/STOP (▷×).
3. Når Multi-Cooker forvarmes, vil «HEAT» vises på displayet. Når temperaturen er nådd og alle de 5 lysene på statuslinjen er tent, vil nedtellingen begynne. Bruk en plastklype til å legge maten forsiktig i kjelen.

BROWN/SAUTÉ kan brukes til følgende:

- A. Bruning (steking) av kjøtt til gryteretter og supper. Bruning av kjøtt før trykkoking og langtidskoking gir ikke bare maten en flott farge, men det forsegler også saftene og smakene og holder kjøttet mørt.
- B. Sautering av løk eller mirepoix (blanding av hakket løk, gulrot og selleri) blant mange andre matvarer, ofte brukt i oppskrifter for trykkgryte. Sautering av løk tillater karamellisering, noe som bidrar til smak og farge i den ferdige retten.

Kapasitet: Når Multi-Cooker brukes til å brune eller sautere, kan det være best å tilberede maten i porsjoner for å sikre at den blir jevnt tilberedt.

RISKOKING

LES ALLE SIKKERHETSANVISNINGENE FOR TRYKKOKING FØR DU BRUKER DAMPFUNKSJONEN

Plasser Multi-Cooker på en flat, jevn overflate.

ADVARSEL: HVIS IKKE DU FØLGER SIKKERHETSINSTRUKSJONENE, KAN DETTE FØRE TIL ALVORLIGE PERSONSKADER, INKLUDERT BRANNSKADER FRA VARMT INNHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER

Ved tilberedning av ris skal funksjonen RICE/GRAINS brukes. Dette er egnet for alle typer ris, inkludert hvit og/eller brun ris. RICE/GRAINS-funksjonen tilbereder under trykk for raskere matlaging.

Kapasitet: Siden ris utvider seg under tilberedning, må du ikke fylle kjelen over 1/2-merket når du bruker RICE/GRAINS-funksjonen.

BRUK AV RICE/GRAIN-FUNKSJONEN

Plasser Multi-Cooker på en flat, jevn overflate.

Plasser kjelen inne i varmebasen. Koble Multi-Cooker til en stikkontakt. Multi-Cooker vil pipe, og displayet vil lyse opp med fire streker (- - - -).

- Mål opp ønsket mengde ris.
MERK: 1 kopp ukokt hvit ris = 2 kopper kokt hvit ris (omtrent).
1 kopp ukokt brun ris = 2 kopper kokt brun ris (omtrent).
- Plasser den målte risen i et dørslag og vask den grundig under kaldt vann. Vask til vannet er klart. Dette fjerner overflødig stivelse, noe som bidrar til å oppnå luftigere ris, og forhindrer at riskornene setter seg fast i kjelen. Skylling av risen reduserer opphopningen av stivelsesholdig vann og bobler som noen ganger dannes rundt ventildekelet og lokket og som kan forårsake sprut fra dampventilen.
- Sørg for at kjelen er ren og tørr før den plasseres i varmebasen.
- Plasser den vaskede risen i kjelen. Tilsett mengden vann oppskriften krever (standardforhold -- 1 kopp ukokt ris : 1,5 kopp vann). Sørg for at minst 1 kopp (250 ml) væske er plassert i kjelen.
- Plasser lokket på og lås ved å dreie det med klokken til posisjonen LOCKED .
- Roter damputløserknappen til «SEAL» .
- Trykk på RICE/GRAINS-knappen og juster tiden og trykket etter behov. Merk: Se i kokeguiden for å finne mulige justeringer av tid og trykk.
- Når du har gjort de ønskede justeringene, hvis aktuelt, trykker du på START/STOP (>X).
- Multi-Cooker må bygge opp trykk før trykkoking kan begynne. Når Multi-Cooker bygger opp trykk, vil «HEAT» vises på displayet, og tiden vil ikke telle ned. Når trykket er nådd, vil «HEAT» forsvinne fra displayet, alle de 5 lysene på statuslinjen vil lyse, og tiden vil begynne å telle ned.
- Etter at den innstilte koketiden har utløpt, vil Multi-Cooker pipe og automatisk bytte til innstillingen KEEP WARM. Displayet vil derfor endres fra koketiden til en ny klokke som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP (>X) -knappen. Etter 4 timer i innstillingen KEEP WARM vil Multi-Cooker slå seg av.

TIPS:

- Ikke la ris stå i kjelen over lengre tid på innstillingen KEEP WARM, da risen vil bli tørr og kvaliteten vil forringes. Bruk den medfølgende plastskjeen til å røre i og servere risen. Ikke bruk metallredskaper, da disse vil ripe opp belegget på innsiden av kjelen.
- Siden riskorn kan være skjøre, skal du ved slutten av tilberedningen vente til trykket slippes ut naturlig. Ikke bruk hurtig trykkutløsning (se instruksjonene for den naturlige trykkutløsningsmetoden).
- Standardforhold for koking av ris -- 1 kopp ukokt ris : 1,5 kopp vann.

ADVARSEL: Under tilberedning vil det bygge seg opp damp i Multi-Cooker, så når du løfter lokket, bør du bruke en gryteovt eller en gryteklut for å beskytte hånden din.

Hvis mat setter seg fast eller brenner seg fast på overflaten av kjelen, fyller du den med varmt såpevann og lar den ligge i bløt før rengjøring. Bruk en slikkepott av gummi eller nylon for å fjerne gjenstridige rester. Hvis skuring er nødvendig, bør du bruke et ikke-slipende rengjøringsmiddel og en skurepute eller børste av nylon.

Selv om kjelen tåler oppvaskmaskin, anbefaler vi håndvask for å bevare det glatte belegget på innsiden og unngå mulig misfarging av kjelens ytre overflate.

Hvis det dannes hvite flekker på overflaten av kjelen, skal den legges i bløt i en løsning av eddik eller sitronsaft og varmt vann i 30 minutter. Skyll og tørk.

MERK: Bruk aldri metallredskaper eller rengjøringsutstyr på kjelen, da dette kan føre til riper og skade på det glatte belegget.

SOUS VIDE

SOUS VIDE-funksjonen er perfekt for sous vide-tilberedning av deilig, mørt kjøtt, fjærkre, fisk og grønnsaker. Sous vide-tilberedningsprosessen innebærer å vakuumforsegle mat, senke den ned i vann oppvarmet til en nøyaktig temperatur og opprettholde denne temperaturen i en viss tidsperiode for å oppnå jevne tilberedningsresultater.

SOUS VIDE-funksjonen gir presis temperaturkontroll og kan justeres i trinn på 1 grad fra 24 til 90 °C. Tilberedningstiden kan justeres etter behov fra 0,05 til 24,00 timer.

MERK: Du trenger vakuumforseglete poser for å bruke denne funksjonen. FoodSaver®-poser og -systemer anbefales.

BRUK AV SOUS VIDE-FUNKSJONEN

Plasser Multi-Cooker på en flat, jevn overflate, og plasser kjelen inne i varmebasen. Koble Multi-Cooker til en stikkontakt. Multi-Cooker piper, og displayet lyser opp med 4 streker (----).

- For individuelle porsjoner med mat.
- Tilsett vann til ønsket nivå, avhengig av vekten/mengden av maten som skal tilberedes, og sørg for at maten er helt dekket av vann. Husk at tilsetning av mat vil øke vannivået i kjelen.
- Trykk på Sous Vide-knappen og juster temperaturen og tiden etter eget ønske.

MERK: Se i Sous Vide-tilberedningsguiden for å få hjelp med tilberedningstemperaturer og -tider.

- Plasser lokket på toppen. Det trenger ikke å låses på plass. Åpne dampventilen.
- Trykk på START/STOP (>X) og la vannet varmes opp. Statuslinjen indikerer når oppvarming pågår, og den blinkende displayet indikerer at det trengs mer tid for å nå den valgte temperaturen. Når den riktige temperaturen er nådd, vil enheten vise den innstilte tiden.

MERK: Hvis vannet som er tilsatt er over den valgte temperaturen, vil displayet vise «HOT», og statuslinjen vil blinke.

- Fjern lokket forsiktig og senk den vakuumforseglete matposen helt ned i vannet.
- Sett på lokket igjen, men ikke lås det på plass. La maten koke i den programmerte tiden.
- Når den er ferdig, vil enheten slå seg av, og du kan trygt ta ut matposen med en klype.

SOUS VIDE-TIPS OG -TRIKS:

- For å redusere forvarmingstiden kan du bruke varmt vann fra springen eller en vannkoker til å varme opp vannet før du heller det i gryten.
- Unngå å løfte eller fjerne lokket ofte under forvarming.
- For å sikre jevn tilberedning legger du ingrediensene i et jevnt lag når du lukker. Ikke la dem overlape når de er nedsenket.
- Skarpe matvarer, som reker eller hummer (med hale), bør du pakke inn i aluminiumsfolie for å unngå å punktere posen.
- Vent til vannet er forvarmet før du senker ned de forseglede ingrediensene. Dette vil bidra til presis og jevn tilberedning.
- For å forhindre at maten flyter opp, kan du plassere en tung gjenstand, for eksempel en serveringsskje, kaffekopp eller keramisk bolle, på posen.
- Bruk en klype når du senker ned eller tar opp ingredienser i pose, da vannet vil være svært varmt.
- For å fullføre tilberedelsen av proteiner eller for å gjøre grønnsaker sprø, kan du steke dem på grill, legge dem under grillelementet i ovnen eller i en varm panne med smør eller olje. Sørg for å tørke maten godt for å sikre karamellisering før brunng.

BRUK AV STERILIZE-FUNKSJONEN

LES ALLE SIKKERHETSANVISNINGENE FOR TRYKKOKING FØR DU BRUKER STERILISERINGSFUNKSJONEN.

ADVARSEL: UNNLATELSE AV Å FØLGE SIKKERHETSINSTRUKSENE KAN FØRE TIL ALVORLIG PERSONSKADE, INKLUDERT BRANNKADER FRA VARMT INNHOLD, ELLER MATERIELLE SKADER.

Plasser Multi-Cooker på en flat, jevn overflate, og plasser kjelen inne i varmebasen. Koble Multi-Cooker til en stikkontakt. Multi-Cooker piper, og displayet lyser opp med 4 streker (----).

1. Plasser dampristen i bunnen av kjelen og tilsett ca. 300 ml vann.
2. Plasser gjenstandene som skal steriliseres og sørg for at eventuelle flasker eller glass er snudd opp ned.
3. Sett lokket på plass og lås det ved å rotere det med klokken til posisjonen LOCKED .
4. Roter dampavlastningsknappen til «SEAL» .
5. Trykk på STERILIZE-knappen.

MERK: Tid og trykk kan ikke justeres på denne innstillingen.

6. Trykk på START/STOP (.

MERK: Multi-Cooker må bygge opp trykk før sterilisering kan begynne. Når alle lysene på statuslinjen er tent, har Multi-Cooker nådd riktig trykknivå og er klar til å begynne sterilisering.

7. Etter at steriliseringstiden har utløpt, vil Multi-Cooker gå over i standby-modus, og displayet vil lyse opp med fire streker (----).
8. Når trykket er sluppet ut av enheten, vil du kunne åpne lokket på en sikker måte.

MERK: Under sterilisering vil damp bygge seg opp i Multi-Cooker, så når du løfter lokket, bør du bruke en grytevott eller gryteklut for å beskytte hånden din.

BRUK AV SIMMER-FUNKSJONEN

Plasser kjelen i varmebasen. Koble Multi-Cooker til en stikkontakt. Multi-Cooker piper, og displayet lyser opp med 4 streker (----).

1. Tilsett vann til ønsket nivå.

MERK: Ikke fyll over MAX-linjen

2. Velg SIMMER-knappen og juster tiden og temperaturen etter eget ønske. Bruk HI-temperaturinnstillingen for å bringe vannet til kokepunktet, og bruk deretter LO-temperaturinnstillingen for å redusere vannet til småkoking.
3. Trykk START/STOP () og la vannet varmes opp til den valgte temperaturen. Statuslinjen indikerer når oppvarming pågår. Når alle lysene på statuslinjen er tent, har vannet nådd riktig temperatur.
4. Tilsett mat i kjelen, men ikke sett lokket på Multi-Cooker.

MERK: Ved koking og småkoking av tykke sauser og supper kan det oppstå spesielt varme områder som får maten til å boble og sprute. Sørg for at maten ikke etterlates uten tilsyn, og rør regelmessig og forsiktig i kjelen.

5. Når tilberedningstiden er fullført, vil enheten automatisk bytte til innstillingen KEEP WARM. Displayet endres fra tilberedningstiden til en ny klokke som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer på KEEP WARM-innstillingen vil Multi-Cooker gå over i standby-modus, og displayet vil lyse opp med fire streker.

SLIK ENDRER DU EN INNSTILLING

Det er enkelt å bytte funksjon under matlaging.

Trykk på START/STOP ()-knappen, og velg deretter den nye ønskede tilberedningsfunksjonen. En ny klokke blinker på displayet. Den valgte funksjonen blinker også. Velg ønsket tid, trykk og/eller temperatur. Trykk på START/STOP ()-knappen, så begynner den nye funksjonen å forvarmes.

Slik endrer du tilberedningstiden:

Du kan endre tilberedningstiden før matlagingen begynner ved å trykke på + og – før du trykker på START/STOP (). Trykk og slipp for å endre sakte. Hold inne for å endre tiden raskt. Hvis du overskrider ønsket temperatur eller tid, trykker du på den motsatte knappen.

Slik endrer du trykket:

Du kan endre trykket på enkelte forhåndsinnstilte funksjoner før tilberedningen begynner ved å trykke på TEMP/PRESSURE + og – eller TURBO PRESSURE-knappen før du trykker på START/STOP (.

Slik endrer du temperaturen:

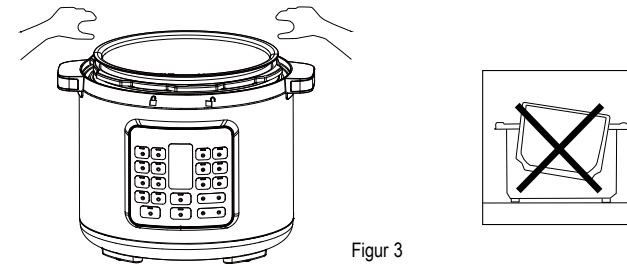
Du kan endre temperaturen på enkelte funksjoner før tilberedningen begynner ved å trykke på TEMP/PRESSURE + og – før du trykker på START/STOP (.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rengjøring skal kun utføres når Crock-pot® Turbo Multi-Cooker er avkjølt og frakoblet strømmen. La Multi-Cooker avkjøles helt før rengjøring. Ikke bruk kjelen på komfyren, i en mikrobølgeovn eller i en stekeovn. Bruk kjelen kun inne i Crock-pot® Turbo Multi-Cooker-varmebasen. Vask tetningspakningen og lokket for hånd i varmt såpevann. Tørk alle delene grundig.

Kjele:

Når du fjerner kjelen fra varmebasen, skal du alltid bruke begge hender og løfte den rett opp. Hvis ikke du gjør dette, kan du få riper på utsiden av kjelen (se figur 3).



Figur 3

Eksteriør

Tørk av utsiden av varmebasen med en fuktig klut og tørk den. Ikke bruk harde slipesmidler, skuresvamp eller kjemikalier, da disse vil skade overflatene. For å forhindre skade på Multi-Cooker skal det ikke brukes alkaliske rengjøringsmidler ved rengjøring. Bruk kun en myk klut og et mildt rengjøringsmiddel. Senk aldri varmebasen eller strømledningen og støpselet ned i vann eller annen væske.

Kondensoppsamler

Tøm kondensoppsamleren for alt samlet vann etter hver bruk. Vask med varmt såpevann.

Lokk og tetningspakning

Kontroller alltid pakningen før hver bruk. Silikonpakningen på innsiden av lokket til Multi-Cooker kan forringes over tid. Fjern tetningspakningen for rengjøring ved behov. Rengjør for hånd med varmt såpevann, tørk grundig og sett tetningspakningen i lokket på plass igjen før bruk. La lokket stå opp ned ved oppbevaring, da dette også vil forlenge pakningens levetid. Tetningspakningen kan måtte skiftes ut hvert 1–2 år ved regelmessig bruk. Kontakt kundestøtte hos Crock-pot® for å bestille reservedeler.

Dampventil

Sørg for at dampventilen er fri for rusk før du begynner å bruke Multi-Cooker. Fjern ventilen og rengjør den forsiktig. Sørg for at den er helt tørr før du setter den på plass igjen.

Dampdiffusjonshette

Sørg for at dampdiffusjonshetten er fri for rusk før du begynner å bruke Multi-Cooker. Dampdiffusjonshetten er presset på lokket og dekker dampventilen. Fjern dampdiffusjonshetten ved å gripe den og løfte den opp og av lokket og rengjør den forsiktig. Damputløsningsventilen kan fjernes på samme måte for å rengjøres forsiktig og settes tilbake på plass før bruk.

Dampventildeksel

Damputløserventildekselet er på undersiden av lokket. Sørg for at den er fri for rusk før du begynner å bruke Multi-Cooker. Når du skal rengjøre, trekker du dekselet forsiktig av og rengjør med varmt såpevann. Trykk dekselet tilbake på plass etter at rengjøringen er fullført.

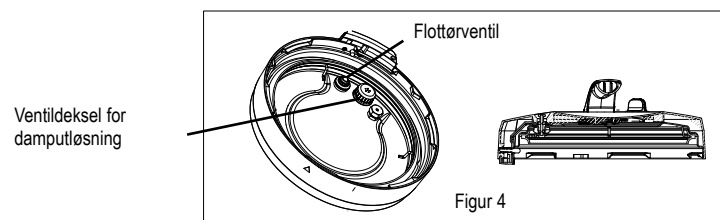
UNDERSIDE AV LOKKET

Flottørventil

Trykk ventilen forsiktig opp og ned 2–3 ganger, og sørg for at den er fri for rusk før du begynner å bruke Multi-Cooker.

Låsepinne for lokk

Trykk forsiktig på pinnen og sørg for at den er fri for rusk før du begynner å bruke Multi-Cooker.



MERK:

1. Kondens kan samle seg inne i varmebasen under kjelen. Dette er normalt. La den avkjøles, og tørk den deretter med en kjøkkenklut.
2. Sørg alltid for at alle komponentene (kjelen, ventilene, pakningen osv.) er helt tørre før du setter dem tilbake i Multi-Cooker.
3. Dette apparatet har ingen deler som kan repareres av brukeren. Alt vedlikehold utover det som er beskrevet i rengjøringsdelen, skal kun utføres av en autorisert servicerepresentant. Garantien er tilgjengelig på nettet.

FEILSØKING

Emne	Spørsmål	Løsning
Strøm-knappen	Det er ikke mulig å slå på Multi-Cooker	Kontroller at stikkkontakten fungerer som den skal
		Kontroller at Multi-Cooker er koblet til strømmen
		Ring kundesupport på telefonnummeret.
Matens tilberedelse	Maten min var ikke gjennomkøkt	Kontroller at du har valgt riktig tilberedningsinnstilling
		Sørg for at lokket er riktig plassert og låst, og at dampventilen står i posisjonen «SEAL» (lukket).
		Kontroller oppskriften for å se at du har valgt riktig trykk, temperatur og tid
		Kontroller at strømmen ikke ble avbrutt
	Maten min ble overkøkt	Sørg for at kjelen har nok væske til å skape ønsket damp og bygge opp trykk. Det skal brukes minst 1 kopp (250 ml) væske ved trykkoking. Fyll aldri over «MAX»-linjen.
		Kontroller at kjelen var minst halvfull
Program-mering	Kan jeg stille inn en tid for Brown/Sauté-programmet?	Kontroller at du valgte riktig trykk, temperatur og tid.
	Kan jeg endre tilberedningsfunksjon, tid eller temperatur når maten er under tilberedning?	Fordi sautering er en funksjon som vanligvis krever full oppmerksomhet, er dette kanskje ikke nødvendig. Men du kan velge en tid hvis du har behov for det.
Matlaging	Kan jeg endre tilberedningsfunksjonen ved å trykke på START/STOP (>X) og velge en ny tilberedningsfunksjon. Endre tid og temperatur etter behov for maten. Trykk på START/STOP (>X) igjen. Tid og temperatur kan endres når som helst.	Ja, du kan endre tilberedningsfunksjonen ved å trykke på START/STOP (>X) og velge en ny tilberedningsfunksjon. Endre tid og temperatur etter behov for maten. Trykk på START/STOP (>X) igjen. Tid og temperatur kan endres når som helst.
	Kan kjelen og lokket brukes på komfyren eller i stekeovnen?	Kjelen og lokket er ikke ovnssikre. De skal verken brukes på komfyren eller i stekeovnen.
Damp	Jeg stoppet tilberedningsprosessen og endret trykkinnstillingene, og nå forvarmes Multi-Cooker på nytt.	Hvis en tilberedningssyklus stoppes og en ny startes, kan Multi-Cooker vise «HEAT» til det nye trykket er oppnådd.
	Det lekker damp ut av Multi-Cooker	• Det er normalt at en liten mengde damp kommer ut av flottørventilen før Multi-Cooker er trykksatt. • Hvis det kommer damp ut fra kanten av lokket, er ikke lokket lukket og låst helt igjen.
Lokk	Jeg har problemer med å ta av lokket.	Det finnes en sikkerhetsfunksjon som hindrer fjerning av lokket mens Multi-Cooker er under trykk. Sørg for å avlaste trykket i enheten ved å dreie dampventilen til posisjonen «RELEASE» (åpen). Se avsnittet om trykkavlastning for å få ytterligere instruksjoner.
Turbofunksjon	Jeg har valgt turbofunksjonen ved et uhell. Hvordan velger jeg den bort?	Trykk på Turbo-knappen igjen for å oppheve valget og gå tilbake til den opprinnelige tilberedningstiden

FEILKODER

Feil	Løsning
«LID» blinker og piper	Sørg for at lokket er helt lukket og i posisjonen LOCKED  og sett ▼ til  .
«E1» på displayet	Multi-Cooker stopper tilberedningssyklusen. Koble fra Multi-Cooker og kontakt kundestøtte.
«E2» på displayet	Multi-Cooker stopper tilberedningssyklusen. Koble fra Multi-Cooker og kontakt kundestøtte.
«E3» på displayet	Multi-Cooker stopper tilberedningssyklusen. Koble fra Multi-Cooker, og la den avkjøles helt. Når Multi-Cooker har kjølt seg ned, kontrollerer du alle deler av lokket. Roter lokket til posisjonen LOCKED  . Sørg for at damputløserknappen står på «SEAL»  (lukket). Hvis denne feilkoden dukker opp igjen, kobler du fra Multi-Cooker og kontakter kundestøtte.
«E5» på displayet	Multi-Cooker stopper tilberedningssyklusen. Koble fra Multi-Cooker og la den avkjøles helt. Når Multi-Cooker har kjølt seg ned, fjerner du lokket og kontrollerer kjelen. Ikke bruk lokket når du bruker funksjonene BROWN/SAUTE og SIMMER. Når du bruker funksjonene SLOW COOK, SOUS VIDE og KEEP WARM, må du sørge for at damputløserknappen står i posisjonen «RELEASE» (åpen) før du starter tilberedningssyklusen.
«E6» på displayet	Multi-Cooker stopper tilberedningssyklusen. Koble fra Multi-Cooker og la den avkjøles. Når den er avkjølt, fjerner du lokket og kontrollerer kjelen. Tiltsett væske etter behov. Sørg for at det brukes minst 250 ml væske i kjelen. Hvis du bruker trykk, må du sørge for at damputløserknappen er satt til «SEAL»  (lukket).
«E7» på displayet	Multi-Cooker stopper tilberedningssyklusen. Koble fra Multi-Cooker og kontakt kundestøtte.
«EU» på displayet	Multi-Cooker stopper tilberedningssyklusen. Koble fra Multi-Cooker og kontakt kundestøtte.

TIPS OG RÅD

Tips og råd for å få mest mulig ut av Crock-Pot® Turbo Multi-Cooker: Gå til Crock-Pot®-nettstedet på www.crockpot.co.uk for å få flere oppskrifter, tips, råd, med mer.

Med Crock-Pot® Turbo Multi-Cooker kan du lage et stort utvalg av deilige måltider, snacks og desserter. Ulike matvarer trenger ulik tid for å bli perfekt tilberedt, så det kan noen ganger kreve litt prøving og feiling for å finne de riktige tilberedningstidene for deg.

1. Les bruksanvisningen til Crock-Pot® Turbo Multi-Cooker før du bruker Multi-Cooker.
2. Fyll aldri kjelen over MAX-linjen.
3. Ikke la Multi-Cooker være tilkoblet strøm når den ikke er i bruk.
4. Sørg for at Multi-Cooker holdes unna skap og vegger når den er i bruk.
5. Kokekaret er utformet for kun å brukes i Multi-Cooker. Må ikke brukes på komfyr, i mikrobølgeovn eller i stekeovn.
6. Den medfølgende dampkokeristen er utformet for bruk i Multi-Cooker. Den skal ikke skade overflaten på kjelen.
7. Når du fjerner lokket, bør du bruke en grytevott eller en gryteklut til å gripe tak i håndtaket og løfte det bort fra kroppen din for å la dampen slippe ut.
8. Plasser alltid en bordskåner eller tilsvarende under kjelen hvis du tar den fra varmebasen.
9. Ikke la dampristen ligge nedsenket i vann over lengre tid.

TIPS OG RÅD FOR LANGTIDSKOKING

Hvis du bruker langtidskoking, kan du først bruke BROWN/SAUTÉ-funksjonen, som gjør det mulig å brune kjøtt og grønnsaker i begynnelsen, men som også gjør det mulig å tykne sauser og lage jevnning mot slutten. Brunng av kjøtt før langtidskoking gir ikke bare maten en flott farge, men forseglar også saftene og smakene og holder kjøttet mørt.

- For å tykne en gryterett mot slutten av tilberedningen, bruker du BROWN/SAUTÉ-funksjonen og rører inn en liten mengde maismel med vann. La det småkoke mens du rører til det tykner.
- Når du bruker SLOW COOK-funksjonen, må du sørge for at damputløserknappen står i posisjonen «RELEASE» (åpen).
- Når du bruker SLOW COOK-funksjonen, gjenvinner ikke Multi-Cooker tapt varme raskt, så løft bare lokket hvis det er nødvendig, eller hvis oppskriften instruerer deg til å gjøre det. Det er en god idé å overvåke resultatene av langtidskokingen gjennom hele tilberedningssyklusen ved å fjerne lokket raskt og kontrollere, for så å sette lokket raskt på plass igjen. Ulike størrelser og tykkelser på kjøttstykker og grønnsaker kan gi ulike tilberedningstider.
- Det er ikke uvanlig at kjøtt tilberedes raskere enn rotgrønnsaker. Det er derfor vi anbefaler å kutte alle grønnsakene i like, små biter. Kjøtt kan skjæres i større biter, fordi hvis det skjæres for smått, vil det falle fra hverandre når det er kokt og mørt.
- Langtidskoking reduserer fordampning, noe som gjør at smakene og saftene bevares. Ha dette i tankene når du lager dine egne oppskrifter, ettersom du kanskje ikke trenger like mye væske som du ville gjort ved bruk av andre tilberedningsmetoder.

Temperatur	Temperaturforslag	Oppskriftsideer
Høy	Bruk denne innstillingen for oppskrifter som krever kortere tilberedningstid, vanligvis 4 til 6 timer.	Ideell for sauser, chili, potetretter, osteretter, kyllingvinger og kjøttboller i saus
Lav	Bruk denne innstillingen for oppskrifter som krever lengre tilberedningstid. Denne innstillingen brukes for oppskrifter som vanligvis krever tilberedning i mer enn 8 timer. Perfekt for kjøttstykker som ikke er så møre.	Ideell for mindre møre kjøttstykker, braisererte kjøttretter, tørkede bønner, supper og gryteretter

TIPS OG RÅD FOR SOUS VIDE-TILBEREDNING

- Sous vide-tilberedning krever at all mat først er fullstendig vakuumforseglet. FoodSaver®-poser og vakuumforseglere kan brukes til dette.
- Fyll kjelen omtrent halvfull for større, tyngre matvarer og 2/3 full for lettere matvarer. Sørg for at all maten er helt dekket av væske før tilberedning.
- Fyll kjelen med varmt vann for å redusere tiden det tar å varme opp til ønsket temperatur.
- Under sous vide-tilberedning trenger ikke lokket å låses på plass. Du bare legger det på toppen av kjelen når du har lagt i maten og dampventilen er åpnet.
- Hvis ikke maten skal konsumeres umiddelbart, kan du senke posen ned i isvann for å redusere temperaturen raskt. Oppbevar den i kjøleskapet så lenge det er nødvendig, og varm deretter opp maten til den indre temperaturen er over 75 °C.
- Når sous vide-tilberedningen er fullført, kan det være ønskelig å brune kjøttet for å forsterke smaken og tilføre farge.

SOUS VIDE-KOKEGUIDE

Matvarer	Anbefalt tykkelse	Tilberedningstemperatur	Tilberedningstid
Storfe			
Indrefilet, ytrefilet, ribeye, T-bone, koteletter	2 til 5 cm	49 °C eller høyere	1 til 1,5 timer
Innerlår, ytterlår, mørbrad	8 til 12 cm	56 °C eller høyere	24 timer
Høyrygg, oksehale	2 til 5 cm	56 °C eller høyere	8 til 10 timer
Lam			
Lår, filet, koteletter, carré	4 til 6 cm	49 °C eller høyere	1 til 2 timer
Skulder, lår, skank	8 til 10 cm	56 °C eller høyere	8 til 10 timer
Svinekjøtt			
Koteletter, svinekam	2 til 4 cm	56 °C eller høyere	4 timer
Buk, ribbe			
Fjærkre			
Kyllingbryst	3 til 5 cm	62 °C	1 til 2 timer
Kyllinglår	3 til 5 cm	65 °C	1 til 2 timer
Kyllinglår (med bein)	3 til 6 cm	82 °C	1,5 til 3 timer
Andebryst	3 til 5 cm	64 °C	2 til 4 timer
Fisk			
Fileter	2 til 4 cm	50 °C eller høyere	1 time
Hel fisk	4 til 6 cm	60 °C	1 til 1,5 timer
Skalldyr			
Reker	1 til 3 cm	60 °C	1 time
Hummer	4 til 6 cm	60 °C	1 time
Kamskjell	2 til 4 cm	60 °C	1 time
Grønnsaker			
Møre grønnsaker	1 til 5 cm	83 °C eller høyere	1 time
Rotgrønnsaker	1 til 5 cm	83 °C eller høyere	1 til 1,5 timer

ETTERSALG OG RESERVEDELER

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at en gyldig form for kjøpsbevis vil være nødvendig. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling i: +46 31 300 05 00. Internasjonale priser kan påløpe. Eller send en e-postmelding til: support@acreto.se.

GARANTI

Ta vare på kvitteringen din da den må fremlegges ved ethvert krav under denne garantien.

Dette apparatet er garantert i 2 år etter at du kjøpte det slik som beskrevet i dette dokumentet.

I løpet av denne garantiperioden, hvis apparatet mot formodning skulle slutte å fungere på grunn av en feil i design eller produksjon, skal du ta det med til stedet der det ble kjøpt, sammen med salgskvitteringen og en kopi av denne garantien.

Rettighetene og fordelene under denne garantien er i tillegg til dine lovfestede rettigheter som ikke påvirkes av denne garantien.

Anvendelse av dine lovfestede rettigheter i tilfelle feil er gratis.

Kun det aktuelle Newell foretaket som er beskrevet nedenfor ("Newell") har rett til å endre disse vilkårene.

Newell påtar seg innenfor garantiperioden å reparere eller erstatte hele apparatet eller deler av apparatet som viser seg å ikke fungere som det skal gratis og under forutsetning av at:

- du straks informerer stedet der du kjøpte det eller Newell om problemet; og
- apparatet ikke har blitt endret på noen måte eller vært utsatt for skade, feilaktig bruk, mishandling, reparasjon eller endringer utført av en person som ikke er autorisert av Newell.

Feil som oppstår på grunn av feilaktig bruk, skade, mishandling, bruk med feil spenning, naturhandlinger, situasjoner utenfor Newells kontroll, reparasjoner eller endringer som er utført av en person som ikke er autorisert av Newell eller unnlatelse av å følge bruksanvisningen, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert men ikke begrenset til, små uregelmessigheter i fargen og riper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien gjelder kun for den originale kjøperen og gjelder ikke for kommersiell eller felles bruk.

Hvis apparatet ditt leveres med en garanti som gjelder spesielt for landet der du bor, vennligst se vilkårene og betingelsen i en slik garanti i stedet for i denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for å få mer informasjon.

Denne enheten er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU med symbolet på en avfallsbeholder med kryss over. Slik merking informerer om at dette utstyret ikke kan kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av driftsperioden. Brukeren av utstyret er forpliktet til å overlevere det til innsamlere av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr. Innsamlingssteder drives blant annet av grossister og forhandlere av dette utstyret og av kommunale organisasjonsenheter som driver avfallsinnsamlingsaktiviteter. Riktig håndtering av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr bidrar til å unngå konsekvenser som er skadelige for menneskers helse og det naturlige miljøet som følge av tilstedeværelsen av farlige komponenter og feil lagring og behandling av slikt utstyr.

Hvis du har spørsmål angående krav under denne garantien, vennligst kontakt:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spania: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannia: 0800 028 7154

For alle andre land, ring +44 800 028 7154

Utenlandspriser kan gjelde.

Eller du kan sende en e-post til CrockpotEurope@newellco.com

ENERGIFORBRUK OG STRØMSTYRING INFORMASJON:

Strømforbruk i standby-modus: Når apparatet ikke utfører sin primære funksjon, bruker det maksimalt XX W strøm.

Strømstyring: Apparatet har en automatisk strømstyringsfunksjon og vil automatisk bytte til standby-modus etter XX minutter.

POLSKI

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE: NIEPRZESTRZEGANIE WAŻNYCH INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA MOŻE BYĆ PRZYZYNIĄ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA, W TYM OPARZEŃ GORĄCĄ ZAWARTOŚCIĄ LUB USZKODZENIA MIENIA.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała, pożaru i porażenia prądem. Są to następujące środki:

1. PRZED UŻYCIEM PRODUKTU PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości. OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS UŻYTKOWANIA.
2. Urządzenia nie powinny używać dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać należących do użytkownika czynności konserwacyjnych.
3. **OSTRZEŻENIE:** Nie należy gotować bezpośrednio w podstawie grzewczej, pozwoli to zapobiec porażeniu elektrycznemu i uszkodzeniu produktu. Gotuj wyłącznie w dostarczonym wyjmowanym garnku do gotowania.
4. **OSTRZEŻENIE** — Ryzyko obrażeń: nieprawidłowe użycie urządzenia może być przyczyną obrażeń ciała, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia urządzenia. Zawsze należy używać urządzenia zgodnie z instrukcją. Nie należy używać akcesoriów, przystawek ani części zamiennych nierekomendowanych przez producenta.
5. Nie podłączaj ani nie włączaj urządzenia Multi-Cooker bez umieszczonego wewnątrz garnka do gotowania.
6. Nie należy używać urządzenia Multi-Cooker bez żywności lub płynu w garnku do gotowania.
7. Odłączaj urządzenie od gniazdka, jeśli nie jest ono używane, przed wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przed czyszczeniem. Przed włożeniem lub wyjęciem części oraz przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie. Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić dowolny element sterujący w położeniu OFF, a następnie wyjąć przewód zasilający z gniazdka. Nie odłączaj, ciągnąc za przewód.
8. Multicooker należy ustawić na stabilnej powierzchni, z uchwytami ustawionymi tak, aby nie dochodziło do wylewania się płynów.
9. **OSTRZEŻENIE:** Po zakończeniu gotowania zachowaj ostrożność podczas podnoszenia i zdejmowania pokrywy. Zawsze odchylaj pokrywę w kierunku od siebie, ponieważ para jest gorąca i może spowodować poważne oparzenia. Nigdy nie nachylaj się nad Multicookerem. Zaleca się, aby podczas zdejmowania pokrywy używać rękawicy kuchennej, aby zmniejszyć ryzyko oparzeń.
10. Podczas użytkowania produkt wytwarza ciepło i zawiera gorące produkty. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł.
11. Po użyciu w podstawie grzewczej jest nagromadzone ciepło resztkowe. Po zakończeniu cyklu gotowania nie dotykaj podstawy grzewczej. Zanim zaczniesz dotykać urządzenia, poczekaj aż ostygnie.
12. **UWAGA** — Gorąca powierzchnia: element grzejny oraz sąsiadujące powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania i mogą pozostawać gorące przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Unikaj dotykania gorących powierzchni. Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie dostatecznie ostygnie. Podstawa grzewcza i urządzenie wytwarzają ciepło podczas użytkowania i po cyklu gotowania jest w nich nagromadzone ciepło resztkowe. Nie dotykaj podstawy grzewczej bezpośrednio po wyjęciu naczynia kamionkowego. Zanim zaczniesz dotykać urządzenia, poczekaj aż ostygnie.
13. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, kiedy zawiera gorące płyny. Nie przenoś multicookera, trzymając go za pokrywę.
14. Nie należy przemieszczać ani przykrywać multicookera, kiedy działa.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE USTAWIENIA

15. **OSTRZEŻENIE:** Rozlane potrawy mogą spowodować poważne oparzenia. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nigdy nie należy dopuszczać do zwisania przewodu z krawędzi blatu ani używać gniazdka znajdującego się poniżej blatu. Patrz INSTRUKCJA DOTYCZĄCA PRZEWODÓW ZAŚLĄJĄCYCH. Podczas otwierania produktu po zakończeniu gotowania w pobliżu nie powinny przebywać dzieci, ponieważ gorący płyn może się wylać, powodując poważne oparzenia.
16. Aby chronić przed porażeniem prądem, nie należy umieszczać ani zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innym płynie. Unikaj rozlewania się płynów na złącze przewodu zasilającego. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po jego nieprawidłowym działaniu lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone. Nie należy próbować naprawiać uszkodzonego przewodu. Należy zwrócić urządzenie do producenta (patrz gwarancja) w celu jego sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
17. Nie należy umieszczać urządzenia na mokrych powierzchniach i w ich pobliżu, w pobliżu źródeł ciepła, takich jak gorący palnik gazowy lub elektryczny, ani w nagrzanym piekarniku.
18. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby. Pozwoli to uniknąć zagrożenia.
19. Zawsze najpierw podłącz przewód zasilający do multicookera (dotyczy wyłącznie modeli z odłączanym przewodem), a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego.

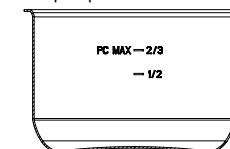
20. Nie dopuszczaj, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu albo stykał się z gorącą powierzchnią.
21. Nie używaj wraz z programatorem, timerem, bezprzewodowym adapterem do gniazdka, gniazdem ani podobnym urządzeniem, które umożliwia zdalne sterowanie.
22. Nie używaj tego urządzenia do celów innych niż zamierzone. Niewłaściwe użycie może być przyczyną obrażeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu.
23. Przeznaczone wyłącznie do użytku domowego na blacie. Należy zachować ze wszystkich stron odstęp 6 cali (15 cm) od ścian. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
24. Nie używaj na zewnątrz pomieszczeń ani do celów komercyjnych.
25. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może być przyczyną obrażeń.
26. Nie używaj garnka do gotowania do przechowywania żywności ani nie umieszczaj go w zamrażarce.
27. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.
28. Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu recyklingu. Poprzez zbiórkę i recykling starych urządzeń wnosisz ważny wkład w ochronę naszych zasobów naturalnych oraz zapewniasz przyjazną dla środowiska i bezpieczną dla zdrowia utylizację.
29. Ostrzeżenie: unikaj rozlewania na złącze
30. Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. języka wołowego), które może nabrznieć pod wpływem ciśnienia, nie nakłuwaj mięsa, gdy skóra jest nabrzniata; mogłoby wtedy dojść do poparzenia.
31. Podczas gotowania potraw o ciastowatej konsystencji przed otwarciem pokrywy należy delikatnie potrząsnąć urządzeniem, pozwoli to uniknąć wyrzucenia potrawy na zewnątrz.
32. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy nie są zablokowane zawory. Patrz instrukcja obsługi
33. Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych do odpowiedniego modelu. W szczególności należy używać korpusu i pokrywy tego samego producenta, wskazanych jako kompatybilne
34. Dodatkowego urządzenia do obniżania ciśnienia (jednorazowego obniżenia ciśnienia) w urządzeniu nie można uznać za urządzenie bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DO GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

OSTRZEŻENIE: NIEPRZESTRZEGANIE WAŻNYCH INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA MOŻE BYĆ PRZYZYNIĄ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA, W TYM OPARZEŃ GORĄCĄ ZAWARTOŚCIĄ LUB USZKODZENIA MIENIA.

35. Nie należy korzystać z funkcji szybkawaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
36. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie gotuje pod ciśnieniem podczas korzystania z funkcji gotowania pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użycie może być przyczyną poparzenia. Przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte.
37. **OSTRZEŻENIE:** Nie napełniać urządzenia powyżej linii maksymalnego napełnienia na poziomie 2/3 pojemności. Podczas gotowania produktów, które zwiększają objętość w trakcie gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniać urządzenia powyżej zalecanego poziomu 1/2 pojemności. Przepełnienie urządzenia wiąże się z ryzykiem zatkania zaworu uwalniającego pary oraz wytworzenia nadmiernego ciśnienia. Należy przestrzegać wszystkich instrukcji dotyczących gotowania i przepisów.



38. Ilość produktów, które zwiększają swoją objętość podczas gotowania (np. ryż), nigdy nie powinna przekraczać oznaczenia 1/2 pojemności urządzenia.
- UWAGA:** W multicookerze nie można gotować pod ciśnieniem bez płynu. W wyjmowanym garnku do gotowania musi być co najmniej 1 szklanka (250 ml) płynu.
39. Przed użyciem zawsze należy sprawdzić, czy nie jest zatkany zawór pływakowy i zawór uwalniania pary. W razie potrzeby należy je oczyścić.

40. **OSTRZEŻENIE:** Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń związanych ze zbyt wysokim ciśnieniem, wymieniaj uszczelkę pokryw wyłącznie zgodnie z zaleceniami producenta. Patrz instrukcje dotyczące pielęgnacji i czyszczenia.
41. **OSTRZEŻENIE:** Ustaw multicooker tak, aby zawór uwalniania pary był skierowany w kierunku od ciała. Żadna część ciała, w tym twarz, dłoń i ramiona nie powinna znaleźć się nad zaworem uwalniania pary. Para może spowodować poważne oparzenia.
42. Nie przykrywaj ani nie zasłaniaj zaworu uwalniania pary i/lub zaworu pływakowego szmatką ani innymi przedmiotami.
43. **OSTRZEŻENIE:** Po gotowaniu pod ciśnieniem nie należy otwierać urządzenia, dopóki nie ostygnie, ciśnienie wewnętrzne nie zostanie całkowicie zredukowane, a zawór pływakowy nie opadnie do końca. Jeżeli trudno jest zdjąć pokrywę, oznacza to, że urządzenie nadal jest pod ciśnieniem – NIE NALEŻY NA SIŁĘ OTWIERAĆ POKRYWY. Każde nadciśnienie w urządzeniu może być niebezpieczne. Patrz: REDUKCJA CIŚNIENIA PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA. Próba otwarcia urządzenia pod ciśnieniem może spowodować nagłe uwolnienie gorącej zawartości i doprowadzić do oparzeń, obrażeń ciała i/lub szkód materialnych.
44. Modele z pokrętką timera: jeśli timer nie odlicza dokładnie po osiągnięciu przez urządzenie ciśnienia, odłącz urządzenie od zasilania, poczekaj, aż ostygnie i/lub wypuść parę przed jego otwarciem. Produkt może ulec uszkodzeniu.
45. Należy pamiętać, że niektóre produkty spożywcze, takie jak mus jabłkowy, żurawina, jęczmień perłowy, owsianka lub inne płatki zbożowe, groch łuskany, kluski, makaron, rabarbar lub spaghetti, mogą się burzyć, tworzyć pianę i przyskakać oraz zatykać urządzenie do uwalniania ciśnienia (zawór uwalniania pary). Należy dokładnie przestrzegać przepisów uwzględniających te produkty, aby uniknąć problemów.
46. Używanie części, akcesoriów lub przystawek nierekomendowanych przez producenta może stwarzać ryzyko obrażeń ciała, pożaru i/lub szkód materialnych.

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**

UWAGI

- Niektóre powierzchnie blatów i stołów nie są dostosowane do wytrzymywania długotrwałego ciepła wytwarzanego przez niektóre urządzenia. Nie należy ustawiać działającego multicookera na wykończonym stole drewnianym. Zalecamy umieszczenie pod multicookerem podkładki termicznej lub podstawki, aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu powierzchni.
- Podczas pierwszego użycia urządzenia może być może pojawić się niewielki dym lub być wyczuwalny lekki zapach. Jest to normalne zjawisko występujące przy korzystaniu z wielu urządzeń grzewczych i po kilku użyciach przestanie ono występować.
- Należy zachować ostrożność podczas umieszczania garnka do gotowania na ceramicznej lub gładkiej szklanej płycie grzewczej, blacie, stole lub innej powierzchni. Jeśli nie zachowa się ostrożności, może on zarysować niektóre powierzchnie. Przed ustawieniem garnka do gotowania na stole, blacie lub innej powierzchni należy zawsze umieścić pod nim żaroodporną podkładkę ochronną.
- Podczas zwiększania ciśnienia może dochodzić do uwalniania pary spod krawędzi pokryw.

SPECJALNA INSTRUKCJA DOTYCZĄCA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

- Do urządzenia dołączono krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko wynikające z zaplątania się osoby lub zwierzęcia domowego w dłuższy przewód albo potknięcia się o niego.

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO:

Stosowany jest krótki przewód zasilający w celu zmniejszenia ryzyka wynikającego z chwytania go przez dzieci, zaplątania się w niego lub potknięcia się.

ELEMENTY SKŁADOWE MULTICOOKERA CROCK-POT® TURBO

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A Przewód zasilający | N Port przewodu zasilającego |
| B Panel sterowania | SPÓD POKRYWY |
| C Podstawa grzewcza | O Pierścień mocujący uszczelkę |
| D Sworzeń blokady pokryw | P Pokrywa zaworu uwalniania pary |
| E Uchwyt pokryw | Q Zawór pływakowy |
| F Pokrywa | R Uszczelka |
| G Nasadka rozpraszająca parę | S Łyżka plastikowa |
| H Garnek do gotowania | T Ruszt do gotowania na parze |
| I Pokrętko uwalniania pary | |
| J Zawór pływakowy | U Przyciski wyboru czasu |
| K Ekran wyświetlacza | |
| L Zawór uwalniania pary | |
| M Pojemnik na skropliny | |

POZNAJ SWÓJ CROCK-POT® TURBO WIELOFUNKCYJNY GARNEK CIŚNIENIOWY

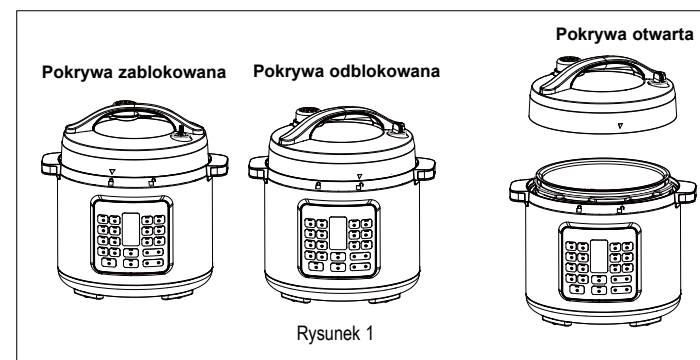
- PRZED SKORZYSTANIEM FUNKCJI GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM.** Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
OSTRZEŻENIE: NIEPRZESTRZEGANIE WAŻNYCH INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA MOŻE BYĆ PRZYCYNĄ POWAŻNYCH OBRAŹEN CIAŁA, W TYM OPARZEŃ GORĄCĄ ZAWARTOŚCIĄ LUB USZKODZENIA MIENIA.
- Gotowanie pod ciśnieniem to idealny sposób na SZYBKIE przygotowanie aromatycznych posiłków. Gotowanie pod ciśnieniem jest metodą gotowania żywności umieszczonej w płynie (wodzie, bulionie, winie itp.) w szczelnie zamkniętym garnku do gotowania. Uszczelniony multicooker zatrzymuje parę i wytwarza ciśnienie, podnosząc temperaturę płynu wewnątrz garnka powyżej punktu wrzenia. Podwyższona temperatura płynu i pary skutkuje skróceniem czasu gotowania.
- Ustawienie WYSOKIEGO ciśnienia** wynosi 65 kPa (9,4 PSI). Nadaje się do szerokiego zakresu produktów spożywczych.
- Ustawienie NISKIEGO ciśnienia** wynosi 40 kPa (5,8 PSI). Jest bardziej odpowiednie do delikatnych produktów spożywczych, takich jak filety z kurczaka, ryby i niektóre warzywa.
- Ustawienie ciśnienia TURBO** wynosi 110 kPa (15,9 PSI). Nadaje się do szerokiego zakresu potraw, takich jak większe kawałki mięsa, które mogą być twarde, zupy, chili, cały kurczak. Delikatnych potraw, takich jak biały ryż, najlepiej nie gotować w ustawieniu turbo.
- Ustawienie PODTRZYMYWANIA CIEPŁA:** Po upływie czasu gotowania Multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA, aby zapobiec przegotowaniu i utrzymać ugotowaną żywność w cieple do momentu podania — idealne rozwiązanie dla zapracowanych rodzin, osób żyjących w biegu oraz tych, którzy potrzebują elastycznych godzin posiłków. To ustawienie nie zapewnia odpowiedniej temperatury do gotowania i należy go używać wyłącznie do utrzymywania ciepła ugotowanej żywności przed podaniem.
- Idealne potrawy do gotowania pod ciśnieniem:** zupy, buliony, zapiekanki, sosy (np. sosy do makaronu), mięso, ryż, twarde warzywa (buraki, ziemniaki) oraz desery (np. pudding).
- Pojemność:** Nigdy nie napełniaj garnka do gotowania powyżej linii MAX. Ilość produktów, które zwiększają swoją objętość podczas gotowania, nigdy nie powinna przekraczać poziomu 1/2. W multicookerze nie można gotować pod ciśnieniem, bez płynu W wyjmowanym garnku do gotowania powinna być co najmniej szklanka (250 ml) płynu.
- Ciśnienie nie wzrośnie, jeśli pokrętko uwalniania pary nie zostanie ustawione w pozycji Seal .
- Przepelnienie urządzenia wiąże się z ryzykiem zatkania zaworu uwalniającego pary oraz wytworzenia nadmiernego ciśnienia.
- Uszczelkę i zawory można wyjąć do czyszczenia.
- Po wzroście ciśnienia nie należy otwierać pokryw. Czujniki bezpieczeństwa dbają, aby ciśnienie pozostawało w zadanym zakresie.
- Pokrętko uwalniania pary zostało zaprojektowane tak, aby można było trzymać dłoń z dala od zaworu uwalniania pary. Patrz instrukcje dotyczące ZMNIEJSZANIA CIŚNIENIA PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA.

14. Gotowanie pod ciśnieniem wymaga obecności płynu, bez niego ta funkcja nie działa. Jeżeli w garnku do gotowania nie ma wystarczającej ilości płynu, na ekranie wyświetlacza pojawi się błąd. Patrz tabela KODY BŁĘDÓW.
 15. Po zakończeniu gotowania nie należy otwierać pokrywy, ciśnienie nie zostanie całkowicie zredukowane, a zawór pływakowy nie opadnie. NIE NALEŻY NA SIŁĘ OTWIERAĆ POKRYWY. Można to zrobić, stosując opisane metody: naturalnego redukowania ciśnienia lub szybkiej redukcji ciśnienia.
 16. Kapturek dyfuzji pary jest przeznaczony do rozpraszania pary podczas redukcji ciśnienia w multicookerze. Przed skorzystaniem z funkcji ciśnieniowych multicookera należy docisnąć kapturek, aby dopasować go do pokrywy i zamknąć zawór uwalniania pary. Zalecamy, aby podczas gotowania z funkcją TURBO PRESSURE zawsze używać kapturka
 17. Przyciski wyboru CZASU (+ i -) służą do ustawiania czasu gotowania. Aby zmieniać ustawienie powoli, wystarczy nacisnąć przycisk + lub - i go zwolnić. Aby szybko zmienić ustawienie, należy nacisnąć przycisk + lub - i go przytrzymać. W przypadku przekroczenia wymaganego czasu należy po prostu nacisnąć przycisk strzałki w przeciwnym kierunku, aby powrócić dożądanego czasu.
- UWAGA** Timer można ustawić w przypadku wszystkich programów z wyjątkiem programu Sterylizacja. Ustawienia timera można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania, naciskając START/STOP (▷×) i wybierając nową funkcję.
18. Przycisków TEMP/PRESSURE (+ i -) można użyć do wybrania żądanego ciśnienia gotowania (Hi lub Lo). Każda nastawa gotowania wiąże się z automatycznym wyborem optymalnego ciśnienia, ale ciśnienie można wybrać ręcznie tym przyciskiem. Patrz dostępne ustawienia w Przewodniku gotowania.
 19. Przycisk TURBO PRESSURE służy do skracania czasu gotowania o 85%*. Funkcja TURBO PRESSURE nie jest kompatybilna z tradycyjnymi funkcjami bez zwiększonego ciśnienia. (*w porównaniu z gotowaniem przy ustawieniach wysokiego ciśnienia)
 20. Przycisków TEMP/PRESSURE (+ i -) można użyć do wyboru żądanej temperatury. Aby zmieniać ustawienie powoli, naciśnij przycisk + lub - i go zwolnij. Jeśli chcesz szybko zmienić ustawienie, naciśnij przycisk + lub - i go przytrzymaj. Patrz dostępne ustawienia w Przewodniku gotowania.
 21. Przycisk START/STOP (▷×) uruchamia i zatrzymuje funkcję gotowania. Trzeba go nacisnąć, aby po rozpoczęciu gotowania zmienić jedną funkcję gotowania na drugą.
 22. Na ekranie wyświetlacza widać, ile jeszcze czasu w godzinach i minutach potrzeba do ugotowania potrawy od czasu wstępnego nagrzania multicookera.. Podczas wstępnego nagrzewania multicookera na ekranie pojawi się „HEAT”. Ponadto będzie się stopniowo podświetlał pasek stanu, a kiedy zaświeci się wszystkich 5 kontroltek, będzie to oznaczać, że osiągnięto żądane wartości temperatury/ciśnienia.

Dodatkowe informacje, wskazówki, porady i przepisy można znaleźć na stronie internetowej Crock-pot® pod adresem www.Crockpot.co.uk.

JAK UŻYWAĆ MULLTICOOKERA CIŚNIENIOWEGO CROCK-POT® WIELOFUNKCYJNEGO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA

1. **PRZED SKORZYSTANIEM Z FUNKCJI GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I INSTRUKCJE DOTYCZĄCE FUNKCJI GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM.** Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- OSTRZEŻENIE:** NIEPRZESTRZEGANIE WAŻNYCH INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA MOŻE BYĆ PRZYCYNĄ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA, W TYM OPARZEŃ GORĄCĄ ZAWARTOŚCIĄ LUB USZKODZENIA MIENIA.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, papier i tekturę (w tym wszelkie materiały znajdujące się między garnkiem do gotowania a podstawą grzewczą). Przeczytaj i zachowaj dokumentację oraz zapoznaj się z informacjami dotyczącymi serwisu i gwarancji.
3. Zdejmij pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu odblokowania i wyrównując ▼ z . Wyjmij uszczelkę z pokrywy i umyj uszczelkę oraz pokrywę w ciepłej wodzie z mydłem. Przed ponownym umieszczeniem uszczelki w pokrywie dokładnie osusz uszczelkę i pokrywę. Upewnij się, że uszczelka jest równo i pewnie umieszczona w uchwycie uszczelki. Jeżeli uszczelka uszczelniająca nie będzie prawidłowo umieszczona, pokrywa nie będzie szczelna i zwiększenie ciśnienia nie będzie możliwe.
4. Wyjmij garnek do gotowania i pojemnik na skropliny, a następnie umyj w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie osusz przed ponownym umieszczeniem w multicookerze.
5. Dodaj pożądane składniki do garnka do gotowania. Umieść pokrywę na multicookerze i wyrównaj ▼ z . Aby zablokować, należy przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyrównując ▼ z .



6. Podłącz dostarczony przewód zasilania do portu przewodu zasilania urządzenia wielofunkcyjnego.
7. Podłącz drugi koniec przewodu zasilania do gniazdka elektrycznego.
8. Wybierz funkcję gotowania, której chcesz użyć.
9. Przycisk START/STOP (▷×) oraz czas na ekranie będą migać.
10. Wybierz żądaną temperaturę i ciśnienie za pomocą przycisków TEMP/PRESSURE oraz przycisków + i - (jeśli dotyczy). Zapoznaj się z zaleceniami dotyczącymi czasu i temperatury w tabeli zamieszczonej w Przewodniku gotowania.
11. Naciśnij przycisk START/STOP (▷×). W przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem podczas wstępnego nagrzewania na ekranie będzie wyświetlane słowo „HEAT”. Po wstępnym nagrzaniu multicookera na ekranie wyświetlacza pojawi się wybrany czas gotowania, a na pasku stanu będzie świecić wszystkich 5 kontroltek.
12. **UWAGA** W przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem średni czas wstępnego nagrzewania może się różnić w zależności od objętości i temperatury przygotowywanej potrawy. Może to trwać od 5 do 30 minut.
13. Multicooker umożliwia opóźnienie rozpoczęcia gotowania, tak aby potrawa była gotowa wtedy, kiedy potrzeba. Zapoznaj się z sekcją Jak korzystać z funkcji opóźnionego startu
14. Po upływie ustawionego czasu gotowania multicooker wyemituje ponownie sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA. Następnie na ekranie wyświetlacza czas gotowania zmieni się na nowy timer, który będzie odliczał do 4:00 (4 godzin) lub do momentu naciśnięcia przycisku START/STOP (▷×). Po 4 godzinach w ustawieniu PODTRZYMYWANIE CIEPŁA multicooker wyłączy się.
15. Aby zakończyć funkcję gotowania w dowolnym momencie, należy nacisnąć przycisk START/STOP (▷×).

16. Po zakończeniu odłącz multicooker od zasilania i zanim przystąpisz do czyszczenia poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
 - i. Po upływie ustawionego czasu gotowania multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA. Następnie na ekranie wyświetlacza czas gotowania zmieni się na nowy timer, który będzie odliczał do 4:00 (4 godzin) lub do momentu naciśnięcia przycisku START/STOP (▷×). Po 4 godzinach w trybie PODTRZYMYWANIA CIEPŁA multicooker przejdzie w tryb gotowości, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (—).

UWAGA: Zawsze przed spożyciem sprawdź, czy potrawa jest całkowicie ugotowana.

WSKAZÓWKI:

1. Ustawienia gotowania pod ciśnieniem są widoczne w tabeli Przewodnika gotowania
2. Jeżeli pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta lub pokrętko uwalniania pary nie znajduje się w położeniu „Seal” , multicooker nie może wytworzyć ciśnienia i na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat ERROR. Sprawdź, czy uszczelka jest równo ułożona w pokrywie. Patrz tabela KODY BŁĘDÓW
3. Podczas cyklu gotowania przez zawór pływakowy wydostaje się pewna ilość pary. Jest to normalne zjawisko. Stanowi to element prawidłowego działania urządzenia.

UWAGA: W multicookerze nie można gotować pod ciśnieniem bez płynu. W wyjmowanym garnku do gotowania powinna być co najmniej szklanka (250 ml) płynu.

OSTRZEŻENIE: Podczas gotowania w Multicookerze gromadzi się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy należy używać rękawicy kuchennej, aby chronić dłonie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RĘCZNEGO GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Funkcja ta umożliwia użytkownikowi wybór własnego czasu gotowania pod ciśnieniem w zakresie od 1 minuty do 4 godzin, z wyborem temperatury Niska lub Wysoka oraz opcją użycia funkcji TURBO PRESSURE. Jest to funkcja szczególnie odpowiednia dla tych użytkowników, którzy chcieliby gotować pod ciśnieniem produkty spożywcze nieobjęte innymi naszymi funkcjami gotowania. Daje to również użytkownikowi większe możliwości uzyskiwania przepisów z wielu różnych źródeł. Prosimy przestrzegać naszych wytycznych dotyczących gotowania pod ciśnieniem.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI TURBO PRESSURE

Funkcja TURBO PRESSURE skróci wybrany czas gotowania o 85%*. Funkcji TURBO PRESSURE można używać z ustawieniami RYŻ/ KASZE, FASOLA/CHILI, MIĘSO, DRÓB, PARA, ZUPA/GULASZ oraz RĘCZNE.

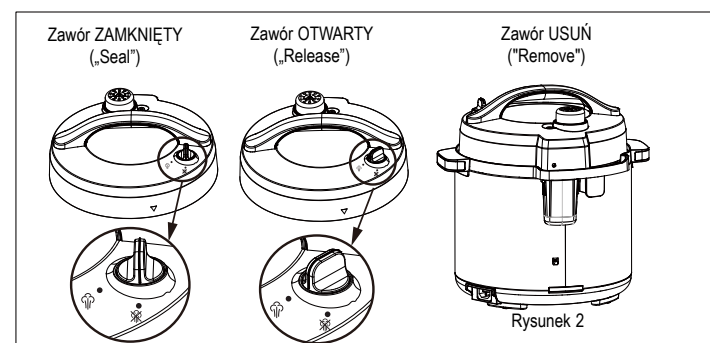
1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i w razie potrzeby dostosuj czas oraz ciśnienie.
2. Naciśnij przycisk TURBO PRESSURE. Czas na ekranie wyświetlacza zostanie skrócony o 85%, a na ekranie pojawi się „turbo”. W razie potrzeby czas gotowania można dodatkowo dostosować do preferencji użytkownika.
3. Naciśnij START/STOP (▷×), aby rozpocząć gotowanie.
4. Po zakończeniu gotowania Multi-Cooker wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA. Zawsze przed spożyciem sprawdź, czy potrawa jest całkowicie ugotowana.

UWAGA: Funkcji TURBO PRESSURE nie można używać z ustawieniami bezciśnieniowymi (tradycyjnymi) ani wtedy, kiedy Multicooker jest ustawiony na niskie ciśnienie.

*w porównaniu do gotowania przy ustawieniach wysokiego ciśnienia.

REDUKCJA CIŚNIENIA PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

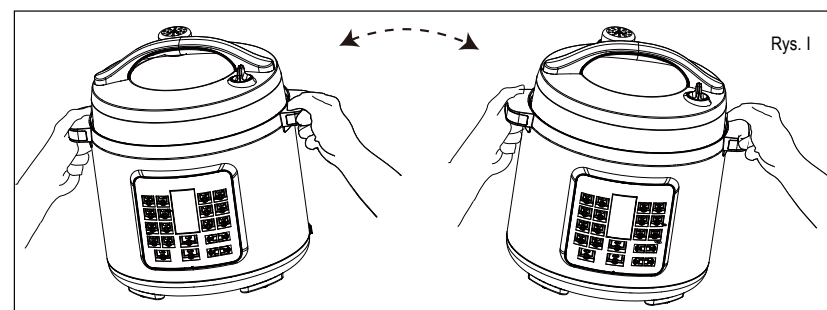
- A. Metoda naturalnej redukcji ciśnienia: Po zakończeniu cyklu gotowania należy pozwolić na naturalną redukcję ciśnienia przez zawór pływakowy multicookera. Urządzenie będzie samo stopniowo stygnąć. Odczekaj co najmniej 10 minut od zakończenia gotowania. Przy większej ilości produktów żywnościowych i płynu może to zająć do 20 minut. Następnie należy ustawić pokrętko uwalniania pary w pozycji „Uwalnianie” (patrz Rysunek 2). Nie należy umieszczać dłoni ani żadnej innej części ciała nad wylotem pary z wierzchu zaworu, ponieważ para jest bardzo gorąca i może poparzyć skórę. Ciśnienie zostaje uwolnione, gdy para przestaje wydobywać się z zaworu, a zawór pływakowy opada. Dopiero wtedy można bezpiecznie zdjąć pokrywę i podać potrawę. Podczas podnoszenia pokrywy należy używać rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.
- B. Metodę szybkiej redukcji ciśnienia należy stosować z zachowaniem ostrożności: Ustaw pokrętko uwalniania pary w pozycji „Uwalnianie” (patrz Rysunek 2). Para będzie szybko uwalniana z zaworu uwalniania pary. Nie należy umieszczać dłoni ani innych części ciała nad wylotem pary z wierzchu zaworu, ponieważ para jest bardzo gorąca i może poparzyć skórę. Podczas gotowania płynnych składników, takich jak zapiekanki, zupy, buliony, fasola i rośliny strączkowe przy stosowaniu tej metody należy zachować ostrożność. Nigdy nie należy stosować tej metody podczas gotowania ryżu, ponieważ ryż jest bardzo delikatny. Naturalna redukcja ciśnienia jest zalecana w przypadku tych produktów żywnościowych, aby zapobiec wyciekaniu płynu podczas redukcji ciśnienia. Ciśnienie zostaje uwolnione, gdy para przestaje wydobywać się z zaworu, a zawór pływakowy opada. Dopiero wtedy można bezpiecznie zdjąć pokrywę i podać potrawę. Podczas podnoszenia pokrywy należy używać rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.



OSTRZEŻENIE: Podczas gotowania pod ciśnieniem mogą tworzyć się pęcherzyki powietrza w przypadku przygotowywania potraw o wyższej zawartości tłuszczu (takich jak mięsa z widocznym tłuszczem lub drób z widocznym tłuszczem) albo potraw gęstszych (takich jak gulasze, sosy, gęste zupy, suszona fasola, soczewica oraz ziarna, takie jak ryż i jęczmień). Nawet po całkowitej redukcji ciśnienia pęcherzyki powietrza mogą wypływać na powierzchnię po otwarciu pokrywy, chyba że zostaną wcześniej rozproszone. Jeżeli pęcherzyki powietrza nie zostaną rozproszone, gorąca żywność może gwałtownie wydostać się z urządzenia i spowodować poważne oparzenia.

1. Aby rozproszyć pęcherzyki powietrza, należy wykonać następujące czynności:

- a. Należy upewnić się, że ciśnienie zostało zredukowane (ciśnienie jest zredukowane, gdy para nie wydostaje się już z zaworu, a zawór pływakowy opadł). Następnie, przed otwarciem pokrywy, delikatnie poprzeczylaj multicooker z boku na bok. Aby przechylić multicooker, należy chwycić za uchwyty i przechylić go w lewo, tak aby prawa strona urządzenia uniosła się 5 cm nad blatem. Następnie przechylił urządzenie na prawo, tak aby lewa strona urządzenia uniosła się 5 cm nad blatem (Rys. I).
- b. Powtórz. Przed próbą otwarcia pokrywy należy upewnić się, że zawór pływakowy nadal znajduje się w dolnym położeniu.



- **OSTRZEŻENIE: NIE NALEŻY NA SIŁĘ OTWIERAĆ POKRYWY.** Jeżeli pokrywa nie otwiera się łatwo, oznacza to, że multicooker jest nadal pod ciśnieniem. Zawartość jest pod ekstremalnym ciśnieniem.
- Podczas gotowania w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy należy używać rękawicy kuchennej lub łapki, aby chronić dłonie.
- Aby zapobiec podciśnieniu podczas zdejmowania lub zabezpieczania pokrywy, należy ustawić zawór uwalniania pary w położeniu „Uwolnienie” (otwartym).
- Para wydobywająca się z zaworu uwalniania pary jest gorąca. Podczas uwalniania pary należy trzymać twarz i dłoń z dala od zaworów, aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała.

JAK KORZYSTAĆ Z OPÓŹNIENIA CZASOWEGO

Multicooker umożliwia opóźnienie rozpoczęcia gotowania, tak aby potrawa była gotowa wtedy, kiedy potrzeba.

UWAGA: Funkcja OPÓŹNIENIE nie jest dostępna w ustawieniach PODRUMIENIENIE/SAUTÉ, PODTRZYMYWANIE CIEPŁA, GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU ani SOUS VIDE.

UWAGA: Nie należy używać funkcji OPÓŹNIENIE, gdy przepis uwzględnia składniki łatwo psujące się, takie jak mięso, ryby, jaja lub nabiał, ponieważ mogą one się zepsuć.

1. Dostosuj ustawienia multicookera.
2. Po ustawieniu czasu gotowania naciśnij przycisk OPÓŹNIENIE. Przyciski OPÓŹNIENIE i START/ STOP będą migać. Na ekranie wyświetlacza będzie migać „0:30”, wskazując, że jest programowane ustawienie opóźnienia multicookera.
3. Naciskaj przyciski + i - aż uzyskasz liczbę godzin i minut, o którą chcesz opóźnić proces gotowania (tj. ustaw czas, o jaki chcesz opóźnić cykl gotowania).
4. Naciśnij przycisk START/STOP (▷×), aby uruchomić funkcję opóźnienia. Przycisk timera i OPÓŹNIENIE przestaną migać, natomiast przycisk START/STOP (▷×) będzie migać nadal. Będzie to oznaczać, że w multicookerze zastosowano ustawienie OPÓŹNIENIE. Wyświetlacz będzie odliczał czas opóźnienia, aż zostanie osiągnięte 0:00. Gdy zostanie osiągnięty czas 0:00, kontrolka OPÓŹNIENIE zgaśnie, a kontrolka START/STOP (▷×) przestanie migać, aby wskazać, że opóźnienie czasowe zostało zakończone. Na ekranie będzie widoczne słowo „HEAT”, dopóki multicooker będzie pod pełnym ciśnieniem. Po osiągnięciu wybranego ciśnienia rozpocznie się odliczanie czasu.

Przykład:

Jest godzina 16:00 i chcesz, aby zupa była ugotowana i gotowa do podania za 2 godziny, na kolację o 18:00. Chcesz teraz ustawić urządzenie, aby móc swobodnie zająć się innymi czynnościami.

Fabrycznie ustawioną funkcją (jeśli nie zostanie zmieniona) jest gotowanie przez 30 minut przy wysokim ciśnieniu. Czas potrzebny do osiągnięcia ciśnienia zależy od wilgotności i temperatury wody, ale założmy, że przed gotowaniem osiągnięcie ciśnienia zajmuje 15 minut, a po gotowaniu utrata ciśnienia zajmuje 15 minut. Zatem czas całkowity to godzina.

Aby gulasz był gotowy na godzinę 18:00, należy opóźnić rozpoczęcie gotowania o około godzinę.

1. Naciśnij ZUPA
2. Na ekranie wyświetlacza będzie migać „0:30”
3. Naciśnij przycisk OPÓŹNIENIE i ustaw na „1:00”
4. Naciśnij START/STOP (▷×)

WOLNE GOTOWANIE

Ustawienie NISKIE: Nadaje się do gotowania na wolnym ogniu i gotowania na wolnym ogniu. Zalecane czasy gotowania przy NISKIM ustawieniu wynoszą od 6 do 8 godzin.

Ustawienie WYSOKIE: Służy do szybszego gotowania. Zalecane czasy gotowania przy ustawieniu WYSOKIE wynoszą od 2 do 4 godzin.

Ustawienie podtrzymywania ciepła: Po upływie czasu gotowania Multicooker automatycznie przełącza się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA, aby zapobiec przegotowaniu i utrzymać ugotowaną żywność w cieple do momentu podania — idealne rozwiązanie dla zapracowanych rodzin, osób żyjących w biegu oraz tych, którzy potrzebują elastycznych godzin posiłków. Przy tym ustawieniu temperatura nie jest wystarczająco wysoka do gotowania i nie należy go używać wyłącznie do podgrzewania gotowych potraw o czasie podania.

UWAGA: Podczas gotowania w trybie wolnego gotowania idealny poziom napełnienia składnikami mięsiu się między oznaczeniami 1/2 a 2/3. Nigdy nie napełniaj garnka do gotowania powyżej linii MAX.

Ze względu na wielofunkcyjność tego urządzenia funkcja gotowania wolnego działa nieco inaczej niż w zwykłych multicookerach. Jeżeli korzystają Państwo z przepisu przeznaczonego do multicookera o podobnym rozmiarze, w przypadku tego multicookera może być konieczne wydłużenie czasu gotowania.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI WOLNEGO GOTOWANIA

W przypadku funkcji WOLNEGO GOTOWANIA wysokie ciśnienie nie jest stosowane w procesie gotowania, jednak podczas gotowania wewnątrz urządzenia może wytworzyć się pewne ciśnienie. Podczas korzystania z tej funkcji należy upewnić się, że pokrętko uwalniania pary znajduje się w pozycji „Uwalnianie”. Ta funkcja umożliwia gotowanie, podobnie jak w przypadku standardowych wolnowarów, przy niższych temperaturach i dłuższym czasie gotowania, pozwalając uzyskać delikatne, aromatyczne potrawy.

Umieść multicooker na płaskiej, równej powierzchni.

Umieść garnek do gotowania wewnątrz podstawy grzewczej. Podłącz multicooker do gniazdka ściennego. Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (----).

1. Umieść potrawę i płyn wewnątrz wyjmowanego garnka do gotowania.
2. Nałóż pokrywę na multicooker i wyrównaj ▼ z . Aby zablokować pokrywę, należy obrócić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do położenia ZABLOKOWANE .
3. Obróć pokrętko uwalniania pary do pozycji „Uwalnianie”.

UWAGA: Przy tym ustawieniu w procesie gotowania nie jest wykorzystywane wysokie ciśnienie, ale pewne ciśnienie może się wytwarzać. Dlatego ważne jest, aby pokrętko uwalniania pary pozostawało w pozycji „Uwalnianie”.

4. Naciśnij przycisk SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE) i ustaw czas oraz temperaturę odpowiednio do potrzeb.

UWAGA: Sprawdź w Przewodniku gotowania, jak ustawić czas i temperaturę.

5. Naciśnij START/STOP (▷×). Rozpocznie się odliczanie czasu.
6. Po upływie ustawionego czasu gotowania multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA. Na ekranie wyświetlacza czas gotowania zmieni się zatem na nowy timer, który będzie odliczał do 4:00 (4 godzin) lub do momentu naciśnięcia przycisku START/STOP (▷×). Po 4 godzinach w ustawieniu PODTRZYMYWANIE CIEPŁA multicooker wyłączy się.

WSKAZÓWKA: Ustawienia SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE) zamieszczono w Przewodniku gotowania.

UWAGA: Podczas gotowania w trybie wolnym w multicookerze może gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy należy użyć rękawicy kuchennej lub łapki, aby chronić dłonie.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Funkcja gotowania	Ustawienie domyślne	Regulacje ciśnienia	Regulacje temperatury	Zakres czasu gotowania
WOLNE GOTOWANIE	Wysoka temperatura / 4 godziny	Nie dotyczy	Niskie-wysokie	30 minut – 20 godzin
PARA	Wysokie ciśnienie / 10 minut	Niskie, Wysokie, Turbo	Nie dotyczy	1 minuta - 1 godzina
BROWN/SAUTÉ (PODRUMIENIANIE/SAUTÉ)	Wysoka temperatura / 30 minut	Nie dotyczy	Niskie-wysokie	5 minut - 30 minut
SOUS VIDE	60°C / 1 godzina	Nie dotyczy	24 -90 °C	5 minut - 24 godziny
GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU	Niska temperatura / 15 minut	Nie dotyczy	Niskie-wysokie	5 minut - 4 godziny
PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	Temperatura umiarkowana / 4 godziny	Nie dotyczy	Podgrzewanie	30 minut – 4 godziny
MIĘSO	Wysokie ciśnienie / 35 minut	Niskie, Wysokie, Turbo	Nie dotyczy	5 minut - 2 godziny
FASOLA/CHILI	Wysokie ciśnienie / 20 minut	Niskie, Wysokie, Turbo	Nie dotyczy	1 minuta - 4 godziny
RYŻ/KASZE	Wysokie ciśnienie / 12 minut	Niskie, Wysokie, Turbo	Nie dotyczy	3 minuty - 30 minut
DRÓB	Wysokie ciśnienie / 35 minut	Niskie, Wysokie, Turbo	Nie dotyczy	5 minut - 2 godziny
DESER	Niskie ciśnienie / 10 minut	Niskie-wysokie	Nie dotyczy	5 minut – 2 godziny
ZUPA/GULASZ	Wysokie ciśnienie / 30 minut	Niskie, Wysokie, Turbo	Nie dotyczy	5 minut – 2 godziny
INSTRUKCJA OBSŁUGI	Wysokie ciśnienie / 30 minut	Niskie, Wysokie, Turbo	Nie dotyczy	1 minuta - 4 godziny

UWAGA Korzystanie z funkcji TURBO PRESSURE pozwoli skrócić wybrany czas gotowania o 85%*. Z funkcji TURBO PRESSURE można korzystać przy ustawieniach PARA, RYŻ/ KASZE (najlepiej nie gotować białego ryżu przy ustawieniu turbo), FASOLA/ CHILI, MIĘSO, DRÓB, ZUPA/GULASZ oraz RĘCZNE.

*w porównaniu z gotowaniem przy ustawieniu Wysokie ciśnienie.

GOTOWANIE NA PARZE

Funkcja PARA jest idealna do delikatnego gotowania ryb i warzyw na parze. Ustawienie gotowania pod wysokim ciśnieniem jest ustawieniem zaprogramowanym fabrycznie. Podczas gotowania na parze należy używać stelaża do gotowania na parze.

Pojemność: Gdy multicooker jest używany przy ustawieniu PARA, maksymalna ilość pynu powinna sięgać tuż poniżej stelaża, tak aby płyn nie stykał się z potrawą.

UWAGA: W urządzeniu nie można gotować pod ciśnieniem bez pynu. W wyjmowanym garnku do gotowania powinna być co najmniej szklanka (250 ml) pynu.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA NA PARZE

PRZED SKORZYSTANIEM Z FUNKCJI GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE

Umieść multicooker na płaskiej, równej powierzchni.

OSTRZEŻENIE: NIEPRZESTRZEGANIE WAŻNYCH INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA MOŻE BYĆ PRZYCYNĄ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA, W TYM OPARZEŃ GORĄCĄ ZAWARTOŚCIĄ LUB USZKODZENIA MIENIA.

Umieść garnek do gotowania wewnątrz podstawy grzewczej. Podłącz multicooker do gniazdka ściennego. Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (----).

1. Dolej szklankę (250 ml) wody na dno wyjmowanego garnka do gotowania i włóż stelaż do gotowania. Należy upewnić się, że poziom wody sięga tuż poniżej drutów stelaża tak, aby żywność nie stykała się z wodą.
2. Umieść żywność na stelażu do gotowania.
3. Nałóż pokrywę i zablokuj ją, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara do położenia ZABLOKOWANE .
4. Obróć pokrętkę uwalniania pary do pozycji „Zamknięte”.
5. Naciśnij przycisk PARA i odpowiednio do potrzeb wyreguluj czas i temperaturę. Uwaga: sprawdź w Przewodniku gotowania możliwe ustawienia czasu i ciśnienia.
6. Po dokonaniu potrzebnych regulacji naciśnij START/STOP (.
7. Przed rozpoczęciem gotowania w multicookerze musi wytworzyć się odpowiednie ciśnienie. Gdy w multicookerze wzrasta ciśnienie, na ekranie wyświetlacza widoczny jest napis „HEAT”, a czas nie jest odliczany. Po osiągnięciu właściwego ciśnienia napis „HEAT” zniknie z ekranu wyświetlacza, zaświeci się wszystkich 5 kontroltek na pasku stanu i zacznie być odliczany czas.
8. Po upływie ustawionego czasu gotowania multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA. Na ekranie wyświetlacza czas gotowania zmieni się zatem na nowy timer, który będzie odliczał do 4:00 (4 godzin) lub do momentu naciśnięcia przycisku START/STOP (.
9. Funkcja STEAM jest funkcją ciśnieniową. Postępuj zgodnie z zawartymi w niniejszej instrukcji wskazówkami dotyczącymi bezpiecznego uwalniania pary po zakończeniu cyklu gotowania

WSKAZÓWKI: Patrz tabela dotycząca gotowania na parze.

UWAGA: Podczas gotowania na parze z założoną pokrywą część pary będzie wydostawać się przez zawór uwalniania pary, a część będzie się skraplać.

UWAGA: Podczas gotowania w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy należy używać rękawicy kuchennej lub łapki, aby chronić dłonie.

TABELA GOTOWANIA NA PARZE

Żywność	Ilość	Ilość wody	Przygotowanie wstępne	Czas gotowania, minuty
Szparagi	250 g	250 ml	odetnij zdrewniałe końce	2-5
Brokuły	300 g	250 ml	przytnij łodygi	2-5
Brukselka	400 g	250 ml	obierz zewnętrzne liście, pozostaw w całości	4-6
Dynia	1 cała, 900 g–1 kg	250 ml	przekrój na pół, usuń nasiona, przekrój na 6 części	7-10
Marchewki	500 g	250 ml	pokrojone w plastry o grubości 1 cm	5-7
Kalańior	500 g	250 ml	pokrój na różyczki wielkości 5 cm	3-6
Kukurydza w kolbie	2	250 ml	usuń wszelkie zewnętrzne liście	3-6
Mrożone warzywa w dużych kawałkach	500 g	250 ml	gotować z zamrożonego stanu	3-6
Bataty słodkie	900 g - 1 kg	250 ml	obierz i pokrój na duże kawałki	5-9
Ziemniaki, idealne do puree	900 g - 1 kg	250 ml	obierz i pokrój na duże kawałki	8-12
Jajka	6	250 ml	całe w skorupkach	7-10
Filet z kurczaka	2–4 filety	250 ml	dopraw przed gotowaniem	6-10
Łosoś	2–4 filety	250 ml	dopraw przed gotowaniem	4-6
Krewetki	225–500 g	250 ml	Przypraw w skorupkach według uznania	6-8
Homar	1-4 ogony	250 ml	Przypraw w skorupkach według uznania	4-10

KORZYSTANIE Z FUNKCJI PRZYRUMIENIANIE/SAUTÉ

To ustawienie nie oznacza gotowania pod ciśnieniem. Przy tym ustawieniu działanie multicookera przypomina standardowe gotowanie, wymaga suchego ciepła, a zatem nie wymaga stosowania pokrywy. Przy tym ustawieniu nie używaj pokrywy.

Umieść multicooker na płaskiej, równej powierzchni.

Umieść garnek do gotowania wewnątrz podstawy grzewczej. Podłącz multicooker do gniazdka ściennego. Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (----).

1. Wybierz funkcję PRZYRUMIENIANIE/SAUTÉ i ustaw czas oraz temperaturę odpowiednio do potrzeb za pomocą przycisków TEMP/PRESSURE (TEMP/CIŚNIENIE) i TIME (CZAS) (+ i -).
2. Naciśnij START/STOP (.
3. Gdy multicooker się nagrzewa, na ekranie wyświetlacza widoczny jest napis „HEAT”. Po osiągnięciu właściwej temperatury napis „HEAT” zniknie z ekranu wyświetlacza i zaświeci się wszystkich 5 kontroltek na pasku stanu, zacznie być odliczany czas. Za pomocą plastikowych szczyptec ostrożnie włóż żywność do gorącego garnka.

FUNKCJI PRZYRUMIENIANIE/SAUTÉ można używać do każdej z poniższych sytuacji:

- A. Przyrumienianie (obsmażanie) mięsa do zapiekanki i zup. Obsmażanie mięsa przed gotowaniem pod ciśnieniem i powolnym gotowaniem nie tylko nadaje potrawie piękny kolor, ale także zatrzymuje soki i aromaty oraz sprawia, że mięso pozostaje kruche.
- B. Smażenie cebuli lub mirepoix (mieszanek posiekanej cebuli, marchwi i selera), a także wielu innych produktów spożywczych, często używanych w przepisach na gotowanie pod ciśnieniem i powolne gotowanie. Smażenie cebuli pozwala uzyskać karmelizację, która wpływa na smak i kolor końcowego dania.

Pojemność: gdy multicooker jest używany do przyrumieniania lub smażenia, najlepszym rozwiązaniem może być przygotowywanie potraw partiami, aby zapewnić równomierny efekt.

GOTOWANIE RYŻU

PRZED SKORZYSTANIEM Z FUNKCJI GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE

Umieść multicooker na płaskiej, równej powierzchni.

OSTRZEŻENIE: NIEPRZESTRZEGANIE WAŻNYCH INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA MOŻE BYĆ PRZYCZYNĄ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA, W TYM OPARZEŃ GORĄCĄ ZAWARTOŚCIĄ LUB USZKODZENIA MIENIA.

Podczas gotowania ryżu należy używać funkcji RYŻ/KASZE. Nadaje się do wszystkich rodzajów ryżu, w tym ryżu białego i/lub brązowego. Funkcja RICE/GRAINS gotuje pod ciśnieniem, co umożliwia szybsze gotowanie.

Pojemność: Ponieważ ryż zwiększa swoją objętość podczas gotowania, nie napełniać garnka do gotowania powyżej oznaczenia 1/2 podczas korzystania z funkcji RYŻ/KASZE.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RYŻ/ZIARNA

Umieść multicooker na płaskiej, równej powierzchni.

Umieść garnek do gotowania wewnątrz podstawy grzewczej. Podłącz multicooker do gniazdka ściennego. Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (----).

1. Odmierz potrzebną ilość ryżu.

UWAGA: 1 szklanka nieugotowanego białego ryżu = 2 szklanki ugotowanego białego ryżu (w przybliżeniu).

1 szklanka nieugotowanego brązowego ryżu = 2 szklanki ugotowanego brązowego ryżu (w przybliżeniu).

2. Umieść odmierzoną ilość ryżu w sitku i dokładnie oplucz pod zimną wodą. Myj, aż woda będzie przejrzysta. Umożliwi to usunięcie nadmiaru skrobi. Łatwiej będzie wtedy uzyskać bardziej puszysty ryż i zapobiec przywieraniu ziaren ryżu do garnka do gotowania. Płukanie ryżu zmniejsza ilość zawierającej skrobi wody i ogranicza powstawanie tworzących się czasem nakładki zaworu i pokrywę pęcherzyków, które mogą powodować pryskanie z zaworu uwalniania pary.
3. Przed umieszczeniem garnka do gotowania w podstawie grzewczej należy upewnić się, że jest on czysty i suchy.
4. Umieść umyty ryż w garnku do gotowania. Dodaj ilość wody potrzebnej do przepisu (standardowa proporcja — 1 szklanka nieugotowanego ryżu : 1,5 szklanki wody). Pamiętaj, aby do wyjmowanego garnka do gotowania nalać co najmniej 1 szklankę (250 ml) płynu.
5. Nałóż pokrywę i zablokuj ją, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara do położenia ZABLOKOWANE .
6. Ustaw pokrętkę uwalniania pary w położenie „Zamknięte” .
7. Naciśnij przycisk RYŻ/KASZE i ustaw odpowiednio do potrzeb czas oraz ciśnienie. Uwaga: Sprawdź w Przewodniku gotowania możliwe ustawienia czasu i ciśnienia.
8. Po dokonaniu potrzebnych regulacji naciśnij START/STOP ()
9. Przed rozpoczęciem gotowania w multicookerze musi wytworzyć się odpowiednie ciśnienie. Gdy w multicookerze wzrasta ciśnienia, na ekranie wyświetlacza widoczny jest napis „HEAT”, a czas nie jest odliczany. Po osiągnięciu właściwego ciśnienia napis „HEAT” zniknie z ekranu wyświetlacza, zaświeci się wszystkich 5 kontrolki na pasku stanu i zacznie być odliczany czas.
10. Po upływie ustawionego czasu gotowania multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA. Na ekranie wyświetlacza czas gotowania zmieni się zatem na nowy timer, który będzie odliczał do 4:00 (4 godzin) lub do momentu naciśnięcia przycisku START/STOP ()

PORADY:

1. Nie należy pozostawiać ryżu w garnku przez dłuższy czas przy ustawieniu PODTRZYMYWANIE CIEPŁA, ponieważ ryż stanie się suchy i jego jakość ulegnie pogorszeniu. Do mieszania i podawania ryżu należy używać dołączonej plastikowej łyżki. Nie należy używać metalowych przyborów, ponieważ porysują one powłokę nieprzywierającą.
2. Ponieważ ziarna ryżu są delikatne, po zakończeniu gotowania należy poczekać, aż ciśnienie zmniejszy się naturalnie. Nie należy stosować metody szybkiego redukcji ciśnienia (patrz instrukcja dotycząca metody naturalnego uwalniania ciśnienia).
3. Standardowe proporcje przy gotowaniu ryżu — 1 szklanka nieugotowanego ryżu : 1,5 szklanki wody.

UWAGA: Podczas gotowania w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokryw należy użyć rękawicy kuchennej lub łapki, aby chronić dłonie.

Jeżeli żywność przywrze do powierzchni garnka do gotowania lub się przypali, przed umyciem należy napełnić go gorącą wodą z mydłem i pozostawić do namoczenia. Do usunięcia uporczywych pozostałości należy użyć gumowej lub nylonowej szpatułki. Jeżeli konieczne jest szorowanie, należy użyć nieściernego środka czyszczącego oraz nylonowej gąbki do szorowania lub szczotki.

Chociaż garnek do gotowania można myć w zmywarce, zalecamy mycie ręczne, pozwoli to utrzymać w dobrym stanie powłokę nieprzywierającą i uniknąć ewentualnego odbarwienia zewnętrznej powierzchni garnka do gotowania.

Jeżeli na powierzchni garnka do gotowania pojawiają się białe plamy, namocz go w roztworze octu lub soku z cytryny i ciepłej wody na 30 minut. Oplucz i osusz.

UWAGA Nigdy nie należy używać metalowych przyborów ani urządzeń czyszczących do garnka do gotowania, ponieważ może to powodować zarysowania i uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

SOUS VIDE

Funkcja SOUS VIDE jest idealna do gotowania metodą sous vide apetycznie delikatnego mięsa, drobiu, ryb i warzyw. Proces gotowania metodą sous vide polega na umieszczeniu produktów żywnościowych w próżniowym zanurzanym w wodzie precyzyjnie podgrzanej do określonej temperatury oraz utrzymywaniu tej temperatury przez ustalony czas w celu uzyskania odpowiednich rezultatów gotowania.

Funkcja SOUS VIDE umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury, którą można zmieniać co 1 stopień w zakresie od 24 do 90°C. Czas gotowania można regulować odpowiednio do potrzeb w zakresie od 0:05 do 24:00 godz.

UWAGA Do korzystania z tej funkcji potrzeba zamykanych próżniowo torebek. Zaleca się torebki i systemy FoodSaver®.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SOUS VIDE

Postaw multicooker na płaskiej, równej powierzchni i włóż garnek do gotowania do podstawy grzewczej. Podłącz multicooker do gniazdka ściennego. Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (----).

1. Do pojedynczych porcji żywności.
2. Dolej wodę do pożądanego poziomu, w zależności od masy/ilości produktu przeznaczonego do gotowania, pamiętając, że musi on być całkowicie zanurzony. Należy pamiętać, że dodanie produktu żywnościowego spowoduje wzrost poziomu wody w garnku.
3. Naciśnij przycisk Sous Vide i ustaw temperaturę oraz czas odpowiednio do swoich preferencji.

UWAGA Proszę zapoznać się z przewodnikiem gotowania Sous vide, w którym zamieszczono informacje dotyczące temperatury i czasu gotowania.

4. Nałóż pokrywę; nie ma potrzeby jej blokowania, otwórz zawór uwalniania pary.
5. Naciśnij start/stop () i poczekaj na podgrzanie się wody. Pasek stanu wskazuje, kiedy trwa nagrzewanie, a migający wyświetlacz informuje, że potrzebny jest dodatkowy czas, aby osiągnąć wybraną temperaturę. Po osiągnięciu właściwej temperatury urządzenie wyświetli ustawiony czas.

UWAGA Jeżeli temperatura dolnej wody jest wyższa niż wybrana, na ekranie pojawi się komunikat „Hot”, a pasek stanu będzie migać.

6. Ostrożnie zdejmij pokrywę i całkowicie zanurz w wodzie próżniowo zamkniętą torebkę z produktem żywnościowym.
7. Załóż pokrywę ponownie i nie blokuj jej. Pozwól produktowi żywnościowemu gotować się przez zaprogramowany czas.
8. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyłączy się i będzie można bezpiecznie wyjąć szczypcami torebkę z ugotowaną potrawą.

PORADY I TRIKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA SOUS VIDE:

1. Aby skrócić czas wstępnego nagrzewania, można włączyć do garnka gorącą wodę z kranu lub czajnika.
2. Podczas podgrzewania wstępnego należy powstrzymać się od częstego podnoszenia lub zdejmowania pokryw.
3. Aby zapewnić równomierne gotowanie, należy podczas zamykania umieścić składniki w równej warstwie i nie nakładać ich na siebie po zanurzeniu.
4. Wszystkie ostre elementy produktów spożywczych, takich jak krewetki lub homar (z ogonami) należy owinać folią aluminiową, aby uniknąć przebicia torebki.
5. Zanim zanurzysz szczególnie zamkniętą torebkę z produktem żywnościowym, poczekaj aż podgrzeje się woda. Pomoże to w precyzyjnym i równomiernym gotowaniu.
6. Aby zapobiec unoszeniu się żywności w wodzie, należy umieścić na woreczku ciężki przedmiot, taki jak łyżka do podawania, kubek do kawy lub miseczka ceramiczna.
7. Do zanurzania lub wyjmowania składników w torebkach należy używać szczypiec, ponieważ woda będzie bardzo gorąca.
8. Aby dokończyć przygotowanie produktów białkowych lub nadać warzywom chrupkość, obsmaż je na grillu, w opiekaczu lub na gorącej patelni z masłem albo olejem. Aby zapewnić karmelizację przed obsmażaniem, należy dokładnie osuszyć produkt żywnościowy.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI STERYLIZACJI

PRZED SKORZYSTANIEM Z FUNKCJI STERYLIZACJI NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE TEJ FUNKCJI.

OSTRZEŻENIE: NIEPRZESTRZEGANIE WAŻNYCH INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA MOŻE BYĆ PRZYCYNĄ POWAŻNYCH OBRAŻEN CIAŁA, W TYM OPARZEN GORĄCĄ ZAWARTOŚCIĄ LUB USZKODZENIA MIENIA.

Postaw multicooker na płaskiej, równej powierzchni i włóż garnek do gotowania do podstawy grzewczej. Podłącz multicooker do gniazdka ściennego. Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (----).

1. Umieść stelaż do gotowania na parze na dnie garnka i dolej około 300 ml wody.
2. Dołóż przedmioty przeznaczone do sterylizacji, upewniając się, że wszelkie butelki i słoiki są odwrócone do góry dnem.
3. Nałóż pokrywę i zablokuj ją, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara do położenia ZABLOKOWANE
4. Obróć pokrętkę uwalniania pary do położenia „Zamknięte”.
5. Naciśnij przycisk Sterylizacja.

UWAGA Przy tym ustawieniu nie można ustawić czasu ani ciśnienia.

6. Naciśnij START/STOP ().

UWAGA Zanim będzie można rozpocząć sterylizację, multicooker musi wytworzyć odpowiednie ciśnienie. Gdy wszystkie kontrolki na pasku stanu są podświetlone, oznacza to, że multicooker osiągnął prawidłowy poziom ciśnienia i jest gotowy do rozpoczęcia sterylizacji.

7. Po upływie czasu sterylizacji multicooker przejdzie w tryb czuwania, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (---).
8. Po zredukowaniu ciśnienia w urządzeniu będzie można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

UWAGA Podczas sterylizacji w urządzeniu wielofunkcyjnym będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy należy użyć rękawicy kuchennej lub łapki, aby chronić dłonie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA NA WOLNYM OGNIU

Umieść garnek do gotowania wewnątrz podstawy grzewczej. Podłącz multicooker do gniazdka ściennego. Multicooker wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (----).

1. Dolej wodę do pożądanego poziomu.

UWAGA Nie napelniaj powyżej linii MAX wewnątrz misy

2. Wybierz przycisk SIMMER (GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU) i dostosuj czas oraz temperaturę do swoich preferencji. Użyj ustawienia temperatury HI, aby doprowadzić wodę do wrzenia, a następnie użyj ustawienia temperatury LO, aby zmniejszyć intensywność gotowania wody do lekkiego wrzenia.
3. Naciśnij START/STOP () i poczekaj, aż woda nagrzej się do wybranej temperatury. Pasek stanu wskazuje, kiedy trwa nagrzewanie. Gdy wszystkie kontrolki na pasku stanu są podświetlone, oznacza to, że woda osiągnęła właściwą temperaturę.
4. Włóż produkty żywnościowe do garnka do gotowania i nie zakładaj pokrywy na multicooker.

UWAGA Podczas wrzenia i powolnego gotowania gęstych sosów i zup mogą powstawać gorące punkty, w których dochodzi do bulgotania i pryskania gotowanej potrawy. Nie pozostawiaj gotowanej potrawy bez nadzoru i nie zapominaj o jej regularnym i ostrożnym mieszaniu.

5. Po upływie czasu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się na ustawienie PODTRZYMYWANIE CIEPŁA. Na ekranie wyświetlacza czas gotowania zmieni się na nowy timer, który będzie odliczał do 4:00 (4 godzin) lub do momentu naciśnięcia przycisku START/STOP. Po 4 godzinach w trybie PODTRZYMYWANIA CIEPŁA multicooker przejdzie w tryb gotowości, a na ekranie wyświetlacza zaświecą się cztery kreski (----).

ZMIANA USTAWIENIA

Zmiana funkcji podczas gotowania nie jest trudna.

Naciśnij przycisk START/STOP (), a następnie wybierz nową pożądaną funkcję gotowania. Na ekranie wyświetlacza zacznie migać nowy timer, migać będzie także wybrana funkcja. Wybierz czas, ciśnienie i/lub temperaturę. Naciśnij przycisk START/STOP (), a rozpocznie się podgrzewanie wstępne przy wybranej funkcji.

Zmiana czasu gotowania:

Czas gotowania można zmienić przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przyciski + i - przed naciśnięciem START/STOP (). Aby dokonać zmiany powoli, naciśnij i zwolnij. Aby dokonać zmiany szybko, naciśnij i przytrzymaj. Jeśli przekroczysz żądaną temperaturę lub czas, naciśnij przeciwny przycisk.

Zmiana ciśnienia:

W przypadku niektórych wstępnie ustawionych funkcji przed rozpoczęciem gotowania można zmienić ciśnienie, naciskając przyciski TEMP/PRESSURE (TEMP/CISNIENIE) + i - lub przycisk TURBO PRESSURE (CISNIENIE TURBO) przed naciśnięciem START/STOP ().

Zmiana temperatury:

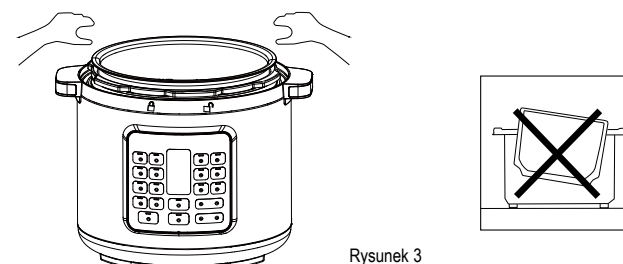
W przypadku niektórych wstępnie ustawionych funkcji przed rozpoczęciem gotowania można zmienić temperaturę, naciskając przyciski TEMP/PRESSURE (TEMP/CISNIENIE) + i - przed naciśnięciem START/STOP ().

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Czyszczenie należy przeprowadzać wyłącznie wtedy, gdy multicooker Crock-pot® Turbo jest chłodny i odłączony od zasilania. Przed czyszczeniem należy pozostawić multicooker do całkowitego ostygnięcia. Nie używaj wyjmowanego garnka do gotowania na płycie grzewczej, w kuchenke mikrofalowej ani w piekarniku. Garnka należy używać wyłącznie wewnątrz podstawy grzewczej multicookera Crock-pot® Turbo. Uszczelkę i pokrywę należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem. Starannie osusz wszystkie części.

Garnek do gotowania:

Podczas wyjmowania garnka do gotowania z podstawy grzewczej zawsze należy używać obu rąk i podnosić go pionowo. Niezastosowanie się do tego może spowodować zarysowanie zewnętrznej powierzchni garnka do gotowania (patrz rysunek 3).



Rysunek 3

Zewnętrzna powierzchnia

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię podstawy grzewczej wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha. Nie należy używać ostrych środków ściernych, druciaków ani środków chemicznych, ponieważ uszkadzają one powierzchnię. Aby zapobiec uszkodzeniu multicookera, podczas czyszczenia nie należy używać alkalicznych środków czyszczących. Należy używać wyłącznie miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu. Nigdy nie zanurzaj podstawy grzewczej ani przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innym płynie.

Pojemnik na skropliny

Po każdym użyciu należy opróżnić pojemnik na skropliny z zebranego kondensatu. Myj w ciepłej wodzie z mydłem.

Pokrywa i uszczelka

Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać stan uszczelki. Uszczelka silikonowa znajdująca się wewnątrz pokrywy multicookera może z czasem ulec zużyciu. W razie potrzeby należy wyjąć uszczelkę do czyszczenia. Czyść ręcznie ciepłą wodą z mydłem, dokładnie osusz i przed użyciem multicookera włóż uszczelkę w pokrywę. Podczas przechowywania pozostawiaj pokrywę odwróconą do góry dnem, ponieważ wydłuża to żywotność uszczelki. Uszczelka może wymagać wymiany co 1–2 lata, w zależności od częstotliwości używania. W celu zamówienia części zamiennych zwróć się do działu obsługi klienta Crock-pot®.

Zawór uwalniania pary

Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera należy upewnić się, że zawór uwalniania pary jest wolny od zanieczyszczeń. Wyjmij zawór i delikatnie wyczyść. Przed włożeniem do urządzenia zaworu poczekaj na jego wyschnięcie.

Nasadka rozpraszająca parę

Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera należy upewnić się, że dyfuzor pary jest wolny od zanieczyszczeń. Nasadka dyfuzora pary jest wciskana na pokrywę i zakrywa zawór uwalniania pary. Zdejmij dyfuzor z pokrywy, chwytając go i unosząc, a następnie delikatnie wyczyść. Zawór uwalniania pary można wyjąć w ten sam sposób, aby go delikatnie wyczyścić, a następnie ponownie założyć przed użyciem.

Pokrywa zaworu uwalniania pary

Oslona zaworu uwalniania pary znajduje się na spodniej stronie pokrywy. Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera należy upewnić się, że jest ona czysta. W celu wyczyszczenia należy ostrożnie zdjąć pokrywę i umyć ją ciepłą wodą z mydłem. Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie wcisnąć osłonę na miejsce.

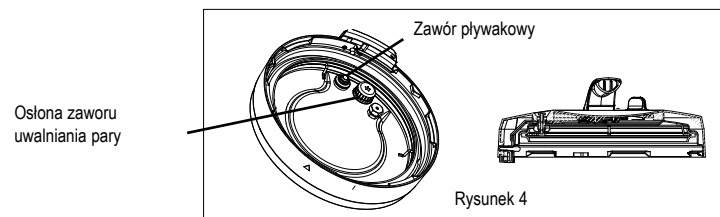
SPÓD POKRYWY

Zawór pływakowy

Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera, delikatnie naciśnij zawór w górę i w dół 2–3 razy i sprawdź, czy jest wolny od zanieczyszczeń.

Sworzeń blokady pokrywy

Zanim zaczniesz korzystać z multicookera, delikatnie naciśnij trzpień i upewnij się, że jest wolny od zanieczyszczeń,



UWAGA:

1. Wewnątrz podstawy grzewczej, pod wyjmowanym garnkiem do gotowania, mogą gromadzić się skropliny. Jest to zjawisko normalne. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie osusz ścierką kuchenną.
2. Zawsze należy upewnić się, że wszystkie elementy (garnek, zawory, uszczelka itp.) są całkowicie suche przed ich ponownym włożeniem do multicookera.
3. To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Wszelkie czynności serwisowe wykraczające poza opisane w sekcji Czyszczenie powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu. Informacje o gwarancji są dostępne online.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Temat	Pytanie	Rozwiązanie
Zostaną podświetlone przycisk	Mój multicooker nie włącza się	Upewnij się, że gniazdko działa prawidłowo
		Sprawdź, czy multicooker jest podłączony do zasilania
		Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta pod numerem telefonu.
Stopień ugotowania potrawy	Moje jedzenie było niedogotowane	Upewnij się, że wybrano właściwe ustawienie gotowania
		Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo założona i zablokowana oraz że zawór uwalniania pary znajduje się w położeniu „Seal” 密封 (Zamknięta).
		Sprawdź przepis, aby upewnić się, że wybrano odpowiednie ciśnienie, temperaturę i czas
		Upewnij się, że nie ma zakłóceń zasilania
	Moje jedzenie było rozgotowane	Sprawdź, czy garnek do gotowania zawiera wystarczającą ilość płynu, aby wytworzyć odpowiednią ilość pary i właściwe ciśnienie. Do gotowania pod ciśnieniem należy użyć co najmniej 1 szklanki (250 ml) płynu. Nigdy nie napełniać powyżej linii „MAX”.
		Upewnij się, że garnek do gotowania był napełniony co najmniej do połowy.
Programowanie	Czy mogę ustawić czas dla programu Podrumieniania/ Sauté?	Sprawdź, czy wybrano właściwe ciśnienie, temperaturę i czas.
		Ponieważ smażenie jest czynnością, która zazwyczaj wymaga pełnej uwagi osoby smażącej, może to nie być konieczne. Jeśli jednak jest to pożądane, można wybrać określony czas.
Gotowanie	Czy mogę zmienić funkcję gotowania, czas lub temperaturę, gdy potrawa jest już w trakcie gotowania?	Tak, jeśli chcesz zmienić funkcję gotowania, naciśnij START/STOP (▷×) i wybierz nową funkcję. Zmień czas i temperaturę odpowiednio do potrawy. Naciśnij ponownie START/STOP (▷×). Czas i temperaturę można zmienić w dowolnym momencie.
	Czy garnka do gotowania i pokrywy można używać na płycie grzewczej lub w piekarniku?	Garnek do gotowania i pokrywa nie są przystosowane do używania w piekarniku. Nie można ich używać ani na płycie grzewczej, ani w piekarniku.
	Wstrzymałem proces gotowania i zmieniłem ustawienia ciśnienia, a teraz multicooker ponownie wstępnie się nagrzewa.	Jeżeli cykl gotowania zostanie wstrzymany i zostanie uruchomiony nowy cykl, multicooker może wyświetlać komunikat „HEAT” do momentu osiągnięcia nowego ciśnienia.
Para	Z multicookera uchodzi para	• Normalnym zjawiskiem jest, że przed osiągnięciem ciśnienia przez multicooker z zaworu pływakowego wydostaje się niewielka ilość pary. • Jeżeli para wydobywa się z obwodu pokrywy, nie została ona całkowicie zamknięta i zablokowana.
Pokrywa	Mam trudności ze zdjęciem pokrywy.	Istnieje funkcja bezpieczeństwa, która zapobiega zdejmowaniu pokrywy, gdy multicooker znajduje się pod ciśnieniem. Należy upewnić się, że urządzenie nie jest pod ciśnieniem poprzez obrócenie zaworu uwalniania pary do położenia „Release” (otwarte). Zapoznaj się z punktem dotyczącym redukcji ciśnienia, aby uzyskać dalsze instrukcje.
Funkcja Turbo	Użyłem niepotrzebnie funkcji Turbo. Jak anulować mój wybór	Naciśnij ponownie przycisk Turbo, aby odznaczyć i powrócić do pierwotnego czasu gotowania

KODY BŁĘDÓW

Błąd	Rozwiązanie
Miga komunikat „LID” (POKRYWA) i rozlega się sygnał dźwiękowy	Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta i w położeniu ZABLOKOWANYM  ustawiając ▼ w jednej linii z  .
„E1” na wyświetlaczu	Multicooker zatrzymuje cykl gotowania. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z centrum serwisowym.
„E2” na wyświetlaczu	Multicooker zatrzymuje cykl gotowania. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z centrum serwisowym.
„E3” na wyświetlaczu	Multicooker zatrzymuje cykl gotowania. Odłącz multicooker od zasilania i pozostaw go do całkowitego ostygnięcia. Po ostygnięciu multicookera należy sprawdzić wszystkie części pokrywy. Obróć pokrywę do położenia ZABLOKOWANA  . Upewnij się, że pokrętko uwalniania pary jest w położeniu „Seal”  (zamknięte). Jeśli ten kod błędu wystąpi ponownie, odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z centrum serwisowym.
„E5” na wyświetlaczu	Multicooker zatrzymuje cykl gotowania. Odłącz multicooker od zasilania i pozostaw go do całkowitego ostygnięcia. Po ostygnięciu multicookera zdejmij pokrywę i sprawdź garnek do gotowania. Nie używaj pokrywy podczas korzystania z funkcji PODRUMIENIANIE/SAUTE i GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU. Podczas korzystania z funkcji POWOLNE GOTOWANIE, SOUS VIDE i PODTRZYMYWANIE CIEPŁA przed rozpoczęciem cyklu gotowania należy upewnić się, że pokrętko uwalniania pary jest w położeniu „Release” (otwarte).
„E6” na wyświetlaczu	Multicooker zatrzymuje cykl gotowania. Odłącz multicooker od zasilania i pozostaw do ostygnięcia. Po ostygnięciu zdejmij pokrywę i sprawdź garnek do gotowania. W razie potrzeby dolej płynu. Pamiętaj, że w wyjmowanym garnku musi być co najmniej 250 ml płynu. Jeżeli korzystasz z funkcji gotowania pod ciśnieniem, upewnij się, że pokrętko uwalniania pary jest w położeniu „Seal”  (zamknięte).
„E7” na wyświetlaczu	Multicooker zatrzymuje cykl gotowania. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z centrum serwisowym.
„EU” na wyświetlaczu	Multicooker zatrzymuje cykl gotowania. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z centrum serwisowym.

WSKAZÓWKI I PORADY

Wskazówki i porady, jak najlepiej wykorzystać multicooker Crock-pot® Turbo: Dodatkowe przepisy, wskazówki, porady i wiele więcej znajdziesz na stronie internetowej Crock-pot® pod adresem www.crockpot.co.uk, aby uzyskać.

Za pomocą multicookera Crock-pot® Turbo można przygotować szeroką gamę pysznych posiłków, przekąsek i deserów. Poszczególne produkty spożywcze wymagają różnych czasów gotowania do uzyskania idealnego rezultatu, dlatego czasami do ustalenia właściwych czasów gotowania może być konieczne przeprowadzenie kilku testów metodą prób i błędów.

- Jeśli używasz swojego multicookera Crock-pot® Turbo, zapoznaj się z instrukcją obsługi.
- Nigdy nie napełniaj garnka do gotowania powyżej linii MAX.
- Nie pozostawiaj multicookera podłączonego do zasilania, jeśli nie jest używany.
- Pamiętaj, że multicooker podczas używania musi być w odpowiedniej odległości od szafek i ścian.
- Garnek do gotowania jest przeznaczony do używania wyłącznie w tym multicookerze. Nie używaj go na płycie grzewczej, w kuchence mikrofalowej ani w piekarniku.
- Dolączony stelaż do gotowania na parze jest przeznaczony do użytku w tym multicookerze. Nie uszkodzi on powierzchni garnka do gotowania.
- Zdejmując pokrywę należy użyć uchwytu garnka do uchwycenia pokrywy i uniesienia jej z dala od ciała oraz umożliwienia ujścia pary.
- Po wyjęciu z podstawy grzewczej garnek należy zawsze umieszczać na podstawce lub w uchwycie na garnek.
- Nie pozostawiaj stelaża do gotowania na parze zanurzonego przez dłuższy czas w wodzie.

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE POWOLNEGO GOTOWANIA

Jeżeli korzystasz z funkcji powolnego gotowania, możesz najpierw skorzystać z funkcji PODRUMIENIANIE/SAUTÉ, która umożliwia obsmażenie mięsa i warzyw na początku cyklu, a także zagęszczanie sosów i przygotowywanie sosów pieczeniowych na jego zakończenie. Obsmażanie mięsa przed gotowaniem na wolnym ogniu nie tylko nadaje potrawie piękny kolor, ale także zatrzymuje soki i aromaty oraz sprawia, że mięso pozostaje kruche.

- Aby zagęścić zapiekankę pod koniec gotowania, użyj funkcji PODRUMIENIANIE/SAUTÉ i wymieszaj niewielką ilość mąki kukurydzianej z wodą. Doprowadź do lekkiego wrzenia, mieszając, aż zgęstnieje.
- Podczas korzystania z funkcji GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU należy upewnić się, że pokrętko uwalniania pary jest w położeniu „Release” (Otwarte).
- Podczas korzystania z funkcji POWOLNE GOTOWANIE multicooker nie odzyskuje szybko utraconego ciepła, dlatego należy podnosić pokrywę tylko wtedy, gdy jest to konieczne lub gdy tak polecono w przepisie. Dobrym pomysłem jest sprawdzanie rezultatów powolnego gotowania w trakcie całego cyklu gotowania poprzez szybkie zdejmowanie pokrywy i sprawdzenie stanu potrawy, a następnie szybkie ponowne zakładanie pokrywy. Różne kawałki i grubości mięsa oraz warzyw mogą wymagać różnego czasu gotowania.
- Wcale nierzadko mięso gotuje się szybciej niż warzywa korzeniowe. Z tego powodu zalecamy krojenie wszystkich warzyw na nieduże kawałki podobnej wielkości. Mięso można kroić na większe kawałki, ponieważ jeśli zostanie pokrojone zbyt drobno, po ugotowaniu, gdy zmięknie, rozpadnie się.
- Gotowanie na wolnym ogniu zmniejsza parowanie, dzięki czemu smak i soczystość zostają zachowane. Pamiętaj o tym podczas tworzenia własnych przepisów, ponieważ może się okazać, że potrzebna mniej płynu niż przy stosowaniu innych metod gotowania.

Temperatura	Sugestie dotyczące temperatury	Pomysły na przepisy
Wysoka	Używaj tego ustawienia w przypadku przepisów wymagających krótszego czasu gotowania, zazwyczaj 4–6 godzin.	Ustawienie idealne do sosów, chili, dań ziemniaczanych, dań serowych, skrzydełek z kurczaka i klopsików w sosie
Niska	Używaj tego ustawienia w przypadku przepisów wymagających dłuższego czasu gotowania. To ustawienie jest używane do przepisów, które zwykle wymagają gotowania przez ponad 8 godzin. Idealne do mniej delikatnych kawałków mięsa.	Idealne do mniej delikatnych kawałków mięsa, mięs duszonych, suszonej fasoli, zup i gulaszy

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA SOUS VIDE

- Gotowanie metodą sous vide wymaga, aby wszystkie produkty spożywcze były najpierw całkowicie zapakowane próżniowo. Mogą być do tego używane worki FoodSaver(r) i zgrzewarki próżniowe.
- Napełnij garnek do gotowania mniej więcej do połowy w przypadku większych porcji i cięższych potraw oraz do 2/3 w przypadku lżejszych potraw. Przed gotowaniem sprawdź, czy wszystkie produkty są całkowicie zanurzone.
- Napełnij garnek do gotowania ciepłą wodą, aby skrócić czas potrzebny do nagrzania do żądanej temperatury.
- Podczas gotowania metodą sous vide pokrywa nie musi być zablokowana; przy otwartym zaworze pary wystarczy położyć ją na wierzchu garnka po włożeniu do niego produktów żywnościowych.
- Jeżeli produkty żywnościowe nie będą spożywane natychmiast, zanurz torebkę w wodzie z lodem, aby szybko obniżyć temperaturę. Przechowuj w lodówce do momentu użycia, a przy przygotowywaniu podgrzej potrawę do temperatury wewnętrznej powyżej 75°C (165°F).
- Po zakończeniu gotowania metodą sous vide można obsmażyć mięso, aby wzmocnić smak i nadać potrawie kolor.

PRZEWODNIK PO GOTOWANIU METODĄ SOUS VIDE

Żywność	Zalecana grubość	Temperatura gotowania	Czas gotowania
Wołowina			
Filet, rostbef, antrykot, stek z kością, kotlety	2-5 cm	49°C lub wyższa	1–1,5 godziny
górną część udźca, górną część zadu, zrazowa górna	8-12 cm	56°C lub wyższa	24 godziny
Wołowina do duszenia, ogon wołowy	2-5 cm	56°C lub wyższa	8–10 godzin
Jagnięcina			
udziec, filet, kotlety, żeberka	4-6 cm	49°C lub wyższa	1–2 godziny
łopatka, noga, golonka	8-10 cm	56°C lub wyższa	8–10 godzin
Wieprzowina			
Kotlety, schab	2-4 cm	56°C lub wyższa	4 godziny
Brzuch, żeberka			
Drób			
Pierś z kurczaka	3-5 cm	62°C	1–2 godziny
Udo kurczaka	3-5 cm	65°C	1–2 godziny
Udo kurczaka (z kością)	3-6 cm	82°C	1,5–3 godziny
Pierś z kaczki	3-5 cm	64°C	2–4 godziny
Ryba			
Filety	2-4 cm	50°C lub wyższa	1 godzina
Cała ryba	4-6 cm	60°C	1–1,5 godziny
Skorupiaki			
Krewetki	1-3 cm	60°C	1 godzina
Homar	4-6 cm	60°C	1 godzina
Przegrzebki	2-4 cm	60°C	1 godzina
Warzywa			
Delikatne warzywa	1-5 cm	83°C lub wyższa	1 godzina
Warzywa korzeniowe	1-5 cm	83°C lub wyższa	1–1,5 godziny

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Inne kraje: +44 800 028 7154. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: CrockpotEurope@newellco.com.

GWARANCJA

Upraszamy prosimy o zachowanie paragonu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku ewentualnych roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji. Zgodnie z treścią niniejszego dokumentu, urządzenie objęte jest 2-letnią gwarancją, której obowiązywanie liczone jest od daty zakupu.

Jeśli w trakcie okresu gwarancyjnego urządzenie przestanie działać z powodu wady konstrukcyjnej lub produkcyjnej (co jest mało prawdopodobne), prosimy o dostarczenie urządzenia wraz z paragonem oraz kopią niniejszej gwarancji do miejsca, w którym zostało zakupione.

Przysługujące Państwu prawa i świadczenia wynikające z zapisów niniejszej gwarancji stanowią element dodatkowy względem Państwa praw ustawowych, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu.

Wykonanie Państwa praw ustawowych w przypadku wad jest bezpłatne.

Prawo do zmiany tych warunków ma wyłącznie właściwa spółka Newell („Newell”), wymieniona poniżej.

Firma Newell zobowiązuje się, w ramach okresu gwarancyjnego, do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, w przypadku której stwierdzono nieprawidłowe działanie, pod warunkiem, że:

- niezwłocznie powiadomić Państwo punkt, w którym produkt został zakupiony lub firmę Newell o zaistniałym problemie; oraz
- urządzenie nie zostało w żaden sposób poddane modyfikacjom lub uszkodzone, nie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nadużywane, naprawiane ani zmieniane przez osobę inną niż osoba upoważniona przez firmę Newell.

Usterki powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, uszkodzenia, nadużywania, użytkowania z wykorzystaniem niewłaściwego napięcia, działania sił natury, zdarzeń niezależnych od firmy Newell, naprawy lub przeróbki przez osobę inną niż upoważniona przez firmę Newell lub nieprzestrzeganie instrukcji obsługi nie są objęte niniejszą gwarancją. Dodatkowo, normalne zużycie, w tym m. in. drobne odbarwienia i zarysowania nie są objęte niniejszą gwarancją.

Prawa wynikające z niniejszej gwarancji przysługują wyłącznie pierwotnemu nabywcy i nie dotyczą użytku komercyjnego lub wspólnego.

Jeśli zamiast niniejszej gwarancji, urządzenie dostarczane jest wraz z gwarancją właściwą dla danego kraju lub wkładką gwarancyjną, należy zapoznać się z warunkami takiej gwarancji lub wkładką gwarancyjną bądź skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą w celu uzyskania dalszych informacji.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE symbolem przekreślonego pojemnika na odpady. Takie oznaczenie informuje, że po zakończeniu eksploatacji, sprzętu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do przekazania go podmiotom zajmującym się zbiórką zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbiórki prowadzone są między innymi przez hurtowników i detalistów sprzedających ten sprzęt oraz przez miejskie jednostki organizacyjne zajmujące się zbiórką odpadów. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pomaga uniknąć skutków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego wynikających z obecności niebezpiecznych składników oraz niewłaściwego przechowywania i przetwarzania takiego sprzętu.

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji, prosimy o kontakt:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Polska

Hiszpania: 0900 81 65 10

Francja: 0805 542 055

Wielka Brytania: 0800 028 7154

W przypadku wszystkich pozostałych krajów prosimy o kontakt pod numerem telefonu +44 800 028 7154

Obowiązywać mogą stawki międzynarodowe.

Mogą Państwo również napisać do nas na adres CrockpotEurope@newellco.com



INFORMACJE DOTYCZĄCE ZUŻYCIA ENERGII I ZARZĄDZANIA ENERGIĄ INFORMACJE:

Zużycie energii w trybie czuwania: Gdy urządzenie nie wykonuje swojej podstawowej funkcji, zużywa maksymalnie 0,6 W mocy.

Zarządzanie energią: Urządzenie posiada funkcję automatycznego zarządzania energią i po upływie 20 minut automatycznie przechodzi w tryb czuwania.

ČEŠTINA

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

UPOZORNĚNÍ: NEDODRŽENÍ DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ MŮŽE VÉST K VÁŽNÉMU ZRANĚNÍ OSOB, VČETNĚ POPÁLENIN ZPŮSOBENÝCH HORKÝM OBSAHEM, NEBO POŠKOZENÍ MAJETKU. Při používání elektrických spotřebičů vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření, abyste snížili riziko úrazu, požáru a úrazu elektrickým proudem, zejména následující pokyny:

1. PŘED POUŽITÍM TOHOTO VÝROBKU SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY. Uschovejte tento návod pro budoucí použití. **OBEZNÁMTE SE S BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY.**
2. Tento spotřebič nesmí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí. Čištění a údržbu nesmí provádět děti.
3. **UPOZORNĚNÍ:** Abyste předešli úrazu elektrickým proudem a poškození spotřebiče, nikdy nepřipravujte pokrmy přímo v topné základně. Vařte pouze v dodané vyjímatelné varné nádobě.
4. **UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí úrazu: Nesprávné používání spotřebiče může vést k úrazu, úrazu elektrickým proudem nebo poškození spotřebiče. Spotřebič vždy používejte v souladu s tímto návodem k použití. Nepoužívejte příslušenství, doplňky ani náhradní díly, které nejsou doporučeny výrobcem.
5. Nepřipojujte víceúčelový hrnec k elektrické síti ani jej nezapínejte, pokud v něm není vložena varná nádoba.
6. Nepoužívejte víceúčelový hrnec, pokud ve varné nádobě nejsou potraviny ani tekutina.
7. Pokud spotřebič nepoužíváte, před montáží nebo demontáží jeho součástí a před čištěním jej odpojte od elektrické sítě. Před montáží nebo demontáží jednotlivých součástí a před čištěním nechte spotřebič vychladnout. Před odpojením nastavte všechny ovládací prvky do polohy OFF (Vypnuto) a poté vytáhněte napájecí kabel ze síťové zásuvky. Spotřebič neodpojujte tahem za napájecí kabel.
8. Víceúčelový hrnec musí být umístěn na stabilním povrchu a rukojeti musí být natočeny tak, aby nedošlo k rozlití tekutin.
9. **UPOZORNĚNÍ:** Při zvedání a sundávání víka po vaření buďte opatrní. Vždy naklánejte víko směrem od sebe, protože pára je horká a může způsobit vážné popáleniny. Nikdy nenaklánejte obličej nad víceúčelový hrnec. Při snímání víka doporučujeme používat kuchyňskou chňapku, aby se snížilo riziko popálení.
10. Během používání se spotřebič zahřívá a jeho obsah je horký. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo úchyty.
11. Topná základna zůstává po použití horká vlivem zbytkového tepla. Po dokončení cyklu vaření se topná základna nedotýkejte. Před manipulací nechte vychladnout.
12. **POZOR:** Horký povrch: Topné těleso a přilehlé povrchy se během používání zahřívají a po vypnutí spotřebiče mohou ještě nějakou dobu zůstat horké. Nedotýkejte se horkých povrchů. Před čištěním nebo uskladněním nechte spotřebič dostatečně vychladnout. Topná základna i spotřebič se během používání zahřívají a po dokončení cyklu vaření zůstávají vlivem zbytkového tepla horké. Nedotýkejte se topné základny ihned po vyjmutí keramické nádoby. Před manipulací nechte vychladnout.
13. Při přenášení spotřebiče obsahujícího horké tekutiny dbejte zvýšené opatrnosti. Víceúčelový hrnec nepřenášejte za víko.
14. Během provozu víceúčelový hrnec nepřemísťujte ani nezakrývejte.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE

15. **UPOZORNĚNÍ:** Rozlité množství může způsobit vážné popáleniny. Spotřebič i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj pracovní desky ani nepoužívejte elektrickou zásuvku umístěnou pod pracovní deskou. Viz ZVLÁŠTNÍ POKYNY TYKAJÍCÍ SE NAPÁJECÍHO KABELU. Při otevírání spotřebiče po dokončení vaření udržujte děti v bezpečné vzdálenosti, protože může dojít k rozlití horké tekutiny a následně k vážnému popálení.
16. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nepoškozujte napájecí kabel, zástrčku ani spotřebič do vody ani jiné kapaliny. Zabraňte políti konektoru napájecího kabelu. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou ani spotřebič, který nefunguje správně nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Nepokoušejte se vyměnit ani spojovat poškozený napájecí kabel. Za účelem kontroly, opravy nebo seřízení zašlete spotřebič výrobci (viz záruční podmínky).
17. Nepokládávejte spotřebič na mokré povrchy ani do jejich blízkosti, do blízkosti zdrojů tepla, jako jsou horké plynové nebo elektrické hořáky, ani do vyhřáté trouby.
18. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
19. U modelů s odnímatelným napájecím kabelem nejprve vždy zcela připojte napájecí kabel k víceúčelovému hrnci a poté jej zapojte do elektrické zásuvky.
20. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky ani se dotýkat horkých povrchů.
21. Nepoužívejte spotřebič s programátorem, časovačem, bezdrátovým adaptérem k elektrické zásuvce, zásuvkou ani

- podobným zařízením umožňujícím dálkové ovládání.
22. Nepoužívejte tento spotřebič k jinému než určenému použití. Nesprávné použití může způsobit zranění. Tento spotřebič není určen k fritování potravin.
23. Určeno pouze k použití v domácnosti na kuchyňské pracovní desce. Ponechte volný prostor alespoň 152 mm (6 palců) od stěny a ze všech stran spotřebiče. Spotřebič vždy používejte na suchém, stabilním a rovném povrchu.
24. Nepoužívejte spotřebič venku ani ke komerčním účelům.
25. Použití příslušenství, které výrobce spotřebiče nedoporučuje, může způsobit zranění.
26. Nepoužívejte varnou nádobu k uchovávání potravin ani ji nedávejte do mrazáku.
27. Veškeré opravy musí provádět autorizovaný servisní zástupce.
28. Spotřebič nesmí být likvidován společně s běžným komunálním odpadem. Po skončení životnosti musí být spotřebič odevzdán na příslušném sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Odevzdáním a recyklací starých spotřebičů významně přispíváte k ochraně přírodních zdrojů a zajišťujete jejich ekologickou a bezpečnou likvidaci.
29. Upozornění: Zabraňte políti konektoru
30. Po vaření masa s kůží (např. hovězího jazyka), která může vlivem tlaku nabobtnat, maso během nabobtnání kůže nepropichujte; mohli byste se opařit.
31. Při vaření potravin s těstovitou konzistencí před otevřením víka spotřebič jemně protřepejte, aby nedošlo k vystříknutí potravin.
32. Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou ventily ucpané. Viz návod k použití
33. Používejte pouze originální náhradní díly výrobce určené pro příslušný model. Zejména používejte nádobu a víko od stejného výrobce, které jsou vzájemně kompatibilní.
34. Doplňkový odvodušňovací prvek (jednorázové odvodušnění) na výrobku nelze považovat za bezpečnostní zařízení.

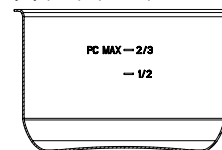


UPOZORNĚNÍ: DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO VAŘENÍ POD TLAKEM

PŘED POUŽITÍM FUNKCE VAŘENÍ POD TLAKEM SI PŘEČTĚTE VŠECHNA DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO VAŘENÍ POD TLAKEM. Tento návod uschovejte pro budoucí použití.

UPOZORNĚNÍ: NEDODRŽENÍ DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ MŮŽE VÉST K VÁŽNÝM ZRANĚNÍM OSOB, VČETNĚ POPÁLENÍ HORKÝM OBSAHEM, NEBO KE ŠKODÁM NA MAJETKU.

35. Nepoužívejte funkci tlakového hrnce pro tlakové smažení v oleji.
36. **UPOZORNĚNÍ:** Při použití funkcí vaření pod tlakem tento spotřebič vaří pod tlakem. Nesprávné použití může vést k opaření. Před spuštěním režimu vaření pod tlakem se ujistěte, že je spotřebič správně uzavřen.
37. **UPOZORNĚNÍ:** Nenaplňujte spotřebič nad rysku maximálního naplnění (2/3 objemu). Při přípravě potravin, které během vaření zvětšují svůj objem, jako je rýže nebo sušená zelenina, nenaplňujte spotřebič nad doporučenou úroveň 1/2 objemu. Přeplnění spotřebiče může způsobit ucpání ventilu pro uvolňování páry a následné vytvoření nadměrného tlaku. Dodržujte všechny pokyny pro přípravu pokrmů a recepty.



38. Potraviny, které během vaření zvětšují svůj objem (např. rýže), nesmí nikdy přesáhnout rysku 1/2.
- POZNÁMKA:** Víceúčelový hrnec nemůže v režimu vaření pod tlakem pracovat bez tekutiny. Do vyjímatelné varné nádoby vždy přidejte alespoň 1 šálek (250 ml) tekutiny.
39. Před každým použitím vždy zkontrolujte, zda nejsou plovákový ventil a ventil pro uvolňování páry ucpané. Vyčistěte podle potřeby.
40. **UPOZORNĚNÍ:** Abyste snížili riziko zranění způsobeného nadměrným tlakem, vyměňujte těsnění víka pouze způsobem doporučeným výrobcem. Řiďte se pokyny uvedenými v části Péče a čištění.
41. **UPOZORNĚNÍ:** Umístěte víceúčelový hrnec tak, aby ventil pro uvolňování páry směřoval od vašeho těla. Nikdy nepřibližujte žádnou část těla, včetně obličeje, rukou a paží, nad ventil pro uvolňování páry. Pára může způsobit vážné popáleniny.
42. Nezakrývejte ani neblokuje ventil pro uvolňování páry ani plovákový ventil hadříkem ani jinými předměty.

43. **UPOZORNĚNÍ:** Po dokončení vaření pod tlakem neotevírejte tlakový hrnec, dokud spotřebič nevychladne, neuvolní se veškerý vnitřní tlak a plovákový ventil zcela neklesne. Pokud víko nelze snadno sejmut, znamená to, že je v hrnci stále tlak – V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ VÍKO NÁSILNĚ NEOTVÍREJTE. Jakýkoli zbytkový tlak v hrnci může být nebezpečný. Viz část UVOLNĚNÍ TLAKU PO UKONČENÍ VARENÍ. Pokus o otevření spotřebiče, dokud je uvnitř tlak, může způsobit náhlé uvolnění horkého obsahu a vést k popáleninám, zranění osob a/nebo škodám na majetku.
44. Modely s otočným časovačem: Pokud po dosažení pracovního tlaku časovač neodpočítává čas správně, odpojte spotřebič od elektrické sítě a před jeho otevřením vyčkejte, až vychladne, a/nebo uvolněte páru. Výrobek může být poškozen.
45. Mějte na paměti, že některé potraviny, jako jsou jablečné pyré, brusinky, kroupy, ovesná kaše a jiné obiloviny, pšlený hrách, nudle, makarony, rebarbora nebo špagety, mohou při vaření pěnit, vytvářet pěnu a prudce vystříkovat, což může způsobit ucpání zařízení pro uvolňování tlaku (ventilu pro uvolňování páry). Při přípravě těchto potravin pečlivě dodržujte pokyny uvedené v receptu, abyste předešli problémům.
46. Použití dlů, příslušenství nebo nástavců, které nejsou doporučeny výrobcem, může způsobit riziko zranění osob, požáru a/nebo škody na majetku.

USCHOVEJTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

SDĚLENÍ

- Některé pracovní desky a stolní povrchy nejsou navrženy tak, aby odolaly dlouhodobému teplu vytvářenému některými spotřebiči. Nepokládejte zahřátý víceúčelový hrnec na stůl s povrchovou úpravou dřeva. Doporučujeme pod víceúčelový hrnec umístit tepelně odolnou podložku nebo podstavec pod horké nádobí, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Při prvním použití spotřebiče se může objevit mírný kouř a/nebo zápach. U mnoha tepelných spotřebičů je to běžný jev, který po několika použitích vymizí.
- Při pokládání varné nádoby na sklokeramickou nebo hladkou skleněnou varnou desku, pracovní desku, stůl či jiný povrch dbejte zvýšené opatrnosti. Při neopatrné manipulaci může dojít k poškrábání některých povrchů. Před položením varné nádoby na stůl, pracovní desku nebo jiný povrch vždy použijte tepelně odolnou ochrannou podložku.
- Během natlakování může po obvodu víka unikat malé množství páry.

ZVLÁŠTNÍ POKYNY PRO NAPÁJECÍ KABEL

- Spotřebič je vybaven krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko, že se do delšího kabelu zamotá osoba nebo domácí zvíře, případně o něj zakopne.

POKYNY K NAPÁJECÍMU KABELU:

Krátký napájecí kabel slouží ke snížení rizika, že za něj zatáhnou děti nebo že se někdo zamotá do delšího kabelu či o něj zakopne.

SOUČÁSTI VÍCEÚČELOVÉHO HRNCE CROCK-POT® TURBO

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A Napájecí kabel | N Port napájecího kabelu |
| B Ovládací panel | SPODNÍ STRANA VÍKA |
| C Topná základna | O Upevňovací kroužek těsnění |
| D Zajišťovací kolík víka | P Kryt ventilu pro vypouštění páry |
| E Rukojeť víka | Q Plovákový ventil |
| F Víko | R Těsnění víka |
| G Víčko pro rozptýl páry | S Plastová lžice |
| H Varná nádoba | T Pařák |
| I Otočný ovladač uvolnění páry | U Tlačítka pro výběr času |
| J Plovákový ventil | |
| K Displej | |
| L Ventil pro vypouštění páry | |
| M Nádoba na kondenzát | |

SEZNAMTE SE S VAŠÍM VÍCEÚČELOVÝM HRNCEM CROCK-POT® TURBO

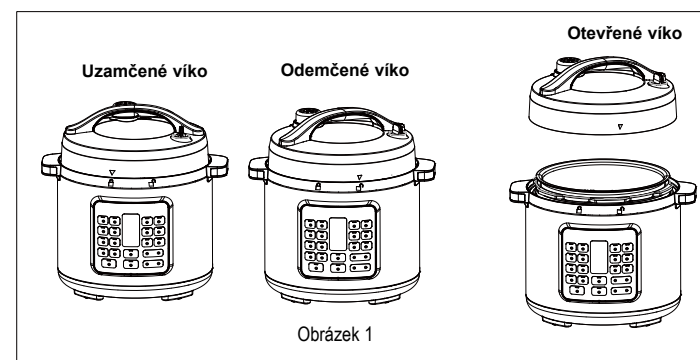
- PŘED POUŽITÍM FUNKCE VARENÍ POD TLAKEM SI PŘEČTĚTE VŠECHNA DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO VARENÍ POD TLAKEM.** Tento návod uschovejte pro budoucí použití.
UPOZORNĚNÍ: NEDODRŽENÍ DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ MŮŽE VÉST K VÁŽNÉMU ZRANĚNÍ OSOB, VČETNĚ OPAŘENÍ HORKÝM OBSAHEM, NEBO KE ŠKODÁM NA MAJETKU
- Vaření pod tlakem je ideální způsob přípravy rychlých a chutných pokrmů. Vaření pod tlakem je způsob přípravy potravin v tekutině (voda, vývar, víno apod.) v uzavřené varné nádobě. Uzavřený víceúčelový hrnec zadržuje páru a vytváří tlak, čímž zvyšuje teplotu tekutiny uvnitř nádoby nad bod varu. Vyšší teplota tekutiny a páry zkracuje dobu vaření.
- Režim VYSOKÉHO tlaku** je 65 kPa (9,4 PSI). Je vhodný pro širokou škálu potravin.
- Režim NÍZKÉHO tlaku** je 40 kPa (5,8 PSI). Je vhodnější pro jemné potraviny, jako jsou kuřecí filety, ryby a některá zelenina.
- Režim tlaku TURBO** je 110 kPa (15,9 PSI). Je vhodný pro širokou škálu potravin, jako jsou větší kusy masa, které mohou být tuhé, polévky, chilli, celé kuře. Pro dosažení nejlepších výsledků by se jemné potraviny, jako je bílá rýže, neměly vařit v režimu turbo.
- Režim UDRŽOVÁNÍ TEPLoty:** Po uplynutí doby vaření se víceúčelový hrnec automaticky přepne do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty, aby se zabránilo rozvaření pokrmu a aby zůstalo připravené jídlo teplé až do podávání – ideální pro zaneprázdněné rodiny, osoby s nabitým programem a všechny, kdo potřebují flexibilní dobu stravování. Tento režim nedosahuje dostatečné teploty pro vaření a měl by být používán pouze k udržování teploty již uvařených pokrmů před podáváním.
- Ideální pokrmy k vaření pod tlakem:** Polévky, vývary, dušené pokrmy, omáčky (např. těstovinové omáčky), maso, rýže, tvrdší druhy zeleniny (červená řepa, brambory) a dezerty (např. pudink).
- Objem:** Nikdy nenaplňujte varnou nádobu nad rysku MAX. U potravin, které během vaření zvětšují svůj objem, nikdy nepřekračujte značku 1/2. Víceúčelový hrnec nemůže v režimu vaření pod tlakem pracovat bez tekutiny. Ujistěte se, že v odnímatelné varné nádobě je vždy použito minimálně 250 ml tekutiny.
- Tlak se nevytvorí, pokud otočný ventil pro uvolňování páry není nastaven do polohy Těsnění .
- Přepnutí spotřebiče může způsobit ucpání ventilu pro uvolňování páry a následné vytvoření nadměrného tlaku.
- Těsnění a ventily lze vyjmout za účelem čištění.
- Jakmile se tlak zvýší, víko se nesmí otvírat. Bezpečnostní snímače zajišťují, že tlak zůstává v nastaveném rozsahu.
- Otočný ventil pro uvolňování páry je navržen tak, aby udržoval ruku v bezpečné vzdálenosti od ventilu pro uvolňování páry. Viz pokyny v části UVOLNĚNÍ TLAKU PO UKONČENÍ VARENÍ.

14. Funkce vaření pod tlakem vyžadují ke správnému fungování tekutinu. Pokud není uvnitř varné nádoby dostatečné množství tekutiny, na displeji se zobrazí chybové hlášení. Viz tabulka CHYBOVÝCH KÓDŮ.
 15. Po ukončení vaření se víko nesmí otevřít, dokud není veškerý tlak uvolněn a plovákový ventil zcela neklesne. NEOTEVÍREJTE VÍKO SILOU. Toho lze dosáhnout přirozeným uvolněním tlaku nebo rychlým uvolněním tlaku popsaným dále.
 16. Víčko pro rozptýl páry je navrženo tak, aby pomáhalo rozptylovat páru při uvolňování tlaku z víceúčelového hrnce. Před použitím funkce vaření pod tlakem je nutné nástavec nasadit zatlačením na víko tak, aby zakryl ventil pro uvolňování páry. Při vaření s funkcí TURBO TLAK doporučujeme tento nástavec vždy používat.
 17. Tlačítka pro volbu ČASU (+ a -) slouží k nastavení doby vaření. Pro pomalé nastavování času jednoduše stiskněte a uvolněte tlačítko + nebo -. Pro rychlé nastavování času stiskněte a podržte tlačítko + nebo -. Pokud požadovaný čas překročíte, jednoduše stiskněte tlačítko s opačnou šipkou a vraťte se na požadovaný čas.
- POZNÁMKA:** Časovač lze nastavit u všech programů kromě programu Sterilizace. Během vaření jej můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítka START/STOP (▷×) a výběrem nové funkce.
18. Pomocí tlačítek TEPL/TLAK (+ a -) můžete zvolit požadovaný tlak při vaření (vysoký nebo nízký). Každý přednastavený program vaření automaticky nastaví optimální tlak, můžete jej pomocí tohoto tlačítka změnit ručně. Informace o dostupných nastaveních naleznete v Průvodci vařením.
 19. Tlačítko TURBO TLAK slouží ke zkrácení doby vaření až o 85 %. *Funkci TURBO TLAK nelze používat s běžnými programy bez tlakového vaření. (V porovnání s vařením při nastavení vysokého tlaku.)
 20. Pomocí tlačítek TEPL/TLAK (+ a -) můžete nastavit požadovanou teplotu. Pro pomalé nastavování času stiskněte a uvolněte tlačítko + nebo -. Pro rychlé nastavování času stiskněte a podržte tlačítko +/- . Informace o dostupných nastaveních naleznete v Průvodci vařením.
 21. Tlačítko START/STOP (▷×) spouští a zastavuje funkci vaření. Musí být stisknuto, aby bylo možné po zahájení vaření přepnout z jedné funkce vaření na jinou.
 22. Displej zobrazuje, o kolik déle je třeba jídlo vařit od zvoleného času v hodinách a minutách, jakmile je víceúčelový hrnec předehřátý. Během předehřívání víceúčelového hrnce se na displeji zobrazí „OHŘEV“. Postupně se bude rozsvěcet také stavový indikátor. Jakmile se rozsvítí všech pět kontrolky, znamená to, že bylo dosaženo nastavené teploty nebo tlaku.

Další informace, rady, tipy a recepty naleznete na webových stránkách Crock-pot® www.Crockpot.co.uk.

JAK POUŽÍVAT VÁŠ VÍCEÚČELOVÝ HRNEC CROCK-POT® TURBO PRESSURE

1. **PŘED POUŽITÍM FUNKCE VAŘENÍ POD TLAKEM SI PŘEČTĚTE VŠECHNA DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A NÁVODY PRO VAŘENÍ POD TLAKEM.** Tento návod uschovejte pro budoucí použití.
UPOZORNĚNÍ: NEDODRŽENÍ DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ MŮŽE VÉST K VÁŽNÝM ZRANĚNÍM OSOB, VČETNĚ POPÁLENÍ HORKÝM OBSAHEM, NEBO KE ŠKODÁM NA MAJETKU.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál, papír a lepenku (včetně materiálu umístěného mezi varnou nádobou a topnou základnou). Přečtěte si veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte ji pro budoucí použití. Nezapomeňte si také přečíst informace o servisu a záruce.
3. Sejměte víko otočením proti směru hodinových ručiček do odjištěné polohy tak, aby se značka ▼ zarovнала se značkou ■. Vyjměte z víka těsnicí kroužek a umyjte jej spolu s víkem v teplé vodě se saponátem. Před opětovným nasazením těsnicího kroužku na víko kroužek i víko důkladně osušte. Ujistěte se, že je těsnicí kroužek správně a bezpečně usazen v držáku těsnicího kroužku. Pokud těsnicí kroužek není správně usazen, víko nebude správně těsnit a v hrnci nebude možné vytvořit potřebný tlak.
4. Vyjměte varnou nádobu a nádobu na kondenzát a umyjte je v teplé mýdlové vodě. Před vložením zpět do víceúčelového hrnce jej důkladně osušte.
5. Přidejte do varné nádoby požadované ingredience. Nasadte víko na víceúčelový hrnec a zarovnejte značku ▼ se značkou ■. Chcete-li víko uzamknout, otočte jím proti směru hodinových ručiček tak, aby se značka ▼ zarovнала se značkou ■.



6. Zapojte dodaný napájecí kabel do konektoru napájecího kabelu na víceúčelovém hrnci.
7. Zapojte druhý konec napájecího kabelu do síťové zásuvky.
8. Vyberte funkci vaření, kterou chcete použít.
9. Tlačítko START/STOP (▷×) a čas na displeji budou blikat.
10. Vyberte požadovanou teplotu a tlak pomocí tlačítek TEPL/TLAK + a - (je-li to relevantní). Doporučené časy a teploty naleznete v tabulce Průvodce vařením.
11. Stiskněte tlačítko START/STOP (▷×). Při použití programů vaření pod tlakem se během předehřívání na displeji zobrazí nápis „OHŘEV“. Po předehřátí víceúčelového hrnce se na displeji zobrazí nastavená doba vaření a na stavovém indikátoru se rozsvítí všech pět kontrolky.
12. **POZNÁMKA:** U programů pro vaření pod tlakem se průměrná doba předehřívání může lišit v závislosti na množství a teplotě připravovaných potravin. To může trvat 5 až 30 minut.
13. Tento víceúčelový hrnec umožňuje odložit začátek vaření tak, aby bylo jídlo hotové v požadovaný čas. Postup použití funkce odloženého startu naleznete v části „Použití funkce odloženého startu“.
14. Po uplynutí nastavené doby vaření víceúčelový hrnec znovu pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Na displeji se poté místo nastavené doby vaření zobrazí nový časovač, který bude počítat čas až do hodnoty 4:00 (4 hodiny) nebo do stisknutí tlačítka START/STOP (▷×). Po 4 hodinách v režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty se víceúčelový hrnec vypne.
15. Chcete-li program kdykoli ukončit, stiskněte tlačítko START/STOP (▷×).

16. Po skončení vaření odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a před čištěním jej nechte zcela vychladnout.
 - i. Po uplynutí nastavené doby vaření víceúčelový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Na displeji se poté místo nastavené doby vaření zobrazí nový časovač, který bude odpočítávat uplynulý čas až do hodnoty 4:00 (4 hodiny) nebo do stisknutí tlačítka START/STOP (▷×). Po 4 hodinách v režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty přejde víceúčelový hrnec do pohotovostního režimu a na displeji se rozsvítí čtyři pomlčky (----).

POZNÁMKA: Vždy se ujistěte, že je jídlo před konzumací zcela uvařené.

TIP:

1. Nastavení vaření pod tlakem naleznete v tabulce Průvodce vařením.
2. Pokud není víko správně zavřené nebo pokud není ovladač uvolnění páry v poloze „Těsnění“ , víceúčelový hrnec nemůže vytvořit tlak a na displeji se zobrazí chybová zpráva. Ujistěte se, že je těsnicí kroužek správně a rovnoměrně nasazen ve víku. Viz tabulka CHYBOVÝCH KÓDŮ.
3. Během vaření je běžné, že přes plovákový ventil uniká určité množství páry. Jedná se o běžnou součást provozu spotřebiče.

POZNÁMKA: Víceúčelový hrnec nemůže vařit pod tlakem bez tekutiny. Ujistěte se, že v odnímatelné varné nádobě je vždy použito minimálně 250 ml tekutiny.

UPOZORNĚNÍ: Během vaření se ve víceúčelovém hrnci hromadí pára, proto při zvedání víka používejte chňapku, abyste si chránili ruce.

POUŽITÍ RUČNÍHO NASTAVENÍ PRO VAŘENÍ POD TLAKEM

Tato funkce umožňuje uživateli nastavit vlastní dobu vaření pod tlakem v rozmezí od 1 minuty do 4 hodin, zvolit nízkou nebo vysokou teplotu a využít možnost TURBO TLAK. Tato funkce je vhodná zejména pro uživatele, kteří chtějí vařit pod tlakem potraviny, na které se nevztahují ostatní programy vaření. Uživateli také poskytuje větší možnosti při vyhledávání receptů z nejrůznějších zdrojů. Dodržujte naše pokyny pro vaření pod tlakem.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE TURBO TLAK

Funkce TURBO TLAK zkrátí zvolenou dobu vaření o 85 %*. Funkci TURBO TLAK lze použít s nastaveními RÝŽE/OBILOVINY, LUŠTĚNINY/CHILI, MASO, DRŮBEŽ, VAŘENÍ V PÁŘE, POLÉVKA/DUŠENÉ POKRMY a RUČNÍ NASTAVENÍ.

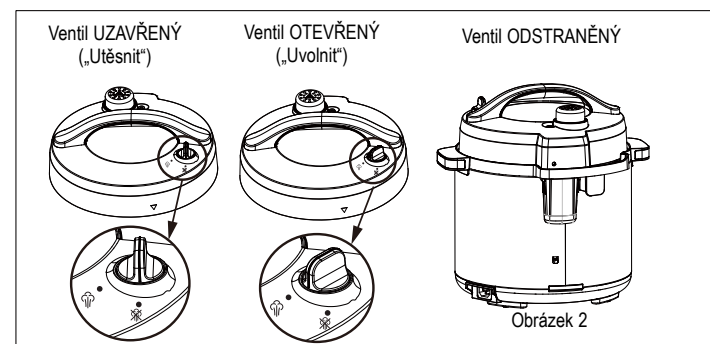
1. Vyberte požadovaný program vaření a podle potřeby upravte dobu a tlak.
2. Stiskněte tlačítko TURBO TLAK. Čas zobrazený na displeji se zkrátí o 85 % a na displeji se zobrazí nápis „turbo“. V případě potřeby lze dobu vaření dále upravit podle vašich požadavků.
3. Stisknutím tlačítka START/STOP (▷×) spustíte vaření.
4. Po uplynutí nastavené doby vaření víceúčelový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Vždy se ujistěte, že je jídlo před konzumací zcela uvařené.

POZNÁMKA: Funkci TURBO TLAK nelze použít u programů bez vaření pod tlakem (tradičních programů) ani v případě, že je víceúčelový hrnec nastaven na nízký tlak.

*oproti vaření s nastavením Vysoký tlak.

UVOLNĚNÍ TLAKU NA KONCI VAŘENÍ

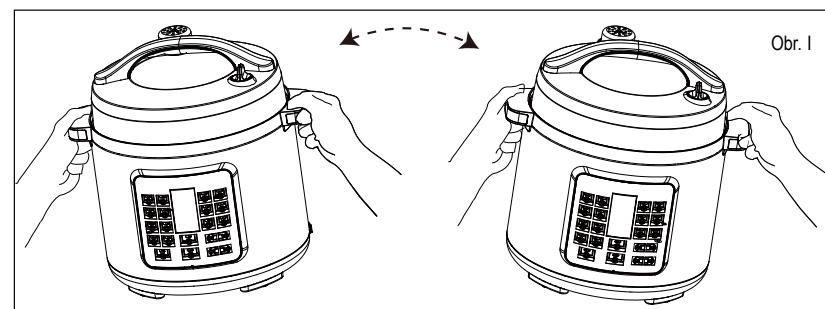
- A. Metoda přirozeného uvolnění tlaku: Po dokončení programu vaření nechte tlak ve víceúčelovém hrnci přirozeně uvolnit prostřednictvím plovákového ventilu. Spotřebič bude postupně sám chladnout. Po dokončení vaření vyčkejte alespoň 10 minut. Při přípravě většího množství potravin a tekutin může tento proces trvat až 20 minut. Poté otočte ovladač uvolnění páry do polohy „Uvolnit“ (viz obrázek 2). Nedávejte žádnou část ruky ani těla nad výstup páry na horní straně ventilu, protože pára je velmi horká a může způsobit opaření kůže. Tlak je uvolněn, když z ventilu již nevychází pára a plovákový ventil klesne dolů. Teprve poté je bezpečné sejmut víko a podávat jídlo. Při zvedání víka používejte chňapku, abyste si chránili ruce.
- B. Metodu rychlého uvolnění tlaku je třeba používat opatrně: Otočte ovladač uvolnění páry do polohy „Uvolnit“ (viz obrázek 2). Z ventilu pro uvolnění páry bude rychle unikat pára. Nedávejte žádnou část ruky ani těla nad výstup páry na horní straně ventilu, protože pára je velmi horká a může způsobit opaření kůže. Tuto metodu používejte opatrně při přípravě tekutých pokrmů, jako jsou nákypy, polévky, vývary, fazole a luštěniny. Tuto metodu nikdy nepoužívejte při vaření rýže, protože rýže je velmi choulostivá. U těchto druhů potravin se doporučuje použít metodu přirozeného uvolnění tlaku, aby během uvolňování tlaku nedošlo k úniku tekutiny. Tlak je uvolněn, když z ventilu již nevychází pára a plovákový ventil klesne dolů. Teprve poté je bezpečné sejmut víko a podávat jídlo. Při zvedání víka používejte chňapku, abyste si chránili ruce.



UPOZORNĚNÍ: Při vaření pod tlakem se u potravin s vyšším obsahem tuku (například u masa s viditelným tukem nebo drůbeže s kůží a viditelným tukem) nebo u hustších pokrmů (například dušených pokrmů, omáček, hustých polévek, sušených fazolí, čočky a obilovin, jako je rýže a ječmen) mohou tvořit vzduchové bubliny. I po úplném uvolnění tlaku mohou při otevření víka tyto vzduchové bubliny vystoupat na povrch, pokud nebyly předem rozptýleny. Pokud nejsou vzduchové bubliny rozptýleny, může horké jídlo z hrnce prudce vystříknout a způsobit vážné popáleniny.

1. Chcete-li rozptýlit vzduchové bubliny, postupujte takto:

- a. Ujistěte se, že byl tlak uvolněn (Tlak je uvolněn, když z ventilu již nevychází pára a plovákový ventil klesne dolů). Poté před otevřením víka jemně naklánějte víceúčelový hrnec ze strany na stranu. Uchopte rukojeti a nakloňte hrnec doleva tak, aby se jeho pravá strana zvedla přibližně 5 cm nad pracovní plochu. Poté jej nakloňte doprava tak, aby se levá strana hrnce zvedla přibližně 5 cm nad pracovní plochu (obr. 1).
- b. Opakujte jednou. Před pokusem o otevření víka se ujistěte, že je plovákový ventil stále v dolní poloze.



- **UPOZORNĚNÍ: NEOTEVÍREJTE VÍKO SILOU.** Pokud se víko neotevře snadno, znamená to, že je ve víceúčelovém hrnci stále tlak. Obsah je pod velmi vysokým tlakem.
- Během vaření se ve víceúčelovém hrnci hromadí pára, proto při zvedání víka používejte kuchyňskou chňapku nebo rukavici, abyste si chránili ruce.
- Abyste zabránili vzniku podtlaku při snímání nebo nasazování víka, otočte ventil pro uvolnění páry do polohy „Uvolnit“ (otevřít).
- Pára vycházející z ventilu pro uvolnění páry je horká. Při uvolňování páry udržujte obličej a ruce v bezpečné vzdálenosti od ventilů, abyste předešli riziku zranění.

POUŽITÍ FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU

Tento víceúčelový hrnec umožňuje odložit začátek vaření tak, aby bylo jídlo hotové v požadovaný čas.

POZNÁMKA: Funkce ODLOŽIT není k dispozici u nastavení OPÉKÁNÍ/RESTOVÁNÍ, UDRŽOVÁNÍ TEPLoty, MÍRNÉ VAŘENÍ ani SOUS VIDE.

POZNÁMKA: Nepoužívejte funkci ODLOŽIT, pokud recept obsahuje rychle se kazící suroviny, jako je maso, ryby, vejce nebo mléčné výrobky, protože by se mohly zkazit.

1. Upravte nastavení víceúčelového hrnce.
2. Po nastavení doby vaření stiskněte tlačítko ODLOŽIT. Tlačítka ODLOŽIT a START/ STOP budou blikat a na displeji bude blikat „0:30“, což znamená, že je víceúčelový hrnec programován s nastavením odloženého startu.
3. Stiskněte tlačítka + a –, dokud nenastavíte požadovaný počet hodin a minut, o které chcete odložit začátek vaření (tj. nastavíte dobu odložení programu vaření).
4. Stisknutím tlačítka START/STOP (▷×) aktivujete funkci odloženého startu. Časovač a tlačítko ODLOŽIT přestanou blikat, zatímco tlačítko START/STOP (▷×) bude nadále blikat. To znamená, že víceúčelový hrnec byl nastaven na funkci ODLOŽIT. Na displeji se bude odpočítávat nastavená doba odloženého startu až do hodnoty 0:00. Po dosažení hodnoty 0:00 kontrolka ODLOŽIT zhasne a kontrolka START/STOP (▷×) přestane blikat, což signalizuje dokončení odloženého startu. Na displeji se zobrazí nápis „OHŘEV“, dokud víceúčelový hrnec nedosáhne potřebného tlaku. Po dosažení nastaveného tlaku začne časovač odpočítávat.

Příklad:

Je 16:00 a chcete mít polévku uvařenou a připravenou k večeři za 2 hodiny, tedy v 18:00. Chcete spotřebič nyní nastavit, abyste se mohli věnovat jiným činnostem.

Přednastavený program (pokud jej nezměníte) bude vařit 30 minut při vysokém tlaku. Doba potřebná k vytvoření tlaku se liší v závislosti na vlhkosti a teplotě vody, ale předpokládáme, že vytvoření tlaku před vařením trvá 15 minut a uvolnění tlaku po vaření dalších 15 minut. Celková doba tedy činí 1 hodinu.

Abyste měli dušený pokrm hotový v 18:00, je třeba odložit začátek vaření přibližně o 1 hodinu.

1. Stiskněte tlačítko POLÉVKA
2. Displej bude blikat „0:30“
3. Stiskněte tlačítko ODLOŽIT a nastavte na „1:00“
4. Stiskněte START/STOP (▷×)

POMALÉ VAŘENÍ

Nastavení NÍZKÉ teploty: Toto je vhodné pro mírné vaření a pomalé vaření. Doporučená doba vaření na NÍZKÝ výkon je od 6 do 8 hodin.

Nastavení VYSOKÉ teploty: Toto je pro rychlejší vaření. Doporučená doba vaření na VYSOKÝ výkon je 2 až 4 hodiny.

Nastavení UDRŽOVÁNÍ TEPLoty: Po uplynutí doby vaření se víceúčelový hrnec automaticky přepne do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty, aby se zabránilo rozvaření pokrmu a aby zůstalo připravené jídlo teplé až do podávání – ideální pro zaneprázdněné rodiny, osoby s nabitým programem a všechny, kdo potřebují flexibilní dobu stravování. Toto nastavení není dostatečně horké pro vaření a mělo by se používat pouze k udržování teploty již uvařených horkých pokrmů před podáváním.

POZNÁMKA: Při pomalém vaření je ideální množství surovin mezi ryskami 1/2 a 2/3. Nikdy nenaplníte varnou nádobu nad rysku MAX.

Vzhledem k multifunkčnosti tohoto spotřebiče funguje jeho funkce pomalého vaření mírně odlišným způsobem než u běžných víceúčelových hrnců. Pokud používáte recept určený pro víceúčelový hrnec podobné velikosti, může být nutné u tohoto modelu prodloužit dobu vaření.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE POMALÉHO VAŘENÍ

Funkce POMALÉ VAŘENÍ nepoužívá při vaření tlak, ale během vaření se může uvnitř spotřebiče určitý tlak vytvořit. Při použití této funkce se ujistěte, že otočný regulátor výstupu páry je v poloze „Uvolnit“. Tato funkce vaří podobně jako běžné pomalé hrnce – při nižších teplotách a delší době vaření připraví křehké a chutné pokrmy.

Umístěte víceúčelový hrnec na rovný, vodorovný povrch.

Vložte varnou nádobu do topné základny. Zapojte víceúčelový hrnec do zásuvky.

Víceúčelový hrnec pípne a na displeji se rozsvítí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Vložte potraviny a tekutinu do odnímatelné varné nádoby.
2. Umístěte víko na víceúčelový hrnec a zarovnejte ▼ s . Chcete-li víko zajistit, otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy ZAJIŠTĚNO .
3. Otočte regulátor výstupu páry do polohy „Uvolnit“.
4. Stiskněte tlačítko POMALÉ VAŘENÍ a podle potřeby nastavte dobu a teplotu vaření.

POZNÁMKA: Přestože tento režim nepoužívá při vaření tlak, může se během vaření uvnitř spotřebiče určitý tlak vytvořit. Proto je důležité ponechat regulátor výstupu páry v poloze „Uvolnit“.

POZNÁMKA: Možná nastavení doby a teploty vaření naleznete v průvodci vařením.
5. Stiskněte START/STOP (▷×). Doba vaření se začne odpočítávat.
6. Po uplynutí nastavené doby vaření víceúčelový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Na displeji se tak místo nastavené doby vaření zobrazí nový časovač, který bude počítat čas až do hodnoty 4:00 (4 hodiny) nebo do stisknutí tlačítka START/STOP (▷×). Po 4 hodinách v režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty se víceúčelový hrnec vypne.

TIP: Nastavení POMALÉ VAŘENÍ naleznete v Průvodci vařením.

POZOR: Během pomalého vaření se ve víceúčelovém hrnci může hromadit pára, proto při zvedání víka používejte kuchyňskou chňapku nebo rukavici, abyste si chránili ruce.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Funkce vaření	Výchozí nastavení	Nastavení tlaku	Nastavení teploty	Rozsah doby vaření
POMALÉ VAŘENÍ	Vysoká teplota / 4 hodiny	N/A	Nízká–vysoká	30 minut – 20 hodin
PÁRA	Vysoký tlak / 10 minut	Nízký, Vysoký, Turbo	N/A	1 minuta – 1 hodina
OPÉKÁNÍ/RESTOVÁNÍ	Vysoká teplota / 30 minut	N/A	Nízká–vysoká	5 minut – 30 minut
SOUS VIDE	60 °C / 1 hodina	N/A	24–90 °C	5 minut – 24 hodin
MÍRNÉ VAŘENÍ	Nízká teplota / 15 minut	N/A	Nízká–vysoká	5 minut – 4 hodiny
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	Teplota udržování teploty / 4 hodiny	N/A	Ohřev	30 minut – 4 hodiny
MASO	Vysoký tlak / 35 minut	Nízký, Vysoký, Turbo	N/A	5 minut – 2 hodiny
FAZOLE/CHILLI	Vysoký tlak / 20 minut	Nízký, Vysoký, Turbo	N/A	1 minuta – 4 hodiny
RÝŽE/OBLOVINY	Vysoký tlak / 12 minut	Nízký, Vysoký, Turbo	N/A	3 minuty – 30 minut
DRŮBEŽ	Vysoký tlak / 35 minut	Nízký, Vysoký, Turbo	N/A	5 minut – 2 hodiny
DEZERT	Nízký tlak / 10 minut	Nízký-vysoký	N/A	5 minut – 2 hodiny
POLÉVKA/DUŠENÉ MASO	Vysoký tlak / 30 minut	Nízký, Vysoký, Turbo	N/A	5 minut – 2 hodiny
RUČNÍ NASTAVENÍ	Vysoký tlak / 30 minut	Nízký, Vysoký, Turbo	N/A	1 minuta – 4 hodiny

POZNÁMKA: Použitím funkce TURBO TLAK se zkrátí zvolená doba vaření o 85 %*. Funkci TURBO TLAK lze použít s nastaveními RÝŽE/OBLOVINY (pro dosažení nejlepších výsledků byste rýži neměli vařit v turbo režimu), LUŠTĚNINY/CHILLI, MASO, DRŮBEŽ, VAŘENÍ V PÁŘE, POLÉVKA/DUŠENÉ POKRMY a RUČNÍ NASTAVENÍ.

*oproti vaření s nastavením Vysoký tlak.

VAŘENÍ V PÁŘE

Funkce PÁRA je ideální pro šetrné vaření ryb a zeleniny v páře. Je přednastavena pro vaření při vysokém tlaku. Při vaření v páře používejte napařovací rošt.

Objem: Při použití funkce PÁRA u víceúčelového hrnce by maximální množství tekutiny mělo sahát těsně pod dráty roštu, aby se tekutina nedotýkala potravin.

POZNÁMKA: Spotřebič nemůže vařit pod tlakem bez tekutiny. Ujistěte se, že v odnímatelné varné nádobě je vždy použito minimálně 250 ml tekutiny.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE PÁRA

PŘED POUŽITÍM FUNKCE PÁRA SI PŘEČTĚTE VŠECHNY DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO VAŘENÍ POD TLAKEM. Umístěte víceúčelový hrnec na rovný a vodorovný povrch.

UPOZORNĚNÍ: NEDODRŽENÍ DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ MŮŽE VÉST K VÁŽNÉMU ZRANĚNÍ OSOB, VČETNĚ OPAŘENÍ HORKÝM OBSAHEM, NEBO KE ŠKODÁM NA MAJETKU

Vložte varnou nádobu do topné základny. Zapojte víceúčelový hrnec do zásuvky. Víceúčelový hrnec pípne a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Přidejte 1 šálek (250 ml) vody na dno odnímatelné varné nádoby a vložte varnou mřížku. Ujistěte se, že hladina vody sahá těsně pod dráty roštu, aby se potraviny nedotýkaly vody.
2. Umístěte potraviny na varný rošt.
3. Nasaďte víko a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček do polohy ZAJIŠTĚNO .
4. Otočte regulátor výstupu páry do polohy „Utěsnit“.
5. Stiskněte tlačítko PÁRA a podle potřeby nastavte dobu a teplotu vaření. Sdělení: Možná nastavení doby a tlaku naleznete v průvodci vařením.
6. Po provedení požadovaných úprav (pokud jsou potřeba) stiskněte tlačítko START/STOP (>X).
7. Před zahájením vaření pod tlakem musí víceúčelový hrnec dosáhnout potřebného tlaku. Během natlakování víceúčelového hrnce se na displeji zobrazí „OHŘEV“ a doba vaření se nezačne odpočítávat. Po dosažení potřebného tlaku zmizí z displeje „OHŘEV“, rozsvítí se všech 5 kontrolky na stavovém řádku a doba vaření se začne odpočítávat.
8. Po uplynutí nastavené doby vaření víceúčelový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Na displeji se tak místo nastavené doby vaření zobrazí nový časovač, který bude počítat čas až do hodnoty 4:00 (4 hodiny) nebo do stisknutí tlačítka START/STOP (>X). Po 4 hodinách v režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty se víceúčelový hrnec vypne.
9. Funkce PÁRA je funkcí vaření pod tlakem. Na konci cyklu vaření postupujte podle pokynů pro bezpečné vypuštění páry uvedených v tomto návodu.

TIP: Viz tabulka pro vaření v páře.

POZNÁMKA: Při vaření v páře s nasazeným víkem bude část páry unikat ventilem pro vypuštění páry a může docházet ke kondenzaci.

POZOR: Během vaření se ve víceúčelovém hrnci hromadí pára, proto při zvedání víka používejte kuchyňskou chňapku nebo rukavici, abyste si chránili ruce.

TABULKA PRO VAŘENÍ V PÁŘE

Potraviny	Množství	Množství vody	Předběžná příprava	Doba vaření, minuty
Chřest	250 g	250 ml	odřízněte dřevnaté konce	2-5
Brokolice	300 g	250 ml	odřízněte stonky	2-5
Růžičková kapusta	400 g	250 ml	oloupejte vnější listy, ponechte celé	4-6
Dýně	1 celá, 900 g – 1 kg	250 ml	rozřízněte napůl, odstraňte semínka, nakrájejte na 6 kusů	7-10
Mrkev	500 g	250 ml	nakrájené na 1cm kolečka	5-7
Květák	500 g	250 ml	nakrájejte na 5cm růžičky	3-6
Kukuřice na klasu	2	250 ml	odstraňte všechny vnější listy	3-6
Mražená nahrubo nakrájená zelenina	500 g	250 ml	vařte z mražených surovin	3-6
Batáty	900 g – 1 kg	250 ml	oloupejte a nakrájejte na velké kusy	5-9
Brambory, ideální na kaši	900 g – 1 kg	250 ml	oloupejte a nakrájejte na velké kusy	8-12
Vejece	6	250 ml	celé ve skořápce	7-10
Kuřecí fileť	2–4 filety	250 ml	před vařením okořeňte	6-10
Losos	2–4 filety	250 ml	před vařením okořeňte	4-6
Krevety	225–500 g	250 ml	Skořápku ponechte, okořeňte podle chuti	6-8
Humr	1–4 kusy (ocasy)	250 ml	Skořápku ponechte, okořeňte podle chuti	4-10

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE OPĚKÁNÍ/RESTOVÁNÍ

Tento režim nevaří pod tlakem. Funguje podobně jako běžné vaření, při kterém se používá suché teplo, a proto nevyžaduje víko. Při této funkci nepoužívejte víko.

Umístěte víceúčelový hrnec na rovný, vodorovný povrch.

Vložte varnou nádobu do topné základny. Zapojte víceúčelový hrnec do zásuvky. Víceúčelový hrnec pípne a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Vyberte funkci OPĚKÁNÍ/RESTOVÁNÍ a v případě potřeby upravte čas a teplotu pomocí tlačítek TEPL/TLAK a ČAS (+ a -).
2. Stiskněte START/STOP (>X).
3. Během předehřívání víceúčelového hrnce se na displeji zobrazí „OHŘEV“. Po dosažení požadované teploty a rozsvícení všech 5 kontrolky na stavovém řádku se začne odpočítávat časovač. Pomocí plastových kleští opatrně vložte potraviny do horké nádoby.

OPĚKÁNÍ/RESTOVÁNÍ lze použít pro každou z následujících funkcí:

- A. Můžete opéct (zatáhnout) maso pro přípravu nákyků a polévek. Opečení masa před vařením pod tlakem a pomalým vařením dodá pokrmu nejen krásnou barvu, ale také pomůže zachovat šťavnatost a chuť a udrží maso křehké.
- B. Můžete restovat cibuli nebo směs nasekané cibule, mrkve a celeru, stejně jako řadu dalších potravin, které se často používají v receptech pro tlakový hrnec a pomalý hrnec. Restování cibule umožňuje její karamelizaci, která dodává výslednému pokrmu chuť a barvu.

Objem: Při použití víceúčelového hrnce k opékání nebo restování může být vhodné připravovat suroviny po dávkách, aby byly rovnoměrně uvařené.

VAŘENÍ RÝŽE

PŘED POUŽITÍM FUNKCE PÁRA SI PŘEČTĚTE VŠECHNY DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO VAŘENÍ POD TLAKEM. Umístěte víceúčelový hrnec na rovný a vodorovný povrch.

UPOZORNĚNÍ: NEDODRŽENÍ DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ MŮŽE VÉST K VÁŽNÉMU ZRANĚNÍ OSOB, VČETNĚ OPAŘENÍ HORKÝM OBSAHEM, NEBO KE ŠKODÁM NA MAJETKU

Při vaření rýže použijte funkci RÝŽE/OBILOVINY. Tato funkce je vhodná pro všechny druhy rýže, včetně bílé a/nebo hnědé rýže. Funkce RÝŽE/OBILOVINY vaří pod tlakem, což umožňuje rychlejší přípravu.

Objem: Protože rýže během vaření zvětšuje svůj objem, při použití funkce RÝŽE/OBILOVINY nenaplníte varnou nádobu nad rysku 1/2.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE RÝŽE/OBILOVINY

Umístěte víceúčelový hrnec na rovný, vodorovný povrch.

Vložte varnou nádobu do topné základny. Zapojte víceúčelový hrnec do zásuvky. Víceúčelový hrnec pípne a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (----).

1. Odměřte požadované množství rýže.

POZNÁMKA: 1 šálek nevařené bílé rýže = 2 šálky vařené bílé rýže (přibližně).

1 šálek nevařené hnědé rýže = 2 šálky vařené hnědé rýže (přibližně).

2. Odměřenou rýži vložte do cedníku a důkladně ji propláchněte pod studenou vodou. Proplachujte, dokud nebude odtékající voda čirá. Tím se odstraní přebytečný škrob, což pomáhá dosáhnout sypčí rýže a zabraňuje přichytávání zrněk rýže k varné nádobě. Propláchnutí rýže omezuje tvorbu škrobové vody a bublinek, které se někdy hromadí kolem krytu ventilu a víka a mohou způsobit vystřikování vody z ventilu pro vypouštění páry.
3. Před vložením varné nádoby do základny s topným tělesem se ujistěte, že je čistá a suchá.
4. Propláchnutou rýži vložte do varné nádoby. Přidejte množství vody potřebné podle receptu (standardní poměr – 1 šálek nevařené rýže : 1,5 šálku vody). Ujistěte se, že je uvnitř odnímatelné varné nádoby minimálně 1 šálek (250 ml) tekutiny.
5. Nasaďte víko a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček do polohy ZAJIŠTĚNO .
6. Otočte regulátor výstupu páry do polohy „Utěsnit“ .
7. Stiskněte tlačítko RÝŽE/OBILOVINY a podle potřeby nastavte dobu a tlak. Sdělení: Možná nastavení doby a tlaku naleznete v průvodci vařením.
8. Po provedení požadovaných úprav (pokud jsou potřeba) stiskněte tlačítko START/STOP ().
9. Před zahájením vaření pod tlakem musí víceúčelový hrnec dosáhnout potřebného tlaku. Během natlakování víceúčelového hrnce se na displeji zobrazí „OHŘEV“ a doba vaření se nezačne odpočítávat. Po dosažení potřebného tlaku zmizí z displeje „OHŘEV“, rozsvítí se všech 5 kontrolky na stavovém řádku a doba vaření se začne odpočítávat.
10. Po uplynutí nastavené doby vaření víceúčelový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Na displeji se tak místo nastavené doby vaření zobrazí nový časovač, který bude počítat čas až do hodnoty 4:00 (4 hodiny) nebo do stisknutí tlačítka START/STOP (). Po 4 hodinách v režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty se víceúčelový hrnec vypne.

TIPY:

1. Nenechávejte rýži ve varné nádobě delší dobu v režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty, protože rýže vyschne a její kvalita se zhorší. K promíchání a podávání rýže použijte dodanou plastovou lžici. Nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškrábat nepřilnavý povrch.
2. Protože jsou zrnka rýže křehká, na konci vaření počkejte, až se tlak přirozeně uvolní. Nepoužívejte metodu rychlého uvolnění tlaku (viz pokyny k metodě přirozeného uvolnění tlaku).
3. Standardní poměr pro vaření rýže – 1 šálek nevařené rýže : 1,5 šálku vody.

POZOR: Během vaření se ve víceúčelovém hrnci hromadí pára, proto při zvedání víka používejte kuchyňskou chňapku nebo rukavici, abyste si chránili ruce.

Pokud se jídlo přichytí nebo připálí k povrchu varné nádoby, naplňte ji horkou vodou s čisticím prostředkem a před čištěním ji nechte odmočit. K odstranění odolných zbytků použijte gumovou nebo nylonovou stěrku. Pokud je nutné důkladnější drhnutí, použijte neabrazivní čisticí prostředek a nylonovou drátěnku nebo kartáč.

Přestože lze varnou nádobu mýt v myčce nádobí, doporučujeme ji mýt ručně, aby se zachoval nepřilnavý povrch a zabránilo se případnému zbarvení vnějšího povrchu varné nádoby.

Pokud se na povrchu varné nádoby vytvoří bílé skvrny, namočte ji na 30 minut do roztoku octa nebo citronové šťávy a teplé vody. Opláchněte a osušte.

POZNÁMKA: K čištění varné nádoby nikdy nepoužívejte kovové náčiní ani čisticí pomůcky, protože by mohlo dojít k poškrábání a poškození nepřilnavého povrchu.

SOUS VIDE

Funkce SOUS VIDE je ideální pro přípravu lahodně křehkého masa, drůbeže, ryb a zeleniny metodou sous vide. Proces vaření metodou sous vide spočívá ve vakuovém zabalení potravin, jejich ponoření do vody ohřáté na přesně stanovenou teplotu a udržování této teploty po určitou dobu, aby bylo dosaženo rovnoměrných výsledků vaření.

Funkce SOUS VIDE umožňuje přesné nastavení teploty, kterou lze upravovat v krocích po 1 °C v rozsahu 24–90 °C. Doba vaření lze podle potřeby nastavit v rozmezí 0:05–24:00 hod.

POZNÁMKA: K použití této funkce budete potřebovat vakuové sáčky. Doporučujeme používat sáčky a systémy FoodSaver®.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE SOUS VIDE

Umístěte víceúčelový hrnec na rovný a stabilní povrch a vložte varnou nádobu do topné základny. Zapojte víceúčelový hrnec do zásuvky. Víceúčelový hrnec pípne a na displeji se zobrazí 4 pomlčky (----).

1. Pro jednotlivé porce potravin.
2. Přidejte vodu do požadované výšky podle hmotnosti/množství připravovaných potravin a ujistěte se, že jsou potraviny zcela ponořené. Mějte na paměti, že přidáním potravin se zvýší hladina vody v hrnci.
3. Stiskněte tlačítko Sous Vide a podle potřeby nastavte teplotu a dobu přípravy.

POZNÁMKA: Doporučené teploty a doby přípravy naleznete v průvodci vařením metodou sous vide.

4. Nasaďte víko, není nutné jej zajistit v uzamčené poloze, a otevřete ventil pro vypouštění páry.
5. Stiskněte start/stop () a nechte vodu zahřát. Stavový řádek signalizuje, že probíhá ohřev, a blikající displej upozorňuje, že k dosažení nastavené teploty je potřeba více času. Po dosažení správné teploty se na displeji spotřebiče zobrazí nastavená doba přípravy.
- POZNÁMKA:** Pokud má přidaná voda vyšší teplotu, než je nastavená teplota, na displeji se zobrazí „Horký“ a stavový řádek bude blikat.
6. Opatrně sejměte víko a zcela ponořte vakuově uzavřený sáček s potravinami do vody.
7. Nasaďte zpět víko a nezajišťujte jej v uzamčené poloze. Nechte potraviny vařit po nastavenou dobu.
8. Po dokončení přípravy se spotřebič vypne a sáček s potravinami můžete bezpečně vyjmout pomocí kleští.

TIPY A TRIKY PRO METODU SOUS VIDE:

1. Pro zkrácení doby předehřívání můžete použít horkou vodu z kohoutku nebo konvici k předběžnému ohřátí vody před jejím nalitím do nádoby.
2. Během předehřívání víko často nezvedejte ani nesnímejte.
3. Pro zajištění rovnoměrné přípravy rozložte suroviny při vakuování do rovnoměrné vrstvy a po ponoření je nepřekrývejte.
4. Potraviny s ostrými částmi, například krevety nebo humři ocasy, zabalte do hliníkové fólie, aby nedošlo k propíchnutí sáčku.
5. Před ponořením vakuově uzavřených surovin počkejte, až se voda předehřeje. To pomůže zajistit přesnou a rovnoměrnou přípravu.
6. Aby potraviny nevyplouvaly na hladinu, položte na sáček těžký předmět, například servisovací lžici, hrnec na kávu nebo keramickou misku.
7. Při ponořování nebo vyjímání surovin v sáčcích používejte kleště, protože voda bude velmi horká.
8. Pro dokončení přípravy potravin s vysokým obsahem bílkovin nebo křupavé zeleniny je opečte na grilu, pod grilem v troubě nebo na rozpálené pánvi s máslem či olejem. Před opečením potraviny osušte, aby mohlo dojít ke karamelizaci.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE STERILIZACE

PŘED POUŽITÍM FUNKCE STERILIZACE SI PŘEČTĚTE VŠECHNA DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO VAŘENÍ POD TLAKEM.

UPOZORNĚNÍ: NEDODRŽENÍ DŮLEŽITÝCH BEZPEČNOSTNÍCH POKYNŮ MŮŽE VÉST K VÁŽNÝM ZRANĚNÍM OSOB, VČETNĚ POPÁLENÍ HORKÝM OBSAHEM, NEBO KE ŠKODÁM NA MAJETKU.

Umístěte víceúčelový hrnec na rovný a stabilní povrch a vložte varnou nádobu do topné základny. Zapojte víceúčelový hrnec do zásuvky. Víceúčelový hrnec pípne a na displeji se zobrazí 4 pomlčky (----).

1. Umístěte napařovací rošt na dno nádoby a přidejte přibližně 300 ml vody.
2. Vložte předměty určené ke sterilizaci a ujistěte se, že jsou všechny lahve nebo sklenice otočené dnem vzhůru.
3. Nasadte víko a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček do polohy ZAJIŠTĚNO .
4. Otočte regulátor výstupu páry do polohy „Utěsnit“ .
5. Stiskněte tlačítko Sterilizace.

POZNÁMKA: U tohoto režimu nelze nastavit dobu ani tlak.

6. Stiskněte START/STOP ( .

POZNÁMKA: Před zahájením sterilizace musí víceúčelový hrnec dosáhnout potřebného tlaku. Po rozsvícení všech kontrolky na stavovém řádku dosáhl víceúčelový hrnec správné úrovně tlaku a je připraven zahájit sterilizaci.

7. Po uplynutí doby sterilizace se víceúčelový hrnec přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (----).
8. Po uvolnění tlaku ve spotřebiči budete moci bezpečně otevřít víko.

POZNÁMKA: Během sterilizace se ve víceúčelovém hrnci nahromadí pára, proto při zvedání víka používejte kuchyňskou rukavici nebo chňapku, abyste si chránili ruce.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE MÍRNÉHO VAŘENÍ

Vložte varnou nádobu do topné základny. Zapojte víceúčelový hrnec do zásuvky. Víceúčelový hrnec pípne a na displeji se zobrazí 4 pomlčky (----).

1. Přidejte vodu na požadovanou úroveň.

POZNÁMKA: Nenaplňujte nádobu nad rysku MAX uvnitř nádoby.

2. Vyberte tlačítko MÍRNÉ VAŘENÍ a upravte čas a teplotu podle potřeby. Použijte nastavení vysoké teploty VYS, abyste přivedli vodu k varu, a poté použijte nastavení nízké teploty NÍZ k jejímu zchlazení na mírný var.
3. Stiskněte START/STOP ( ) a nechte vodu ohřát na zvolenou teplotu. Stavový řádek signalizuje, že probíhá ohřev. Po rozsvícení všech kontrolky na stavovém řádku dosáhla voda správné teploty.
4. Vložte potraviny do varné nádoby a nenasazujte víko na víceúčelový hrnec.

POZNÁMKA: Při vaření a mírném varu hustých omáček a polévek mohou vznikat horká místa, která způsobí bubláni a prskání pokrmu. Dbejte na to, aby potraviny nebyly ponechány bez dozoru, a obsah nádoby pravidelně a opatrně promíchávejte.

5. Po uplynutí doby přípravy se spotřebič automaticky přepne do režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Na displeji se poté místo nastavené doby vaření zobrazí nový časovač, který bude počítat čas až do hodnoty 4:00 (4 hodiny) nebo do stisknutí tlačítka START/STOP. Po 4 hodinách v režimu UDRŽOVÁNÍ TEPLoty přejde víceúčelový hrnec do pohotovostního režimu a na displeji se rozsvítí čtyři pomlčky.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Během vaření lze snadno změnit funkci.

Stiskněte tlačítko START/STOP ( ) a poté vyberte požadovanou novou funkci vaření. Na displeji bude blikat nový časovač a zvolená funkce bude rovněž blikat. Vyberte požadovaný čas, tlak a/nebo teplotu. Stiskněte tlačítko START/STOP ( ) a nová funkce začne předeřhřívát.

Chcete-li změnit dobu vaření:

Dobu vaření můžete změnit před zahájením vaření stisknutím tlačítek + a - před stisknutím tlačítka START/STOP ( ). Krátkým stisknutím tlačítka budete hodnotu měnit postupně. Stisknutím a podržením tlačítka budete dobu rychle měnit. Pokud požadovanou teplotu nebo dobu překročíte, stiskněte opačné tlačítko.

Chcete-li změnit tlak:

U některých přednastavených funkcí můžete před zahájením vaření změnit tlak stisknutím tlačítek TEP/TLAK + a - nebo tlačítka TURBO TLAK před stisknutím tlačítka START/STOP ( .

Chcete-li změnit teplotu:

U některých funkcí můžete před zahájením vaření změnit teplotu stisknutím tlačítek TEP/TLAK + a - před stisknutím tlačítka START/STOP ( .

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Čištění provádějte pouze tehdy, když je víceúčelový hrnec Crock-pot® Turbo vychladlý a odpojený od elektrické sítě. Před čištěním nechte víceúčelový hrnec zcela vychladnout. Nepoužívejte odnímatelnou varnou nádobu na varné desce, v mikrovlnné troubě ani v troubě. Nádobu používejte pouze v topné základně víceúčelového hrnce Crock-pot® Turbo. Těsnicí kroužek a víko myjte ručně v teplé vodě s čisticím prostředkem. Všechny součásti důkladně osušte.

Varná nádoba:

Při vyjímání varné nádoby z topné základny ji vždy uchopte oběma rukama a zvedejte přímo nahoru. Nedodržení tohoto pokynu může vést k poškrábání vnějšího povrchu varné nádoby (viz obrázek 3).



Obrázek 3

Vnější část

Vnější povrch topné základny otřete vlhkým hadříkem a poté jej vytřete do sucha. NEPOUŽÍVEJTE agresivní abrazivní prostředky, drsné houbičky ani chemické prostředky, protože by mohly poškodit povrch. Abyste zabránili poškození víceúčelového hrnce, nepoužívejte při čištění alkalické čisticí prostředky. Používejte pouze měkký hadřík a jemný čisticí prostředek. Nikdy neponořujte topnou základnu, napájecí kabel ani zástrčku do vody ani jiné kapaliny.

Nádoba na kondenzát

Po každém použití vyprázdněte veškerou zachycenou vodu z nádoby na kondenzát. Umyjte ji v teplé mýdlové vodě.

Víko a těsnění víka

Před každým použitím vždy zkontrolujte těsnění. Silikonový těsnicí kroužek na vnitřní straně víka víceúčelového hrnce se může časem opotřebovat. V případě potřeby vyjměte těsnicí kroužek a vyčistěte jej. Omyjte jej ručně v teplé vodě s čisticím prostředkem, důkladně osušte a před použitím jej nasadte zpět do víka. Při skladování ponechte víko otočené dnem vzhůru, protože tím také prodloužíte životnost těsnicího kroužku. Těsnicí kroužek může být v závislosti na četnosti používání nutné vyměnit každé 1–2 roky. Chcete-li objednat náhradní díly, kontaktujte zákaznický servis Crock-pot®.

Ventil pro vypouštění páry

Před použitím víceúčelového hrnce se ujistěte, že ventil pro vypouštění páry není zanesený nečistotami. Odstraňte ventil a jemně jej vyčistěte. Před opětovným nasazením se ujistěte, že je zcela suchý.

Víčko pro rozptýl páry

Před použitím multifunkčního hrnce se ujistěte, že je víčko pro rozptýl páry zbaveno nečistot. Víčko pro rozptýl páry je nalisováno na víko zakrývající ventil pro vypouštění páry. Sejměte víčko pro rozptýl páry uchopením a zvednutím z víka a jemně jej vyčistěte. Pojistný ventil pro vypouštění páry lze stejným způsobem vyjmout, jemně vyčistit a před použitím znovu nasadit.

Kryt ventilu pro vypouštění páry

Kryt ventilu pro vypouštění páry se nachází na spodní straně víka. Před použitím víceúčelového hrnce se ujistěte, že je zbaven nečistot. Při čištění opatrně sejměte kryt a omyjte jej v teplé vodě s čisticím prostředkem. Po dokončení čištění zatlačte kryt zpět na své místo.

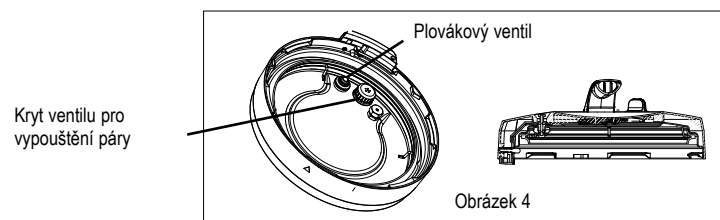
SPODNÍ STRANA VÍKA

Plovákový ventil

Opatrně stiskněte ventil 2–3krát nahoru a dolů a před použitím víceúčelového hrnce se ujistěte, že není zanesený nečistotami.

Zajišťovací kolík víka

Opatrně stiskněte kolík a před použitím víceúčelového hrnce se ujistěte, že není zanesený nečistotami.



POZNÁMKA:

- Kondenzát se může hromadit uvnitř topné základny pod odnímatelnou varnou nádobou. To je normální. Nechte vychladnout a poté osušte kuchyňskou utěrkou.
- Před opětovným vložením do víceúčelového hrnce se vždy ujistěte, že je každá součást (nádobu, ventily, těsnicí kroužek atd.) zcela suchá.
- Tento spotřebič neobsahuje žádné díly, které by mohl uživatel opravovat. Jakýkoli servisní zásah nad rámec postupů popsanych v části Čištění smí provádět pouze autorizovaný servisní zástupce. Záruka je k dispozici online.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Předmět	Otázka	Řešení
Tlačítko	Víceúčelový hrnec se nezapne	Ujistěte se, že zásuvka funguje správně
		Zkontrolujte, zda je víceúčelový hrnec zapojen do zásuvky
		Kontaktujte zákaznický servis na telefonním čísle.
Uvaření potravin	Mé jídlo bylo nedovařené	Ujistěte se, že jste zvolili správné nastavení vaření
		Ujistěte se, že je víko správně nasazené a zajištěné a že je ventil pro vypouštění páry v poloze „Těsnit“ (uzavřeno).
		Zkontrolujte recept a ujistěte se, že byl zvolen správný tlak, teplota a doba přípravy
		Ujistěte se, že nedošlo k přerušení napájení
	Jídlo bylo rozvařené	Ujistěte se, že ve varné nádobě je dostatek tekutiny k vytvoření požadované páry a k vytvoření tlaku. Při vaření pod tlakem použijte minimálně 1 šálek (250 ml) tekutiny. Nikdy nenaplňujte nad rysku „MAX“.
		Zkontrolujte, zda byl zvolen správný tlak, teplota a čas.
Programování	Mohu nastavit čas pro program Opékání/Restování?	Protože restování je funkce, která obecně vyžaduje vaši plnou pozornost, nemusí to být nutné. Pokud si však přejete, lze zvolit čas.
	Mohu změnit funkci vaření, čas nebo teplotu, jakmile se jídlo vaří?	Ano, chcete-li změnit funkci vaření, stiskněte START/STOP (▷×) a vyberte novou funkci vaření. Změňte čas a teplotu podle potřeby pro dané jídlo. Opět stiskněte START/STOP (▷×). Čas a teplotu lze kdykoli změnit.
Vaření	Lze varnou nádobu a víko používat na sporáku nebo v troubě?	Varná nádoba a víko nejsou vhodné do trouby. Nelze je používat ani na sporáku, ani v troubě.
	Přerušil(a) jsem proces vaření a změnil(a) nastavení tlaku, nyní se víceúčelový hrnec znovu přehřívá.	Pokud je cyklus vaření přerušen a je spuštěn nový cyklus, může se na displeji víceúčelového hrnce zobrazovat „OHŘEV“, dokud není dosaženo nového tlaku.
Pára	Z víceúčelového hrnce uniká pára	- Je normální, že před natlakováním víceúčelového hrnce uniká z plovacího ventilu malé množství páry. - Pokud pára uniká po obvodu víka, víko nebylo zcela zavřeno a zajištěno.
Víko	Mám potíže se sejmutím víka.	Bezpečnostní prvek zabráňuje sejmutí víka, pokud je víceúčelový hrnec pod tlakem. Nezapomeňte spotřebič odtlakovat otočením ventilu pro vypouštění páry do polohy „Uvolnit“ (otevřeno). Další pokyny naleznete v části Uvolnění tlaku.
Funkce Turbo	Omylem jsem zvolil(a) funkci Turbo. Jak zruším výběr?	Opětovným stisknutím tlačítka Turbo funkci zrušíte a vrátíte se k původní době přípravy

CHYBOVÉ KÓDY

Chyba	Řešení
„VÍKO“ bliká a pípá	Ujistěte se, že je víko zcela zavřené a v poloze ZAJIŠTĚNO přičemž zarovnejte s .
Zobrazuje se „E1“	Víceúčelový hrnec zastaví cyklus vaření. Odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a kontaktujte servisní středisko.
Zobrazuje se „E2“	Víceúčelový hrnec zastaví cyklus vaření. Odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a kontaktujte servisní středisko.
Zobrazuje se „E3“	Víceúčelový hrnec zastaví cyklus vaření. Odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a nechte jej zcela vychladnout. Jakmile víceúčelový hrnec vychladne, zkontrolujte všechny části víka. Otočte víko do polohy ZAJIŠTĚNO . Ujistěte se, že je ovladač vypouštění páry v poloze „Utěsnit“ (uzavřeno). Pokud se tento chybový kód zobrazí znovu, odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a kontaktujte servisní středisko.
Zobrazuje se „E5“	Víceúčelový hrnec zastaví cyklus vaření. Odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a nechte jej zcela vychladnout. Jakmile víceúčelový hrnec vychladne, sejměte víko a zkontrolujte varnou nádobu. Nepoužívejte víko při používání funkcí OPÉKÁNÍ/RESTOVÁNÍ a MÍRNÉ VAŘENÍ. Při používání funkcí POMALÉ VAŘENÍ, SOUS VIDE a UDRŽOVÁNÍ TEPLoty se před zahájením cyklu vaření ujistěte, že je ovladač vypouštění páry v poloze „Uvolnit“ (otevřeno).
Zobrazuje se „E6“	Víceúčelový hrnec zastaví cyklus vaření. Odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a nechte jej vychladnout. Jakmile vychladne, sejměte víko a zkontrolujte varnou nádobu. Přidejte tekutinu podle potřeby. Zajistěte, aby uvnitř odnímatelné varné nádoby bylo minimálně 250 ml tekutiny. Při použití funkce vaření pod tlakem se ujistěte, že je otočný regulátor uvolňování páry v poloze „Utěsnit“ (uzavřeno).
Zobrazuje se „E7“	Víceúčelový hrnec zastaví cyklus vaření. Odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a kontaktujte servisní středisko.
Zobrazuje se „EU“	Víceúčelový hrnec zastaví cyklus vaření. Odpojte víceúčelový hrnec od elektrické sítě a kontaktujte servisní středisko.

TIPY A RADY

Tipy a rady pro co nejlepší využití vašeho víceúčelového hrnce Crock-pot® Turbo: Navštivte webové stránky Crock-pot® na adrese www.crockpot.co.uk, kde najdete další recepty, rady, tipy a mnoho dalšího.

S vašim víceúčelovým hrncem Crock-pot® Turbo můžete připravit širokou škálu lahodných jídel, svačin a dezertů. Různé potraviny vyžadují k dokonalému uvaření různou dobu, takže někdy může být potřeba postupným zkoušením najít dobu přípravy, která vám bude vyhovovat.

- Při používání víceúčelového hrnce postupujte podle návodu k obsluze pro víceúčelový hrnec Crock-pot® Turbo.
- Nikdy nenaplňujte varnou nádobu nad rysku MAX.
- Nenechávejte víceúčelový hrnec zapojený do zásuvky, když jej nepoužíváte.
- Při používání se ujistěte, že je víceúčelový hrnec umístěn v dostatečné vzdálenosti od skříněk a stěn.
- Varná nádoba je určena pouze k použití v tomto víceúčelovém hrnci. Nepoužívejte ji na varné desce, v mikrovlnné troubě ani v troubě.
- Dodávaný napařovací rošt je určen k použití v tomto víceúčelovém hrnci. Nemělo by dojít k poškození povrchu varné nádoby.
- Při snímání víka uchopte rukojeť víka pomocí chňapky a zvedněte víko směrem od těla, aby mohla unikat pára.
- Pokud varnou nádobu vyjmete z topné základny, vždy ji položte na podložku nebo chňapku.
- Nenechávejte napařovací rošt dlouhodobě ponořený ve vodě.

TIPY A RADY PRO POMALÉ VAŘENÍ

Pokud používáte pomalé vaření, můžete nejprve použít program OPÉKÁNÍ/RESTOVÁNÍ, který umožňuje na začátku maso a zeleninu opéct, a také na konci zahustit omáčky a připravit šťávy na pečení. Opečení masa před pomalým vařením dodá pokrmu nejen krásnou barvu, ale také pomůže zachovat šťavnatost a chuť a udrží maso křehké.

- Pro zahustění zapékaného pokrmu na konci vaření použijte funkci OPÉKÁNÍ/RESTOVÁNÍ a rozmíchejte malé množství kukuřičné mouky ve vodě. Nechte mírně vařit a za stálého míchání vařte do zhoustnutí.
- Při používání funkce POMALÉ VAŘENÍ se ujistěte, že je regulátor uvolňování páry v poloze „Uvolnit“ (otevřeno).
- Při používání funkce POMALÉ VAŘENÍ víceúčelový hrnec neobnovuje ztracené teplo rychle, proto zvedněte víko pouze v případě potřeby nebo pokud je to uvedeno v receptu. Doporučujeme průběžně během cyklu pomalého vaření kontrolovat výsledek vaření – rychle sejmout víko, zkontrolovat stav pokrmu a poté víko opět rychle nasadit. Různé druhy a tloušťka kusů masa a zeleniny mohou vyžadovat odlišnou dobu přípravy.
- Není neobvyklé, že se maso uvaří rychleji než kořenová zelenina. Z tohoto důvodu doporučujeme nakrájet všechnu zeleninu na stejně velké kousky. Maso lze nakrájet na větší kusy, protože pokud bude nakrájeno příliš nadrobno, po uvaření a změknutí se může rozpadat.
- Pomalé vaření snižuje odpařování, čímž se zachovávají chutě a šťávy. Mějte to na paměti při vytváření vlastních receptů, protože možná nebudete potřebovat tolik tekutiny jako při jiných způsobech vaření.

Teplota	Doporučené nastavení teploty	Inspirace na recepty
Vysoká	Toto nastavení použijte pro recepty, které vyžadují kratší dobu přípravy, obvykle 4–6 hodin.	Ideální pro omáčky, chilli, bramborové pokrmy, syrové pokrmy, kuřecí křídla a masové kuličky v omáčce.
Nízká	Toto nastavení používejte pro recepty, které vyžadují delší dobu vaření. Toto nastavení se používá pro recepty, které obvykle vyžadují vaření po dobu delší než 8 hodin. Ideální pro méně křehké kusy masa.	Ideální pro méně křehké kusy masa, dušené maso, sušené fazole, polévky a dušená jídla

TIPY A RADY PRO VAŘENÍ METODOU SOUS VIDE

- Vaření metodou sous vide vyžaduje, aby byly všechny potraviny nejprve zcela vakuově uzavřeny. K tomuto účelu lze použít sáčky FoodSaver® a vakuové svářečky.
- Větší a těžší potraviny naplňte do varné nádoby přibližně do poloviny, lehčí potraviny přibližně do 2/3. Před vařením se ujistěte, že jsou všechny potraviny zcela ponořené.
- Naplňte varnou nádobu teplou vodou, aby se zkrátila doba potřebná k dosažení požadované teploty.
- Při vaření metodou sous vide není nutné víko zajistit v uzamčené poloze; po vložení potravin jej pouze položte na nádobu, přičemž ventil pro vypouštění páry musí být otevřený.
- Pokud se jídlo nebude konzumovat okamžitě, ponořte sáček do ledové vody, aby se teplota rychle snížila. Uchovávejte v chladničce, dokud nebude potřeba, a před podáváním ohřejte pokrm tak, aby jeho vnitřní teplota dosáhla více než 75 °C.
- Po dokončení vaření metodou Sous Vide můžete maso opéct, aby se zvýraznila jeho chuť a maso získalo lepší barvu.

PRŮVODCE VAŘENÍM METODOU SOUS VIDE

Potraviný	Doporučená tloušťka	Teplota vaření	Doba vaření
Hovězí maso			
filet, roštěná, rib eye steak, T-bone steak, kotlety	2–5 cm	49 °C nebo vyšší	1–1,5 hodiny
vrchní šál, ořech, spodní šál	8–12 cm	56 °C nebo vyšší	24 hodin
dušený hovězí plátek, hovězí ocas	2–5 cm	56 °C nebo vyšší	8–10 hodin
Jehněčí			
kýta, filet, kotlety, žebírka	4–6 cm	49 °C nebo vyšší	1–2 hodiny
plec, kýta, kolenko	8–10 cm	56 °C nebo vyšší	8–10 hodin
Vepřové maso			
kotlety, karé	2–4 cm	56 °C nebo vyšší	4 hodiny
bůček, žebra			
Drůbež			
kuřecí prsa	3–5 cm	62 °C	1–2 hodiny
kuřecí stehno	3–5 cm	65 °C	1–2 hodiny
kuřecí stehno (s kostí)	3–6 cm	82 °C	1,5–3 hodiny
kachní prsa	3–5 cm	64 °C	2–4 hodiny
Ryby			
filety	2–4 cm	50 °C nebo vyšší	1 hodina
celá ryba	4–6 cm	60 °C	1–1,5 hodiny
Korýši			
krevely	1–3 cm	60 °C	1 hodina
humr	4–6 cm	60 °C	1 hodina
mušle sv. Jakuba	2–4 cm	60 °C	1 hodina
Zelenina			
křehká zelenina	1–5 cm	83 °C nebo vyšší	1 hodina
kořenová zelenina	1–5 cm	83 °C nebo vyšší	1–1,5 hodiny

POPRODEJNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

V případě, že spotřebič nepracuje, ale je v záruce, vraťte výrobek na místo, kde byl zakoupen, kde bude vyměněn. Uvědomte si prosím, že bude požadována platná forma dokladu o koupi. Potřebujete-li další podporu, obraťte se na naše oddělení zákaznického servisu na adrese: Spojené království: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Ze všech ostatních zemí volejte +44 800 028 7154. Mohou platit mezinárodní sazby. Případně pošlete e-mail na adresu: CrockpotEurope@newellco.com.

ZÁRUKA

Uschovejte si prosím účtenku, protože bude vyžadována pro případné reklamace v rámci této záruky. Na tento spotřebič se vztahuje záruka 2 roky od zakoupení, jak je popsáno v tomto dokumentu. Pokud se během této záruční doby stane, že spotřebič přestane fungovat z důvodu konstrukční nebo výrobní vady, odnese jej zpět do místa nákupu s pokladním dokladem a kopií této záruky. Práva a výhody vyplývající z této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Uplatnění vašich zákonných práv v případě vad je bezplatné.

Právo měnit tyto podmínky má pouze příslušná společnost Newell uvedená níže ("Newell").

Společnost Newell se zavazuje v záruční době bezplatně opravit nebo vyměnit spotřebič nebo jakoukoli jeho část, u které zjistí, že nefunguje správně, za předpokladu, že:

- o problému neprodleně informujete místo nákupu nebo společnost Newell; a
- spotřebič nebyl nijak upravován ani poškozen, nesprávně používán, zneužíván, opravován nebo upravován jinou osobou než osobou pověřenou společností Newell.

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé nesprávným používáním, poškozením, zneužitím, používáním s nesprávným napětím, přírodními vlivy, událostmi mimo kontrolu společnosti Newell, opravou nebo úpravou provedenou jinou než společností Newell pověřenou osobou nebo nedodržením návodu k použití. Kromě toho se tato záruka nevztahuje na běžné opotřebení, mimo jiné včetně drobných změn barvy a poškrábání. Práva vyplývající z této záruky se vztahují pouze na původního kupujícího a nevztahují se na komerční nebo komunální použití.

Pokud je na váš spotřebič poskytována záruka nebo záruční list pro danou zemi, přečtěte si podmínky těchto dokumentů, záruky nebo záručního listu místo této záruky nebo se obraťte na místního autorizovaného prodejce, který vám poskytne další informace.

Toto zařízení je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU označeno symbolem přeškrtnuté nádoby na odpad. Toto označení informuje, že toto zařízení nelze na konci jeho provozu likvidovat s ostatním domovním odpadem. Uživatel zařízení je povinen je odevzdat do sběren elektrických a elektronických zařízení. Sběrná místa jsou provozována mimo jiné: velkoobchody a maloobchody s těmito zařízeními a obecními organizačními jednotkami provádějícími svozovou činnost. Správné nakládání s odpadním elektrickým a elektronickým zařízením pomáhá předcházet následkům, škodlivým pro lidské zdraví a přírodní prostředí, vyplývajícím z přítomnosti nebezpečných součástí a nesprávného skladování a zpracování těchto zařízení.

V případě jakýchkoli dotazů týkajících se nároků z této záruky se prosím obraťte na:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Polsko

Španělsko: 0900 81 65 10

Francie: 0805 542 055

Spojené království: 0800 028 7154

Pro všechny ostatní země volejte na číslo +44 800 028 7154.

Mohou platit mezinárodní sazby.

Případně zašlete e-mail na adresu CrockpotEurope@newellco.com



INFORMACE O SPOTŘEBĚ ENERGIE A ŘÍZENÍ NAPÁJENÍ:

Spotřeba energie v pohotovostním režimu: Když spotřebič neplní svou primární funkci, spotřebovává maximálně 0,6 W energie.

Řízení spotřeby: Spotřebič je vybaven funkcí automatického řízení spotřeby, a po 20 minutách se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

SLOVENČINA

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

UPOZORNENIE: AK NEBUDÚ DODRŽANÉ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, MÔŽE DÔJSŤ K VÁŽNEMU ZRANENIU OSÔB (VRÁTANE POPÁLENIA HORÚCIM OBSAHOM) ALEBO POŠKODENIU MAJETKU.

Pri používaní elektrických spotrebičov vždy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia, aby sa znížilo riziko zranenia osôb, vzniku požiaru a zásahu elektrickým prúdom, a to vrátane nasledujúcich opatrení:

1. PRED POUŽITÍM TOHTO PRODUKTU SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY. Tento návod si uschovajte ako referenčný materiál pre VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRI POUŽÍVANÍ.
2. Tento spotrebič nesmú používať deti. Uchovávajte spotrebič vrátane kábla mimo dosahu detí. Čistenie a údržbu tohto spotrebiča nesmú vykonávať deti.
3. **UPOZORNENIE:** Aby sa zabránilo zásahu elektrickým prúdom a poškodeniu výrobku nevarte priamo v ohrievacom podstavci. Varte iba v odnímateľnej varnej nádobe, ktorá je súčasťou balenia.
4. **UPOZORNENIE** – Riziko zranenia: Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k zraneniu osôb, zásahu elektrickým prúdom alebo poškodeniu spotrebiča. Vždy používajte spotrebič v súlade s pokynmi. Nepoužívajte príslušenstvo, nadstavce ani náhradné diely iné ako odporúčané výrobcom.
5. Nezapájajte ani nezapínajte multifunkčný hrniec bez vloženéj varnej nádoby.
6. Neprevádzkujte multifunkčný hrniec bez jedla alebo tekutiny vo varnej nádobe.
7. Odpojte spotrebič zo zásuvky, ak ho nepoužívate, ako aj pred nasadením alebo odobratím dielov a pred čistením. Pred nasadením alebo odobratím dielov a pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť. Ak chcete spotrebič odpojiť, otočte ľubovoľným ovládačom do polohy VYPNUTÉ a potom vytiahnite napájací kábel zo zásuvky. Neodpájajte spotrebič potiahnutím za kábel.
8. Je nutné, aby bol multifunkčný hrniec umiestnený v stabilnej polohe. Rukoväte musia byť umiestnené tak, aby sa zabránilo rozliatiu tekutín.
9. **UPOZORNENIE:** Pri zdvíhaní a odstraňovaní pokrievky po varení buďte opatrní. Pokrievku vždy nakloňte smerom od seba, pretože para je horúca a môže spôsobiť vážne popáleniny. Nikdy neumiestňujte tvár nad multifunkčný hrniec. Odporúča sa, aby spotrebič pri snímaní pokrievky použil kuchynskú rukavicu, aby sa znížilo riziko popálenín.
10. Tento spotrebič počas používania vytvára teplo a obsah v ňom je horúci. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo gombíky.
11. Ohrievací podstavec je po použití vystavený pôsobeniu zvyškového tepla. Je zakázané dotýkať sa ohrievacieho podstavca po ukončení varného cyklu. Pred ďalšou manipuláciou nechajte spotrebič vychladnúť.
12. **UPOZORNENIE** – Horúci povrch: Ohrievacie teleso a príslušenstvo sa počas používania zahrievajú a môžu zostať horúce ešte určitú dobu po vypnutí spotrebiča. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pred čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič dostatočne vychladnúť. Ohrievací podstavec a spotrebič počas používania generujú teplo a sú vystavené zvyškovému teplu z varného cyklu. Nedotýkajte sa ohrievacieho podstavca bezprostredne po odobratí kameninového hrnca. Pred ďalšou manipuláciou nechajte spotrebič vychladnúť.
13. Pri premiestňovaní spotrebiča, ktorý obsahuje horúcu kvapalinu, dbajte mimoriadnej opatrnosti. Multifunkčný hrniec neprenášajte úchopom za pokrievku.
14. Počas prevádzky multifunkčný hrniec nepremiestňujte ani nezakrývajte.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRE UMIESTNENIE

15. **UPOZORNENIE:** Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. Udržujte spotrebič a kábel mimo dosahu detí. Nikdy nevešajte kábel cez okraj pracovnej dosky, nikdy nepoužívajte zásuvku pod pracovnou doskou. Pozri ŠPECIÁLNE POKYNY PRE NAPÁJACIE KÁBLE. Pri otvorení výrobku po dovarení zaistite, aby sa deti nachádzali mimo priestoru, pretože horúca kvapalina sa môže rozliať a spôsobiť vážne popáleniny.
16. Aby sa zamedzilo zásahu elektrickým prúdom, neumiestňujte ani neponárajte kábel, zástrčky ani spotrebič do vody alebo inej kvapaliny. Zabráňte rozliatiu na konektor napájacieho kábla. Nepoužívajte žiadny spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou ani po tom, čo spotrebič prestane správne fungovať alebo bol akýmkoľvek iným spôsobom poškodený. Nepokúšajte sa nahradiť ani opravovať poškodený kábel. Spotrebič vráťte výrobcovi (pozri záruku), aby mohla byť vykonaná jeho revízia, oprava alebo úprava.
17. Neumiestňujte spotrebič na mokrý povrch ani do jeho blízkosti, ani k zdrojom tepla, akými sú horúci plynový alebo elektrický horák, ani do vyhriatej rúry.
18. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
19. Najprv vždy zapojte napájací kábel kompletne do multifunkčného hrnca (iba modely s odpojiteľným káblom), až potom ho zapojte do sieťovej zásuvky.
20. Nedovoľte, aby kábel visel cez okraj stola alebo pracovnej dosky alebo sa dotýkal horúcich povrchov.
21. Nepoužívajte spolu s programátorom, časovačom, bezdrôtovým adaptérom do zásuvky, zásuvkou ani podobným zariadením, ktoré umožňuje diaľkové ovládanie.
22. Nepoužívajte tento spotrebič na iný účel, než na ktorý je určený. Nesprávne použitie môže spôsobiť zranenia. Tento

- spotrebič nie je určený na fritovanie potravín.
23. Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti na kuchynskej linke. Ponechajte medzi spotrebičom a stenou voľný priestor 6 palcov (152 mm) zo všetkých strán. Spotrebič vždy používajte na suchom, stabilnom a rovnom povrchu.
24. Nepoužívajte v exteriéri ani na komerčné účely.
25. Použitie príslušenstva, ktoré výrobca spotrebiča neodporúča, môže spôsobiť zranenie.
26. Nepoužívajte varnú nádobu na skladovanie potravín ani ju neumiestňujte do mrazničky.
27. Opravy smie vykonať iba autorizovaný servisný zástupca.
28. Je zakázané likvidovať spotrebič spolu s bežným komunálnym odpadom. Po skončení životnosti je nutné spotrebič riadne odovzdať na zberné miesto na účel recyklácie elektrických a elektronických zariadení. Zberom a recykláciou starých spotrebičov významne prispievate k ochrane prírodných zdrojov a zabezpečujete ekologicky šetrnú a zdravotne nezávadnú likvidáciu.
29. Upozornenie: Zabráňte rozliatiu na konektor
30. Po uvarení mäsa s kožou (napr. hovädzí jazyk), ktoré môže pod vplyvom tlaku napučať, mäso neprepichujte, kým je koža napučená; mohli by ste sa obariť.
31. Pri varení jedla z cesta hrncom pred otvorením pokrievky opatrne potraďte, aby ste zabránili vystreknutiu jedla.
32. Pred každým použitím skontrolujte, či nie sú ventily upchaté. Pozri návod na použitie
33. Používajte iba náhradné diely od výrobcu v súlade s príslušným modelom. Používajte hlavne nádobu a pokrievku od toho istého výrobcu, ktoré sú označené ako kompatibilné
34. Akékoľvek dodatočné zariadenia na vypúšťanie tlaku (určené na jednorazové vypustenie tlaku) nainštalované na spotrebiči nemožno považovať za bezpečnostné zariadenia.

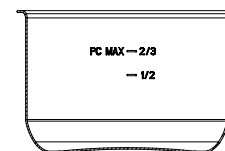


UPOZORNENIE: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRE TLAKOVÉ VARENIE

PRED POUŽITÍM FUNKCIE TLAKOVÉHO VARENIA SI PREČÍTAJTE VŠETKY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRE TLAKOVÉ VARENIE. Tento návod si uschovajte pre budúce použitie.

UPOZORNENIE: AK NEBUDÚ DODRŽANÉ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, MÔŽE DÔJSŤ K VÁŽNEMU ZRANENIU OSÔB (VRÁTANE POPÁLENIA HORÚCIM OBSAHOM) ALEBO POŠKODENIU MAJETKU.

35. Nepoužívajte funkciu tlakového hrnca na tlakové vyprážanie s olejom.
36. **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič varí pod tlakom pri použití funkcií tlakového varenia. Nesprávne používanie môže viesť k obareniu. Uistite sa, že jednotka je pred použitím v režime tlakového varenia riadne uzavretá.
37. **UPOZORNENIE:** Nenapĺňajte spotrebič nad maximálnu značku naplnenia pri naplnení na 2/3. Pri varení potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako napríklad ryža alebo sušená zelenina, nenapĺňajte spotrebič nad odporúčanú úroveň pri naplnení do 1/2. Preplnenie môže spôsobiť riziko upchatia ventilu na uvoľnenie pary a vzniku nadmerného tlaku. Dodržiavajte všetky pokyny na varenie a recepty.



38. Potraviny, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem (napr. ryža), nesmú nikdy presiahnuť značku 1/2.
- POZNÁMKA:** V multifunkčnom hrnci nie je možné variť pod tlakom bez tekutiny. Nezabudnite do odnímateľnej varnej nádoby naliať minimálne 1 šálku (250 ml) tekutiny.
39. Pred použitím vždy skontrolujte, či nie sú plavákový ventil a ventil na vypúšťanie pary upchaté. V prípade potreby ich vyčistite.
40. **UPOZORNENIE:** Aby sa znížilo riziko poranenia v dôsledku nadmerného tlaku, tesnenie pokrievky vymieňajte iba podľa odporúčaní výrobcu. Pozri pokyny na starostlivosť a čistenie.
41. **UPOZORNENIE:** Umiestnite multifunkčný hrniec tak, aby ventil na uvoľnenie pary smeroval od vášho tela. Nikdy neumiestňujte žiadnu časť tela, vrátane tváre, rúk a paží, nad ventil na uvoľňovanie pary. Para môže spôsobiť vážne popáleniny.
42. Nezakrývajte ani neblokujte ventil na uvoľnenie pary a/alebo plavákový ventil látkou ani inými predmetmi.
43. **UPOZORNENIE:** Po tlakovej príprave jedla neotvárajte tlakový hrniec, kým jednotka nevychladne a kým

sa neuvolíni všetok vnútorný tlak a plavákový ventil úplne neklesne. Ak je pokrievku ťažké dať dole, znamená to, že v hrnci je stále prítomný tlak – NEOTVÁRAJTE POKRIEVKU NASILU. Akýkoľvek zvyškový tlak v hrnci môže byť nebezpečný. Pozri UVOĽNENIE TLAKU PO SKONČENÍ VARENIA. Pokus o otvorenie natlakovaného spotrebiča môže viesť k náhlemu uvoľneniu horúceho obsahu a môže spôsobiť popáleniny, zranenie osôb a/alebo poškodenie majetku.

44. Modely s otočným časovačom: ak časovač po dosiahnutí tlaku spotrebičom neodpočítava presne, odpojte spotrebič zo siete, počkajte, kým vychladne a/alebo uvoľnite paru pred otvorením. Výrobok môže byť poškodený.
45. Upozorňujeme, že niektoré potraviny, ako napríklad jablkové pyré, brusnice, jačmeň, ovsená kaša a iné obilniny, lúpaný hrach, rezance, makaróny, rebarbora alebo špagety, môžu peniť, vytvárať penu a prskať a upchať zariadenie na uvoľnenie tlaku (ventil na uvoľnenie tlaku). Preto je nevyhnutné presne dodržiavať recepty, ktoré používajú tieto potraviny, aby sa predišlo problémom.
46. Používanie dielov, príslušenstva alebo nástavcov, ktoré výrobca neodporúča, môže spôsobiť riziko zranenia osôb, vzniku požiaru a/alebo poškodenia majetku.

TIETO POKYNY USCHOVAJTE LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

OZNÁMENIA

1. Povrchy niektorých pracovných dosiek a stolov nie sú navrhnuté tak, aby odolali dlhodobému teplu produkovanému niektorými spotrebičmi. Neumiestňujte ohrievaný multifunkčný hrniec na drevený stôl s povrchovou úpravou. Odporúčame umiestniť pod váš multifunkčný hrniec podložku pod horúce nádoby alebo podložku pod hrniec, aby sa zabránilo možnému poškodeniu povrchu.
2. Pri prvom použití tohto spotrebiča môžete pozorovať mierny dym a/alebo zápach. Toto je pri mnohých ohrievacích spotrebičoch normálne a po niekoľkých použitíach sa to už nebude opakovať.
3. Pri umiestňovaní varnej nádoby na keramickú alebo hladkú sklenenú varnú dosku, pracovnú dosku, stôl alebo iný povrch postupujte opatrne. Ak s ňou nebudete manipulovať opatrne, môže poškriabať niektoré povrchy. Pred položením na stôl, pracovnú dosku alebo iný povrch vždy umiestnite pod varnú nádobu tepelne odolnú ochrannú podložku.
4. Počas natlakovaného stavu môže dôjsť k úniku pary spod okraja pokrievky.

ŠPECIÁLNE POKYNY PRE NAPÁJACÍ KÁBEL

1. Dodáva sa krátky napájací kábel, aby sa znížilo riziko spôsobené tým, že sa osoba alebo domáce zvierata zamotajú do dlhšieho kábla alebo oň zapadnú.

POKYNY K NAPÁJACIEMU KÁBLU:

Dodáva sa krátky napájací kábel, aby sa znížilo riziko spôsobené tým, že sa do dlhšieho kábla zamotá dieťa alebo oň zapadne alebo zaň zatiahne.

SÚČASTI MULTIFUNKČNÉHO HRNCA CROCK-POT® TURBO

- | | |
|--|---|
| A Napájací kábel | N Port napájacieho kábla |
| B Ovládací panel | SPODNÁ STRANA POKRIEVKY |
| C Ohrievací podstavec | O Upevňovací krúžok tesnenia |
| D Poistný kolík pokrievky | P Krytka ventilu na uvoľnenie pary |
| E Rukoväť pokrievky | Q Plavákový ventil |
| F Pokrievka | R Tesnenie |
| G Difúzný uzáver pary | S Plastová lyžica |
| H Varná nádoba | T Parný rošt |
| I Otočný ovládač uvoľňovania pary | U Voliace tlačidlá času |
| J Plavákový ventil | |
| K Displej | |
| L Ventil na uvoľňovanie pary | |
| M Nádoba na zber kondenzátu | |

ZOZNÁMTE SA S VAŠÍM MULTIFUNKČNÝM HRNCOM CROCK-POT® TURBO

1. **PRED POUŽITÍM FUNKCIE TLAKOVÉHO VARENIA SI PREČÍTAJTE VŠETKY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRE TLAKOVÉ VARENIE.** Tento návod si uschovajte pre budúce použitie.
UPOZORNENIE: AK NEBUDÚ DODRŽANÉ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, MÔŽE DÔJSŤ K VÁŽNEMU ZRANENIU OSÔB (VRÁTANE POPÁLENIA HORÚCIM OBSAHOM) ALEBO POŠKODENIU MAJETKU
2. Tlakové varenie je ideálny spôsob, ako pripraviť rýchle a chutné jedlá. Tlakové varenie je spôsob varenia potravín v tekutine (voda, vývar, víno atď.) v utesnenej varnej nádobe. Utesnený multifunkčný hrniec zadržiava paru a vytvára tlak, čím zvyšuje teplotu kvapaliny vo vnútri nádoby nad bod varu. Zvýšená teplota kvapaliny a pary vedie ku kratšiemu času varenia.
3. **Nastavenie vysokého tlaku** je 65 kPa (9,4 PSI). Tento tlak je vhodný pre širokú škálu potravín.
4. **Nastavenie nízkeho tlaku** je 40 kPa (5,8 PSI). Tento tlak je vhodnejší pre jemné potraviny, ako sú kuracie filety, ryby a niektoré druhy zeleniny.
5. **Nastavenie tlaku TURBO** je 110 kPa (15,9 PSI). Tento tlak je vhodný pre širokú škálu potravín, ako sú väčšie kusy mäsa, ktoré môže byť tuhé, polievky, chilli a celé kura. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, jemné potraviny, ako je biela ryža, by ste nemali variť na nastavení Turbo.
6. **Nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ:** Po dovarení sa multifunkčný hrniec automaticky prepne na nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ, aby sa zabránilo prevareniu a aby sa vaše uvarené jedlo udržalo teplé až do podávania – čo je ideálna funkcia pre zaneprázdnené rodiny, rozlietaných ľudí a tých, ktorí potrebujú flexibilný čas jedla. Toto nastavenie nie je dostatočne horúce na varenie a malo by sa používať iba na udržanie teploty už uvareného jedla, aby bolo pripravené na servírovanie.
7. **Ideálne jedlá na tlakové varenie:** Polievky, vývary, zapekané jedlá, omáčky (napr. cestovinové omáčky), mäso, ryža, pevná zelenina (cvikla, zemiaky) a dezerty (napr. puding).
8. **Objem:** Nikdy nenapĺňajte varnú nádobu nad značku MAX. Potraviny, ktoré počas varenia zväčšujú objem, by nikdy nemali presiahnuť značku 1/2. V multifunkčnom hrnci nie je možné variť pod tlakom bez tekutiny. Nezapadnite do odnímateľnej varnej nádoby naliať minimálne 1 šálku (250 ml) tekutiny.
9. Tlak sa nezvyší, ak nie je ovládač uvoľňovania pary otočený do polohy Tesniť .
10. Preplnenie môže spôsobiť riziko upchatia ventilu na uvoľnenie pary a vzniku nadmerného tlaku.
11. Tesnenie a ventily možno na účely čistenia demontovať.
12. Keď sa tlak zvýši, pokrievka sa nesmie otvárať. Bezpečnostné čidlá zabezpečujú, aby tlak zostal v nastavenom rozsahu.
13. Otočný ovládač uvoľnenia pary je navrhnutý tak, aby vaše ruky nezasahovali do priestoru ventilu na uvoľnenie pary. Pozri pokyny na UVOĽNENIE TLAKU PO SKONČENÍ VARENIA.

14. Funkcie tlakového varenia vyžadujú použitie kvapaliny, aby ich bolo možné použiť. Ak vo vnútri varnej nádoby nie je dostatok kvapaliny, na displeji sa zobrazí chyba. Pozri tabuľku CHYBOVÝCH KÓDOV.
 15. Po dovení nesmiete pokrievku otvárať, kým sa neuvoľní všetok tlak a plavákový ventil úplne neklesne. NESNAŽTE SA POKRIEVKU OTVORIŤ NASILU. Pokrievku môžete otvoriť iba dvoma vysvetlenými spôsobmi: prirodzeným uvoľnením tlaku alebo rýchlym uvoľnením tlaku.
 16. Difúzny uzáver pary je navrhnutý tak, aby pomáhal rozptýliť paru pri uvoľňovaní tlaku z multifunkčného hrnca. Uzáver je nutné pri nasadení na pokrievku pritlačiť, aby uzavrel ventil na uvoľňovanie pary predtým, ako začnete používať tlakové funkcie multifunkčného hrnca. Odporúčame uzáver používať vždy, ak pri varení používate funkciu TURBO TLAK.
 17. Voliace tlačidlá ČASU (+ a -) slúžia na nastavenie času varenia. Na pomalé pridávanie/znižovanie času jednoducho stlačte tlačidlo + alebo - a potom ho uvoľníte. Na rýchle pridávanie/znižovanie času stlačte a podržte tlačidlo + alebo -. Ak ste prekročili požadovaný čas, jednoducho stlačte tlačidlo s opačnou šípkou, aby ste sa vrátili na požadovaný čas.
- POZNÁMKA:** Časovač možno použiť pre všetky programy okrem programu Sterilizovať. Počas varenia nastavenie časovača kedykoľvek upravíte stlačením SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×) a výberom novej funkcie.
18. Tlačidlá TEPLOTA/TLAK (+ a -) slúžia na výber požadovaného tlaku varenia (Vysoký alebo Nizky). Pri každom prednastavenom varení sa automaticky zvolí optimálny tlak pre danú voľbu, môžete ho ale nastaviť aj manuálne pomocou tohto tlačidla. Dostupné nastavenia nájdete v Príručke na varenie.
 19. Tlačidlo TURBO TLAK sa používa na skrátenie času varenia o 85 %. Funkcia TURBO TLAK nie je kompatibilná s funkciami klasického varenia bez tlaku. (*t.j. pri varení s nastaveniami Vysoký tlak)
 20. Tlačidlá TEPLOTA/TLAK (+ a -) slúžia na výber požadovanej teploty. Na pomalé pridávanie/znižovanie teploty stlačte tlačidlo + alebo - a potom ho uvoľníte. Na rýchle pridávanie/znižovanie teploty stlačte a podržte tlačidlo +/- . Dostupné nastavenia nájdete v Príručke na varenie.
 21. Tlačidlom SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×) spustíte a zastavíte funkciu varenia. Musíte ho stlačiť, ak chcete po spustení varenia prejsť z jednej funkcie varenia na inú.
 22. Displej zobrazuje, o koľko dlhšie sa musí jedlo variť od zvoleného času v hodinách a minútach, keď je multifunkčný hrniec predhriaty. Počas predhrievania multifunkčného hrnca je na displeji zobrazená informácia „OHRIEVANIE“. Stavový panel sa tiež postupne rozsvieti a keď sa rozsvieti všetkých 5 kontroliek, znamená to, že bola dosiahnutá požadovaná teplota/tlak.

Ďalšie informácie, rady, tipy a recepty nájdete na webovej stránke Crock-pot® na adrese www.Crockpot.co.uk.

AKO POUŽÍVAŤ VÁŠ TLAKOVÝ MULTIFUNKČNÝ HRNIEC CROCK-POT® TURBO

1. **PRED POUŽITÍM FUNKCIE TLAKOVÉHO VARENIA SI PREČÍTAJTE VŠETKY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA A POKYNY PRE TLAKOVÉ VARENIE.** Tento návod si uschovajte pre budúce použitie.
UPOZORNENIE: AK NEBUDÚ DODRŽANÉ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, MÔŽE DÔJSŤ K VÁŽNEMU ZRANENIU OSÔB (VRÁTANE POPÁLENIA HORÚCIM OBSAHOM) ALEBO POŠKODENIU MAJETKU.
2. Odstráňte všetky obaly, papier a kartón (vrátane obalov, ktoré sa nachádzajú medzi varnou nádobou a ohrievacím podstavcom). Prečítajte si túto dokumentáciu a uschovajte ju. Nezapomnite si prečítať servisné a záručné informácie.
3. Odstráňte pokrievku tým, že ju otočíte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju odistili. Zarovnajete ▼ s ▢. Odstráňte tesnenie z pokrievky. Umyte tesnenie a pokrievku v teplej saponátovej vode. Pred opätovným pripnutím tesnenia k pokrievke dôkladne vysušte tesnenie aj pokrievku. Skontrolujte, či je tesnenie bez problémov a bezpečne umiestnené v držiaku tesnenia. Ak tesnenie nie je v správnej polohe, pokrievka nebude tesniť a nebude možné dosiahnuť natlakovanie.
4. Odstráňte varnú nádobu a nádobu na zber kondenzátu a umyte ich v teplej saponátovej vode. Pred opätovným vložením do multifunkčného hrnca ich dôkladne vysušte.
5. Vložte do varnej nádoby požadované prísady. Umiestnite pokrievku na hornú časť multifunkčného hrnca a zarovnajete ▼ s ▢. Na zaistenie otočte proti smeru hodinových ručičiek a zarovnajete ▼ s ▢.



6. Zapojte dodaný napájací kábel do portu napájacieho kábla multifunkčného hrnca.
7. Zapojte druhý koniec napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.
8. Vyberte funkciu varenia, ktorú chcete použiť.
9. Na obrazovke sa rozblíka tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×) a čas.
10. Zvoľte požadovanú teplotu a tlak pomocou tlačidiel TEPLOTA/TLAK + a - (ak je to relevantné). Odporúčania týkajúce sa času a teploty nájdete v tabuľke v Príručke na varenie.
11. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×). Pri funkciách tlakového varenia sa počas predhrievania na displeji zobrazí informácia „OHRIEVANIE“. Po predhriatí multifunkčného hrnca sa na displeji zobrazí zvolený čas varenia a všetkých 5 kontroliek na stavovom paneli sa rozsvieti.
12. **POZNÁMKA:** Pri použití funkcií tlakového varenia sa priemerný čas predhriatia môže líšiť v závislosti od objemu a teploty pripravovaného jedla. Čas predhriatia sa môže pohybovať od 5 do 30 minút.
13. Tento multifunkčný hrniec vám umožňuje odložiť začiatok varenia tak, aby sa varenie dokončilo vtedy, keď to potrebujete. Informácie o použití odkladu začiatku nájdete v časti Domov.
14. Po uplynutí nastaveného času varenia multifunkčný hrniec opäť zapípa a automaticky sa prepne na nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ. Potom sa na displeji čas varenia zmení na nový časovač, ktorý bude odpočítavať až do 4:00 (4 hodiny) alebo dovtedy, kým nestlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×). Po 4 hodinách v nastavení UDRŽIAVAŤ TEPLÉ sa multifunkčný hrniec vypne.
15. Ak chcete kedykoľvek v medzichase ukončiť funkciu varenia, stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×).

16. Po dokončení používania odpojte multifunkčný hrniec zo siete a pred čistením počkajte, kým úplne nevychladne.
- i. Po uplynutí nastaveného času varenia multifunkčný hrniec opäť zapípa a automaticky sa prepne na nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ. Potom sa na displeji čas varenia zmení na nový časovač, ktorý bude odpočítavať až do 4:00 (4 hodiny) alebo dovtedy, kým nestlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×). Po 4 hodinách v nastavení UDRŽIAVAŤ TEPLÉ prejde multifunkčný hrniec do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazia štyri pomlčky (----).

POZNÁMKA: Pred konzumáciou vždy skontrolujte, či je jedlo úplne uvarené.

TIP:

- Nastavenia tlakového varenia nájdete v tabuľke v Príručke na varenie
- Ak pokrievka nie je správne zatvorená alebo ak ovládač uvoľňovania pary nie je v polohe „Tesniť“ , multifunkčný hrniec nemôže vytvoriť tlak a na displeji sa zobrazí hlásenie CHYBA. Skontrolujte, či je tesnenie umiestnené okolo pokrievky rovnomerne. Pozri tabuľku CHYBOVÉ KÓDY.
- Počas varného cyklu je bežné, že cez plavákový ventil uniká časť pary. Toto je súčasťou bežného chodu spotrebiča.

POZNÁMKA: V multifunkčnom hrnci nie je možné variť pod tlakom bez tekutiny. Nezabudnite do odnímateľnej varnej nádoby naliať minimálne 1 šálku (250 ml) tekutiny.

UPOZORNENIE: Počas varenia dochádza v multifunkčnom hrnci k hromadeniu pary, preto pri zdvíhaní pokrievky použite kuchynskú rukavicu, aby ste si chránili ruky.

POUŽITIE FUNKCIE MANUÁLNEHO TLAKOVÉHO VARENIA

Táto funkcia umožňuje používateľovi zvoliť si vlastný čas tlakového varenia v rozsahu od 1 minúty do 4 hodín, s voľbou teploty Nízka alebo Vysoká a možnosťou použitia funkcie TURBO TLAK. Táto možnosť je obzvlášť vhodná pre používateľov, ktorí chcú pod tlakom pripravovať potraviny, ktoré nie sú súčasťou ostatných funkcií varenia nášho hrnca. Použíateľom to tiež poskytuje väčší priestor na získavanie receptov zo širokej škály zdrojov. Dodržiavajte, prosím, naše pokyny pre tlakové varenie.

POUŽITIE FUNKCIE TURBO TLAKU

Funkcia TURBO TLAK skráti zvolený čas varenia o 85 %*. Funkciu TURBO TLAK môžete používať s nastaveniami RYŽA/OBILNINY, FAZULE/CHILLI, MÄSO, HYDINA, PARA, POLIEVKA/DUSENIE a RUČNÉ.

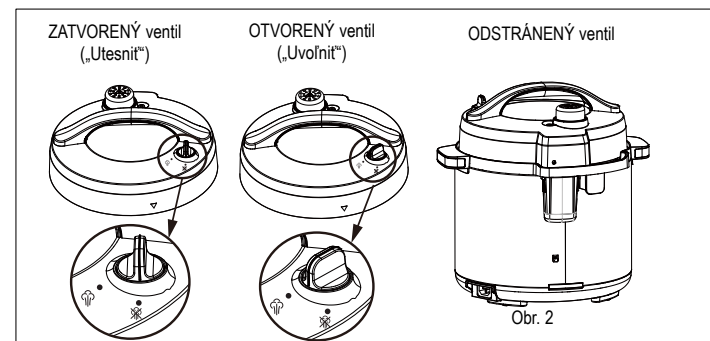
- Vyberte požadovanú funkciu varenia a podľa potreby nastavte čas a tlak.
- Stlačte tlačidlo TURBO TLAK. Čas na displeji sa zníži o 85 % a na obrazovke sa zobrazí „Turbo“. Ak je to potrebné, čas varenia možno ďalej upraviť podľa vašich preferencií.
- Na spustenie varenia stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×).
- Po dokončení varenia multifunkčný hrniec zapípa a automaticky sa prepne do nastavenia UDRŽIAVAŤ TEPLÉ. Pred konzumáciou vždy skontrolujte, či je jedlo úplne uvarené.

POZNÁMKA: Funkciu TURBO TLAK nemožno používať s netlakovými (tradičnými) nastaveniami ani vtedy, ak je multifunkčný hrniec nastavený na nízky tlak.

*t.j. v porovnaní s varením pri nastaveniach Vysoký tlak.

UVOĽNENIE TLAKU PO SKONČENÍ VARENIA

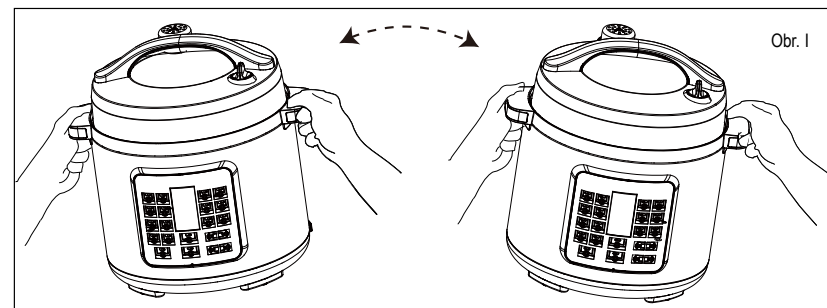
- A. Prírodné uvoľnenie tlaku: Po dokončení varného cyklu nechajte, aby sa z multifunkčného hrnca prirodzene uvoľnil tlak cez plavákový ventil. Spotrebič sa postupne sám ochladí. Po dokončení varenia počkajte aspoň 10 minút. Ak použijete väčšie množstvo potravín a tekutiny, môže to trvať až 20 minút. Potom otočte otočný ovládač uvoľnenia pary do polohy „Uvoľniť“ (pozri obr. 2). Neumiestňujte žiadnu časť ruky ani tela nad výstup pary na vrchole ventilu, pretože para je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny kože. Keď už z ventilu neuniká para a plavákový ventil klesol nadol, bol tlak uvoľnený. Až potom je bezpečné odstrániť pokrievku a podávať jedlo. Keď budete nadvihovať pokrievku, použite kuchynskú rukavicu na ochranu rúk.
- B. Rýchle uvoľnenie tlaku je potrebné používať opatrne: Otočte otočný ovládač uvoľnenia pary do polohy „Uvoľniť“ (pozri obr. 2). Para sa rýchlo uvoľní z ventilu na uvoľnenie pary. Neumiestňujte žiadnu časť ruky ani tela nad výstup pary na vrchole ventilu, pretože para je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny kože. Tento spôsob používajte opatrne, ak varíte tekutejšie suroviny, ako sú zapekané jedlá, polievky, vývary, fazuľa a strukoviny. Nikdy nepoužívajte tento spôsob pri varení ryže, pretože ryža býva veľmi jemná. Pri týchto druhoch potravín sa odporúča nechať tlak uvoľniť prirodzene, aby sa zabránilo vytečeniu tekutiny počas uvoľňovania tlaku. Keď už z ventilu neuniká para a plavákový ventil klesol nadol, bol tlak uvoľnený. Až potom je bezpečné odstrániť pokrievku a podávať jedlo. Keď budete nadvihovať pokrievku, použite kuchynskú rukavicu na ochranu rúk.



UPOZORNENIE: Pri tlakovom varení potravín s vyšším obsahom tuku (napríklad mäsa s viditeľným tukom alebo hydiny s kožou a viditeľným tukom) alebo hustejších potravín (napríklad dusených jedál, omáčok, hustých polievok, sušených fazúľ, šošovice a obilnín, ako je ryža a jačmeň) sa môžu vytvárať vzduchové bubliny. Aj po úplnom uvoľnení tlaku môžu vzduchové bubliny pri otvorení pokrievky vystúpať na povrch, ak predtým nedošlo k ich rozptýleniu. Ak nedôjde k rozptýleniu vzduchových bublín, horúce jedlo môže vytrysknúť z hrnca a spôsobiť vážne popáleniny.

1. Aby ste rozptýlili vzduchové bubliny, postupujte takto:

- Skontrolujte, či došlo k uvoľneniu tlaku. (Tlak je uvoľnený, keď už z ventilu neuniká para a plavákový ventil klesol nadol). Ďalej, pred otvorením pokrievky jemne potraсте multifunkčným hrncom zo strany na stranu. Aby ste hrniec naklonili uchopte rukoväte a nakloňte hrniec doľava tak, aby sa pravá strana hrnca zdvihla o cca 2 palce nad pracovnú dosku. Potom nakloňte hrniec doprava tak, aby sa ľavá strana hrnca zdvihla o cca 2 palce nad pracovnú dosku (obr. 1).
- Postup opakujte iba raz. Predtým ako sa pokúsíte pokrievku otvoriť, skontrolujte, či je plavákový ventil stále dole.



- **UPOZORNENIE: NEOTVÁRAJTE POKRIEVKU NASILU.** Ak sa neotvára ľahko, znamená to, že multifunkčný hrniec je stále pod tlakom. Obsah je pod extrémnym tlakom.
- Počas varenia dochádza v multifunkčnom hrnci k hromadeniu pary, preto pri zdvíhaní pokrievky použite kuchynskú rukavicu alebo chňapku na ochranu rúk.
- Aby ste zabránili prísatiu pri odstraňovaní alebo upevňovaní pokrievky, otočte ventil na uvoľnenie pary do (otvorenej) polohy „Uvoľniť“.
- Para vypúšťaná z ventilu na uvoľnenie pary je horúca. Pri vypúšťaní pary majte tvár a ruky mimo ventilov, aby ste predišli riziku zranenia.

AKO POUŽÍVAŤ ODKLAD ČASU ZAČIATKU

Tento multifunkčný hrniec vám umožňuje odložiť začiatok varenia tak, aby sa varenie dokončilo vtedy, keď to potrebujete.

POZNÁMKA: Funkcia ODLOŽIŤ ZAČIATOK nie je k dispozícii pri nastaveniach RESTOVAŤ/DUSIŤ, UDRŽIAVAŤ TEPLÉ, POMALY VRIEŤ ani VÁKUOVAŤ.

POZNÁMKA: Nepoužívajte funkciu ODLOŽIŤ ZAČIATOK, keď recept obsahuje prísady, ktoré sa rýchlo kazia, ako sú mäso, ryby, vajcia alebo mliečne výrobky, pretože sa môžu pokaziť.

1. Upravte nastavenia multifunkčného hrnca.
2. Po nastavení času varenia stlačte tlačidlo ODLOŽIŤ ZAČIATOK. Rozblikajú sa tlačidlá ODLOŽIŤ ZAČIATOK a SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ a na displeji sa zoblíka „0:30“, čo znamená, že multifunkčný hrniec sa programuje na nastavenie odloženého štartu.
3. Stláčajte tlačidlá + a - , kým nedosiahnete počet hodín a minút, o ktoré chcete odložiť proces varenia (t.j. nastavte čas, o ktorý si želáte odložiť cyklus varenia).
4. Funkciu odloženého začiatku spustíte stlačením tlačidla SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>×). Časovač a tlačidlo ODLOŽIŤ ZAČIATOK prestanú blikať, zatiaľ čo tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>×) bude naďalej blikať. To signalizuje, že multifunkčný hrniec bol nastavený na nastavenie ODLOŽIŤ ZAČIATOK. Na displeji sa bude odpočítavať čas odkladu začiatku, kým sa nedosiahne hodnoty 0:00. Po dosiahnutí hodnoty 0:00, kontrolka ODLOŽIŤ ZAČIATOK zhasne a kontrolka SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>×) prestane blikať, čo signalizuje, že odklad času začiatku skončil. Na displeji zostane zobrazená informácia „OHRIEVANIE“, kým nebude multifunkčný hrniec úplne natlakovaný. Po dosiahnutí zvoleného tlaku časovač začne odpočítavať.

Príklad:

Je 16:00 a chcete, aby polievka bola uvarená a pripravená o 2 hodiny, na večeru o 18:00. Spotrebič chcete nastaviť teraz, aby ste sa mohli venovať iným činnostiam.

Prednastavená funkcia (ak sa nezmení) bude variť 30 minút pri vysokom tlaku. Čas potrebný na dosiahnutie tlaku sa líši v závislosti od vlhkosti a teploty vody, ale predpokladáme, že pred varením trvá dosiahnutie tlaku 15 minút a po varení trvá uvoľnenie tlaku 15 minút. Preto je celkový čas 1 hodina.

Aby bol guláš hotový o 18:00, budete musieť odložiť začiatok varenia približne o 1 hodinu.

1. Stlačte POLIEVKA
2. Na displeji sa zoblíka hodnota „0:30“
3. Stlačte tlačidlo ODLOŽIŤ ZAČIATOK a nastavte hodnotu na „1:00“
4. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>×)

POMALÉ VARENIE

Nastavenie NÍZKA: Táto funkcia je vhodná na dusenie a pomalé varenie. Odporúčané časy varenia na NÍZKEJ teplote sú od 6 do 8 hodín.

Nastavenie VYSOKÁ: Táto funkcia slúži na rýchlejšie varenie. Odporúčané časy varenia na VYSOKEJ teplote sú od 2 do 4 hodín.

Nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ: Po dovarení sa multifunkčný hrniec automaticky prepne na nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ, aby sa zabránilo prevareniu a aby sa vaše uvarené jedlo udržalo teplé až do podávania – čo je ideálna funkcia pre zaneprázdnené rodiny, rozlietaných ľudí a tých, ktorí potrebujú flexibilný čas jedla. Toto nastavenie nie je dostatočne horúce na varenie a malo by sa používať iba na udržiavanie horúceho, už uvareného jedla v teple na servírovanie.

POZNÁMKA:

Pri pomalom varení je ideálne, aby ste varnú nádobu naplnili vašimi prísadami po úroveň medzi značkami 1/2 a 2/3. Nikdy nenapĺňajte varnú nádobu nad značku MAX.

Vzhľadom na multifunkčnosť tohto spotrebiča funguje funkcia pomalého varenia mierne odlišne ako u bežných multifunkčných hrncov. Ak používate recept pre multifunkčný hrniec podobnej veľkosti, možno bude pri použití tohto modelu potrebné predĺžiť čas varenia.

POUŽITIE FUNKCIE POMALÉHO VARENIA

Funkcia POMALÉ VARENIE nepoužíva pri varení tlak, ale počas varenia sa v spotrebiči môže vytvoriť určitý tlak. Pri použití tejto funkcie skontrolujte, či je otočný ovládač uvoľnenia pary v polohe „Uvoľniť“. Táto funkcia bude variť podobne ako štandardné pomalé hmce, pričom používa nižšie teploty a dlhšie časy varenia na dosiahnutie jemných, chutných jedál.

Umiestnite multifunkčný hrniec na rovný, vodorovný povrch.

Položte varnú nádobu na ohrievací podstavec. Zapojte multifunkčný hrniec do sieťovej zásuvky. Multifunkčný

hrniec zapípa a na displeji sa rozsvietia štyri pomlčky (- - -).

1. Umiestnite potraviny a tekutinu do odnímateľnej varnej nádoby.
2. Umiestnite na multifunkčný hrniec pokrievku a zarovnajte  s . Aby ste zaistili poistku, otočte proti smeru hodinových ručičiek do polohy ZAISTENÉ .
3. Otočte otočný ovládač uvoľňovania pary do polohy „Uvoľniť“.

POZNÁMKA: Aj keď toto nastavenie nepoužíva pri procese varenia tlak, počas varenia sa vnútri spotrebiča môže nahromadiť určitý tlak. Preto je dôležité ponechať otočný ovládač uvoľňovania pary v polohe „Uvoľniť“.

4. Stlačte tlačidlo POMALÉ VARENIE a podľa potreby nastavte čas a teplotu.

POZNÁMKA: Možné úpravy času a teploty nájdete v Príručke na varenie.

5. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>×). Spustí sa odpočítavanie času.
6. Po uplynutí nastaveného času varenia multifunkčný hrniec opäť zapípa a automaticky sa prepne na nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ. Potom sa na displeji čas varenia zmení na nový časovač, ktorý bude odpočítavať až do 4:00 (4 hodiny) alebo dovtedy, kým nestlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>×). Po 4 hodinách v nastavení UDRŽIAVAŤ TEPLÉ sa multifunkčný hrniec vypne.

TIP: Nastavenia POMALÉHO VARENIA nájdete v Príručke varenia.

VÝSTRAHA: Počas pomalého varenia sa v multifunkčnom hrnci môže hromadiť para, preto pri zdvíhaní pokrievky použite kuchynskú rukavicu alebo chňapku na ochranu rúk.

PRÍRUČKA NA VARENIE

Funkcia varenia	Predvolené nastavenie	Úpravy tlaku	Úpravy teploty	Rozsah času varenia
POMALÉ VARENIE	Vysoká teplota / 4 hodiny	Nie je uvedené	Nízka-vysoká	30 minút – 20 hodín
PARA	Vysoký tlak / 10 minút	Nízky, Vysoký, Turbo	Nie je uvedené	1 minúta – 1 hodina
RESTOVAŤ/DUSIŤ	Vysoká teplota / 30 minút	Nie je uvedené	Nízka-vysoká	5 minút – 30 minút
VÁKUOVAŤ	60 °C / 1 hodina	Nie je uvedené	24 – 90°C	5 minút – 24 hodín
POMALY VRIEŤ	Nízka teplota / 15 minút	Nie je uvedené	Nízka-vysoká	5 minút – 4 hodiny
UDRŽIAVAŤ TEPLÉ	Teplota funkcie Udržiavať teplé / 4 hodiny	Nie je uvedené	Teplé	30 minút – 4 hodiny
MÄSO	Vysoký tlak / 35 minút	Nízky, Vysoký, Turbo	Nie je uvedené	5 minút – 2 hodiny
FAZULE/CHILLI	Vysoký tlak / 20 minút	Nízky, Vysoký, Turbo	Nie je uvedené	1 minúta – 4 hodiny
RYŽA/OBILNINY	Vysoký tlak / 12 minút	Nízky, Vysoký, Turbo	Nie je uvedené	3 minúty – 30 minút
HYDINA	Vysoký tlak / 35 minút	Nízky, Vysoký, Turbo	Nie je uvedené	5 minút – 2 hodiny
DEZERTY	Nízky tlak / 10 minút	Nízky-vysoký	Nie je uvedené	5 minút – 2 hodiny
POLIEVKA/DUSENÉ JEDLO	Vysoký tlak / 30 minút	Nízky, Vysoký, Turbo	Nie je uvedené	5 minút – 2 hodiny
RUČNÉ	Vysoký tlak / 30 minút	Nízky, Vysoký, Turbo	Nie je uvedené	1 minúta – 4 hodiny

POZNÁMKA: Použitím funkcie TURBO TLAK sa skráti zvolený čas varenia o 85 %*. Funkciu TURBO TLAK môžete používať s nastaveniami PARA, RYŽA/OBILNINY (na dosiahnutie čo najlepších výsledkov by ste bielu ryžu nemali variť na turbo nastavení), FAZULE/CHILLI, MÄSO, HYDINA, POLIEVKA/DUSIŤ a RUČNÉ.

*t.j. pri varení s nastavením Vysoký tlak.

NAPAROVANIE

Funkcia PARA je ideálna na šetrné naparenie rýb a zeleniny. Je predprogramovaná na používanie nastavenia varenia pri vysokom tlaku. Pri naparovaní používajte naparovací rošt.

Objem: Ak používate multifunkčný hrniec s funkciou PARA, maximálna hladina tekutiny by mala byť tesne pod drôtni roštu, aby sa tekutina nedotýkala potravín.

POZNÁMKA: Spotrebič nemôže variť pod tlakom bez tekutiny. Nezabudnite do odnímateľnej varnej nádoby naliať minimálne 1 šálku (250 ml) tekutiny.

POUŽITIE FUNKCIE PARY

PRED POUŽITÍM VARENIA S FUNKCIOU PARY SI PREČÍTAJTE VŠETKY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA Položte multifunkčný hrniec na rovný, vodorovný povrch.

UPOZORNENIE: AK NEBUDÚ DODRŽANÉ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, MÔŽE DÔJSŤ K VÁŽNEMU ZRANENIU OSÔB (VRÁTANE POPÁLENIA HORÚCIM OBSAHOM) ALEBO POŠKODENIU MAJETKU

Položte varnú nádobu na ohrievací podstavec. Zapojte multifunkčný hrniec do sieťovej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji sa rozsvietia štyri pomlčky (- - -).

1. Na dno odnímateľnej varnej nádoby nalejte 1 šálku (250 ml) vody a vložte varný rošt. Skontrolujte, či voda siaha tesne pod drôty roštu, aby sa nedotýkala jedla.
2. Umiestnite jedlo na varný rošt.
3. Prikryte pokrievkou a zaistíte ju otočením v smere hodinových ručičiek do polohy ZAISTENÉ .
4. Otočte otočný ovládač uvoľňovania pary do polohy „Utesniť“.
5. Stlačte tlačidlo PARA a podľa potreby nastavte čas a teplotu. Poznámka: Možné úpravy času a teploty nájdete v Príručke na varenie.
6. Po vykonaní požadovaných úprav (ak ste nejaké vykonali), stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>X).
7. Multifunkčný hrniec musí najprv dosiahnuť tlak, aby sa mohlo začať tlakové varenie. Keď dochádza k natlakovaniu multifunkčného hrnca, na displeji sa zobrazí „OHRIEVANIE“ a čas sa nebude odpočítavať. Po dosiahnutí požadovaného tlaku „OHRIEVANIE“ zmizne z displeja, všetkých 5 kontroliek na stavovom paneli sa rozsvieti a čas sa začne odpočítavať.
8. Po uplynutí nastaveného času varenia multifunkčný hrniec opäť zapípa a automaticky sa prepne na nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ. Potom sa na displeji zmení čas varenia na nový časovač, ktorý bude odpočítavať až do 4:00 (4 hodiny) alebo dovtedy, kým nestlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>X). Po 4 hodinách v nastavení UDRŽIAVAŤ TEPLÉ sa multifunkčný hrniec vypne.
9. Funkcia PARA patrí k funkciám tlakového varenia. Po skončení varného cyklu preto dodržujte bezpečnostné pokyny na vypustenie pary.

TIP: Pozri tabuľku naparovania.

POZNÁMKA: Pri naparovaní s nasadenou pokrievkou bude cez ventil na uvoľnenie pary unikať časť pary a môže dochádzať k hromadeniu kondenzátu.

VÝSTRAHA: Počas varenia dochádza v multifunkčnom hrnci k hromadeniu pary, preto pri zdvíhaní pokrievky používajte kuchynskú rukavicu alebo chňapku, aby ste si chránili ruky.

TABUĽKA NAPAROVANIA

Potraviny	Množstvo	Množstvo vody	Predpríprava	Čas varenia, minúty
Špargľa	250 g	250 ml	odrežte drevnaté konce	2-5
Brokolica	300 g	250 ml	odstráňte stonky	2-5
Ružičkový kel	400 g	250 ml	odstráňte vonkajšie listy, nechajte vcelku	4-6
Tekvica	1 celá, 900 g – 1 kg	250 ml	rozrežte na polovicu, odstráňte semenka, nakrájajte na 6 kusov	7-10
Mrkva	500 g	250 ml	nakrájajte na 1 cm kolieska	5-7
Karfiol	500 g	250 ml	nakrájajte na 5 cm ružičky	3-6
Kukurica (klas)	2	250 ml	odstráňte všetky vonkajšie listy	3-6
Mrazená hrubozrnná zelenina	500 g	250 ml	varte zo zmrazeného stavu	3-6
Sladké zemiaky	900 g – 1 kg	250 ml	ošúpte a nakrájajte na veľké kúsky	5-9
Zemiaky, ideálne na kašu	900 g – 1 kg	250 ml	ošúpte a nakrájajte na veľké kúsky	8-12
Vajcia	6	250 ml	celé v škrupine	7-10
Kuracie filety	2 – 4 filety	250 ml	pred varením ochuťte	6-10
Losos	2 – 4 filety	250 ml	pred varením ochuťte	4-6
Krevety	225 – 500 g	250 ml	Podľa potreby dochuťte v škrupine	6-8
Homár	1 – 4 chvostíky	250 ml	Podľa potreby dochuťte v škrupine	4-10

POUŽITIE FUNKCIE RESTOVAŤ/DUSIŤ

Pri tomto nastavení nedochádza k vareniu pod tlakom. Funguje podobne ako bežné varenie, vyžaduje suché teplo, a preto nie je potrebná pokrievka. Pri tejto funkcii nepoužívajte pokrievku.

Umiestnite multifunkčný hrniec na rovný, vodorovný povrch.

Položte varnú nádobu na ohrievací podstavec. Zapojte multifunkčný hrniec do sieťovej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji sa rozsvietia štyri pomlčky (- - -).

1. Zvoľte funkciu RESTOVAŤ/DUSIŤ a v prípade potreby upravte čas a teplotu pomocou tlačidiel TEPLOTA/TLAK a ČAS (+ a -).
2. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>X).
3. Keď sa multifunkčný hrniec predhrieva, na displeji sa zobrazuje „OHRIEVANIE“. Po dosiahnutí teploty sa všetkých 5 kontroliek na stavovom paneli rozsvieti a časovač začne odpočítavať. Pomocou plastových klieští opatrne vložte jedlo do horúceho hrnca.

Funkciu RESTOVAŤ/DUSIŤ možno použiť na nasledujúce tepelné úpravy:

- A. Restovanie (zatiahnutie) mäsa na zapekané jedlá a polievky. Orestovanie mäsa pred tlakovým varením a pomalým varením nielenže dodáva jedlu skvelú farbu, ale tiež zatiahne šťavy a chute a udrží mäso jemné.
- B. Restovanie cibule alebo vegety (zmes nasekanej cibule, mrkvy a zeleru), okrem mnohých ďalších potravín, ktoré sa často používajú v receptoch na varenie pre tlakový hrniec a klasický hrniec. Restovanie cibule umožňuje jej karamelizáciu, ktorá prispieva k chuti a farbe v konečnom jedle.

Objem: Keď sa multifunkčný hrniec používa na restovanie alebo dusenie, môže byť lepšie variť po dávkach, aby sa zabezpečilo rovnomerné prepečenie jedla.

VARENIE RYŽE

PRED POUŽITÍM VARENIA S FUNKCIOU PARY SI PREČÍTAJTE VŠETKY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA Položte multifunkčný hrniec na rovný, vodorovný povrch.

UPOZORNENIE: AK NEBUDÚ DODRŽANÉ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, MÔŽE DÔJSŤ K VÁŽNEMU ZRANENIU OSÔB (VRÁTANE POPÁLENIA HORÚCIM OBSAHO) ALEBO POŠKODENIU MAJETKU

Na varenie ryže použite funkciu RYŽA/OBILNINY. Táto funkcia je vhodná pre všetky druhy ryže vrátane bielej a/alebo hnedej ryže. Funkcia RYŽA/OBILNINY využíva tlakové varenie na rýchlejšie uvarenie jedla.

Objem: Keďže ryža sa počas varenia zväčšuje, pri použití funkcie RYŽA/OBILNINY nenapĺňajte varnú nádobu nad značku 1/2.

POUŽITIE FUNKCIE RYŽA/OBILNINY

Umiestnite multifunkčný hrniec na rovný, vodorovný povrch.

Položte varnú nádobu na ohrievací podstavec. Zapojte multifunkčný hrniec do sieťovej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji sa rozsvietia štyri pomlčky (----).

1. Odmerajte požadované množstvo ryže.

POZNÁMKA: 1 šálka nevarenej bielej ryže = 2 šálky uvarenej bielej ryže (približne).

1 šálka nevarenej hnedej ryže = 2 šálky uvarenej hnedej ryže (približne).

2. Odmeranú ryžu vložte do sitka a dôkladne ju prepláchnite pod studenou vodou. Premývajte, kým voda nebude číra. Tým odstránite prebytočný škrob, čo vám pomôže získať nadýchanejšiu ryžu a zabrániť tak prilepeniu zmieok ryže k varnej nádobe. Preplachovanie ryže znižuje hromadenie škrobovej vody a bublín, ktoré sa niekedy tvoria okolo krytky ventilu a pokrievky, čo môže spôsobiť vystreknutie pary z ventilu na uvoľnenie pary.
3. Skôr ako varnú nádobu položíte na ohrievací podstavec skontrolujte, či je čistá a suchá.
4. Premytú ryžu vložte do varnej nádoby. Pridajte množstvo vody potrebné pre váš recept (štandardný pomer -- 1 šálka nevarenej ryže: 1,5 šálky vody). Dbajte na to, aby ste do odnímateľnej varnej nádoby vložili minimálne 1 šálku (250 ml) tekutiny.
5. Prikryte pokrievkou a zaistíte ju otočením v smere hodinových ručičiek do polohy ZAISTENÉ .
6. Otočte otočným ovládačom uvoľňovania pary do polohy „Uvoľniť“ .
7. Stlačte tlačidlo RYŽA/OBILNINY a podľa potreby upravte čas a tlak. Poznámka: Možné úpravy času a teploty nájdete v Príručke na varenie.
8. Po vykonaní požadovaných úprav (ak ste nejaké vykonali), stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>X).
9. Multifunkčný hrniec musí najprv dosiahnuť tlak, aby sa mohlo začať tlakové varenie. Keď dochádza k natlakovaniu multifunkčného hrnca, na displeji sa zobrazí „OHRIEVANIE“ a čas sa nebude odpočítavať. Po dosiahnutí požadovaného tlaku „OHRIEVANIE“ zmizne z displeja, všetkých 5 kontroliek na stavovom paneli sa rozsvieti a čas sa začne odpočítavať.
10. Po uplynutí nastaveného času varenia multifunkčný hrniec opäť zapípa a automaticky sa prepne na nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ. Potom sa na displeji čas varenia zmení na nový časovač, ktorý bude odpočítavať až do 4:00 (4 hodiny) alebo dovtedy, kým nestlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (>X). Po 4 hodinách v nastavení UDRŽIAVAŤ TEPLÉ sa multifunkčný hrniec vypne.

TIPY:

1. Nenechávajte ryžu v nádobe dlhší čas, ak je nastavená funkcia UDRŽIAVAŤ TEPLÉ, pretože ryža vyschne a jej kvalita sa zhorší. Na miešanie a servírovanie ryže použite dodanú plastovú naberačku. Nepoužívajte kovové náčinie, pretože poškriabalo nepríľnavý povrch.
2. Keďže zrnká ryže môžu byť jemné, po skončení varenia počkajte, kým sa tlak neuvoľní prirodzene. Nepoužívajte rýchle uvoľnenie tlaku (pozri postup na prirodzené uvoľnenie tlaku).
3. Štandardný pomer na varenie ryže -- 1 šálka nevarenej ryže: 1,5 šálky vody.

VÝSTRAHA: Počas varenia dochádza v multifunkčnom hrnci k hromadeniu pary, preto pri zdvíhaní pokrievky použite kuchynskú rukavicu alebo chňapku, aby ste si chránili ruky.

Ak sa jedlo prilepí alebo pripáli k povrchu varnej nádoby, naplňte ju horúcou saponátovou vodou a pred čistením ju nechajte odmočiť. Na odstránenie odolných zvyškov použite gumovú alebo nylonovú stierku. Ak je potrebné drhnutie, použite neabrazívny čistiaci prostriedok a nylonovú drôtenku alebo kefu.

Hoci je varná nádoba vhodná do umývačky riadu, odporúčame ručné umývanie, aby sa zachoval nepríľnavý povrch a zabránilo sa možnému sfarbeniu vonkajšieho povrchu varnej nádoby.

Ak sa na povrchu varnej nádoby vytvoria biele škvrny, namočte ju na 30 minút do roztoku octu alebo citrónovej šťavy a teplej vody.

Opláchnite ju a osušte.

POZNÁMKA: Nikdy nepoužívajte na varnú nádobu kovové náčinie ani čistiace pomôcky, pretože to môže spôsobiť poškriabanie a poškodenie nepríľnavého povrchu.

VÁKUOVAŤ

Funkcia VÁKUOVAŤ je ideálna na vákuové varenie lahodne jemného mäsa, hydiny, rýb a zeleniny. Proces vákuového varenia zahŕňa vákuové uzavretie potravín, ich ponorenie do vody zohriatej na presnú teplotu a udržiavanie tejto teploty počas určitého času, aby sa dosiahli konzistentné výsledky varenia.

Funkcia VÁKUOVAŤ umožňuje presnú reguláciu teploty a možno ju nastaviť v krokoch po 1 stupni v rozsahu 24–90 °C. Čas varenia možno podľa potreby upraviť v rozsahu 0:05–24:00 hod.

POZNÁMKA: Na použitie tejto funkcie budete potrebovať vákuovo uzavreté vrecká. Odporúčajú sa vrecká a systémy FoodSaver®.

POUŽITIE FUNKCIE VÁKUOVAŤ

Umiestnite multifunkčný hrniec na rovnú vodorovnú plochu a položte varnú nádobu na ohrievací podstavec. Zapojte multifunkčný hrniec do sieťovej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji sa rozsvietia 4 pomlčky (----).

1. Pre jednotlivé porcie jedla.
2. Pridajte vodu po požadovanú úroveň v závislosti od hmotnosti/množstva pripravovaného jedla a uistite sa, že jedlo je úplne ponorené. Nezabudnite, že po pridaní potravín sa zvýši hladinu vody v nádobe.
3. Stlačte tlačidlo Vákuovať a nastavte teplotu a čas podľa svojich preferencií.

POZNÁMKA: Pozrite si Príručku na vákuové varenie, kde nájdete odporúčania týkajúce sa teplôt a časov varenia.

4. Hrnec prikryte pokrievkou (nemusí byť zaistená na mieste) a otvorte ventil na uvoľnenie pary.
5. Stlačte tlačidlo Spustiť/Zastaviť (>X) a nechajte vodu zohriať. Stavový riadok signalizuje, keď prebieha ohrev, a blikajúci displej signalizuje, že na dosiahnutie zvolenej teploty je potrebný ďalší čas. Po dosiahnutí správnej teploty spotrebič zobrazí nastavený čas.

POZNÁMKA: Ak je pridaná voda teplejšia ako zvolená teplota, na displeji sa zobrazí „Horúce“ a stavový panel sa rozbliká.

6. Opatrne odstráňte pokrievku a úplne ponorte vákuovo uzavreté vrecko s potravinami do vody.
7. Vráťte pokrievku na miesto, ale nechajte je nezaistenú. Nechajte jedlo variť po naprogramovanú dobu.
8. Po dokončení sa spotrebič vypne a vy môžete bezpečne vybrať vrecko s jedlom pomocou klieští.

TIPY A TRIKY NA VÁKUOVANIE:

1. Ak chcete skrátiť čas predhrievania, môžete použiť horúcu vodu z vodovodu alebo kanvicu na počiatočné ohriatie vody pred jej naliatím do nádoby.
2. Počas predhrievania sa vyhýbajte častému zdvíhaniu alebo odstraňovaniu pokrievky.
3. Aby ste zabezpečili rovnomerné varenie, pri zatváraní vložte prísady v rovnomernej vrstve a po ponorení ich neprekývajte.
4. Ak varíte potraviny s ostrými hranami, ako sú krevety alebo homár (s chvostmi), zabaľte ich do alobalu, aby ste zabránili prepichnutiu vrecka.
5. Pred ponorením jedla v uzavretom obale počkajte, kým sa voda predhreje, skôr ako do nej vložíte vaše uzavreté prísady. Pomôže to zabezpečiť presné a rovnomerné varenie.
6. Aby sa zabránilo tomu, že jedlo vypláva na povrch, zaťažte vrecko ťažkým predmetom, napríklad naberačkou, hrnčekom na kávu alebo keramikou miskou.
7. Pri ponáraní alebo vyberaní jedla uzavretého vo vrecku používajte kliešte, pretože voda bude veľmi horúca.
8. Na dokončenie prípravy bielkovín alebo ak chcete, aby mala zelenina orestovanú farbu, opečte suroviny na grile, poduste ich alebo ich opečte na horúcej panvici s maslom alebo olejom. Pred opekaním sa uistite, že potraviny sú dôkladne osušené, aby bola možná karamelizácia.

POUŽITIE FUNKCIE STERILIZÁCIE

PRED POUŽITÍM FUNKCIE STERILIZÁCIE SI PREČÍTAJTE VŠETKY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRE TLAKOVÉ VARENIE.

UPOZORNENIE: AK NEBUDÚ DODRŽANÉ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, MÔŽE DÔJSŤ K VÁŽNEMU ZRANENIU OSÔB (VRÁTANE POPÁLENIA HORÚCIM OBSAHOM) ALEBO POŠKODENIU MAJETKU.

Umiestnite multifunkčný hrniec na rovnú vodorovnú plochu a položte varnú nádobu na ohrievací podstavec. Zapojte multifunkčný hrniec do sieťovej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji sa rozsvietia 4 pomlčky (----).

1. Vložte naparovací rošt na dno nádoby a pridajte približne 300 ml vody.
2. Pridajte suroviny, ktoré chcete sterilizovať, a usiňte sa, že sú všetky fľaše alebo poháre obrátené hore dnom.
3. Prikrýte pokrievkou a zaistíte ju otočením v smere hodinových ručičiek do polohy ZAISTENÉ .
4. Otočte otočný ovládač uvoľňovania pary do polohy „Utesniť“ .
5. Stlačte tlačidlo Sterilizovať.

POZNÁMKA: Čas a tlak nemožno pri tomto nastavení upravovať.

6. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ ()

POZNÁMKA: Skôr ako bude spustená sterilizácia, musí multifunkčný hrniec vytvoriť tlak. Keď sú všetky kontrolky na stavovom paneli rozsvietené, multifunkčný hrniec dosiahol správnu úroveň tlaku a je pripravený na sterilizáciu.

7. Po uplynutí času sterilizácie sa multifunkčný hrniec prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa rozsvietia štyri pomlčky (----).
8. Pokrievku môžete bezpečne otvoriť až po uvoľnení tlaku zo spotrebiča.

POZNÁMKA: Počas sterilizácie dochádza v multifunkčnom hrnci k hromadeniu pary, preto pri zdvíhaní pokrievky používajte kuchynskú rukavicu alebo chňapku, aby ste si chránili ruky.

POUŽITIE FUNKCIE POMALÉHO VARENIA

Položte varnú nádobu na ohrievací podstavec. Zapojte multifunkčný hrniec do sieťovej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji sa rozsvietia 4 pomlčky (----).

1. Pridajte vodu po požadovanú úroveň.

POZNÁMKA: Naplňte iba po značku MAX vo vnútri nádoby

2. Zvoľte tlačidlo POMALÝ VRIEŤ a upravte čas a teplotu podľa svojich preferencií. Použite nastavenie teploty VYSOKÁ na privedenie vody do varu a potom použite nastavenie teploty NÍZKA, aby ste znížili teplotu vody na mierny var.
3. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ () a nechajte vodu zohriať na zvolenú teplotu. Stavový riadok signalizuje, keď prebieha ohrievanie. Keď sú všetky kontrolky na stavovom paneli rozsvietené, voda dosiahla správnu teplotu.
4. Pridajte potraviny do varnej nádoby a nechajte multifunkčný hrniec odkrytý.

POZNÁMKA: Pri vrení a miernom vrení hustých omáčok a polievok sa môžu vytvoriť horúce miesta, ktoré spôsobia, že jedlo bude bublať a prskať. Jedlo nenechávajte bez dohľadu, hrniec pravidelne a opatrne miešajte.

5. Po skončení času varenia sa spotrebič automaticky prepne na nastavenie UDRŽIAVAŤ TEPLÉ. Displej sa zmení z času varenia na nový časovač, ktorý bude odpočítavať až do 4:00 (4 hodiny) alebo kým nestlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ. Po 4 hodinách v režime UDRŽIAVAŤ TEPLÉ sa multifunkčný hrniec prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa rozsvietia štyri pomlčky.

ZMENA NASTAVENIA

Počas varenia môžete jednoducho prepínať funkcie.

Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ () a potom vyberte novú požadovanú funkciu varenia. Na displeji sa rozblíka nový časovač a zvolená funkcia bude tiež blikať. Vyberte požadovaný čas, tlak a/alebo teplotu. Stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ () a nová funkcia spustí predhrievanie.

Ak chcete zmeniť čas varenia:

Čas varenia môžete zmeniť pred začiatkom varenia stlačením tlačidiel + a -, skôr ako stlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (). Ak chcete rýchlu zmenu, stlačte a uvoľnite toto tlačidlo. Ak chcete rýchlu zmenu času, stlačte a uvoľnite toto tlačidlo. Ak prekročíte požadovanú teplotu alebo čas, stlačte tlačidlo s opačnou hodnotou.

Ak chcete zmeniť tlak:

Tlak niektorých prednastavených funkcií môžete pred začatím varenia upraviť stlačením tlačidiel TEPLOTA/TLAK + a - alebo tlačidla TLAK TURBO, skôr ako stlačíte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ ()

Ak chcete zmeniť teplotu:

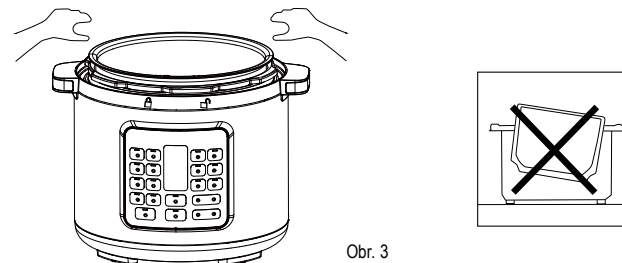
Teplotu niektorých funkcií môžete pred začiatkom varenia upraviť stlačením tlačidiel TEPLOTA/TLAK + a -, skôr ako stlačíte SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ ()

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Čistenie sa smie vykonávať iba vtedy, keď je multifunkčný hrniec Crock-pot® Turbo vychladnutý a odpojený od elektrickej siete. Pred čistením nechajte multifunkčný hrniec úplne vychladnúť. Nepoužívajte odnímateľnú varnú nádobu na varnej doske, v mikrovlnnej rúre ani v rúre. Varnú nádobu používajte iba vo vnútri ohrievacieho podstavca multifunkčného hrnca Crock-pot® Turbo. Tesnenie a pokrievku umyte ručne v teplej saponátovej vode. Všetky časti dôkladne vysušte.

Varná nádoba:

Pri vyberaní varnej nádoby z ohrievacieho podstavca vždy používajte obe ruky a zdvíhajte ju priamo nahor. Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k poškriabaniu vonkajšej strany varnej nádoby (pozri obr. 3).



Obr. 3

Vonkajší povrch

Vonkajší povrch ohrievacieho podstavca utrite vlhkou handričkou a vyleštite dosucha. NEPOUŽÍVAJTE drsné abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky ani chemikálie, pretože poškodia povrchy. Aby sa zabránilo poškodeniu multifunkčného hrnca, pri čistení nepoužívajte alkalické čistiace prostriedky. Používajte iba mäkkú handričku a šetrný čistiaci prostriedok. Nikdy neponárajte ohrievací podstavec ani napájací kábel a zástrčku do vody alebo akejkoľvek inej kvapaliny.

Nádoba na zber kondenzátu

Po každom použití vyprázdňte nazbieranú vodu z nádoby na zber kondenzátu. Umyte ju v teplej saponátovej vode.

Pokrievka a tesnenie

Pred každým použitím vždy skontrolujte tesnenie. Silikónové tesnenie na vnútornej strane pokrievky vášho multifunkčného hrnca sa môže časom znehodnotiť. V prípade potreby tesnenie odmontujte na účel čistenia. Ručne umyte teplou saponátovou vodou, dôkladne osušte a pred použitím vráťte tesnenie na pokrievku. Pri skladovaní ponechajte pokrievku otočenú hore dnom, pretože tým sa zároveň predĺži životnosť tesnenia. Tesnenie môže byť potrebné vymeniť každé 1 – 2 roky v závislosti od pravidelnosti používania. Kontaktujte zákaznícky servis Crock-pot® a objednajte si náhradné diely.

Ventil na uvoľňovanie pary

Pred začatím používania multifunkčného hrnca sa uistite, že ventil na uvoľňovanie pary ste zbavili nečistôt. Odstráňte ventil a šetrne ho vyčistite. Pred opätovným nasadením sa uistite, že je úplne suchý.

Difúzny uzáver pary

Pred začatím používania multifunkčného hrnca skontrolujte, či sa na difúznom uzávère pary nenachádzajú nečistoty. Difúzny uzáver pary je nalisovaný na pokrievku a zakrýva ventil na uvoľňovanie pary. Odstráňte difúzny uzáver pary tak, že ho uchopíte, zdvihnete a zložíte dolu z pokrievky. Šetrne ho vyčistite. Ventil na uvoľnenie pary možno rovnakým spôsobom odmontovať, opatrne vyčistiť a pred použitím znovu nasaadiť.

Krytka ventilu na uvoľnenie pary

Krytka ventilu na uvoľnenie pary sa nachádza na spodnej strane pokrievky. Pred začatím používania multifunkčného hrnca skontrolujte, či sa na nej nenachádzajú nečistoty. Na čistenie opatrne stiahnite krytku a vyčistite ju teplou saponátovou vodou. Po dokončení čistenia zatlačte krytku späť na svoje miesto.

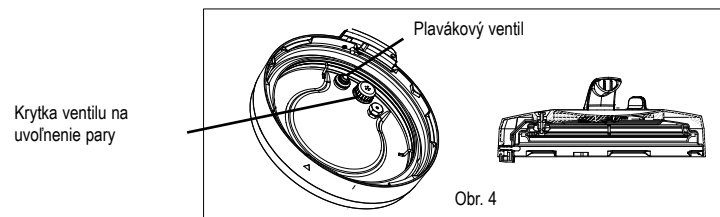
SPODNÁ STRANA POKRIEVKY

Plavákový ventil

Opatrne stlačte ventil nahor a nadol 2 až 3-krát a pred začatím používania multifunkčného hrnca skontrolujte, či sa na ňom nenachádzajú nečistoty.

Poistný kolík pokrievky

Opatrne stlačte kolík a pred začatím používania multifunkčného hrnca skontrolujte, či sa na ňom nenachádzajú nečistoty.



POZNÁMKA:

- Vo vnútri ohrievacieho podstavca pod odnímateľnou varnou nádobou sa môže usadzovať kondenzát. Ide o bežný jav. Nechajte spotrebič vychladnúť a potom ho osušte kuchynskou utierkou.
- Vždy sa uistite, že každá časť (hrniec, ventily, tesnenie atď.) je pred vložením späť do multifunkčného hrnca úplne suchá.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol používateľ opravovať. Akýkoľvek servis presahujúci úkony opísané v časti Čistenie, smie vykonávať iba autorizovaný servisný zástupca. Pozri záručné informácie dostupné online.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Predmet	Otázka	Riešenie
Napájanie	Môj multifunkčný hrniec sa nezapne	Skontrolujte, či zásuvka funguje správne
		Skontrolujte, či je multifunkčný hrniec zapojený do elektrickej zásuvky
		Kontaktujte zákaznícky servis na uvedenom telefónnom čísle.
Stupeň uvarenia jedla	Moje jedlo je nedovarené	Skontrolujte, či ste zvolili správne nastavenie varenia
		Skontrolujte, či je pokrievka správne nasadená a zaistená a či je ventil na uvoľnenie pary v (zatvorenej) polohe „Utesniť“ ㊦.
		Skontrolujte recept, aby ste sa uistili, že bol zvolený správny tlak, teplota a čas.
		Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu napájania
		Skontrolujte, či je vo varnej nádobe dostatok tekutiny na vytvorenie požadovanej pary a tlaku. Pri tlakovom varení musíte použiť minimálne 1 šálku (250 ml) tekutiny. Nikdy nenapĺňajte nad značku „MAX“.
	Moje jedlo bolo prevarené	Skontrolujte, či bola varná nádoba naplnená aspoň do polovice
		Skontrolujte, či bol zvolený správny tlak, teplota a čas.
Programovanie	Môžem nastaviť čas pre program Restovať/Dusiť?	Keďže restovanie je funkcia, ktorá si vo všeobecnosti vyžaduje vašu plnú pozornosť, nastavenie času nemusí byť potrebné. Ak je to však žiaduce, môžete čas nastaviť.
	Môžem zmeniť funkciu varenia, čas alebo teplotu, keď sa jedlo už varí?	Áno, ak chcete zmeniť funkciu varenia, stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×) a vyberte novú funkciu varenia. Zmeňte čas a teplotu podľa potreby pre dané jedlo. Stlačte znova tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ (▷×). Čas a teplotu môžete kedykoľvek zmeniť.
Varenie	Môžem varnú nádobu a pokrievku používať na sporáku alebo v rúre?	Varná nádoba a pokrievka nie sú vhodné do rúry. Nemôžete ich používať na sporáku ani v rúre.
	Zastavil/a som varenie a zmenil/a som nastavenie tlaku, teraz sa multifunkčný hrniec opäť predhrieva.	Ak sa varný cyklus zastaví a spustí sa nový, na multifunkčnom hrnci sa môže zobrazovať informácia „OHRIEVANIE“, kým sa nedosiahne nový tlak.
Para	Z multifunkčného hrnca uniká para	- Je normálne, že pred natlakovaním multifunkčného hrnca unikne cez plavákový ventil malé množstvo pary. - Ak spod okraja pokrievky uniká para, pokrievka nie je úplne zatvorená a dobre zaistená.
Pokrievka	Mám problém s odstránením pokrievky.	Hrnec má bezpečnostnú funkciu, ktorá zabráňuje odstráneniu pokrievky, keď je multifunkčný hrniec pod tlakom. Nezabudnite spotrebič odtlakovať otočením ventilu na uvoľnenie pary do (otvorenej) polohy „Uvoľniť“. Ďalšie pokyny nájdete v časti Uvoľnenie tlaku.
Funkcia Turbo	Funkcia Turbo som nepoužil/a správne. Ako zruším výber?	Aby ste zrušili výber a vrátili sa k pôvodnému času varenia, stlačte tlačidlo Turbo znova

CHYBOVÉ KÓDY

Chyba	Riešenie
Bliká a pípá informácia „POKRIEVKA“	Skontrolujte, či je pokrievka úplne zatvorená a v polohe ZAISTENÉ  . pričom  zarovnajete s  .
Zobrazuje sa „E1“	Multifunkčný hrniec zastaví cyklus varenia. Odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a kontaktujte servisné stredisko.
Zobrazuje sa „E2“	Multifunkčný hrniec zastaví cyklus varenia. Odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a kontaktujte servisné stredisko.
Zobrazuje sa „E3“	Multifunkčný hrniec zastaví cyklus varenia. Odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť. Po ochladnutí multifunkčného hrnca skontrolujte všetky časti pokrievky. Otočte pokrievku do polohy ZAISTENÉ  . Skontrolujte, či je otočný ovládač uvoľňovania pary v (zatvorenej) polohe „Utesniť“  . Ak sa tento chybový kód znovu objaví, odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a kontaktujte servisné stredisko.
Zobrazuje sa „E5“	Multifunkčný hrniec zastaví cyklus varenia. Odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť. Po vychladnutí multifunkčného hrnca odstráňte pokrievku a skontrolujte varnú nádobu. Nepoužívajte pokrievku spolu s funkciami RESTOVAŤ/DUSIŤ a POMALÝ VRIEŤ. Pri používaní funkcie POMALÉ VARENIE, VÁKUOVAŤ a UDRŽIAVAŤ TEPLÉ pred spustením varného cyklu skontrolujte, či je otočný ovládač uvoľňovania pary v (otvorenej) polohe „Uvoľniť“.
Zobrazuje sa „E6“	Multifunkčný hrniec zastaví cyklus varenia. Odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Po ochladnutí odstráňte pokrievku a skontrolujte varnú nádobu. Podľa potreby dolejte tekutinu. Dbajte na to, aby sa v odnímateľnej varnej nádobe používalo minimálne 250 ml tekutiny. Ak sa používa funkcia tlakového varenia, uistite sa, že je otočný ovládač uvoľňovania pary v (zatvorenej) polohe „Utesniť“  .
Zobrazuje sa „E7“	Multifunkčný hrniec zastaví cyklus varenia. Odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a kontaktujte servisné stredisko.
Zobrazuje sa „EU“	Multifunkčný hrniec zastaví cyklus varenia. Odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a kontaktujte servisné stredisko.

TIPY A RADY

Tipy a rady, aby ste čo najlepšie využili váš multifunkčný hrniec Crock-pot® Turbo: Navštívte webovú stránku Crock-pot® na adrese www.crockpot.co.uk, kde nájdete ďalšie recepty, rady, tipy a mnoho ďalšieho.

S multifunkčným hrncom Crock-pot® Turbo môžete pripraviť širokú škálu chutných jedál, občerstvenia a dezertov. Rôzne potraviny si vyžadujú rôzny čas na dokonalé uvarenie, takže niekedy môže byť potrebné niekoľko pokusov a omylov, aby ste zvládli nastaviť správny čas varenia.

- Pri používaní vášho multifunkčného hrnca sa, prosím, riadte návodom na obsluhu multifunkčného hrnca Crock-pot® Turbo.
- Nikdy nenapĺňajte varnú nádobu nad značku MAX.
- Nenechávajte multifunkčný hrniec zapojený do elektrickej siete, ak ho nepoužívate.
- Dbajte na to, aby bol multifunkčný hrniec počas používania mimo dosahu skriniek a stien.
- Varná nádoba je navrhnutá na používanie iba s týmto multifunkčným hrncom. Nepoužívajte ju na varnej doske, v mikrovlnnej rúre ani v rúre.
- Dodaný naparovací rošt je určený na použitie s týmto multifunkčným hrncom. Nemal by poškodiť povrch varnej nádoby.
- Pri odstraňovaní pokrievky použite chňapku na uchopenie rukoväti na pokrievke a zdvihnite ju smerom od seba, aby mohla uniknúť para.
- Po vybratí z ohrievacieho podstavca vždy umiestnite pod varnú nádobu podložku alebo chňapku.
- Nenechávajte naparovací rošt ponorený vo vode dlhší čas.

TIPY A RADY PRE POMALÉ VARENIE

Ak pripravujete pokrm pomalým varením, môžete najprv použiť funkciu RESTOVAŤ/DUSIŤ, ktorá vám umožní opieť mäso a zeleninu na začiatku varenia alebo na konci varenia zahustiť omáčky a pripraviť šťavu. Orestovanie mäsa pred pomalým varením a pomalým varením nielenže dodáva jedlu skvelú farbu, ale tiež zatahne šťavu a chute a udrží mäso jemné.

- Na zahustenie zapekanej zmesi na konci varenia použite funkciu RESTOVAŤ/DUSIŤ a vmiešajte malé množstvo kukuričného škrobu s vodou. Nechajte mierne povariť a miešajte, kým zmes nezhustne.
- Pri používaní funkcie POMALÉ VARENIE skontrolujte, či je otočný ovládač uvoľnenia pary v (otvorenej) polohe „Uvoľniť“.
- Pri používaní funkcie POMALÉ VARENIE multifunkčný hrniec nedokáže rýchlo obnoviť stratené teplo, preto pokrievku nadvihujte iba v prípade potreby alebo ak je to uvedené v recepte. Je vhodné, aby ste výsledky pomalého varenia sledovali počas celého varného cyklu tak, že rýchlo nadvihnete pokrievku a skontrolujete jedlo a potom pokrievku rýchlo vrátite späť. Čas varenia môžu ovplyvniť rôzne druhy a hrúbka mäsa a zeleniny.
- Nie je vôbec neobvyklé, že mäso sa uvarí rýchlejšie ako koreňová zelenina. Z tohto dôvodu odporúčame nakrájať všetku zeleninu na podobnú malú veľkosť. Mäso možno nakrájať na väčšie kusy, pretože ak je nakrájané na príliš malé kúsky, po uvarení a zmäknutí sa rozpadne.
- Pomalé varenie znižuje mieru odparovania, v dôsledku čoho sa zachováva chuť a šťava. Pamätajte na to pri vytváraní vlastných receptov, pretože možno nebudete potrebovať toľko tekutiny, ako by ste potrebovali pri použití iných spôsobov varenia.

Teplota	Návrhy teploty	Nápady na recepty
Vysoká	Toto nastavenie použite pre recepty, ktoré vyžadujú kratší čas varenia, spravidla 4 – 6 hodín.	Nastavenie je ideálne na omáčky, chilli, zemiakové jedlá, syrové jedlá, kuracie krídla a mäsové guľky v omáčke
Nízka	Toto nastavenie použite pre recepty, ktoré vyžadujú dlhší čas varenia. Toto nastavenie sa používa pre recepty, ktoré zvyčajne vyžadujú varenie dlhšie ako 8 hodín. Nastavenie je ideálne na menej jemné kusy mäsa.	Nastavenie je ideálne na menej jemné kusy mäsa, dusené mäso, sušené fazule, polievky a dusené jedlá

TIPY A RADY PRE VÁKUOVÉ VARENIE

- Vákuové varenie vyžaduje, aby boli všetky potraviny najprv úplne vákuovo uzavreté. Na tento účel môžete použiť vrecká FoodSaver® a vákuové zväračky.
- Naplňte varnú nádobu približne do polovice pri väčších, ťažších potravinách a do 2/3 pri ľahších potravinách. Pred varením sa uistite, že všetky potraviny sú úplne ponorené.
- Naplňte varnú nádobu teplou vodou, aby sa skrátil čas potrebný na ohriatie na požadovanú teplotu.
- Počas vákuového varenia nie je potrebné, aby bola pokrievka zaistená na mieste. Stačí, ak ju položíte na hornú časť nádoby, do ktorej ste vložili potraviny, a parný ventil zostane otvorený.
- Ak potraviny nebudete konzumovať okamžite, ponorte vrecko do ľadovej vody, aby sa teplota rýchlo znížila. Uložte do chladničky až do doby použitia. Pripravené jedlo zohrievajte, kým vnútorná teplota nepresiahne 165 °F (75 °C).
- Po dokončení varenia s využitím funkcie Vákuovať môžete chcieť mäso opieť, aby sa zvýraznila chuť a pridala farba.

PRÍRUČKA NA VÁKUOVÉ VARENIE

Potraviný	Odporúčaná hrúbka	Teplota varenia	Čas varenia
Hovädzie mäso			
Filety, sviečková, vysoká roštenka, bifteková kosť, kotlety	2 – 5 cm	49°C alebo vyššia	1 – 1,5 hodiny
Horná časť stehna, kýta, spodná časť stehna	8 – 12 cm	56°C alebo vyššia	24 hodín
Hovädzí steak, hovädzí chvost	2 – 5 cm	56°C alebo vyššia	8 – 10 hodín
Jahňacie mäso			
Stehno, filety, kotlety, rebrá	4 – 6 cm	49°C alebo vyššia	1 – 2 hodiny
Plece, stehno, kolená	8 – 10 cm	56°C alebo vyššia	8 – 10 hodín
Bravčové mäso			
Kotlety, karé	2 – 4 cm	56°C alebo vyššia	4 hodiny
Brucho, rebrá			
Hydina			
Kuracie prsia	3 – 5 cm	62°C	1 – 2 hodiny
Kuracie stehná	3 – 5 cm	65°C	1 – 2 hodiny
Kuracie stehná (s kosťou)	3 – 6 cm	82°C	1,5 – 3 hodiny
Kačacie prsia	3 – 5 cm	64°C	2 – 4 hodiny
Ryby			
Filety	2 – 4 cm	50°C alebo vyššia	1 hodina
Celá ryba	4 – 6 cm	60°C	1 – 1,5 hodiny
Mäkkýše			
Krevety	1 – 3 cm	60°C	1 hodina
Homár	4 – 6 cm	60°C	1 hodina
Mušle	2 – 4 cm	60°C	1 hodina
Zelenina			
Jemná zelenina	1 – 5 cm	83°C alebo vyššia	1 hodina
Koreňová zelenina	1 – 5 cm	83°C alebo vyššia	1 – 1,5 hodiny

POPREDAJNÁ PODPORA A NÁHRADNÉ DIELY

Ak spotrebič nefunguje, ale je v záruke, vráťte ho tam, kde ste ho kúpili, a požiadajte o výmenu. Majte na pamäti, že sa bude vyžadovať platný doklad o zakúpení. Dodatočnú podporu získate kontaktovaním nášho oddelenia služieb zákazníkom na čísle: Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055. V prípade všetkých ostatných krajín volajte na číslo +44 800 028 7154. Môžu sa uplatňovať sadzby za medzinárodné hovory. Prípadne napíšte na e-mailovú adresu: CrockpotEurope@newellco.com.

MAGYAR FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FIGYELMEZTETÉS: A FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEKHEZ VEZETHET, BELEÉRTVE A FORRÓ TARTALMAK OKOZTA ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET ILLETVE ANYAGI KÁROKAT.

Elektromos készülékek használatakor a személyi sérülés, tűz és áramütés kockázatának csökkentése érdekében mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat és óvintézkedéseket, többek között az alábbiakat:

1. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST. Őrizze meg ezt a használati útmutatót KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL.
2. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak hálózati vezetékeit, kábelét tartsa gyermekektől elzárva. A tisztítást és a felhasználó által végezhető karbantartást gyermekek nem végezhetik.
3. **FIGYELMEZTETÉS:** Az áramütés és a készülék károsodásának elkerülése érdekében ne főzzön közvetlenül a fűtőalapon. Kizárólag a mellékelt, kivethető főzőedényt használja.
4. **FIGYELMEZTETÉS** – Sérülések kockázata: A készülék nem megfelelő használata személyi sérülést, áramütést vagy a készülék károsodását okozhatja. A készüléket mindig az utasításoknak megfelelően használja. Ne használjon nem a gyártótól származó tartozékokat, kiegészítőket vagy cserealkatrészeket.
5. Ne csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, és ne kapcsolja be, amíg a főzőedény nincs a készülékben.
6. Ne működtesse a készüléket, ha a főzőedényben nincs étel vagy folyadék.
7. Használaton kívül, alkatrészek felhelyezése vagy eltávolítása előtt, illetve tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az alkatrészek felhelyezése vagy eltávolítása, valamint a tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni. A készülék leválasztásához állítsa az összes kezelőszervet OFF (KI) állásba, majd húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból. A készüléket soha ne a hálózati vezetéknel fogva húzza ki.
8. A multifunkciós főzőt stabil felületre kell helyezni úgy, hogy a fogantyúk elhelyezkedése megakadályozza a folyadék kifolyását.
9. **FIGYELMEZTETÉS:** Főzés után fokozott óvatossággal emelje fel és távolítsa el a fedelet. A fedelet mindig Öntől elfelé billentse, mivel a gőz rendkívül forró, és súlyos égési sérülést okozhat. Soha ne hajoljon a főzőedény fölé. Az égési sérülések kockázatának csökkentése érdekében javasolt hőálló sütőkesztyű használata a fedél eltávolításakor.
10. A készülék használat közben hőt termel, és forró tartalmat tartalmaz. Ne érintse meg a forró felületeket. Kizárólag a fogantyúkhöz vagy kezelőgombokhoz érjen hozzá.
11. A fűtőalap a használatot követően is még forró lehet. A főzés befejezése után ne érintse meg a fűtőalapot. Hagyja teljesen lehűlni, mielőtt hozzáérne.
12. **VIGYÁZAT** – Forró felület: A fűtőelem és a környező felületek használat közben felmelegednek, és a készülék kikapcsolása után is hosszabb ideig forrók maradhatnak. Kerülje a forró felületekkel való érintkezést. Tisztítás vagy tárolás előtt hagyjon elegendő időt a készülék teljes lehűlésére. A fűtőalap és a készülék használat közben felmelegszik, és még a főzés után is tartalmazhat hőt. Miután kivette a főzőedényt, ne érintse meg a fűtőalapot. Hagyja teljesen lehűlni, mielőtt hozzáérne.
13. Forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatasakor rendkívüli óvatossággal kell eljárni. Ne a fedélnél fogva emelje vagy mozgassa a készüléket.
14. Működés közben ne mozgassa és ne takarja le a készüléket.

ELHELYEZÉSRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

15. **FIGYELMEZTETÉS:** A kifröccsenő tartalmak súlyos égési sérüléseket okozhatnak. A készüléket és a hálózati vezetéket tartsa gyermekektől távol. Soha ne hagyja, hogy a hálózati vezeték bármely része bárholon lelőgjön, és ne használjon a munkafelület alatt elhelyezett hálózati csatlakozót. Lásd a HÁLÓZATI VEZETÉKRE VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK című részt. Főzés után a készülék felnyitásakor tartsa távol a gyermekeket, mivel a kifröccsenő forró tartalmak súlyos égési sérüléseket okozhatnak.
16. Az áramütés elkerülése érdekében ne helyezze, érintse vagy merítse a hálózati vezetéket, a csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a hálózati csatlakozóra. Ne használja a készüléket sérült hálózati vezetékkel vagy csatlakozódugóval, illetve akkor, ha a készülék meghibásodott vagy bármilyen módon megsérült. Ne próbálja meg a sérült hálózati vezetéket javítani, cserélni vagy bármi módon módosítani. Vizsgálat, javítás vagy bármilyen beállítás céljából juttassa vissza a készüléket a gyártóhoz (lásd a garanciális feltételeket).
17. Ne helyezze nedves felületre vagy annak közelébe, illetve hőforrás – például forró gáz- vagy elektromos fűzőlap, illetve felfűtött sütő – közelébe.
18. Ha a hálózati vezeték megsérül, azt kizárólag a gyártó, hivatalos szervize vagy a gyártó hasonló képesítéssel rendelkező szakembere cserélheti ki a veszélyek elkerülése érdekében.
19. Eltávolítható hálózati vezetékekkel rendelkező modellek esetén, a hálózati vezetéket először mindig teljesen csatlakoztassa a készülékhez, majd azt követően csatlakoztassa a hálózati aljzathoz.
20. Ne hagyja, hogy a vezeték bármely része lelőgjön az asztal vagy a munkafelületről, illetve hogy a forró felülethez érjen.
21. Ne használja programkapcsolóval, időkapcsolóval, vezeték nélküli csatlakozóadapterrel vagy más olyan eszközzel,

MAGYAR FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FIGYELMEZTETÉS: A FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEKHEZ VEZETHET, BELEÉRTVE A FORRÓ TARTALMAK OKOZTA ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET ILLETVE ANYAGI KÁROKAT.

Elektromos készülékek használatakor a személyi sérülés, tűz és áramütés kockázatának csökkentése érdekében mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat és óvintézkedéseket, többek között az alábbiakat:

1. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST. Őrizze meg ezt a használati útmutatót KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL.
2. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak hálózati vezetékeit, kábelét tartsa gyermekektől elzárva. A tisztítást és a felhasználó által végezhető karbantartást gyermekek nem végezhetik.
3. **FIGYELMEZTETÉS:** Az áramütés és a készülék károsodásának elkerülése érdekében ne főzzön közvetlenül a fűtőalapon. Kizárólag a mellékelt, kivehető főzőedényt használja.
4. **FIGYELMEZTETÉS** – Sérülések kockázata: A készülék nem megfelelő használata személyi sérülést, áramütést vagy a készülék károsodását okozhatja. A készüléket mindig az utasításoknak megfelelően használja. Ne használjon nem a gyártótól származó tartozékokat, kiegészítőket vagy cserealkatrészeket.
5. Ne csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, és ne kapcsolja be, amíg a főzőedény nincs a készülékben.
6. Ne működtesse a készüléket, ha a főzőedényben nincs étel vagy folyadék.
7. Használaton kívül, alkatrészek felhelyezése vagy eltávolítása előtt, illetve tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az alkatrészek felhelyezése vagy eltávolítása, valamint a tisztítás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni. A készülék leválasztásához állítsa az összes kezelőszervet OFF (KI) állásba, majd húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból. A készüléket soha ne a hálózati vezetéknel fogva húzza ki.
8. A multifunkciós főzőt stabil felületre kell helyezni úgy, hogy a fogantyúk elhelyezkedése megakadályozza a folyadék kifolyását.
9. **FIGYELMEZTETÉS:** Főzés után fokozott óvatossággal emelje fel és távolítsa el a fedelet. A fedelet mindig Öntől elfelé billentse, mivel a gőz rendkívül forró, és súlyos égési sérülést okozhat. Soha ne hajoljon a főzőedény fölé. Az égési sérülések kockázatának csökkentése érdekében javasolt hőálló sütőkesztyű használata a fedél eltávolításakor.
10. A készülék használat közben hőt termel, és forró tartalmat tartalmaz. Ne érintse meg a forró felületeket. Kizárólag a fogantyúkhöz vagy kezelőgombokhoz érjen hozzá.
11. A fűtőalap a használatot követően is még forró lehet. A főzés befejezése után ne érintse meg a fűtőalapot. Hagyja teljesen lehűlni, mielőtt hozzáérne.
12. **VIGYÁZAT** – Forró felület: A fűtőelem és a környező felületek használat közben felmelegednek, és a készülék kikapcsolása után is hosszabb ideig forrók maradhatnak. Kerülje a forró felületekkel való érintkezést. Tisztítás vagy tárolás előtt hagyjon elegendő időt a készülék teljes lehűlésére. A fűtőalap és a készülék használat közben felmelegszik, és még a főzés után is tartalmazhat hőt. Miután kivette a főzőedényt, ne érintse meg a fűtőalapot. Hagyja teljesen lehűlni, mielőtt hozzáérne.
13. Forró folyadékot tartalmazó készülék mozgathatásakor rendkívüli óvatossággal kell eljárni. Ne a fedélnél fogva emelje vagy mozgassa a készüléket.
14. Működés közben ne mozgassa és ne takarja le a készüléket.

ELHELYEZÉSRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

15. **FIGYELMEZTETÉS:** A kifröccsenő tartalmak súlyos égési sérüléseket okozhatnak. A készüléket és a hálózati vezetéket tartsa gyermekektől távol. Soha ne hagyja, hogy a hálózati vezeték bármely része bárholonnan lelőgjön, és ne használjon a munkafelület alatt elhelyezett hálózati csatlakozót. Lásd a HÁLÓZATI VEZETÉKRE VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK című részt. Főzés után a készülék felnyitásakor tartsa távol a gyermekeket, mivel a kifröccsenő forró tartalmak súlyos égési sérüléseket okozhatnak.
16. Az áramütés elkerülése érdekében ne helyezze, érintse meg a hálózati vezetéket, a csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a hálózati csatlakozóra. Ne használja a készüléket sérült hálózati vezetékkel vagy csatlakozódugóval, illetve akkor, ha a készülék meghibásodott vagy bármilyen módon megsérült. Ne próbálja meg a sérült hálózati vezetéket javítani, cserélni vagy bármi módon módosítani. Vizsgálat, javítás vagy bármilyen beállítás céljából juttassa vissza a készüléket a gyártóhoz (lásd a garanciális feltételeket).
17. Ne helyezze nedves felületre vagy annak közelébe, illetve hőforrás – például forró gáz- vagy elektromos fűzőlap, illetve felfűtött sütő – közelébe.
18. Ha a hálózati vezeték megsérül, azt kizárólag a gyártó, hivatalos szervize vagy a gyártó hasonló képesítéssel rendelkező szakembere cserélheti ki a veszélyek elkerülése érdekében.
19. Eltávolítható hálózati vezetékekkel rendelkező modellek esetén, a hálózati vezetéket először mindig teljesen csatlakoztassa a készülékhez, majd azt követően csatlakoztassa a hálózati aljzathoz.
20. Ne hagyja, hogy a vezeték bármely része lelőgjön az asztal vagy a munkafelületről, illetve hogy a forró felülethez érjen.
21. Ne használja programkapcsolóval, időkapcsolóval, vezeték nélküli csatlakozóadapterrel vagy más olyan eszközzel,

22. amely lehetővé teszi a készülék távvezérlését.
22. A készüléket kizárólag rendeltetésszerű célokra használja. A nem megfelelő használat sérüléseket okozhat. A készülék nem alkalmas olajban vagy bő zsírban történő sütésre.
23. Kizárólag háztartási használatra, munkalapon történő alkalmazásra készült. A készülék minden oldalának legalább 15,2 cm (6 hüvelyk) távolságra kell lennie a faltól vagy bármilyen tárgytól. A készüléket mindig száraz, stabil és vízszintes felületre helyezze.
24. Ne használja kültéren vagy kereskedelmi célokra.
25. A nem a gyártótól származó tartozékok készülékkel való használata sérülést okozhat.
26. A főzőedényt ne használja élelmiszerek tárolására, és ne helyezze fagyasztóba.
27. A javításokat kizárólag hivatalos szerviz végezheti.
28. A készüléket nem szabad általános háztartási hulladékként leselejtezni. A készüléket az élettartamának végén egy megfelelő elektromos és elektronikai hulladékgyűjtő helyen kell leadni. A régi készülékek szelektív gyűjtésével és újrahasznosításával Ön jelentősen hozzájárul természeti erőforrásaink megőrzéséhez, valamint a környezetkímélő és egészségre ártalmatlan hulladékkezeléshez.
29. Figyelmeztetés: Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a csatlakozóra.
30. Ne szűrje meg a nyomás alatt főzött, bõrrel rendelkező húsokat (például marhanyelv), amelyek bőre a nyomás hatására megduzzadhat, amíg a bõr duzzadt, mert leforrázhatja magát.
31. Tészataszerű ételek főzésekor a fedél felnyitása előtt óvatosan rázza meg a készüléket, hogy elkerülje a tartalom kifröccsenését.
32. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek nincsenek-e eltömődve. Tekintse meg a Használati útmutatót.
33. Kizárólag az adott modellhez előírt eredeti gyári cserealkatrészeket használja. Különösen ügyeljen arra, hogy egymással kompatibilis, azonos gyártótól származó készülék tartozékokat és fedelet használjon.
34. A terméken található kiegészítő nyomásleeresztő szerkezet (egyszer használatos nyomásleeresztés) nem tekinthető biztonsági berendezésnek.

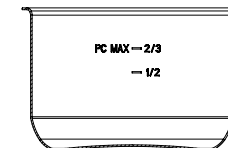


FIGYELMEZTETÉS: FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK NYOMÁS ALATTI FŐZÉSHEZ

A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSRE VONATKOZÓ ÖSSZES FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉST. Őrizze meg ezt a használati útmutatót későbbi hivatkozás céljából.

FIGYELMEZTETÉS: A FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SZEMÉLYI SÉRÜLÉST, BELEÉRTVE A FORRÓ TARTALOM ÁLTAL OKOZOTT ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET, VAGY ANYAGI KÁRT OKOZHAT.

35. Ne használja a nyomás alatti főzési funkciót olajban történő sütéshez.
36. **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék a nyomás alatti főzési funkció használata során nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat sérüléseket okozhat. Nyomás alatti főzés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően le van-e zárva.
37. **FIGYELMEZTETÉS:** Ne töltse meg a készüléket a megjelölt max. töltési jelzési szint 2/3-a fölé. Olyan élelmiszerek főzésekor, amelyek főzés közben megduzzadnak, például rizs vagy szárított zöldségek, ne töltse a készüléket a megjelölt max. megengedett töltöttségi szint 1/2-e fölé. A túltöltés a Gőzkieresztő szelep eltömődéséhez és túlzott belső nyomás kialakulásához vezethet. Mindig kövesse a főzési utasításokat és a receptekben szereplő előírásokat.



38. A főzés során megduzzadó élelmiszerek (pl. rizs) szintje soha nem haladhatja meg az 1/2 jelölést.
- MEGJEGYZÉS:** A készülék nem képes nyomás alatt főzni folyadék nélkül. Ügyeljen arra, hogy a kivehető főzőedényben legalább 250 ml folyadék legyen.
39. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a Lebegőszelep és a Gőzkieresztő szelep nincs-e eltömődve. Szükség esetén tisztítsa meg őket.
40. **FIGYELMEZTETÉS:** A túlzott nyomásból eredő sérülések kockázatának csökkentése érdekében a fedél-tömítő gyűrűt kizárólag a gyártó ajánlásának megfelelő típusra cserélje. Tekintse meg a Karbantartás és tisztítás című útmutatót.
41. **FIGYELMEZTETÉS:** A készüléket úgy helyezze el, hogy a gőzkieresztő szelep a testétől elfelé nézzen.

Soha ne helyezze testének semmilyen részét – beleértve az arcát, a kezét és a karját – a gőzkieresztő szelep fölé. A kiáramló gőz súlyos égési sérüléseket okozhat.

42. Ne takarja le, és ne akadályozza a gőzkieresztő szelepet és/vagy a lebegőszelepet ruhával vagy más tárggyal.
43. **FIGYELMEZTETÉS:** Nyomás alatti főzés befejezése után ne nyissa ki a készüléket, amíg az le nem hűlt, a belső nyomás teljesen meg nem szűnt, és a lebegőszelep teljesen vissza nem süllyedt. Ha a fedél nehezen távolítható el, az azt jelzi, hogy a készülék még nyomás alatt áll – NE ERŐLTESSE A FEDÉL FELNYITÁSÁT. A készülékben maradt nyomás veszélyes lehet. Tekintse meg a NYOMÁS LEERESZTÉSE A FŐZÉS BEFEJEZÉSE UTÁN című fejezetet. A készülék felnyitása nyomás alatt a forró tartalom hirtelen kiáramlását eredményezheti, ami égési sérüléseket, személyi sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat.
44. Időzítővel rendelkező modellek esetén: ha az időzítő nem számol vissza pontosan azt követően, hogy a készülék elérte a megfelelő nyomást, húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, várja meg, amíg lehűl, és/vagy engedje le a gőzt, mielőtt felnyitná a fedelet. Ellenkező esetben a készülék károsodhat.
45. Vegye figyelembe, hogy bizonyos élelmiszerek, például az almaszós, a vörös áfonya, a hántolt árpa, a zabkása vagy más gabonafélék, a szárazborsó, a tésztafélék, a makaróni, a rebarbara vagy a spagetti habosodhatnak, felbugyoghatnak és fröcskölhetnek, továbbá eltömíthetik a nyomásleeresztő szerkezetet (gőzkieresztő szelepet). A problémák elkerülése érdekében az ilyen élelmiszereket tartalmazó receptek utasításait gondosan be kell tartani.
46. Nem a gyártótól származó vagy a nem gyártó által javasolt alkatrészek, tartozékok vagy kiegészítők használata személyi sérülések, tűz és/vagy anyagi károk kockázatával járhat.

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

TÁJÉKOZTATÁSOK

1. Egyes munkalapok és asztalfelületek nem alkalmasak bizonyos készülékek által hosszabb időn keresztül kibocsátott hő elviselésére. Ne helyezze a felmelegedett készüléket felületkezelt faasztalra. A felület esetleges károsodásának megelőzése érdekében javasoljuk, hogy helyezzen hőálló alátétet vagy edénytartó rácsot a készülék alá.
2. A készülék első használata során enyhe füst és/vagy szag észlelhető. Ez számos fűtési funkcióval rendelkező készülék esetében normális jelenség, és néhány használat után megszűnik.
3. Körültekintően járjon el, amikor a főzőedényt kerámia- vagy sima üvegfelületű főzőlapra, munkalapra, asztalra vagy más felületre helyezi. Megfelelő óvatosság hiányában a főzőedény bizonyos felületeket megkarcolhat. Mielőtt a főzőedényt asztalra, munkalapra vagy más felületre helyezné, mindig tegyen alá hőálló védőalátétet.
4. A nyomás kialakulása közben a fedél pereménél gőz távozik.

A HÁLÓZATI VEZETÉKRE VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK

1. A készülékhez rövidebb hálózati vezeték tartozik annak érdekében, hogy csökkenjen annak kockázata, hogy egy személy vagy háziállat belegabalyodjon, vagy megbotojjon benne.

A HÁLÓZATI VEZETÉK HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK:

A rövid hálózati vezeték csökkenti annak kockázatát, hogy gyermekek elkapják, valaki belegabalyodjon, vagy megbotojjon benne.

CROCK-POT® TURBO MULTIFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY RÉSZEI

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| A Hálózati vezeték | N Hálózati csatlakozó aljzat |
| B Kezelőpanel | A FEDÉL ALSÓ OLDALA |
| C Fűtőalap | O Tömítőgyűrű-rögzítő gyűrű |
| D Fedélzáró csap | P Gőzkieresztő szelep fedele |
| E Fedélfogantyú | Q Lebegőszelep |
| F Fedél | R Fedéltömítő gyűrű |
| G Gőzelosztó sapka | S Műanyag kanál |
| H Főzőedény | T Párolórács |
| I Gőzkieresztő forgókapcsoló | |
| J Lebegőszelep | |
| K Kijelző | U Időbeállító gombok |
| L Gőzkieresztő szelep | |
| M Kondenzvízgyűjtő | |

ISMERJE MEG A CROCK-POT® TURBO MULTIFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNYT

1. **A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSRE VONATKOZÓ ÖSSZES FONTOS BIZTONSÁGI ÖVINTÉZKEDÉST.** Őrizze meg ezt a használati útmutatót későbbi hivatkozás céljából.

FIGYELMEZTETÉS: A FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEKET, BELEÉRTVE A FORRÓ TARTALOM ÁLTAL OKOZOTT ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET, VAGY ANYAGI KÁROKAT OKOZHAT.

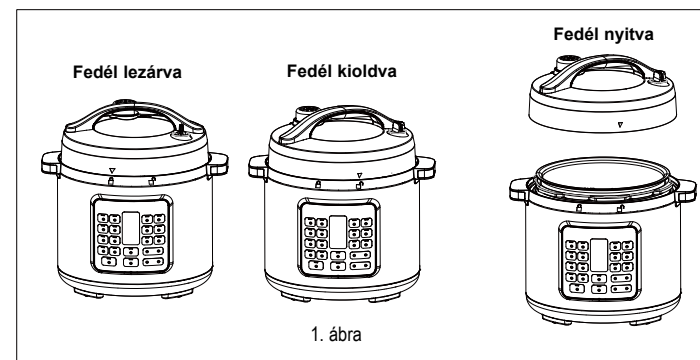
2. A nyomás alatti főzés ideális megoldás gyorsan elkészíthető, ízletes ételek készítéséhez. A nyomás alatti főzés az étel folyadékokban (vízben, alaplében, borban stb.), lezárt főzőedényben történő főzését jelenti. A lezárt készülék megtartja a gőzt, és nyomást hoz létre, amely a főzőedényben lévő folyadék hőmérsékletét a forráspont fölé emeli. A folyadék és a gőz általi magasabb hőmérséklet jelentősen lerövidíti a főzési időt.
3. **A MAGAS (HIGH) nyomásfokozat** 65 kPa (9,4 PSI). Széles körű ételek elkészítésére alkalmas.
4. **Az ALACSONY (LOW) nyomásfokozat** 40 kPa (5,8 PSI). Különösen ajánlott kényesebb alapanyagokhoz, például csirkemellfiléhez, halhoz és egyes zöldségekhez.
5. **A TURBO nyomásfokozat** 110 kPa (15,9 PSI). Számos különböző étel elkészítésére alkalmas, például nagyobb, keményebb húsdarabokhoz, levesekhez, chilis ételekhez és egész csirkéhez. A legjobb eredmény érdekében kényesebb élelmiszereket, például fehér rizst, ne készítsen TURBO fokozaton.
6. **MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmód:** A főzési idő lejártá után a készülék automatikusan MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódra vált, hogy megakadályozza az étel túlfőzését, és tálalásig melegen tartsa azt. Ez ideális megoldás elfoglalt családok, rohanó életmódot folytatók vagy rugalmas étkezési időbeosztást igénylők számára. Ez az üzemmód nem biztosít elegendő hőt a főzéshez, kizárólag a már elkészült ételek melegen tartására szolgál.
7. **Nyomás alatti főzéshez ideális ételek:** Levesek, alaplevek, egytálételek, szósok (például tésztaszósok), húskok, rizs, keményebb zöldségek (például cékla és burgonya), valamint desszertek (például puding).
8. **Kapacitás:** A főzőedényt soha ne töltsse a MAX jelzés fölé. A főzés során megduzzadó élelmiszerek szintje soha nem haladhatja meg az 1/2 jelölést. A készülék nem képes nyomás alatt főzni folyadék nélkül. Ügyeljen arra, hogy a kivehető Főzőedényben mindig legalább 250 ml folyadék legyen.
9. A nyomás nem épül fel, ha a gőzkieresztő forgókapcsoló nincs ZÁRVA (SEAL) ☞ pozícióba helyezve.
10. A túltöltés a gőzkieresztő szelep eltömődéséhez és túlzott belső nyomás kialakulásához vezethet.
11. A fedéltömítő gyűrű és a szelepek tisztítás céljából eltávolíthatók.
12. Ha a készülék már nyomás alatt áll, a fedelet nem szabad felnyitni. A biztonsági érzékelők gondoskodnak arról, hogy a nyomás a beállított tartományon belül maradjon.
13. A Gőzkieresztő forgókapcsoló kialakítása lehetővé teszi, hogy a kéz biztonságos távolságban maradjon a Gőzkieresztő szeleptől. Tekintse meg a NYOMÁS LEERESZTÉSE A FŐZÉS BEFEJEZÉSE UTÁN című fejezet utasításait.

14. A Nyomás alatti főzés funkciók működéséhez folyadék szükséges. Ha a főzőedényben nincs elegendő folyadék, a kijelzőn hibaüzenet jelenik meg. Tekintse meg a HIBAKÓDOK (ERROR CODES) táblázatot.
 15. A főzés befejezése után a fedelet csak akkor szabad felnyitni, ha a belső nyomás teljesen megszűnt, és a lebegőszelep teljesen visszahúzódt. NE ERŐLTESSE A FEDÉL FELNYITÁSÁT. A nyomás leeresztése történhet a természetes nyomásleeresztési módszerrel vagy a gyors nyomásleeresztési módszerrel a leírtak szerint.
 16. A gőzelosztó sapka arra szolgál, hogy elősegítse a gőz egyenletes eloszlását a nyomás leeresztésekor a készülékből. A készülék nyomás alatti funkcióinak használata előtt a sapkát a fedélre kell nyomni úgy, hogy lefedje a gőzkieresztő szelepet. Javasoljuk, hogy a TURBO NYOMÁS (TURBO PRESSURE) funkció használatakor mindig alkalmazza a sapkát.
 17. Az IDŐBEÁLLÍTÓ (TIME) gombok (+ és -) a főzési idő beállítására szolgálnak. A beállított érték lassú módosításához nyomja meg röviden a + vagy - gombot, majd engedje fel. A gyors módosításhoz tartsa lenyomva a + vagy - gombot. Ha túllépte a kívánt időt, egyszerűen nyomja meg az ellenkező irányú gombot a kívánt értékhez való visszatéréshez.
- MEGJEGYZÉS:** Az időzítő a sterilizálás program kivételével minden programhoz beállítható, és főzés közben bármikor módosítható a START/STOP (▷×) gomb megnyomásával, majd egy új funkció kiválasztásával.
18. A HŐMÉRSÉKLET/NYOMÁS (TEMP/PRESSURE) gombok (+ és -) segítségével kiválaszthatja a kívánt főzési nyomást (Magas (Hi) vagy Alacsony (Lo)). Minden előre beállított főzési program automatikusan kiválasztja az adott programhoz optimális nyomást, ami a gombok segítségével manuálisan is módosítható. A rendelkezésre álló beállításokat tekintse meg a Főzési útmutatóban (Cooking Guide).
 19. A TURBO NYOMÁS (TURBO PRESSURE) gomb a főzési idő akár 85%-os csökkentésére szolgál*. A TURBO NYOMÁS (TURBO PRESSURE) funkció nem használható a hagyományos, nyomás nélküli főzési funkciókkal együtt. (*A Magas nyomás (High Pressure) beállítással történő főzéshez viszonyítva.)
 20. A HŐMÉRSÉKLET/NYOMÁS (TEMP/PRESSURE) gombok (+ és -) segítségével kiválaszthatja a kívánt hőmérsékletet. A beállított érték lassú módosításához nyomja meg röviden a + vagy - gombot, majd engedje fel. A gyors módosításhoz tartsa lenyomva a +/- gombot. A rendelkezésre álló beállításokat tekintse meg a Főzési útmutatóban (Cooking Guide).
 21. A START/STOP (▷×) gomb elindítja vagy leállítja a kiválasztott főzési funkciót. A főzés megkezdése után ezt a gombot kell megnyomni ahhoz, hogy egy másik főzési funkcióra váltson.
 22. A kijelző a készülék előmelegítését követően órában és percben mutatja a kiválasztott főzési időből még hátralévő időt. Az előmelegítés során a kijelzőn a „HEAT” felirat jelenik meg. Az állapotjelző sáv fokozatosan világít, és amikor mind az 5 jelzőfény világít, az azt jelzi, hogy a készülék elérte a beállított hőmérsékletet vagy nyomást.

További információkért, hasznos tanácsokért, tippekért és receptekért látogasson el a Crock-pot® weboldalára a www.Crockpot.co.uk címen.

A CROCK-POT® TURBO MULTIFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY HASZNÁLATA

1. **A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSRE VONATKOZÓ ÖSSZES FONTOS BIZTONSÁGI ÖVINTÉZKEZÉST.** Őrizze meg ezt a használati útmutatót későbbi hivatkozás céljából.
- FIGYELMEZTETÉS:** A FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SZEMÉLYI SÉRÜLÉST, BELEÉRTVE A FORRÓ TARTALOM ÁLTAL OKOZOTT ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET, VAGY ANYAGI KÁRT OKOZHAT.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, papírt és kartont (beleértve a Főzőedény és a Fűtőalap között található elemeket is). Olvassa el és őrizze meg a mellékelt dokumentációt, különös tekintettel a szervizelésre és a garanciára vonatkozó információkra.
 3. Távolítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatással a zár kioldásához, majd igazítsa a ▼ jelzést a ■ jelzéshez. Vegye ki a fedéltömítőt gyűrűt a fedélből, és mossa meg a gyűrűt, valamint a fedelet meleg, mosogatószeres vízben. A visszahelyezés előtt alaposan szárítsa meg mindkettőt. Győződjön meg arról, hogy a fedéltömítő gyűrű egyenletesen és biztonságosan illeszkedjen a rögzítőgyűrűbe. Ha a fedéltömítő gyűrű nincs megfelelően a helyén, a fedél nem zár megfelelően, és a készülék nem tud nyomást felépíteni.
 4. Vegye ki a főzőedényt és a kondenzvízgyűjtőt, majd mossa el őket meleg, mosogatószeres vízben. Alapos szárítás után helyezze vissza őket a készülékbe.
 5. Tegye a kívánt hozzávalókat a főzőedénybe. Helyezze a fedelet a készülék tetejére, és igazítsa a ▼ jelölést a ■ jelöléshez. A rögzítéshez forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a ▼ jelölés nem igazodik a ■ jelöléssel.



1. ábra

6. Csatlakoztassa a mellékelt hálózati vezetékét a készülék hálózati csatlakozó aljzatába.
7. Csatlakoztassa a hálózati vezeték másik végét egy fali hálózati aljzathoz.
8. Válassza ki a használni kívánt főzési funkciót.
9. A START/STOP (▷×) gomb és a kijelzőn megjelenő idő villogni kezd.
10. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet és nyomást a HŐMÉRSÉKLET/NYOMÁS (TEMP/PRESSURE) + és - gombok segítségével (ha alkalmazható). Az ajánlott idő- és hőmérséklet-beállításokat a Főzési útmutató táblázatában találja.
11. Nyomja meg a START/STOP (▷×) gombot. Nyomás alatti főzési funkciók használata esetén az előmelegítés során a kijelzőn a „HEAT” felirat jelenik meg. Miután a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet, a kijelzőn megjelenik a kiválasztott főzési idő, és az állapotjelző sáv mind az öt jelzőfénye világítani fog.
12. **MEGJEGYZÉS:** Nyomás alatti főzési funkciók esetén az előmelegítési idő az étel mennyiségétől és hőmérsékletétől függően változhat. Ez általában 5–30 perc között mozog.
13. A készülék lehetővé teszi a főzés indításának késleltetését/időzítését, így az étel pontosan a kívánt időpontra készül el. További információért tekintse meg az Időzített indítás használata című fejezetet.
14. A beállított főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, majd automatikusan MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódra vált. A kijelző ezután a főzési idő helyett egy új időzítőt jelenít meg, amely akár 4 órát is számolhat felfelé, vagy addig, amíg meg nem nyomja a START/STOP (▷×) gombot. 4 óra elteltével a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmód automatikusan kikapcsol.
15. A főzési folyamat bármikor megszakítható a START/STOP (▷×) gomb megnyomásával.

16. A használat befejezése után húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját, és a tisztítása előtt várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl.
- i. A beállított főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, majd automatikusan átvált a Melegen tartás (KEEP WARM) üzemmódra. A kijelző ezután a főzési idő helyett egy új időzítőt jelenít meg, amely akár 4 órát is számolhat felfelé, vagy addig, amíg meg nem nyomja START/STOP (>X) gombot. A Melegen tartás (KEEP WARM) üzemmódban eltelt 4 óra után a készülék készenléti módba kapcsol, és a kijelzőn négy kötőjel (---) jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: Az étel fogyasztás előtt mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt.

TIPP:

1. A nyomás alatti főzés beállításai a Főzési útmutató táblázatban találhatók.
2. Ha a fedél nincs megfelelően lezárva, vagy a gőzkieresztő tárcsa nincs a „zárt” („Seal”)  pozícióban, a készülék nem tud nyomást felépíteni, és a kijelzőn hibaüzenet (ERROR) jelenik meg. Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű egyenletesen helyezkedik-e el a fedélben. Tekintse meg a HIBAKÓDOK táblázatát.
3. Természetes jelenség, hogy a főzési ciklus során némi gőz távozik a lebegőszelepen keresztül. Ez a készülék normál működésének része.

MEGJEGYZÉS: A készülék nem képes nyomás alatt főzni folyadék nélkül. Ügyeljen arra, hogy a kivehető főzőedényben mindig legalább 250 ml folyadék legyen.

FIGYELMEZTETÉS: Főzés közben gőz képződik a készülékben, ezért a fedél felemelésekor használjon sütőkesztyűt a keze védelme érdekében.

A MANUÁLIS FUNKCIÓ HASZNÁLATA NYOMÁS ALATTI FŐZÉSHEZ

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a felhasználó saját maga állítsa be a nyomás alatti főzés idejét 1 perctől 4 óráig, valamint kiválassza az Alacsony (LOW) vagy Magas (HIGH) hőmérsékletet, továbbá igény szerint használja a TURBO PRESSURE funkciót. Ez különösen azoknak hasznos, akik olyan ételeket szeretnének nyomás alatt elkészíteni, amelyekre a többi főzési funkció nem terjed ki. Ez nagyobb rugalmasságot biztosít különféle receptek használatakor. Kérjük, kövesse a nyomás alatti főzésre vonatkozó útmutatásainkat.

A TURBO PRESSURE FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A TURBO PRESSURE funkció akár 85%-kal is csökkentheti a kiválasztott főzési időt*. A TURBO PRESSURE funkció használható a Rizs/Gabonafélék (RICE/GRAINS), Bab/Chili (BEANS/CHILI), Hús (MEAT), Szárnyas (POULTRY), Gőzölés (STEAM), Leves/Ragu (SOUP/STEW) és Kézi (MANUAL) programokkal.

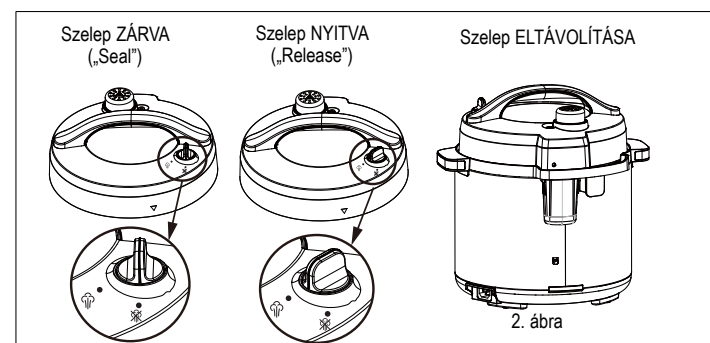
1. Válassza ki a kívánt főzési funkciót, majd szükség szerint állítsa be az időt és a nyomást.
2. Nyomja meg a TURBO PRESSURE gombot. A kijelzőn megjelenő idő 85%-kal csökken, és megjelenik a „turbo” felirat. Szükség esetén a főzési idő tovább módosítható az egyéni igényeknek megfelelően.
3. A főzés elindításához nyomja meg a START/STOP (>X) gombot.
4. A főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, majd automatikusan átvált a Melegen tartás (KEEP WARM) üzemmódra. Az étel fogyasztás előtt mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt.

MEGJEGYZÉS: A TURBO PRESSURE funkció nem használható a nem nyomás alatti (hagyományos) programokkal, illetve amikor a készülék Alacsony nyomásra (Low Pressure) van beállítva.

*Magas nyomás (High Pressure) beállítással történő főzéshez viszonyítva.

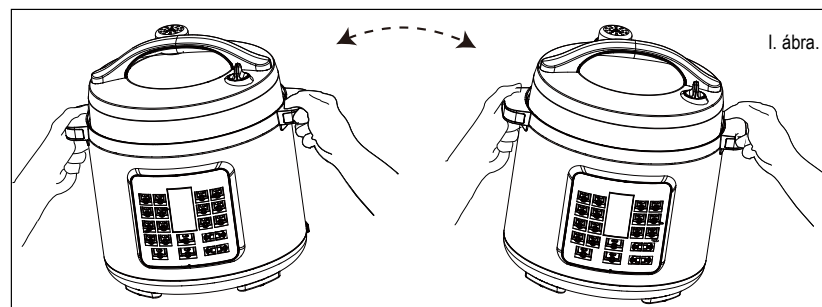
A NYOMÁS LEERESZTÉSE A FŐZÉS BEFEJEZÉSE UTÁN

- A. Természetes nyomásleeresztés: A főzési ciklus befejezése után hagyja, hogy a készülék a lebegőszelepen keresztül természetes módon engedje le a nyomást. A készülék fokozatosan redundáns lehűl. A főzés befejezését követően várjon legalább 10 percet. Nagyobb mennyiségű étel és folyadék esetén ez akár 20 percet is igénybe vehet. Ezután fordítsa a gőzkieresztő tárcsát a „Nyitva” („Release”) állásba (lásd a 2. ábrát). Ne helyezze a kezét vagy más testrészét a szelep tetején található gőzkivezető nyílás fölé, mert a kiáramló gőz rendkívül forró és égési sérülést okozhat. A nyomás akkor szűnt meg teljesen, amikor már nem távozik gőz a szelepből, és a lebegőszelep lesüllyedt. Csak ezután biztonságos a fedél eltávolítása és az étel tálalása. A fedél felemelésekor használjon sütőkesztyűt a keze védelme érdekében.
- B. Gyors nyomásleeresztés, fokozott óvatossággal alkalmazandó: Fordítsa a gőzkieresztő tárcsát a „Release” állásba (lásd a 2. ábrát). A gőz gyorsan távozik a gőzkieresztő szelepen keresztül. Ne helyezze a kezét vagy más testrészét a szelep tetején található gőzkivezető nyílás fölé, mert a kiáramló gőz rendkívül forró és égési sérülést okozhat. Ezt a módszert fokozott óvatossággal alkalmazza folyékony ételek, például egytálételek, levesek, alaplévek, bab és hüvelyesek készítésekor. Rizs főzésekor soha ne használja ezt a módszert, mivel a rizs különösen érzékeny. Ezeknél az ételeknél a természetes nyomásleeresztés javasolt, hogy megelőzze a folyadék kifolyását a nyomás leeresztése közben. A nyomás akkor szűnt meg teljesen, amikor már nem távozik gőz a szelepből, és a lebegőszelep lesüllyedt. Csak ezután biztonságos a fedél eltávolítása és az étel tálalása. A fedél felemelésekor használjon sütőkesztyűt a keze védelme érdekében.



FIGYELMEZTETÉS: Magasabb zsírtartalmú ételek (például látható zsírral rendelkező húsok vagy bőrös, zsíros szárnyasok), illetve sűrűbb állagú ételek (például raguk, szósok, sűrű levesek, szárított bab, lencse és gabonafélék, például rizs vagy árpa) nyomás alatti főzése során légbuborékok képződhetnek. Még a nyomás teljes megszűnése után is előfordulhat, hogy ezek a buborékok a fedél felnyitásakor a felszínre törnek, hacsak előtte nem oszlatják el őket. Ha ez nem történik meg, a forró étel hirtelen kifröccsenhet a készülékből, ami súlyos égési sérülést okozhat.

1. A légbuborékok eloszlításához kövesse az alábbi lépéseket:
 - a. Ellenőrizze, hogy a nyomás teljesen megszűnt. (A nyomás akkor szűnt meg teljesen, amikor már nem távozik gőz a szelepből, és a lebegőszelep lesüllyedt.) Ezután, még a fedél felnyitása előtt, óvatosan billentse a készüléket egyik oldalról a másikra. Ehhez fogja meg a fogantyúkat, majd döntse balra úgy, hogy a készülék jobb oldala körülbelül 5 cm-re elemelkedjen a munkafelülettől. Ezután döntse jobbra úgy, hogy a bal oldala emelkedjen fel körülbelül 5 cm-re (l. 1. ábra).
 - b. Ismétlje meg még egyszer. Mielőtt megpróbálná felnyitni a fedelet, ellenőrizze, hogy a lebegőszelep továbbra is lesüllyedt állapotban van-e.



- **FIGYELMEZTETÉS: NE ERŐLTESSE A FEDÉL FELNYITÁSÁT.** Ha a fedél nem nyitható könnyen, az azt jelenti, hogy a készülék még mindig nyomás alatt áll. A készülék tartalma rendkívül nagy nyomás alatt van.
- Főzés közben gőz képződik a készülékben, ezért a fedél felemelésekor használjon sütőkesztyűt vagy konyhai edényfogó kesztyűt a keze védelme érdekében.
- A fedél felhelyezésekor vagy levételekor kialakuló vákuum elkerülése érdekében fordítsa a gőzkieresztő szelepet a „Nyitva” („Release”) állásba.
- A gőzkieresztő szelepből kiáramló gőz rendkívül forró. A gőz kiengedésekor tartsa távol az arcát és a kezét a szelepektől a személyi sérülések elkerülése érdekében.

AZ IDŐZÍTETT INDÍTÁS (DELAY) HASZNÁLATA

A készülék lehetővé teszi a főzés indításának késleltetését/időzítését, így az étel pontosan a kívánt időpontra készül el.

MEGJEGYZÉS: Az időzített indítás (DELAY) funkció nem érhető el a pirítás/párolás (BROWN/SAUTÉ), melegen tartás (KEEP WARM), lassú forralás (SIMMER) és alacsony hőmérsékletű főzés (SOUS VIDE) programoknál.

MEGJEGYZÉS: Ne használja az időzített indítás (DELAY) funkciót, ha a recept romlandó hozzávalókat, például húst, halat, tojást vagy tejterméket tartalmaz, mert azok megromolhatnak.

1. Állítsa be a kívánt főzési programot.
2. A főzési idő beállítása után nyomja meg a DELAY gombot. A DELAY és a START/STOP gomb villogni kezd, a kijelzőn pedig a „0:30” érték villog, jelezve, hogy a készülék késleltetett indítás programozására kész.
3. A + és – gombokkal állítsa be, hány órával és/vagy perccel később induljon el a főzés (vagyis adja meg, mennyivel szeretné késleltetni a főzési ciklus kezdetét).
4. Nyomja meg a START/STOP (▷×) gombot az időzített indítás aktiválásához. Az időzítő és a DELAY gomb villogása megszűnik, viszont a START/STOP (▷×) gomb továbbra is villog. Ez jelzi, hogy a készülék késleltetett indításra van beállítva. A kijelző visszaszámolja a késleltetésből hátralévő időt egészen 0:00-ig. Amikor a kijelző eléri a 0:00 értéket, a DELAY jelzőfénye kialszik, és a START/STOP (▷×) gomb villogása megszűnik, jelezve, hogy a késleltetési idő lejárt. A kijelzőn ezután a „HEAT” felirat jelenik meg, amíg a készülék el nem éri a szükséges nyomást. A kiválasztott nyomás elérése után az időzítő megkezdí a visszaszámolást.

Példa:

Délután 4 óra van, és azt szeretné, hogy a leves este 6 órára elkészüljön. Most szeretné beállítani a készüléket, hogy a főzés közben más teendőivel foglalkozhasson.

Az alapértelmezett program (ha nem módosítja) 30 percig főz magas nyomáson (High Pressure). A nyomás felépülésének ideje a páratartalomtól és a víz hőmérsékletétől függ, de feltételezzük, hogy a nyomás felépítése 15 percet, a nyomás leeresztése pedig további 15 percet vesz igénybe. Így a teljes főzési idő 1 óra.

Ahhoz, hogy a leves este 6 órára elkészüljön, a főzés indítását körülbelül 1 órával kell késleltetni.

1. Nyomja meg a LEVES (SOUP) gombot.
2. A kijelzőn villogni kezd a „0:30” érték.
3. Nyomja meg a DELAY gombot, majd állítsa be az „1:00” időt.
4. Nyomja meg a START/STOP (▷×) gombot.

LASSÚ FŐZÉS

ALACSONY (LOW) beállítás: Lassú főzéshez és gyöngyöző főzéshez ajánlott. Az ajánlott főzési idő ALACSONY (LOW) fokozaton 6-8 óra.

MAGAS (HIGH) beállítás: Gyorsabb főzéshez ajánlott. Az ajánlott főzési idő MAGAS (HIGH) fokozaton 2-4 óra.

MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) beállítás: A főzési idő lejártá után a készülék automatikusan MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódra vált, hogy megakadályozza az étel túlfőzését, és tálalásig melegen tartsa azt. Ez ideális megoldás elfoglalt családok, rohanó életmódot folytatók vagy rugalmas étkezési időbeosztást igénylők számára. Ez a beállítás nem alkalmas főzésre, kizárólag a már elkészült, forró ételek melegen tartására szolgál.

MEGJEGYZÉS: Lassú főzéskor az alapanyagok ideális töltési szintje a főzőedény 1/2 és 2/3 jelölése között van. A főzőedényt soha ne töltsa a MAX jelzés fölé.

A készülék sokoldalú funkcionalitása miatt a lassú főzési funkció működése kissé eltér a hagyományos készülékekétől. Ha egy hasonló méretű készülékhez készült receptet használ, előfordulhat, hogy ennél a modellnél hosszabb főzési időre lesz szükség.

A LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) funkció üzemmódban, a készülék nem főz nyomás alatt, azonban a főzés közben bizonyos mértékű nyomás kialakulhat a készülék belsejében. A funkció használatakor ügyeljen arra, hogy a gőzkieresztő tárcsa a „Nyitva” („Release”) állásban legyen. Ez a funkció a hagyományos lassú főzőedényekhez hasonlóan működik: alacsonyabb hőmérsékleten és hosszabb főzési idővel készít omlás, ízletes ételeket.

Helyezze a készüléket sík, stabil felületre.

Helyezze a főzőedényt a fűtőlapba. Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati aljzathoz. A

készülék hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négy kötőjel (----) jelenik meg.

1. Helyezze az ételt és a folyadékot a kivehető főzőedénybe.
2. Helyezze fel a fedelet a készülékre, majd igazítsa a ▼ jelzést a ■ jelzéshez. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva rögzítse a „ZÁRVA” („LOCKED”) ■ pozícióba.
3. Fordítsa a gőzkieresztő tárcsát a „Nyitva” („Release”) állásba.

MEGJEGYZÉS: Bár ebben az üzemmódban a készülék nem főz nyomás alatt, a készülék belsejében mégis kialakulhat némi nyomás. Ezért fontos, hogy a gőzkieresztő tárcsa végig a „Nyitva” („Release”) állásban maradjon.

4. Nyomja meg a LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) gombot, majd szükség szerint állítsa be a főzési időt és a hőmérsékletet.

MEGJEGYZÉS: Az elérhető idő- és hőmérséklet-beállításokat a Főzési útmutatóban találja.

5. Nyomja meg a START/STOP (▷×) gombot. Az időzítő megkezdí a visszaszámolást.
6. A beállított főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, majd automatikusan átvált a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódra. A kijelző a főzési idő helyett egy új időzítőt jelenít meg, amely legfeljebb 4:00 óráig (4 óra), vagy a START/STOP (▷×) gomb megnyomásáig számol felfelé. 4 óra elteltével a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmód automatikusan kikapcsol.

TIPP: A LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) beállításai a Főzési útmutatóban találhatók.

VIGYÁZAT: Lassú főzés közben gőz képződhet a készülékben, ezért a fedél felemelésekor használjon sütőkesztyűt vagy konyhai edényfogó kesztyűt a keze védelme érdekében.

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

Főzési funkció	Alapértelmezett beállítás	Nyomás beállítás	Hőmérséklet beállítás	Főzési idő
LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK)	Magas hőmérséklet / 4 óra	N/A	Alacsony-Magas	30 perc – 20 óra
GŐZÖLÉS (STEAM)	Magas nyomás / 10 perc	Alacsony, Magas, Turbó	N/A	1 perc – 1 óra
PIRÍTÁS/PÁROLÁS (BROWN/SAUTÉ)	Magas hőmérséklet / 30 perc	N/A	Alacsony-Magas	5 perc – 30 perc
ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ FŐZÉS (SOUS VIDE)	60°C / 1 óra	N/A	24-90°C	5 perc – 24 óra
LASSÚ FORRALÁS (SIMMER)	Alacsony hőmérséklet / 15 perc	N/A	Alacsony-Magas	5 perc – 4 óra
MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM)	Melegen tartás / 4 óra	N/A	Meleg	30 perc – 4 óra
HÚS (MEAT)	Magas nyomás / 35 perc	Alacsony, Magas, Turbó	N/A	5 perc – 2 óra
BAB/CHILI (BEANS/CHILI)	Magas nyomás / 20 perc	Alacsony, Magas, Turbó	N/A	1 perc – 4 óra
RIZS/GABONAFÉLÉK (RICE/GRAINS)	Magas nyomás / 12 perc	Alacsony, Magas, Turbó	N/A	3 perc – 30 perc
SZÁRNYAS (POULTRY)	Magas nyomás / 35 perc	Alacsony, Magas, Turbó	N/A	5 perc – 2 óra
DESSZERT (DESSERT)	Alacsony nyomás / 10 perc	Alacsony-Magas	N/A	5 perc – 2 óra
LEVES/RAGU (SOUP/STEW)	Magas nyomás / 30 perc	Alacsony, Magas, Turbó	N/A	5 perc – 2 óra
KÉZI (MANUAL)	Magas nyomás / 30 perc	Alacsony, Magas, Turbó	N/A	1 perc – 4 óra

MEGJEGYZÉS: A TURBO PRESSURE funkció használatával a kiválasztott főzési idő 85%-kal csökken*. A TURBO PRESSURE funkció használható a GŐZÖLÉS (STEAM), RIZS/GABONAFÉLÉK (RICE/GRAINS) (a legjobb eredmény érdekében a fehér rizs turbo beállítással nem ajánlott), BAB/CHILI (BEANS/CHILI), HÚS (MEAT), SZÁRNYAS (POULTRY), LEVES/RAGU (SOUP/STEW) és KÉZI (MANUAL) programokkal.

*Magas nyomás (High Pressure) beállítással történő főzéshez viszonyítva.

GŐZÖLÉS (STEAM)

A GŐZÖLÉS (STEAM) funkció ideális halak és zöldségek kíméletes párolásához. A program alapértelmezés szerint Magas nyomás (High Pressure) beállítást használ. Gőzöléskor használja a párolórácst.

Kapacitás: Amikor a készüléket a GŐZÖLÉS (STEAM) funkcióval használja, a folyadék maximális szintje közvetlenül a párolórács huzalai alatt legyen, hogy a folyadék ne érintkezzen az étellel.

MEGJEGYZÉS: A készülék nem képes nyomás alatt főzni folyadék nélkül. Ügyeljen arra, hogy a kivehető főzőedényben mindig legalább 250 ml folyadék legyen.

A GŐZÖLÉS (STEAM) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A GŐZÖLÉS (STEAM) FUNKCIÓ HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSRE VONATKOZÓ ÖSSZES FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁST. Helyezze a készüléket sík, stabil felületre.

FIGYELMEZTETÉS: A FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEKET, BELEÉRTVE A FORRÓ TARTALOM ÁLTAL OKOZOTT ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET, VAGY ANYAGI KÁROKAT OKOZHAT.

Helyezze a főzőedényt a fűtőalapba. Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati aljzathoz. A készülék hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négy kötőjel (----) jelenik meg.

- Öntsön 250 ml vizet a kivehető főzőedény aljába, majd helyezze be a párolórácst. Ügyeljen arra, hogy a víz szintje közvetlenül a rács huzalai alatt legyen, így az étel nem érintkezik a vízzel.
- Helyezze az ételt a párolórácsra.
- Helyezze fel a fedelet, majd az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse a „ZÁRVA” („LOCKED”)  pozícióba.
- Fordítsa a gőzkieresztő tárcsát a „zárt” („Seal”) állásba.
- Nyomja meg a GŐZÖLÉS (STEAM) gombot, majd szükség szerint állítsa be a főzési időt és a nyomást. Megjegyzés: Az elérhető idő- és nyomásbeállításokat a Főzési útmutatóban találja.
- Miután elvégezte a kívánt beállításokat, nyomja meg a START/STOP () gombot.
- A nyomás alatti főzés megkezdése előtt a készüléknek fel kell építenie a szükséges nyomást. Amíg a nyomás épül, a kijelzőn a „HEAT” felirat látható, és az időzítő még nem kezd meg a visszaszámlálást. A megfelelő nyomás elérése után a „HEAT” felirat eltűnik, az állapotsáv mind az öt jelzőfénye világítani kezd, és az időzítő megkezdí a visszaszámlálást.
- A beállított főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, majd automatikusan átvált a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódra. A kijelző a főzési idő helyett egy új időzítőt jelenít meg, amely legfeljebb 4:00 óráig (4 óra), vagy a START/STOP () gomb megnyomásáig számol felfelé. 4 óra elteltével a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmód automatikusan kikapcsol.
- A GŐZÖLÉS (STEAM) funkció nyomás alatti főzési funkció. A főzési ciklus végén kövesse a jelen kézikönyvben ismertetett biztonságos gőzkieresztési utasításokat.

TIPP: Tekintse meg a Gőzölési táblázatot.

MEGJEGYZÉS: A gőz egy része a gőzkieresztő szelepen keresztül távozik, és a fedél használata közben páralecsapódás is kialakulhat.

VIGYÁZAT: Főzés közben gőz képződik a készülékben, ezért a fedél felemelésekor használjon sütőkesztyűt vagy konyhai edényfogó kesztyűt a keze védelme érdekében.

GŐZÖLÉSI TÁBLÁZAT

Élelmiszer	Mennyiség	Vizmennyiség	Előkészítés	Főzési idő (perc)
Spárga	250 g	250 ml	A fás végeket vágja le.	2-5
Brokkoli	300 g	250 ml	A szárazakat vágja le.	2-5
Kelbimbó	400 g	250 ml	A külső leveleket távolítsa el. Hagyja egészben a kelbimbót.	4-6
Sütőtök	1 db, 900 g–1 kg	250 ml	Vágja félbe, távolítsa el a magokat, majd szeletelje 6 részre.	7-10
Sárgarépa	500 g	250 ml	Vágja 1 cm vastag karikákra.	5-7
Karfiol	500 g	250 ml	Vágja kb. 5 cm-es rózsákra.	3-6
Csöves kukorica	2	250 ml	Távolítsa el a külső leveleket.	3-6
Fagyasztott darabolt zöldségek	500 g	250 ml	Fagyasztott állapotban főzze.	3-6
Édesburgonya	900 g–1 kg	250 ml	Hámozza meg, majd vágja nagyobb darabokra.	5-9
Burgonya (krumplipüréhez ideális)	900 g–1 kg	250 ml	Hámozza meg, majd vágja nagyobb darabokra.	8-12
Tojás	6	250 ml	Héjastól.	7-10
Csirkemellfilé	2-4 filé	250 ml	Főzés előtt izesítse.	6-10
Lazacfilé	2-4 filé	250 ml	Főzés előtt izesítse.	4-6
Garnélarák	225-500g	250 ml	Héjastól, izesítse tetszés szerint.	6-8
Homárfarok	1-4 farok	250 ml	Héjastól, izesítse tetszés szerint.	4-10

A PIRÍTÁS/PÁROLÁS (BROWN/SAUTÉ) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Ebben az üzemmódban a készülék nem főz nyomás alatt. Működése a hagyományos főzéshez hasonló, száraz hőt alkalmaz, ezért nincs szükség a fedél használatára. Ennél a funkciónál NE használja a fedelet.

Helyezze a készüléket sík, stabil felületre.

Helyezze a főzőedényt a fűtőalapba. Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati aljzathoz. A készülék hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négy kötőjel (----) jelenik meg.

- Válassza ki a PIRÍTÁS/PÁROLÁS (BROWN/SAUTÉ) funkciót, majd szükség esetén állítsa be az időt és a hőmérsékletet a HŐMÉRSÉKLET/NYOMÁS (TEMP/PRESSURE), valamint az IDŐ (TIME) + és – gombjaival.
- Nyomja meg a START/STOP () gombot.
- Amíg a készülék előmelegít, a kijelzőn a „HEAT” felirat jelenik meg. A beállított hőmérséklet elérése után az állapotsáv mind az öt jelzőfénye világítani kezd, és az időzítő megkezdí a visszaszámlálást. Műanyag fogó segítségével óvatosan helyezze az ételt a forró főzőedénybe.

A PIRÍTÁS/PÁROLÁS (BROWN/SAUTÉ) funkció az alábbi célokra használható:

- Húsok pirítása (kérgesítése) egytálételekhez és levesekhez. A hús nyomás alatti főzés vagy lassú főzés előtti pirítása nemcsak szép színt ad az ételnek, hanem segít megőrizni a hús szaftosságát, ízét és omlósságát.
- Hagyma vagy mirepoix (apróra vágott hagyma, sárgarépa és zeller keveréke), illetve sok más alapanyag párolása, amelyeket gyakran használnak nyomás alatti főzéshez vagy lassú főzéshez készült receptekben. A hagyma párolása során kialakuló karamellizáció gazdagabb ízt és szebb színt kölcsönöz a kész ételnek.

Kapacitás: Amikor a készüléket pirításra vagy párolásra használja, a legjobb eredmény érdekében célszerű az ételt több adagban elkészíteni, hogy egyenletesen átsüljön.

RIZS FŐZÉSE

A GŐZÖLÉS (STEAM) FUNKCIÓ HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSRE VONATKOZÓ ÖSSZES FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁST. Helyezze a készüléket sík, stabil felületre.

FIGYELMEZTETÉS: A FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEKET, BELEÉRTVE A FORRÓ TARTALOM ÁLTAL OKOZOTT ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET, VAGY ANYAGI KÁROKAT OKOZHAT.

Rizs főzéséhez használja a RIZS/GABONAFÉLÉK (RICE/GRAINS) funkciót. Ez minden rizsfajtaához megfelelő, beleértve a fehér és a barna rizst is. A RIZS/GABONAFÉLÉK (RICE/GRAINS) funkció nyomás alatt főz, így gyorsabb elkészítést biztosít.

Kapacitás: Mivel a rizs főzés közben megduzzad, a RIZS/GABONAFÉLÉK (RICE/GRAINS) funkció használatakor ne töltse a főzőedényt az 1/2 jelzés fölé.

A RIZS/GABONAFÉLÉK (RICE/GRAINS) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a készüléket sík, stabil felületre.

Helyezze a főzőedényt a fűtőalapba. Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati aljzathoz. A készülék hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négy kötőjel (----) jelenik meg.

1. Mérje ki a kívánt mennyiségű rizst.

MEGJEGYZÉS: 1 csésze nyers fehér rizs = körülbelül 2 csésze főtt fehér rizs.

1 csésze nyers barna rizs = körülbelül 2 csésze főtt barna rizs.

2. Tegye a kimért rizst egy szűrőbe, majd hideg folyóvíz alatt alaposan öblítse át. Addig öblítse, amíg a lefolyó víz tiszta nem lesz. Ez eltávolítja a felesleges keményítőt, így a rizs pergősebb lesz, és kevésbé tapad a főzőedényhez. Az öblítés emellett csökkenti a keményítőtartalmú víz és a buborékok kialakulását a szelepfedél és a fedél körül, ami megakadályozza, hogy a gőzkieresztő szelepen keresztül keményítős folyadék fröccsenjen ki.
3. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény tiszta és száraz-e, mielőtt a fűtőalapba helyezné.
4. Tegye az átöblített rizst a főzőedénybe. Adja hozzá a receptben előírt mennyiségű vizet (általános arány: 1 csésze nyers rizs: 1,5 csésze víz). Ügyeljen arra, hogy a kivehető főzőedényben legalább 1 csésze (250 ml) folyadék legyen.
5. Helyezze fel a fedelet, majd az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse a „ZÁRVA” („LOCKED”)  pozícióba.
6. Fordítsa a gőzkieresztő tárcsát a „zárt” („Seal”)  pozícióba.
7. Nyomja meg a RIZS/GABONAFÉLÉK (RICE/GRAINS) gombot, majd szükség szerint állítsa be a főzési időt és a nyomást. Megjegyzés: Az elérhető idő- és nyomásbeállításokat a Főzési útmutatóban találja.
8. Miután elvégezte a kívánt beállításokat, nyomja meg a START/STOP () gombot.
9. A nyomás alatti főzés megkezdése előtt a készüléknek fel kell építenie a szükséges nyomást. Amíg a nyomás épül, a kijelzőn a „HEAT” felirat látható, és az időzítő még nem kezdi meg a visszaszámlálást. A megfelelő nyomás elérése után a „HEAT” felirat eltűnik, az állapotsáv mind az 5 jelzőfénye világítani kezd, és az időzítő megkezdje a visszaszámlálást.
10. A beállított főzési idő letelte után a készülék hangjelzést ad, majd automatikusan átvált a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódra. A kijelző a főzési idő helyett egy új időzítőt jelenít meg, amely legfeljebb 4:00 óráig (4 óra), vagy a START/STOP () gomb megnyomásáig számol felfelé. 4 óra elteltével a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmód automatikusan kikapcsol.

TIPPEK:

1. Ne hagyja a rizst hosszabb ideig a főzőedényben a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódban, mert kiszárad és romlik a minősége. A rizs keveréséhez és tárolásához használja a mellékelt műanyag kanalat. Ne használjon fém eszközöket, mert azok megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot.
2. Mivel a rizsszemek érzékenyek, a főzés befejezése után várja meg, amíg a nyomás természetes módon megszűnik. Ne használja a Gyors nyomásleeresztés módot (lásd a Természetes nyomásleeresztésről szóló utasításokat).
3. A rizsfőzés általános aránya: 1 csésze nyers rizs: 1,5 csésze víz.

VIGYÁZAT: Főzés közben gőz képződik a készülékben, ezért a fedél felemelésekor használjon sütökesztyűt vagy konyhai edényfogó kesztyűt a keze védelme érdekében.

Ha az étel leragad vagy odaég a főzőedény felületére, töltse fel forró mosogatószeres vízzel, és tisztítás előtt hagyja ázni. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon gumi- vagy nejlon spatulát. Ha súrolás szükséges, használjon nem karcoló tisztítószert, valamint nejlon súrolópamát vagy kefét.

Bár a főzőedény mosogatógépben is tisztítható, a tapadásmentes bevonat megóvása és a külső felület esetleges elszíneződésének elkerülése érdekében a kézi mosogatás javasolt.

Ha fehér foltok jelennek meg a főzőedény felületén, áztassa azt ecet vagy citromlé és meleg víz oldatában 30 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Soha ne használjon fém eszközöket vagy fémből készült tisztítóeszközöket a főzőedény tisztításához, mert ezek megkarcolhatják és károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ FŐZÉS (SOUS VIDE)

Az ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ FŐZÉS (SOUS VIDE) funkció tökéletesen alkalmas omlós húsok, szárnyasok, halak és zöldségek elkészítésére. A sous vide főzési eljárás során az ételt vákuumsomagolt tasakba zárják, majd pontosan szabályozott hőmérsékletű vízbe merítik, ahol meghatározott ideig készül. Ez egyenletes és megbízható főzési eredményt biztosít.

A SOUS VIDE funkció pontos hőmérséklet-szabályozást tesz lehetővé, amely 24 °C és 90 °C között 1 °C-os lépésekben állítható. A főzési idő 0:05 és 24:00 óra között tetszőlegesen beállítható.

MEGJEGYZÉS: A funkció használatához vákuumozható tasakokra van szükség. A FoodSaver® tasakok és vákuumozó rendszerek használata ajánlott.

AZ ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ FŐZÉS (SOUS VIDE) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a készüléket sík, stabil felületre, majd helyezze a főzőedényt a fűtőalapba. Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati aljzathoz. A készülék hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négy kötőjel (----) jelenik meg.

1. Az ételeket egyenkénti adagokban vákuumsomagolja.
2. Töltse fel a főzőedényt a szükséges mennyiségű vízzel, az elkészítendő étel mennyiségének megfelelően, ügyelve arra, hogy az étel teljesen a víz alá kerüljön. Ne feledje, hogy az étel behelyezése megemeli a víz szintjét.
3. Nyomja meg a SOUS VIDE gombot, majd állítsa be a kívánt hőmérsékletet és főzési időt.

MEGJEGYZÉS: Az ajánlott főzési hőmérsékleteket és időket lásd a Sous Vide főzési útmutatóban.

4. Helyezze rá a fedelet a készülékre. A fedelet nem kell rögzíteni, és a gőzkieresztő szelepet hagyja nyitott állásban.
5. Nyomja meg a START/STOP () gombot, és várja meg, amíg a víz felmelegszik. Az állapotsáv jelzi, hogy a fűtés folyamatban van, a villogó kijelző pedig azt mutatja, hogy további idő szükséges a beállított hőmérséklet eléréséhez. Amikor a víz eléri a kívánt hőmérsékletet, a kijelző a beállított főzési időt jeleníti meg.

MEGJEGYZÉS: Ha a víz hőmérséklete már magasabb a beállított értéknél, a kijelzőn a „Hot” felirat jelenik meg, és az állapotsáv villogni kezd.

6. Óvatosan emelje le a fedelet, majd a vákuumsomagolt ételt teljesen merítse a vízbe.
7. Helyezze vissza a fedelet, de ne rögzítse. Hagyja az ételt a beprogramozott ideig főni.
8. A főzés befejezése után a készülék kikapcsol, és a vákuumtasakot konyhai csipesz segítségével biztonságosan kiveheti.

SOUS VIDE TIPPEK ÉS TANÁCSOK:

1. Az előmelegítési idő csökkentése érdekében használhat meleg csapvizet vagy vízfóralóban felmelegített vizet, mielőtt azt a főzőedénybe öntené.
2. Az előmelegítés során lehetőleg ne emelje fel és ne vegye le gyakran a fedelet.
3. Az egyenletes főzés érdekében a vákuumozáskor az alapanyagokat egy rétegben helyezze el, és ügyeljen arra, hogy a vízbe merítés után ne fedjék egymást.
4. Éles részeket tartalmazó alapanyagok, például garnélák vagy homárfarok esetén tekerje az ételt alufóliába, hogy elkerülje a tasak kilyukadását.
5. A lezárt tasakokat csak akkor merítse a vízbe, amikor az már elérte a beállított hőmérsékletet. Ez biztosítja a pontos és egyenletes főzést.
6. Annak érdekében, hogy a tasak ne lebegjen fel, helyezzen rá egy nehezebb tárgyat, például tálalókanalat, bögrét vagy kerámiátalat.
7. A tasakok vízbe helyezéséhez és kivételéhez mindig használjon konyhai csipeszt, mivel a víz rendkívül forró.
8. Ha a fehérjében gazdag ételeket szeretné megpirítani, vagy a zöldségeket ropogósabbá tenni, a főzés után röviden pirítsa meg őket grillen, grillsütő alatt vagy forró serpenyőben vajjal vagy olajjal. Pirítás előtt papírtörölvél alaposan szárítsa meg az ételt, hogy szép karamellizált felület alakuljon ki.

A STERILIZÁLÁS (STERILIZE) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A STERILIZÁLÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSRE VONATKOZÓ ÖSSZES FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁST.

FIGYELMEZTETÉS: A FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SZEMÉLYI SÉRÜLÉST, BELEÉRTVE A FORRÓ TARTALOM ÁLTAL OKOZOTT ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET, VAGY ANYAGI KÁRT OKOZHAT.

Helyezze a készüléket sík, stabil felületre, majd helyezze a főzőedényt a fűtőalapba. Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati aljzathoz. A készülék hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négy kötőjel (----) jelenik meg.

1. Helyezze a párolórácsot a főzőedény aljába, majd öntsön bele körülbelül 300 ml vizet.
2. Helyezze be a sterilizálni kívánt tárgyakat, ügyelve arra, hogy a cumisüvegeket vagy befőttesüvegeket fejjel lefelé fordítva helyezze el.
3. Helyezze fel a fedelet, majd az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse a „ZÁRVA” („LOCKED”)  állásba.
4. Fordítsa a gőzkieresztő tárcsát a „zárt” („Seal”)  állásba.
5. Nyomja meg a STERILIZE gombot.

MEGJEGYZÉS: Ennél a programnál sem a főzési idő, sem a nyomás nem módosítható.

6. Nyomja meg a START/STOP (>X) gombot.

MEGJEGYZÉS: A sterilizálás megkezdése előtt a készüléknek fel kell építenie a szükséges nyomást. Amikor az állapotsáv összes jelzőfénye világít, a készülék elérte a megfelelő nyomást, és megkezdí a sterilizálást.

7. A sterilizálási idő letelte után a készülék készenléti üzemmódba kapcsol, és a kijelzőn ismét négy kötőjel (----) jelenik meg.
8. Miután a készülékből teljesen távozott a nyomás, a fedél biztonságosan felnyitható.

MEGJEGYZÉS: Sterilizálás közben gőz képződik a készülékben, ezért a fedél felemelésekor használjon sütőkesztyűt vagy konyhai edényfogó kesztyűt a keze védelme érdekében.

A LASSÚ FORRALÁS (SIMMER) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a főzőedényt a fűtőalapba. Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati aljzathoz. A készülék hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négy kötőjel (----) jelenik meg.

1. Tölts fel a főzőedényt a kívánt mennyiségű vízzel.

MEGJEGYZÉS: Ne tölts a főzőedényt a belső MAX jelzés fölé.

2. Nyomja meg a SIMMER gombot, majd állítsa be a kívánt főzési időt és hőmérsékletet. A víz felforralásához használja a MAGAS (HI) hőmérsékletet, majd a gyöngyöző forralás fenntartásához állítsa ALACSONY (LO) hőmérsékletre.
3. Nyomja meg a START/STOP (>X) gombot, majd várja meg, amíg a víz eléri a beállított hőmérsékletet. Az állapotsáv jelzi, hogy a készülék éppen melegít. Amikor az állapotsáv összes jelzőfénye világít, a víz elérte a megfelelő hőmérsékletet.
4. Helyezze az ételt a főzőedénybe, és ne tegye rá a fedelet.

MEGJEGYZÉS: Sűrű szósok és levesek forralása vagy lassú forralása közben túlforrósodott pontok alakulhatnak ki, amelyek az étel bugyogását és fröcskölését okozhatják. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, és az ételt rendszeresen, óvatosan keverje meg.

5. A főzési idő letelte után a készülék automatikusan átvált a MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódba. A kijelző a főzési idő helyett egy új időzítőt jelenít meg, amely legfeljebb 4:00-ig (4 órát), vagy a START/STOP gomb megnyomásáig számol felfelé. A MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) üzemmódban eltelt 4 óra után a készülék készenléti üzemmódba kapcsol, és a kijelzőn négy kötőjel (----) jelenik meg.

BEÁLLÍTÁS MÓDOSÍTÁSA

Főzés közben egyszerűen válthat másik funkcióra.

Nyomja meg a START/STOP (>X) gombot, majd válassza ki az új kívánt főzési funkciót. A kijelzőn megjelenő új időzítő villogni kezd, és a kiválasztott funkció is villogni fog. Állítsa be a kívánt főzési időt, nyomást és/vagy hőmérsékletet. Nyomja meg a START/STOP (>X) gombot, és az új funkció előmelegítése megkezdődik.

A főzési idő megváltoztatása:

A főzés megkezdése előtt a + és - gombokkal módosíthatja a főzési időt, még a START/STOP (>X) gomb megnyomása előtt. Röven megnyomva az érték lassan változik. Hosszan nyomva tartva az idő gyorsabban módosítható. Ha túllépte a kívánt idő- vagy hőmérséklet-értéket, nyomja meg az ellenkező irányú gombot.

A nyomás megváltoztatása:

Bizonyos előre beállított programoknál a főzés megkezdése előtt módosíthatja a nyomást a TEMP/PRESSURE + és - gombjaival vagy a TURBO PRESSURE gombbal, még a START/STOP (>X) gomb megnyomása előtt.

A hőmérséklet megváltoztatása:

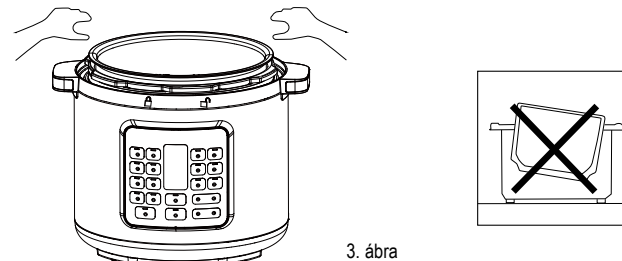
Bizonyos funkcióknál a főzés megkezdése előtt módosíthatja a hőmérsékletet a TEMP/PRESSURE + és - gombok megnyomásával a START/STOP (>X) gomb megnyomása előtt.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A tisztítást csak akkor végezze el, amikor a Crock-pot® Turbo készülék lehűlt és a hálózati csatlakozóból ki van húzva. Tisztítás előtt hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön. A kivehető főzőedényt ne használja tűzhelyen, mikrohullámú sütőben vagy hagyományos sütőben. A főzőedényt kizárólag a Crock-pot® Turbo készülék fűtőalapjában használja. A tömítőgyűrűt és a fedelet kézzel, meleg mosogatószeres vízben mossa el. Minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.

Főzőedény:

Amikor a főzőedényt kiemeli a fűtőalapból, mindig két kézzel fogja meg, és egyenesen felfelé emelje ki. Ennek elmulasztása a főzőedény külső felületének megkarcolódását okozhatja (lásd a 3. ábrát).



3. ábra

Külső felület

A fűtőalap külső felületét nedves ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. NE HASZNÁLJON erős súrolószereket, dörzszivacsot vagy vegyszereket, mert ezek károsíthatják a felületet. A készülék károsodásának elkerülése érdekében, a tisztításhoz NE használjon lúgos tisztítószereket. Kizárólag puha ruhát és enyhe mosogatószeret használjon. A fűtőalapot, a tápkábelt és a csatlakozódugót soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

Kondenzvízgyűjtő

Minden használat után ürítse ki a kondenzvíz-gyűjtőben összegyűlt vizet. Meleg, mosogatószeres vízben mossa el.

Fedél és tömítőgyűrű

Minden használat előtt ellenőrizze a tömítőgyűrű állapotát. A készülék fedelének belső oldalán található szilikon tömítőgyűrű idővel elhasználódhat. Szükség esetén vegye ki a tömítőgyűrűt tisztításhoz. Kézzel, meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg, alaposan szárítsa meg, majd használat előtt helyezze vissza a fedélbe. Tároláskor a fedelet fordítsa fejjel lefelé, mert ez meghosszabbítja a tömítőgyűrű élettartamát is. Rendszeres használat mellett a tömítőgyűrűt 1-2 évente ajánlott cserélni. Cserealkatrészek rendeléséhez forduljon a Crock-pot® ügyfélszolgálatához.

Gőzkieresztő szelep

A készülék használata előtt mindig győződjön meg arról, hogy a gőzkieresztő szelep mentes minden szennyeződéstől. Vegye le a szelepet, majd óvatosan tisztítsa meg. Visszahelyezés előtt győződjön meg róla, hogy teljesen száraz.

Gőzelosztó sapka

A készülék használata előtt mindig győződjön meg arról, hogy a gőzelosztó sapka mentes minden szennyeződéstől. A gőzelosztó sapka a fedélre van rögzítve, és a gőzkieresztő szelepet fedi. A sapka eltávolításához fogja meg, emelje felfelé, majd óvatosan tisztítsa meg. A gőzkieresztő szelep ugyanígy eltávolítható, megtisztítható, majd használat előtt visszahelyezhető.

Gőzkiereszto szelep fedele

A gőzkiereszto szelep fedele a fedél alsó oldalán található. A készülék használata előtt mindig győződjön meg arról, hogy szennyeződésektől mentes. Tisztításhoz óvatosan húzza le a fedelet, majd meleg, mosogatószeres vízben tisztítsa meg. A tisztítás befejezése után nyomja vissza a helyére.

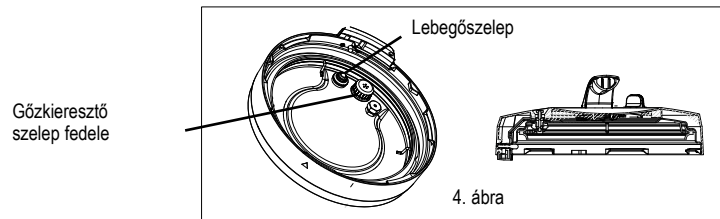
A FEDÉL ALSÓ OLDALA

Lebegőszelep

Óvatosan nyomja fel és le a szelepet 2-3 alkalommal, és a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy szennyeződésektől mentes.

Fedélzáró csap

Óvatosan nyomja meg a csapot, és a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy szennyeződésektől mentes.



MEGJEGYZÉS:

1. A kivehető főzőedény alatt, a fűtőalap belsejében páralecsapódás keletkezhet. Ez természetes jelenség. Hagyja lehűlni, majd törölje szárazra egy konyharuhával.
2. Mindig győződjön meg arról, hogy minden alkatrész (főzőedény, szelepek, tömítőgyűrű stb.) teljesen száraz, mielőtt visszahelyezi a készülékbe.
3. A készülék nem tartalmaz a felhasználó által javítható alkatrészeket. A tisztítás fejezetben ismertetettek túl minden javítást kizárólag hivatalos márkaszerviz végezhet. A jótállási feltételek online érhetők el.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Tárgy	Kérdés	Megoldás
Tápellátás	A készülék nem kapcsol be.	Ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat megfelelően működik-e.
		Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően csatlakozik-e a hálózati aljzathoz.
		Forduljon az ügyfélszolgálathoz a használati útmutatóban megadott telefonszámon.
Az étel elkészültsége	Az étel nem főtt meg teljesen.	Ellenőrizze, hogy a megfelelő főzési programot választotta-e.
		Győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelően fel van helyezve és rögzítve van, valamint a gőzkiereszto szelep „zárt” („Seal”) állásban van.
		Ellenőrizze, hogy a megfelelő nyomás-, hőmérséklet- és időbeállítást használta-e.
		Győződjön meg arról, hogy nem történt áramszünet a főzés közben.
		Ellenőrizze, hogy a főzőedény elegendő folyadékot tartalmaz-e a gőzképződéshez és a szükséges nyomás felépítéséhez. Nyomás alatti főzéshez legalább 250 ml folyadék szükséges. Soha ne töltsa a főzőedényt a MAX jelzés fölé.
	Az étel túlfőtt.	Ellenőrizze, hogy a főzőedény legalább félig meg volt-e töltve.
		Ellenőrizze, hogy a megfelelő nyomás-, hőmérséklet- és időbeállítást választotta-e.
Programozás	Beállítható idő a PIRÍTÁS/ PÁROLÁS (BROWN/ SAUTÉ) programhoz?	Mivel a pirítás általában folyamatos felügyeletet igényel, erre általában nincs szükség. Igény esetén azonban főzési idő is beállítható.
	Módosíthatom a főzési funkciót, az időt vagy a hőmérsékletet főzés közben?	Igen. A főzési funkció módosításához nyomja meg a START/STOP (▷×) gombot, majd válasszon új főzési funkciót. Szükség szerint módosítsa az időt és a hőmérsékletet. Nyomja meg ismét a START/STOP (▷×) gombot. Az idő és a hőmérséklet bármikor módosítható.
Főzés	Használható a főzőedény és a fedél tűzhelyen vagy sütőben?	A főzőedény és a fedél nem használható sütőben. Sem a főzőedény, sem a fedél nem használható tűzhelyen vagy sütőben.
	Leállítottam a főzést, módosítottam a nyomásbeállítást, és a készülék ismét előmelegít.	Ha egy főzési ciklust megszakít, majd újat indít, a készülék ismét a „HEAT” feliratot jelenítheti meg, amíg az új beállításához szükséges nyomás fel nem épül.
Gőz	Gőz távozik a készülékből.	• Természetes jelenség, hogy a nyomás felépülése előtt kis mennyiségű gőz távozik a lebegőszelepen keresztül. • Ha a fedél széle mentén távozik a gőz, akkor a fedél nincs megfelelően lezárva és rögzítve.
Fedél	Nehezen tudom levenni a fedelet.	Biztonsági funkció akadályozza meg a fedél eltávolítását, amíg a készülék nyomás alatt van. A fedél levétele előtt fordítsa a gőzkiereszto szelepet „Nyitva” („Release”) állásba, és engedje le teljesen a nyomást. További információért olvassa el a Nyomás leeresztése című fejezetet.
Turbó funkció	Véletlenül bekapcsoltam a TURBO PRESSURE funkciót. Hogyan kapcsolhatom ki?	Nyomja meg ismét a TURBO PRESSURE gombot a funkció kikapcsolásához, így a készülék visszatér az eredeti főzési időhöz.

HIBAKÓDOK

Hiba	Megoldás
A „LID” felirat villog, és a készülék hangjelzést ad.	Ellenőrizze, hogy a fedél teljesen le van-e zárva, és a ZÁRT (LOCKED)  állásban van-e, a  jelölés a  jelöléshez van igazítva.
„E1” hibajelzés	A készülék leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és forduljon hivatalos márkaszervizhez.
„E2” hibajelzés	A készülék leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és forduljon hivatalos márkaszervizhez.
„E3” hibajelzés	A készülék leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja teljesen lehűlni. Lehűlés után ellenőrizze a fedél minden alkatrészét. Fordítsd a fedelet „ZÁRVA” („LOCKED”)  pozícióba. Győződjön meg arról, hogy a gőzkiereszthő tárcsa „zárt” („Seal”)  állásban van. Ha a hibakód ismét megjelenik, húzza ki a készüléket, és forduljon hivatalos márkaszervizhez.
„E5” hibajelzés	A készülék leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja teljesen lehűlni. Lehűlés után vegye le a fedelet, és ellenőrizze a főzőedényt. A PIRÍTÁS/PÁROLÁS (BROWN/SAUTÉ) és a LASSÚ FORRALÁS (SIMMER) funkciók használatakor ne használja a fedelet. LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK), Szuvidálás (SOUS VIDE) és MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM) funkció használatakor a főzési ciklus indítása előtt győződjön meg arról, hogy a gőzkiereszthő tárcsa „Nyitva” („Release”) állásban
„E6” hibajelzés	A készülék leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja lehűlni. Lehűlés után vegye le a fedelet, és ellenőrizze a főzőedényt. Szükség esetén töltsön hozzá folyadékot. Győződjön meg arról, hogy a kivethető főzőedényben legalább 250 ml folyadék található. Nyomás alatti főzés esetén ellenőrizze, hogy a gőzkiereszthő tárcsa „zárt” („Seal”)  állásban van.
„E7” hibajelzés	A készülék leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és forduljon hivatalos márkaszervizhez.
„EU” hibajelzés	A készülék leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és forduljon hivatalos márkaszervizhez.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

Hozza ki a legtöbbet a Crock-pot® Turbo multifunkciós főzőedényből: További receptekért, tippekért, tanácsokért és sok más hasznos információért látogasson el a Crock-pot® weboldalára: www.crockpot.co.uk

A Crock-pot® Turbo készülékkel ízletes főételek, harapnivalók és desszertek széles választékát készítheti el. Mivel az egyes ételek eltérő főzési időt igényelnek, előfordulhat, hogy némi kísérletezésre lesz szükség ahhoz, hogy megtalálja az Ön számára ideális főzési időket.

1. A készülék használata előtt mindig olvassa el a Crock-pot® Turbo készülék használati útmutatóját.
2. Soha ne töltsen a főzőedényt a MAX jelzés fölé.
3. Használaton kívül mindig húzza ki a készüléket a hálózati aljzatról.
4. Használat közben a készüléket tartsa megfelelő távolságra a konyhaszekrényektől és a falaktól.
5. A főzőedény kizárólag ebben a készülékben használható. Ne használja tűzhelyen, mikrohullámú sütőben vagy hagyományos sütőben.
6. A mellékelt párolórács kizárólag ebben a készülékben használható. Rendeltetészerű használat mellett nem károsítja a főzőedény felületét.
7. A fedél levételekor használjon edényfogó kesztyűt, fogja meg a fedél fogantyúját, és a fedőt mindig a testétől elfelé emelje, hogy a gőz biztonságosan távozhasson.
8. Ha a főzőedényt kiveszi a fűtőalapból, mindig helyezze hőálló alátétre vagy edényalátétre.
9. Ne hagyja a párolórácsot hosszabb ideig vízben ázni.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK A LASSÚ FŐZÉSHEZ

Ha a LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) funkciót használja, előtte alkalmazhatja a PIRÍTÁS/PÁROLÁS (BROWN/SAUTÉ) funkciót is. Ez lehetővé teszi a húsok és zöldségek előpirítását, valamint a főzés végén a szószok és mártások sűrítését. A hús előpirítása nemcsak szép színt ad az ételnek, hanem segít megőrizni a hús szaftosságát, ízét és omlósságát is.

- A főzés végén egytálételek sűrítéséhez használja a PIRÍTÁS/PÁROLÁS (BROWN/SAUTÉ) funkciót. Keverjen össze egy kis mennyiségű kukoricakeményítőt vízzel. Kevergetés mellett hagyja gyöngyözve forni, amíg besűrűsödik.
- A LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) funkció használatakor győződjön meg arról, hogy a gőzkiereszthő tárcsa Nyitva” („Release”) állásban.
- LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) közben a készülék nem pótolja gyorsan az elvesztett hőt, ezért a fedelet csak szükség esetén, vagy ha a recept ezt előírja, emelje fel. Célszerű a főzés során időnként gyorsan ellenőrizni az ételt: rövid időre emelje fel a fedelet, ellenőrizze az állapotát, majd azonnal helyezze vissza. A különböző húsok és zöldségek mérete, vastagsága és típusa eltérő főzési időt igényelhet.
- A húsok gyakran gyorsabban elkészülnek, mint a gyökérzöldségek. Ezért ajánlott minden zöldséget hasonló, kisebb méretű darabokra vágni. A húsokat viszont nagyobb darabokra célszerű vágni, mert ha túl aprók, a hosszú főzés során könnyen széteshetnek.
- A lassú főzés során kisebb a párolgás, ezért az ízek és a szaftok jobban megmaradnak. Ezt vegye figyelembe saját receptek készítésekor is, mivel általában kevesebb folyadékra lesz szükség, mint más főzési módszereknél.

Hőmérséklet	Hőmérsékleti javaslat	Receptötletek
Magas	Olyan receptekhez ajánlott, amelyek rövidebb, általában 4-6 órás főzési időt igényelnek.	Ideális szószokhoz, chilis ételekhez, burgonyás fogásokhoz, sajtos ételekhez, csirkeszárnnyakhoz és szószban készült húsgombócokhoz.
Alacsony	Olyan receptekhez ajánlott, amelyek hosszabb főzési időt igényelnek. Általában 8 óránál hosszabb ideig készülő ételekhez. Különösen a kevésbé omlós húsrészekhez ideális.	Ideális kevésbé omlós húsrészekhez, párolt húsokhoz, száraz hüvelyesekhez, levesekhez és ragukhoz.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK A SZUVIDÁLÁSHOZ

- A Szuvidálás (SOUS VIDE) során minden élelmiszert teljesen vákuumzártan kell lezárni. Ehhez használhatók például FoodSaver® vákuumtasakok és vákuumfóliázó készülékek.
- Nagyobb és nehezebb ételek esetén a főzőedényt körülbelül félig, könnyebb ételek esetén pedig körülbelül 2/3-ig töltsen fel vízzel. Főzés előtt győződjön meg arról, hogy az élelmiszer teljesen a víz alatt van.
- A kívánt hőmérséklet gyorsabb eléréséhez töltsen fel a főzőedényt meleg vízzel.
- Szuvidálás közben a fedelet nem kell rögzíteni. Miután az ételt a főzőedénybe helyezte, egyszerűen tegye rá a fedelet úgy, hogy a gőzkiereszthő szelep nyitott állásban legyen.
- Ha az ételt nem fogyasztja el azonnal, a tasakot az elkészítés után azonnal helyezze jeges vízbe, hogy gyorsan lehűljön. Ezután hűtőszekrényben tárolja, majd fogyasztás előtt melegítse újra úgy, hogy a belső hőmérséklete elérje a legalább 75 °C-ot.
- A szuvidálás befejezése után a húsokat rövid ideig megpiríthatja, hogy intenzívebb ízt és szebb színt kapjanak.

SZUVIDÁLÁSI ÚTMUTATÓ

Élelmiszer	Ajánlott vastagság	Főzési hőmérséklet	Főzési idő
Marhahús			
Bélszín, hátszín, rib eye, T-bone steak, karajszelet	2-5 cm	49°C vagy magasabb	1-1,5 óra
Felsál, fartő, fehérpecsenye	8-12 cm	56°C vagy magasabb	24 óra
Párolásra való marhahús, ököruszály	2-5 cm	56°C vagy magasabb	8-10 óra
Báránhús			
Far, bélszín, bordaszelet, báránygerinc	4-6 cm	49°C vagy magasabb	1-2 óra
Lapocka, comb, csülök	8-10 cm	56°C vagy magasabb	8-10 óra
Sertéshús			
Karajszelet, sertéskaraj	2-4 cm	56°C vagy magasabb	4 óra
Hasaalja, oldalas			
Szárnycsőrök			
Csirkemell	3-5 cm	62°C	1-2 óra
Csirkecomb	3-5 cm	65°C	1-2 óra
Csirkecomb (csonttal)	3-6 cm	82°C	1,5-3 óra
Kacsamell	3-5 cm	64°C	2-4 óra
Halak			
Halfilé	2-4 cm	50°C vagy magasabb	1 óra
Egész hal	4-6 cm	60°C	1-1,5 óra
Tenger gyümölcsei			
Garnélák	1-3 cm	60°C	1 óra
Homár	4-6 cm	60°C	1 óra
Fésűkagyló	2-4 cm	60°C	1 óra
Zöldségek			
Zsenge zöldségek	1-5 cm	83°C vagy magasabb	1 óra
Gyökérzöldségek	1-5 cm	83°C vagy magasabb	1-1,5 óra

ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

Ha a készülék nem működik, de még garanciális, küldje vissza kicserélésre a vásárlás helyére. Tájékoztatjuk, hogy ehhez egy érvényes vásárlást igazoló bizonylatra lesz szükség. További támogatásért lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálati osztályunkkal az alábbi elérhetőségeken: Egyesült Királyság: 0800 028 7154 | Spanyolország: 0900 81 65 10 | Franciaország: 0805 542 055. Minden más ország esetében hívja a +44 800 028 7154-es számot. A hívásra nemzetközi tarifák vonatkozhatnak. Vagy írjon e-mailt a következő címre: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANCIA

Kérjük, hogy őrizze meg a számlát, mivel garanciális igény esetén erre szükség lesz.

E dokumentumban leírtaknak megfelelően, a vásárlást követő 2 éves garanciával rendelkezik ez a készülék.

A garanciális idő alatt, abban a valószínűtlen esetben, ha tervezési vagy gyártási hiba miatt már nem működik a készülék, akkor kérjük, hogy a számlával és a garancia másolatával együtt juttassa el a vásárlás helyére.

E garancia által biztosított jogok és előnyök biztosítása a törvényen alapuló jogokon túlmenően történik, amelyeket nem érint ez a garancia.

Hiba esetén díjmentesen gyakorolhatja a törvényen alapuló jogait.

Kizárólag az alább („Newell”) névvel jelzett illetékes Newell vállalatnak van joga a feltételek megváltoztatására.

A garanciális idő alatt a Newell díjmentesen vállalja a készülék, annak bármely alkatrésze javítását vagy a cseréjét, ha úgy találja, nem működik megfelelően, feltéve, hogy:

- azonnal értesíti a problémáról a vásárlás helyét vagy a Newell-t; és
- semmiféle módon sem változtatták meg a készüléket, illetve nem károsították azt, nem használták rosszul, helytelenül, nem javította vagy módosította más személy, mint akit a Newell felhatalmazott erre.

A helytelen használatból, károsításból, rossz használatból, helytelen feszültséggel való használatból, természeti csapásból, a Newell által nem befolyásolható eseményekből, nem a Newell által erre felhatalmazott személy által végzett javításból vagy változtatásból, továbbá a használati utasítás be nem tartásából eredő hibákra nem terjed ki a garancia. Továbbá a normál kopásra és repedésre, beleértve, de nem korlátozva az elszíneződésre és karcolásokra nem terjed ki ezen garancia.

E garanciális jogokat kizárólag az eredeti vásárló gyakorolhatja, és nem terjed ki a kereskedelmi vagy közösségi használatra.

Ha a készüléke országspecifikus garanciális vagy jótállási kiegészítéssel rendelkezik, akkor az ilyen garancia helyén érvényes feltételeket és kikötéseket nézze meg,

vagy további információért forduljon a helyi hivatalos viszonteladóhoz.

Ez a készülék a 2012/19/EU európai irányelvnek megfelelően áthúzott hulladékgyűjtő szimbólummal van jelölve. Ez a jelölés arról tájékoztat, hogy ezt a berendezést működése végén nem lehet más háztartási hulladékkal együtt kidobni.

A berendezés felhasználója köteles ezt az elektromos és elektronikai berendezések hulladékgyűjtőinek átadni. A gyűjtőpontokat többek között a berendezések nagy- és kiskereskedői, valamint a hulladékgyűjtési tevékenységet végző önkormányzati szervezeti egységek működtetik. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak megfelelő kezelése segít elkerülni az emberi egészségre és a természeti környezetre káros következményeket, amelyek a veszélyes alkatrészek jelenlétéből, valamint az ilyen berendezések nem megfelelő tárolásából és feldolgozásából erednek.

Ha ezen garanciális igényekre vonatkozó kérdései vannak, akkor kérjük, hogy vegye fel velünk a kapcsolatot:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Lengyelország

Spanyolország: 0900 81 65 10

Franciaország: 0805 542 055

Egyesült Királyság: 0800 028 7154

Más országok esetén kérjük, hogy hívja a +44 800 028 7154 számot,

amely hívásra a nemzetközi díjszabás vonatkozhat.

Vagy küldjön e-mailt a CrockpotEurope@newellco.com címre.



ENERGIAFOGYASZTÁS ÉS ENERGIAGAZDÁLKODÁSRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK:

Készenléti mód energiafogyasztása: Ha a készülék nem látja el elsődleges funkcióját, a fogyasztása legfeljebb 0,6 W.

Energiagazdálkodás: A készülék rendelkezik automatikus energiagazdálkodási funkcióval, és 20 perc elteltével automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

ROMÂNĂ

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENT: NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI CORPORALE GRAVE, INCLUSIV ARSURI PROVOCATE DE CONȚINUTUL FIERBINTE SAU LA DAUNE MATERIALE.

La utilizarea aparatelor electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază pentru a reduce riscul de vătămare corporală, incendiu și electrocutare, inclusiv următoarele:

1. CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST PRODUS. Păstrați acest manual pentru referință. MĂSURI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZAREA GENERALĂ.
2. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii.
3. **AVERTISMENT:** Pentru a vă proteja împotriva electrocutării și a deteriorării produsului, nu gătiți direct în baza de încălzire. Gătiți numai în vasul de gătit detașabil furnizat.
4. **AVERTISMENT** – Risc de vătămare: Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate duce la vătămări corporale, electrocutare sau deteriorarea aparatului. Utilizați întotdeauna aparatul în conformitate cu instrucțiunile. Nu utilizați accesorii, atașamente sau piese de schimb care nu sunt recomandate de producător
5. Nu conectați la priză și nu porniți Multi-Cooker-ul fără a avea vasul de gătit în interior.
6. Nu utilizați Multi-Cooker-ul fără alimente sau lichid în vasul de gătit.
7. Deconectați de la priză atunci când nu este în uz, înainte de a monta sau demonta piese și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a monta sau demonta piesele și înainte de curățare. Pentru deconectare, rotiți orice comandă pe OFF, apoi scoateți cablul de alimentare din priză. Nu deconectați trăgând de cablu.
8. Acest multicooker trebuie așezat într-o poziție stabilă, cu mânerul poziționat astfel încât să se evite vărsarea lichidelor.
9. **AVERTISMENT:** Aveți grijă când ridicați și îndepărtați capacul după gătit. Întotdeauna înclinați capacul în direcția opusă dumneavoastră, deoarece aburul este fierbinte și poate provoca arsuri grave. Nu vă aplecați niciodată fața deasupra multicookerului. Se recomandă ca utilizatorul să folosească o mânășă de bucătărie în timp ce îndepărtează capacul, pentru a reduce riscul de arsuri.
10. Acest aparat generează căldură și conținut fierbinte în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul sau butoanele.
11. Baza de încălzire poartă căldură reziduală după utilizare. Nu atingeți baza de încălzire după un ciclu de gătit. Lăsați să se răcească înainte de manevrare.
12. **ATENȚIE** – Suprafața fierbinte: Elementul de încălzire și suprafețele adiacente devin fierbinți în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți pentru o perioadă de timp după ce aparatul este oprit. Evitați să atingeți suprafețele fierbinți. Acordați aparatului suficient timp să se răcească înainte de curățare sau depozitare. Baza de încălzire și aparatul generează căldură în timpul utilizării și sunt supuse căldurii reziduale din ciclul de gătit. Nu atingeți baza de încălzire imediat după îndepărtarea vasului ceramic. Lăsați să se răcească înainte de manevrare.
13. Trebuie să se manifeste o prudență extremă atunci când se mută un aparat care conține lichide fierbinți. Nu utilizați capacul pentru a transporta multicookerul.
14. Nu mutați și nu acoperiți multicookerul în timp ce este în funcțiune.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ PRIVIND AMPLASAREA

15. **AVERTISMENT:** Stropii fierbinți de mâncare pot provoca arsuri grave. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea blatului și nu utilizați niciodată o priză situată sub blat. Consultați INSTRUCȚIUNILE SPECIALE PENTRU CABLURILE DE ALIMENTARE. Țineți copiii departe de zonă atunci când deschideți produsul după gătit, deoarece lichidul fierbinte se poate vărsa, provocând arsuri grave.
16. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți și nu scufundați cablul, fișele sau aparatul în apă ori în alt lichid. Evitați stropirea conectorului cablului de alimentare. Nu utilizați niciun aparat cu un cablu sau un ștecher deteriorat sau după ce aparatul funcționează defectuos ori a fost deteriorat în vreun fel. Nu încercați să înlocuiți sau să înădăți un cablu deteriorat. Returnați aparatul producătorului (consultați garanția) pentru examinare, reparare sau reglare.
17. Nu așezați pe sau lângă suprafețe umede ori surse de căldură, cum ar fi un arzător cu gaz sau electric fierbinte, sau într-un cuptor încins.
18. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate în mod similar pentru a evita un pericol.
19. Introduceți întotdeauna mai întâi cablul de alimentare complet în Multi-Cooker (numai pentru modelele cu cablu detașabil), apoi introduceți cablul în priză de perete.
20. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului și nu îl lăsați să atingă suprafețe fierbinți.
21. Nu utilizați împreună cu un programator, temporizator, adaptor de priză wireless, priză sau dispozitiv similar care

permite controlul de la distanță.

22. Nu utilizați acest aparat în alt scop decât cel pentru care a fost destinat. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca vătămări. Acest aparat nu este destinat prăjirii alimentelor în baie de ulei.
23. Destinată exclusiv utilizării pe blat, în gospodărie. Păstrați o distanță liberă de 6 inci (152 mm) față de perete și pe toate părțile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, stabilă și plană.
24. Nu utilizați în aer liber sau în scopuri comerciale
25. Utilizarea accesoriilor atașabile nerecomandate de producătorul aparatului poate provoca vătămări.
26. Nu utilizați vasul de gătit pentru depozitarea alimentelor și nu îl puneți în congelator.
27. Orice reparații vor fi efectuate de un reprezentant autorizat al service-ului.
28. Aparatul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere obișnuite. La sfârșitul duratei sale de viață, aparatul trebuie predat în mod corespunzător la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Prin colectarea și reciclarea aparatelor vechi, aduceți o contribuție importantă la conservarea resurselor noastre naturale și asigurați o eliminare ecologică și sănătoasă.
29. **AVERTISMENT:** Evitați vărsarea pe conector
30. După gătitul câinii cu piele (de ex. limbă de vită), care se poate umfla sub efectul presiunii, nu înțepați carnea cât timp pielea este umflată; există pericol de opărire.
31. Când gătiți alimente cu consistență de aluat, scuturați ușor aparatul înainte de a deschide capacul pentru a evita ejectarea alimentelor
32. Înainte de fiecare utilizare, verificați că supapele nu sunt obstrucționate. Consultați instrucțiunile de utilizare
33. Utilizați numai piese de schimb ale producătorului, în conformitate cu modelul relevant. În special, utilizați un vas și un capac de la același producător, indicate ca fiind compatibile
34. Dispozitivul suplimentar de dezumflare (dezumflare de unică folosință) de pe produs nu poate fi considerat un dispozitiv de siguranță.

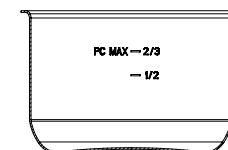


AVERTISMENT: MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ PENTRU GĂTIRE SUB PRESIUNE

VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI TOATE MĂSURILE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ PENTRU GĂTIREA SUB PRESIUNE ÎNAINTE DE A UTILIZA FUNCȚIA DE GĂTIRE SUB PRESIUNE. Păstrați acest manual pentru consultare.

AVERTISMENT: NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI PERSONALE GRAVE, INCLUSIV ARSURI PROVOCATE DE CONȚINUTUL FIERBINT, SAU LA DAUNE MATERIALE.

35. Nu utilizați funcția de oală sub presiune pentru prăjirea sub presiune cu ulei.
36. **AVERTISMENT:** Acest aparat gătește sub presiune atunci când se utilizează funcțiile de gătit sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la arsuri prin opărire. Asigurați-vă că unitatea este închisă corespunzător înainte de a o utiliza în modul de gătit sub presiune.
37. **AVERTISMENT:** Nu umpleți unitatea peste linia de umplere maximă la 2/3 plină. Când gătiți alimente care expandează în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu umpleți aparatul peste nivelul recomandat de 1/2 plin. Umplerea excesivă poate cauza riscul de înfundare a supapei de eliberare a aburului și de dezvoltare a unei presiuni excesive. Respectați toate instrucțiunile de gătit și rețetele.



38. Alimentele care expandează în timpul gătitului (de ex., orezul) nu trebuie să depășească niciodată marcajul de 1/2.
- NOTĂ:** Multi-cooker-ul nu poate găti sub presiune fără lichid. Asigurați-vă că se utilizează în interiorul vasului de gătit detașabil o cantitate minimă de 1 cană (250 ml) de lichid.
39. Verificați întotdeauna ca supapa Bobber și supapa de eliberare a aburului să nu fie înfundate înainte de utilizare. Curățați după cum este necesar.
40. **AVERTISMENT:** Pentru a reduce riscul de vătămare cauzat de presiunea excesivă, înlocuiți garnitura de etanșare a capacului numai conform recomandărilor producătorului. Consultați instrucțiunile de îngrijire și curățare.
41. **AVERTISMENT:** Așezați multicookerul astfel încât supapa de eliberare a aburului să fie orientată departe

de corp. Nu plasați niciodată nicio parte a corpului, inclusiv fața, mâinile și brațele, deasupra Supapei de eliberare a aburului. Aburul poate provoca arsuri grave.

42. Nu acoperiți și nu obstrucționați supapa de eliberare a aburului și/sau supapa plutitoare cu o cârpă sau cu alte obiecte.
43. **AVERTISMENT:** După gătirea sub presiune, nu deschideți oala sub presiune până când aparatul s-a răcit și toată presiunea internă a fost eliberată, iar supapa plutitoare a coborât complet. Dacă capacul este dificil de îndepărtat, acest lucru indică faptul că aparatul este încă sub presiune – **NU FORȚAȚI DESCHIDEREA CAPACULUI.** Orice presiune din aparat poate fi periculoasă. Consultați secțiunea ELIBERAREA PRESIUNII LA SFÂRȘITUL GĂTIRII. Încercarea de a deschide aparatul în timp ce este sub presiune poate duce la o eliberare bruscă a conținutului fierbinte și poate provoca arsuri, vătămări corporale și/sau daune materiale.
44. Modelele cu temporizator cu cadran: dacă temporizatorul nu numără invers cu exactitate după ce aparatul a atins presiunea, deconectați aparatul de la priză, așteptați să se răcească și/sau eliberați aburul înainte de a deschide. Produsul poate fi deteriorat.
45. Fiți atenți că anumite alimente, precum sosul de mere, merisoarele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea despicată, tăiței, macaroanele, rubarba sau spaghetti, pot face spumă și pot stropi, și pot înfunda dispozitivul de eliberare a presiunii (Supapa de eliberare a aburului). Rețetele care folosesc aceste alimente trebuie urmate cu atenție pentru a evita problemele.
46. Utilizarea pieselor, accesoriilor sau atașamentelor nerecomandate de producător poate provoca un risc de vătămare corporală, incendiu și/sau daune materiale.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI DOAR PENTRU UZ CASNIC

NOTIFICĂRI

1. Unele suprafețe de blat și de masă nu sunt concepute să reziste la căldura prelungită generată de anumite aparate. Nu așezați multicookerul încălzit pe o masă din lemn finisat. Vă recomandăm să așezați un suport termic sau un suport pentru oală sub multicookerul dumneavoastră pentru a preveni eventualele deteriorări ale suprafeței.
2. În timpul utilizării inițiale a acestui aparat, poate fi detectat un ușor fum și/sau un miros. Acest lucru este normal la multe aparate de încălzire și nu va mai apărea după câteva utilizări.
3. Vă rugăm să manifestați prudență atunci când așezați vasul de gătit pe o plită ceramică sau din sticlă netedă, pe un blat, pe o masă sau pe orice altă suprafață. Poate zgâria unele suprafețe dacă nu se manevrează cu prudență. Așezați întotdeauna un suport protector rezistent la căldură sub vasul de gătit înainte de a-l pune pe o masă, pe un blat sau pe o altă suprafață.
4. Eliberarea aburului de la marginea capacului poate avea loc în timpul presurizării.

INSTRUCȚIUNI SPECIALE PENTRU CABLUL DE ALIMENTARE

1. Se furnizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul rezultat din încurcarea unei persoane sau a unui animal de companie, ori împiedicarea de un cablu mai lung.

INSTRUCȚIUNI PENTRU CABLUL DE ALIMENTARE:

Se utilizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul ca acesta să fie apucat de copii, să se încurce sau să provoace împiedicarea, așa cum s-ar putea întâmpla în cazul unui cablu mai lung.

COMPONENTELE MULTI-COOKER-ULUI TURBO CROCK-POT®

- | | |
|---|--|
| A Cablu de alimentare | N Port cablu de alimentare |
| B Panou de control | PARTEA INFERIOARĂ A CAPACULUI |
| C Bază de încălzire | O Inel de fixare a garniturii |
| D Pin de blocare a capacului | P Capacul supapei de eliberare a aburului |
| E Mânerul capacului | Q Supapă plutitoare |
| F Capac | R Garnitură de etanșare |
| G Capac de difuzie a aburului | S Lingură de plastic |
| H Oală de gătit | T Suport pentru aburire |
| I Selector de eliberare a aburului | U Butoane de selecție a timpului |
| J Supapă plutitoare | |
| K Ecranul de afișare | |
| L Supapă de eliberare a aburului | |
| M Colector de condens | |

CUNOAȘTEREA MULTICOOKERULUI DUMNEAVOASTRĂ CROCK-POT® TURBO

1. **CITIȚI TOATE MĂSURILE DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE PENTRU GĂTIREA SUB PRESIUNE ÎNAINTE DE A UTILIZA FUNCȚIA DE GĂTIRE SUB PRESIUNE.** Păstrați acest manual pentru consultare.
AVERTISMENT: NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI PERSONALE GRAVE, INCLUSIV ARSURI PROVOCATE DE CONȚINUTUL FIERBINT, SAU LA DAUNE MATERIALE
2. Gătirea sub presiune este o modalitate ideală de a prepara mese rapide și pline de savoare. Gătirea sub presiune este o metodă de preparare a alimentelor în lichid (apă, supă, vin etc.) într-un Vas de gătit etanș. Multi-cookerul etanș reține aburul și acumulează presiune, ridicând temperatura lichidului din interiorul vasului peste punctul de fierbere. Temperatura crescută a lichidului și a aburului duce la reducerea timpului de gătire.
3. **Setarea de presiune ridicată** este 65 kPa (9,4 PSI). Este potrivită pentru o gamă largă de alimente.
4. **Setarea de presiune JOASĂ** este de 40 kPa (5,8 PSI). Este mai potrivită pentru alimente delicate, precum fileurile de pui, peștele și unele legume.
5. **Setarea de presiune TURBO** este de 110 kPa (15,9 PSI). Este potrivită pentru o gamă largă de alimente, cum ar fi bucăți mai mari de carne care pot fi tari, supe, chili, pui întreg. Pentru cele mai bune rezultate, alimentele delicate, precum orezul alb, nu trebuie gătite pe setarea turbo.
6. **Setarea PĂSTRARE LA CALD:** Când timpul de gătire este finalizat, Multi-Cooker-ul comută automat la setarea PĂSTRARE LA CALD pentru a preveni gătirea excesivă și pentru a menține mâncarea gătită caldă până la servire - perfect pentru familiile ocupate, pentru cei mereu pe fugă și pentru cei care au nevoie de ore flexibile pentru masă. Această setare nu este suficient de fierbinte pentru a găti și trebuie utilizată numai pentru a menține caldă mâncarea gătită, pentru servire.
7. **Mese ideale pentru gătire sub presiune:** Ciorbe, supe, caserole, sosuri (de ex., sosuri pentru paste), carne, orez, legume tari (sfeclă roșie, cartofi) și deserturi (de ex., budincă).
8. **Capacitate:** Nu umpleți niciodată vasul de gătit peste linia MAX. Alimentele care expandează în timpul gătirii nu trebuie să depășească niciodată marcajul de 1/2 Multi-cooker-ul nu poate găti sub presiune fără lichid. Asigurați-vă că se utilizează în interiorul vasului de gătit detașabil o cantitate minimă de 1 cană (250 ml) de lichid.
9. Presiunea nu se va acumula dacă selectorul de eliberare a aburului nu a fost rotit în poziția Etanșare .
10. Umplerea excesivă poate cauza riscul de înfundare a supapei de eliberare a aburului și de dezvoltare a unei presiuni excesive.
11. Garnitura și supapele pot fi îndepărtate pentru curățare.
12. Odată ce presiunea crește, capacul nu trebuie deschis. Senzorii de siguranță asigură menținerea presiunii în intervalul setat.
13. Selectorul de eliberare a aburului este conceput pentru a ține mâna la distanță de supapa de eliberare a aburului. Consultați instrucțiunile privind ELIBERAREA PRESIUNII LA SFÂRȘITUL GĂTIRII.

14. Funcțiile de gătire sub presiune necesită lichid pentru a funcționa. Dacă interiorul vasului de gătit nu conține suficient lichid, pe ecranul de afișare va apărea o eroare. Consultați tabelul cu CODURI DE EROARE.
15. La sfârșitul gătitului, capacul nu trebuie deschis până când toată presiunea nu a fost eliberată și supapa plutitoare nu a coborât complet. **NU FORȚAȚI DESCHIDEREA CAPACULUI.** Acest lucru se poate face folosind metoda de eliberare naturală a presiunii sau metoda de eliberare rapidă a presiunii, explicate.
16. Capacul de difuzie a aburului este conceput pentru a ajuta la difuzarea aburului atunci când se eliberează presiunea din multicooker. Căpăcelul trebuie apăsat pentru a se fixa pe capac, pentru a închide supapa de eliberare a aburului înainte de a utiliza funcțiile sub presiune ale Multi-Cookerului. Recomandăm să utilizați întotdeauna căpăcelul atunci când gătiți cu funcția PRESIUNE TURBO.
17. Butoanele de selecție pentru TIMP (+ și -) sunt utilizate pentru a seta timpul de gătire. Pentru setare lentă, apăsați pur și simplu butonul + sau - și eliberați-l. Pentru setare rapidă, apăsați și mențineți apăsat butonul + sau -. Dacă ați depășit timpul dorit, apăsați pur și simplu butonul cu săgeata opusă pentru a reveni la timpul dorit.

NOTĂ: Cronometrul poate fi selectat pentru toate programele, cu excepția Steriliză, și poate fi modificat în orice moment în timpul gătitului prin apăsarea START/STOP (▷×) și selectarea unei noi funcții.

18. Butoanele TEMP/PRESIUNE (+ și -) pot fi utilizate pentru a selecta presiunea de gătire dorită, înaltă sau joasă (Hi sau Lo). Fiecare setare de gătire prestabilită selectează automat presiunea optimă pentru acea selecție, însă poate fi selectată și manual cu acest buton. Consultați Ghidul de gătit pentru ajustările disponibile.
19. Butonul PRESIUNE TURBO este utilizat pentru a reduce timpul de gătire cu 85%*. Funcția PRESIUNE TURBO nu este compatibilă cu funcțiile tradiționale fără presiune. (*vs atunci când gătiți cu setările de Presiune înaltă)
20. Butoanele TEMP/PRESIUNE (+ și -) pot fi utilizate pentru a selecta temperatura dorită. Pentru setare lentă, apăsați butonul + sau - și eliberați-l. Pentru setare rapidă, apăsați și mențineți apăsat butonul + sau -. Consultați Ghidul de gătit pentru ajustările disponibile.
21. Butonul START/STOP (▷×) pornește și oprește o funcție de gătire. Trebuie apăsat pentru a schimba de la o funcție de gătire la alta după ce gătitul a început.
22. Ecranul de afișare arată cât timp mai trebuie să fie gătite alimentele, în ore și minute, față de timpul selectat, după ce Multi-Cooker-ul a fost preîncălzit. În timp ce multicookerul se preîncăzește, ecranul va afișa „HEAT”. Bara de stare se va aprinde, de asemenea, treptat, iar când toate cele 5 lumini sunt aprinse, acest lucru indică faptul că temperatura/presiunea dorită a fost atinsă.

Vizitați site-ul web Crock-pot® la www.Crockpot.co.uk pentru informații suplimentare, sugestii, sfaturi și rețete.

CUM SĂ UTILIZAȚI MULTICOOKERUL CU PRESIUNE TURBO CROCK-POT®

1. **CITIȚI TOATE MĂSURILE DE SIGURANȚĂ ȘI INSTRUȚIUNILE IMPORTANTE PENTRU GĂTIREA SUB PRESIUNE ÎNAINTE DE A UTILIZA FUNCȚIA DE GĂTIRE SUB PRESIUNE.** Păstrați acest manual pentru consultare.

AVERTISMENT: NERESPECTAREA INSTRUȚIUNILOR IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI PERSONALE GRAVE, INCLUSIV ARSURI PROVOCATE DE CONȚINUTUL FIERBINTE, SAU LA DAUNE MATERIALE.

2. Îndepărtați toate ambalajele, hârtia și cartonul (inclusiv orice material aflat între Vasul de gătit și Baza de încălzire). Citiți și păstrați documentația și asigurați-vă că citiți informațiile privind service-ul și garanția.
3. Îndepărtați capacul rotindu-l în sens antiorar pentru a-l debloca, aliniind ▼ cu ■. Scoateți garnitura de etanșare de pe capac și spălați garnitura și capacul în apă caldă cu săpun. Uscați complet garnitura de etanșare și capacul înainte de a reatașa garnitura de etanșare la capac. Asigurați-vă că garnitura de etanșare este așezată uniform și fix în suportul pentru garnitură. Dacă Garnitura de etanșare nu este în poziția corectă, capacul nu va efectua etanșarea și nu va putea acumula presiune.
4. Scoateți vasul de gătit și colectorul de condens și spălați-le în apă caldă cu săpun. Uscați-le complet înainte de a le pune la loc în Multi-Cooker.
5. Adăugați ingredientele dorite în vasul de gătit. Așezați capacul deasupra multicookerului și aliniați ▼ cu ■. Pentru a bloca, răsușiți în sens antiorar, aliniind ▼ cu ■.

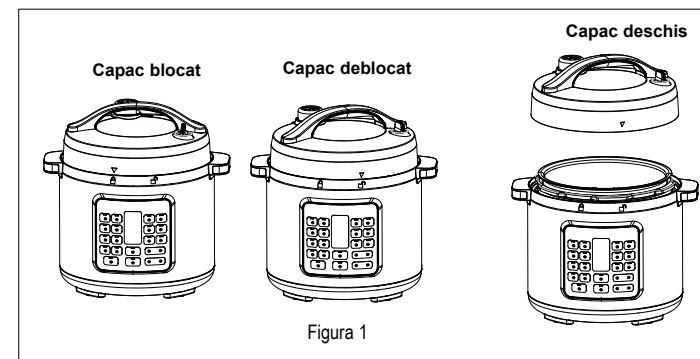


Figura 1

6. Introduceți cablul de alimentare furnizat în portul pentru cablul de alimentare al multicookerului.
7. Introduceți celălalt capăt al cablului de alimentare într-o priză de perete.
8. Selectați funcția de gătire pe care doriți să o utilizați.
9. Butonul START/STOP (▷×) și timpul de pe ecran vor clipi.
10. Selectați temperatura și presiunea dorite folosind butoanele TEMP/PRESIUNE + și - (dacă este cazul). Vă rugăm să consultați tabelul din Ghidul de gătire pentru recomandări privind timpul și temperatura.
11. Apăsați butonul START/STOP (▷×). Pentru funcțiile de gătire sub presiune, cuvântul „HEAT” va apărea pe ecranul de afișare în timpul preîncălzirii. Odată ce Multi-Cooker-ul este preîncălzit, timpul de gătire selectat va apărea pe ecranul de afișare și toate cele 5 lumini de pe bara de stare vor fi aprinse.
12. **NOTĂ:** Pentru funcțiile de gătire sub presiune, timpul mediu de preîncălzire poate varia în funcție de volumul și temperatura alimentelor care sunt gătite. Aceasta poate varia între 5 și 30 de minute.
13. Acest aparat de gătit multifuncțional vă permite să amânați începerea gătitului, astfel încât gătitul să se încheie atunci când aveți nevoie. Vă rugăm să consultați secțiunea „House” pentru utilizarea funcției de întârziere a timpului.
14. După ce timpul de gătire setat a expirat, Multi-Cooker-ul va emite din nou un semnal sonor și va comuta automat la setarea PĂSTRARE LA CALD. Ecranul de afișare va trece apoi de la timpul de gătire la un nou cronometru care va număra până la 4:00 (4 ore) sau până când apăsați butonul START/STOP (▷×). După 4 ore în setarea PĂSTRARE LA CALD, Multi-Cooker-ul se va opri.
15. Pentru a încheia oricând o funcție de gătire, apăsați butonul START/STOP (▷×).

16. Când ați terminat, deconectați Multi-Cooker-ul și așteptați să se răcească complet înainte de a încerca să îl curățați.
- i. După expirarea timpului de gătire setat, Multi-Cooker-ul va emite un semnal sonor și va comuta automat la setarea PĂSTRARE LA CALD. Ecranul de afișare va trece apoi de la timpul de gătire la un nou cronometru care va număra până la 4:00 (4 ore) sau până când apăsați butonul START/STOP (▷×). După 4 ore în setarea PĂSTRARE LA CALD, Multi-Cooker-ul va intra în modul standby, iar ecranul de afișare va lumina cu patru liniuțe (----).

NOTĂ: Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt complet gătite înainte de consum.

SFAT:

- Setările pentru gătire sub presiune se află în tabelul Ghidului de gătire
- Dacă capacul nu este închis corect sau dacă selectorul de eliberare a aburului nu este în poziția „Etanșare” , multicookerul nu poate acumula presiune și va apărea un mesaj de EROARE pe ecranul de afișare. Asigurați-vă că garnitura de etanșare este așezată uniform în capac. Consultați tabelul cu CODURILE DE EROARE
- Este obișnuit ca o anumită cantitate de abur să fie eliberată prin supapa Bobber în timpul ciclului de gătire. Aceasta face parte din funcționarea normală a aparatului.

NOTĂ: Multi-Cooker-ul nu poate găti sub presiune fără lichid. Asigurați-vă că se utilizează în interiorul vasului de gătit detașabil o cantitate minimă de 1 cană (250 ml) de lichid.

AVERTISMENT: În timpul gătitului, se va acumula abur în Multi-Cooker, așadar, atunci când ridicați capacul, folosiți o mânășă de bucătărie pentru a vă proteja mâinile.

UTILIZAREA FUNCȚIEI MANUALE PENTRU GĂTIREA SUB PRESIUNE

Această funcție permite utilizatorului să selecteze propriul timp de gătire sub presiune, variind de la 1 minut la 4 ore, cu selectarea temperaturii Joasă sau Înalță și opțiunea de a utiliza PRESIUNEA TURBO. Aceasta este deosebit de potrivită pentru acei utilizatori care doresc să gătească sub presiune alimente care nu sunt acoperite de celelalte funcții de gătire ale aparatului. Aceasta oferă, de asemenea, utilizatorului o mai mare libertate de a prepara rețete dintr-o gamă largă de surse. Vă rugăm să respectați instrucțiunile aparatului privind gătitul sub presiune.

UTILIZAREA FUNCȚIEI PRESIUNE TURBO

Funcția PRESIUNE TURBO va reduce timpul de gătire selectat cu 85%*. Funcția TURBO poate fi utilizată cu setările RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT, POULTRY, STEAM, SOUP/STEW (OREZ/CEREALE, FASOLE/CHILI, CARNE, PASĂRE, ABURI, SUPĂ/TOCANĂ) și MANUAL.

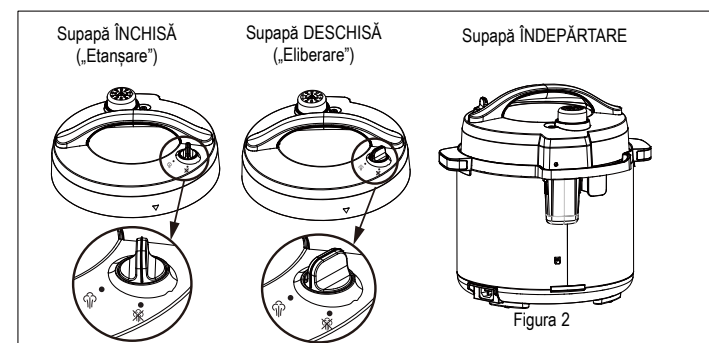
- Selectați funcția de gătire dorită și ajustați timpul și presiunea, după cum este necesar.
- Apăsați butonul PRESIUNE TURBO. Timpul de pe ecranul de afișare va fi redus cu 85% și „turbo” va fi afișat pe ecran. Dacă este necesar, timpul de gătire poate fi ajustat în continuare pentru a se potrivi preferințelor dumneavoastră.
- Apăsați START/STOP (▷×) pentru a începe gătitul.
- Odată ce timpul de gătire s-a încheiat, Multi-Cooker-ul va emite un semnal sonor și va comuta automat la setarea PĂSTRARE LA CALD. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt complet gătite înainte de consum.

NOTĂ: Funcția PRESIUNE TURBO nu poate fi utilizată cu setările fără presiune (tradiționale) sau atunci când Multi-Cooker-ul este setat la presiune joasă.

*vs atunci când gătiți cu setările de Presiune înaltă.

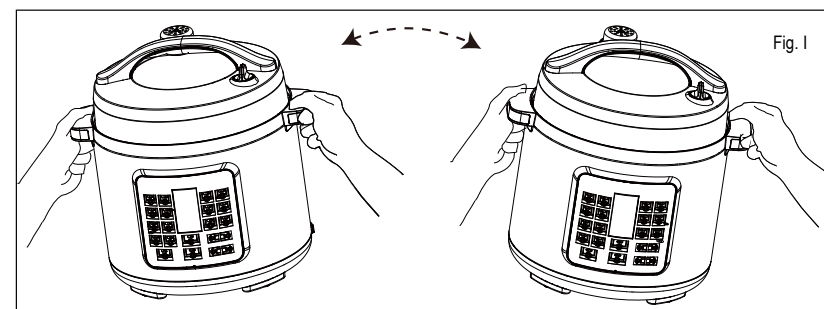
ELIBERAREA PRESIUNII LA SFÂRȘITUL GĂTIRII

- A. Metoda de eliberare naturală a presiunii: După ce ciclul de gătire este finalizat, lăsați Multi-Cooker-ul să elibereze în mod natural presiunea prin supapa Bobber. Unitatea se va răci treptat de la sine. Așteptați cel puțin 10 minute după ce gătitul s-a încheiat. Dacă se utilizează o cantitate mai mare de alimente și lichid, acest lucru poate dura până la 20 de minute. Și apoi, rotiți selectorul de eliberare a aburului în poziția „Eliberare”. (vezi Figura 2). Nu țineți nicio parte a mâinii sau a corpului deasupra orificiului de evacuare a aburului din partea superioară a supapei, deoarece aburul este foarte fierbinte și poate opări pielea. Presiunea a fost eliberată atunci când aburul nu mai iese din supapă, iar supapa plutitoare a coborât. Numai atunci este sigur să îndepărtați capacul și să serviți mâncarea. Când ridicați capacul, utilizați o mânășă de cuptor pentru a vă proteja mâinile.
- B. Metoda de eliberare rapidă a presiunii trebuie utilizată cu precauție: Rotiți selectorul de eliberare a aburului la setarea „Eliberare” (consultați Figura 2). Aburul va fi eliberat rapid prin supapa de eliberare a aburului. Nu țineți nicio parte a mâinii sau a corpului deasupra orificiului de evacuare a aburului din partea superioară a supapei, deoarece aburul este foarte fierbinte și poate opări pielea. Utilizați această metodă cu precauție atunci când gătiți ingrediente lichide, cum ar fi caserole, ciorbe, supe, fasole și leguminoase. Nu utilizați niciodată această metodă atunci când gătiți orez, deoarece orezul este foarte delicat. Eliberarea naturală a presiunii este recomandată pentru aceste tipuri de alimente pentru a preveni scurgerea lichidului în timpul eliberării presiunii. Presiunea a fost eliberată atunci când aburul nu mai iese din supapă, iar supapa plutitoare a coborât. Numai atunci este sigur să îndepărtați capacul și să serviți mâncarea. Când ridicați capacul, utilizați o mânășă de cuptor pentru a vă proteja mâinile.



AVERTISMENT: Pot apărea bule de aer atunci când gătiți sub presiune alimente cu un conținut mai ridicat de grăsime (cum ar fi carnea cu grăsime vizibilă sau carnea de pasăre cu piele și grăsime vizibilă) ori alimente mai dense (cum ar fi tocănițele, sosurile, supele consistente, fasolea uscată, linte și cerealele precum orezul și orzul). Chiar și după ce toată presiunea a fost eliberată, bulele de aer pot urca la suprafață atunci când capacul este deschis, cu excepția cazului în care acestea sunt dispersate în prealabil. Dacă bulele de aer nu sunt dispersate, alimentele fierbinți pot erupe din aparat, ceea ce ar putea provoca arsuri grave.

- Pentru a dispersa bulele de aer, urmați acești pași:
 - Verificați dacă presiunea a fost eliberată (Presiunea a fost eliberată atunci când aburul nu mai iese din supapă și supapa plutitoare a coborât). Apoi, înainte de a deschide capacul, înclinați ușor multicookerul dintr-o parte în alta. Pentru a balansa, apucați mânerul și înclinați aparatul spre stânga, astfel încât partea dreaptă a aparatului să se ridice cu 2 inci de pe blat. Apoi înclinați spre dreapta, astfel încât partea stângă a aparatului de gătit să se ridice cu 2 inci de pe blat (Fig. 1).
 - Repetăți o dată. Verificați dacă supapa plutitoare este încă coborâtă înainte de a încerca să deschideți capacul.



- **AVERTISMENT: NU FORȚAȚI DESCHIDEREA CAPACULUI.** Dacă nu se deschide ușor, aceasta înseamnă că Multi-Cooker-ul este încă sub presiune. Conținutul se află sub presiune extremă.
- În timpul gătitului, aburul se va acumula în Multi-Cooker, așadar, atunci când ridicați capacul, folosiți o mânășă de bucătărie sau un manșon de protecție pentru a vă proteja mâna.
- Pentru a preveni efectul de aspirație la îndepărtarea sau fixarea capacului, rotiți supapa de eliberare a aburului în poziția „Eliberare” (deschisă).
- Aburul evacuat prin supapa de eliberare a aburului este fierbinte. Țineți fața și mâinile departe de supape atunci când eliberați aburul pentru a evita riscul de vătămare corporală.

CUM SĂ UTILIZAȚI FUNCȚIA DE ÎNTÂRZIERE A PORNIRII

Acest aparat de gătit multifuncțional vă permite să amânați începerea gătitului, astfel încât gătitul să se încheie atunci când aveți nevoie.

NOTĂ: Funcția DELAY nu este disponibilă pe setările BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, SIMMER sau SOUS VIDE (RUMENIRE/SOTARE, PĂSTRARE LA CALD, ÎNĂBUȘIRE sau SUB VID).

NOTĂ: Nu utilizați funcția DELAY atunci când rețeta conține ingrediente perisabile, precum carne, pește, ouă sau produse lactate, deoarece acestea se pot altera.

1. Reglați setările multicookerului.
2. După setarea timpului de gătire, apăsați butonul DELAY. Butoanele DELAY și START/ STOP vor clipi, iar „0:30” va clipi pe ecranul de afișare, pentru a indica faptul că Multi-Cooker-ul este programat pe setarea de întârziere.
3. Apăsând butoanele + și - până când ajungeți la numărul de ore și minute cu care doriți să fie întârziat procesul de gătire (adică setați durata de timp cu care doriți să amânați ciclul de gătire).
4. Apăsând butonul START/STOP (▷×) pentru a începe funcția de întârziere. Cronometrul și butonul DELAY vor înceta să clipească, în timp ce butonul START/STOP (▷×) va continua să clipească. Aceasta va indica faptul că Multi-Cooker-ul a fost setat pe setarea DELAY. Ecranul de afișare va număra invers timpul de întârziere până când se ajunge la 0:00. Când se ajunge la 0:00, indicatorul DELAY se va stinge, iar indicatorul START/STOP (▷×) nu va mai clipi pentru a arăta că întârzierea de timp s-a încheiat. Cuvântul „HEAT” va apărea pe ecranul de afișare până când Multi-Cooker-ul este complet presurizat. Când presiunea selectată a fost atinsă, cronometrul va începe să numere invers.

Exemplu:

Este ora 16:00 și doriți să aveți o supă gătită și gata în 2 ore, pentru cină la ora 18:00. Doriți să setați acum aparatul, astfel încât să fiți liber să faceți alte lucruri.

Funcția presetată (dacă nu este modificată) va găti timp de 30 de minute la presiune înaltă. Timpul necesar pentru a atinge presiunea variază în funcție de umiditate și de temperatura apei, dar să presupunem că sunt necesare 15 minute pentru a atinge presiunea înainte de gătire și 15 minute pentru a pierde presiunea după gătire. Prin urmare, timpul total este de 1 oră.

Pentru ca fiertura să fie gata până la ora 18:00, va trebui să amânați începerea gătitului cu aproximativ 1 oră.

1. Apăsând SUPĂ
2. Ecranul de afișare va clipi „0:30”
3. Apăsând butonul DELAY și setați la „1:00”
4. Apăsând START/STOP (▷×)

GĂTIRE LENTĂ

Setarea JOASĂ: Aceasta este potrivită pentru fierbere la foc mic și gătire lentă. Timpurile de gătire recomandate la setarea de presiune JOASĂ sunt de la 6 la 8 ore.

Setarea ÎNALTĂ: Aceasta este pentru gătire mai rapidă. Timpurile de gătire recomandate la setarea presiune ÎNALTĂ sunt de la 2 la 4 ore.

Setarea PĂSTRARE LA CALD: Când timpul de gătire este finalizat, Multi-Cooker-ul comută automat la setarea PĂSTRARE LA CALD pentru a preveni gătirea excesivă și pentru a menține mâncarea gătită caldă până la servire - perfect pentru familiile ocupate, pentru cei mereu pe fugă și pentru cei care au nevoie de ore flexibile pentru masă. Această setare nu este suficient de fierbinte pentru a găti și trebuie utilizată numai pentru a menține caldă mâncarea gătită, pentru servire.

NOTĂ: La gătit lentă, nivelul ideal de umplere pentru ingredientele dumneavoastră este între marcasele de 1/2 și 2/3. Nu umpleți niciodată vasul de gătit peste linia MAX.

Datorită multifuncționalității acestui aparat, funcția sa de gătire lentă funcționează într-un mod ușor diferit față de multicookerele obișnuite. Dacă utilizați o rețetă pentru un Multi-Cooker de dimensiuni similare, este posibil să fie necesar să măriți timpul de gătire pentru utilizarea cu acest model.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE GĂTIRE LENTĂ

Funcția GĂTIRE LENTĂ nu utilizează presiune în procesul de gătire, însă în timpul gătirii se poate acumula o anumită presiune în interiorul aparatului. Când utilizați această funcție, asigurați-vă că selectorul de eliberare a aburului este în poziția „Eliberare”. Această funcție va găti similar cu oalele lente standard, folosind temperaturi mai scăzute și timpi de gătire mai lungi pentru a obține preparate fragede și pline de savoare.

Așezați multicookerul pe o suprafață plană și nivelată.

Așezați vasul de gătit în interiorul bazei de încălzire. Conectați Multi-Cooker-ul la o priză de perete. Multi-Cooker-ul

va emite un semnal sonor, iar ecranul de afișare se va ilumina cu patru liniițe (- - - -).

1. Așezați alimentele și lichidul în vasul de gătit detașabil.
2. Așezați capacul pe multicooker și aliniați ▼ cu . Pentru a bloca, rotiți în sens antiorar până la poziția BLOCAT .
3. Rotiți selectorul de eliberare a aburului în poziția „Eliberare”.

NOTĂ: Deși această setare nu va utiliza presiunea în procesul de gătire, în timpul gătirii se poate acumula o anumită presiune în interiorul aparatului. Acesta este motivul pentru care menținerea selectorului de eliberare a aburului în poziția „Eliberare” este importantă.

4. Apăsând butonul GĂTIRE LENTĂ și ajustați timpul și temperatura, după cum este necesar.

NOTĂ: Consultați Ghidul de gătire pentru a găsi posibilele ajustări ale timpului și temperaturii.

5. Apăsând START/STOP (▷×). Va începe numărătoarea inversă.
6. După ce timpul de gătire setat a expirat, Multi-Cooker-ul va emite un semnal sonor și va comuta automat la setarea PĂSTRARE LA CALD. Ecranul de afișare va trece astfel de la timpul de gătire la un nou cronometru care va număra până la 4:00 (4 ore) sau până când apăsați butonul START/STOP (▷×). După 4 ore în setarea PĂSTRARE LA CALD, Multi-Cooker-ul se va opri.

SFAT: Setările pentru GĂTIRE LENTĂ se află în Ghidul de gătire.

ATENȚIE: În timpul gătitului lent, aburul se poate acumula în Multi-Cooker, astfel încât, atunci când ridicați capacul, folosiți o mânășă de bucătărie pentru a vă proteja mâna.

GHID DE GĂTIRE

Funcția de gătire	Setare implicită	Ajustări ale presiunii	Ajustări de temperatură	Intervalul timpului de gătire
GĂTIRE LENTĂ	Temperatură ridicată / 4 ore	N/A	Joasă-Înaltă	30 de minute – 20 de ore
ABUR	Presiune înaltă / 10 minute	Joasă, Înaltă, Turbo	N/A	1 minut - 1 oră
RUMENIRE/ SOTARE	Temperatură ridicată / 30 de minute	N/A	Joasă-Înaltă	5 minute - 30 minute
SOB VID	60°C / 1 oră	N/A	24 -90°C	5 minute - 24 de ore
FIERBERE LA FOC MIC	Temperatură joasă / 15 minute	N/A	Joasă-Înaltă	5 minute - 4 ore
PĂSTRARE LA CALD	Temperatură caldă / 4 ore	N/A	Cald	30 de minute – 4 ore
CARNE	Presiune înaltă / 35 de minute	Joasă, Înaltă, Turbo	N/A	5 minute - 2 ore
FASOLE/CHILI	Presiune înaltă / 20 de minute	Joasă, Înaltă, Turbo	N/A	1 minut - 4 ore
OREZ/CEREALE	Presiune înaltă / 12 minute	Joasă, Înaltă, Turbo	N/A	3 minute - 30 minute
CARNE DE PASĂRE	Presiune înaltă / 35 de minute	Joasă, Înaltă, Turbo	N/A	5 minute - 2 ore
DESERT	Presiune joasă / 10 minute	Joasă-Înaltă	N/A	5 minute – 2 ore
SUPĂ/TOCANĂ	Presiune înaltă / 30 de minute	Joasă, Înaltă, Turbo	N/A	5 minute – 2 ore
MANUAL	Presiune înaltă / 30 de minute	Joasă, Înaltă, Turbo	N/A	1 minut - 4 ore

NOTĂ: Utilizarea funcției PRESIUNE TURBO va reduce timpul de gătire selectat cu 85%*. Funcția PRESIUNE TURBO poate fi utilizată cu setările STEAM, RICE/GRAINS (pentru cele mai bune rezultate, orezul alb nu trebuie gătit pe setarea turbo), BEANS/ CHILI, MEAT, POULTRY, SOUP/STEW și MANUAL.

*vs. atunci când gătiți cu setarea Presiune înaltă.

GĂTIRE LA ABUR

Funcția STEAM (ABUR) este perfectă pentru a găti delicat la abur pește și legume. Este preprogramată pentru a utiliza setarea de gătire la presiune înaltă. Când gătiți la abur, utilizați suportul pentru aburire.

Capacitate: Când Multi-Cooker-ul este utilizat cu funcția STEAM, capacitatea maximă de lichid trebuie să fie chiar sub firele grătarului, astfel încât lichidul să nu atingă alimentele.

NOTĂ: Aparatul nu poate găti sub presiune fără lichid. Asigurați-vă că se utilizează în interiorul vasului de gătit detașabil o cantitate minimă de 1 cană (250 ml) de lichid.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE ABURIRE

CITITI TOATE MĂSURILE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ PENTRU GĂTIREA SUB PRESIUNE ÎNAINTE DE A UTILIZA FUNCȚIA DE GĂTIRE LA ABURI Așezați multicookerul pe o suprafață plană și orizontală.

AVERTISMENT: NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI PERSONALE GRAVE, INCLUSIV ARSURI PROVOCATE DE CONȚINUTUL FIERBINTE, SAU LA DAUNE MATERIALE

Așezați vasul de gătit în interiorul bazei de încălzire. Conectați Multi-Cooker-ul la o priză de perete. Multi-Cooker-ul va emite un semnal sonor, iar ecranul de afișare se va ilumina cu patru liniițe (---).

1. Adăugați 1 cană (250 ml) de apă pe fundul vasului de gătit detașabil și introduceți grătarul de gătit. Asigurați-vă că apa este chiar sub firele suportului, astfel încât alimentele să nu atingă apa.
2. Așezați alimentele pe suportul de gătit.
3. Puneți capacul și blocați-l rotind în sens orar până la poziția BLOCAT .
4. Rotiți selectorul de eliberare a aburului în poziția „Etanșare”.
5. Apăsăți butonul STEAM și ajustați timpul și temperatura, după cum este necesar. Notă: Consultați Ghidul de gătire pentru a găsi ajustările posibile ale timpului și presiunii.
6. După ce ați efectuat ajustările dorite, dacă este cazul, apăsați START/STOP (▷×).
7. Multicookerul trebuie să acumuleze presiune înainte ca gătirea sub presiune să poată începe. Cât timp multicookerul acumulează presiune, „HEAT” va apărea pe ecranul de afișare, iar timpul nu va începe să scadă. Când presiunea a fost atinsă, „HEAT” va dispărea de pe ecranul de afișare, toate cele 5 lumini de pe bara de stare vor fi aprinse și va începe număratoarea inversă.
8. După ce timpul de gătire setat a expirat, Multi-Cooker-ul va emite un semnal sonor și va comuta automat la setarea PĂSTRARE LA CALD. Ecranul de afișare va trece astfel de la timpul de gătire la un nou cronometru care va număra până la 4:00 (4 ore) sau până când apăsați butonul START/STOP (▷×). După 4 ore în setarea PĂSTRARE LA CALD, Multi-Cooker-ul se va opri.
9. Funcția STEAM (ABUR) este o funcție de presiune. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de eliberare în siguranță a aburului prevăzute de acest manual la sfârșitul ciclului de gătire.

SFAT: Consultați tabelul de gătire la abur.

NOTĂ: O anumită cantitate de abur va ieși prin supapa de eliberare a aburului, iar condensul se poate acumula atunci când gătiți la abur cu capacul pus.

ATENȚIE: În timpul gătitului, aburul se va acumula în Multi-Cooker, așadar, atunci când ridicați capacul, utilizați o mânășă de bucătărie pentru a vă proteja mâna.

TABEL DE GĂTIRE LA ABUR

Alimente	Cantitate	Cantitatea de apă	Pre-pregătire	Timp de gătire, minute
Sparanghel	250 g	250 ml	tăiați capetele lemnoase	2-5
Broccoli	300g	250 ml	tăiați tulpinile	2-5
Varză de Bruxelles	400 g	250 ml	curățați frunzele exterioare, lăsați întregi	4-6
Dovleac	1 întreg, 900 g-1 kg	250 ml	tăiați în jumătate, îndepărtați semințele, feliați în 6	7-10
Morcovi	500 g	250 ml	tăiat în rondele de 1 cm	5-7
Conopidă	500 g	250 ml	tăiați în buchețele de 5 cm	3-6
Porumb pe știulete	2	250 ml	îndepărtați frunzele exterioare	3-6
Legume congelate tăiate bucăți	500 g	250 ml	gătiți din stare congelată	3-6
Cartofi dulci	900 g - 1 kg	250 ml	curățați de coajă și tăiați în bucăți mari	5-9
Cartofi, ideali pentru piure	900 g - 1 kg	250 ml	curățați de coajă și tăiați în bucăți mari	8-12
Ouă	6	250 ml	întreg în coajă	7-10
File de pui	2-4 fileuri	250 ml	condimentați înainte de gătire	6-10
Somon	2-4 fileuri	250 ml	condimentați înainte de gătire	4-6
Creveți	225-500g	250 ml	Condimentați cu coajă, după preferință	6-8
Homar	1-4 cozi	250 ml	Condimentați cu coajă, după preferință	4-10

UTILIZAREA FUNCȚIEI BROWN/SAUTÉ (RUMENIRE/SOTARE)

Această setare nu gătește sub presiune. Funcționează similar cu gătitul standard, necesitând căldură uscată și, prin urmare, capacul nu este necesar. Nu utilizați capacul cu această funcție.

Așezați multicookerul pe o suprafață plană și nivelată.

Așezați vasul de gătit în interiorul bazei de încălzire. Conectați Multi-Cooker-ul la o priză de perete. Multi-Cooker-ul va emite un semnal sonor, iar ecranul de afișare se va ilumina cu patru liniițe (---).

1. Selectați funcția BROWN/SAUTÉ (RUMENIRE/SOTARE) și ajustați timpul și temperatura, dacă este necesar, folosind butoanele TEMP/PRESIUNE și TIMP (+ și -).
2. Apăsăți START/STOP (▷×).
3. Cât timp Multi-Cooker-ul se preîncălzește, „HEAT” va apărea pe ecranul de afișare. Când temperatura a fost atinsă și toate cele 5 lumini de pe bara de stare sunt aprinse, temporizatorul va începe număratoarea inversă. Folosind clești de plastic, adăugați cu grijă alimentele în vasul fierbinte.

BROWN/SAUTÉ poate fi utilizat pentru fiecare dintre următoarele:

- A. Rumeniți (prăjiți) carnea pentru tocănițe și ciorbe. Rumeneirea cărnii înainte de gătirea sub presiune și de gătirea lentă nu numai că oferă alimentelor dumneavoastră o culoare excelentă, dar, de asemenea, sigilează sucurile și aromele și menține carnea fragedă.
- B. Căliți ceapă sau mirepoix (amestec de ceapă tocată, morcov și țelină), printre multe alte alimente, adesea utilizate în rețete pentru oală sub presiune și oală lentă. Sotarea cepei permite caramelizarea, care contribuie la aromă și culoare în preparatul final.

Capacitate: Când Multi-Cooker-ul este utilizat pentru rumenire sau sotare, poate fi mai indicat să gătiți în tranșe pentru a vă asigura că alimentele sunt găsite uniform.

GĂTIREA OREZULUI

CITIȚI TOATE MĂSURILE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ PENTRU GĂTIREA SUB PRESIUNE ÎNAINTE DE A UTILIZA FUNCȚIA DE GĂTIRE LA ABURI Așezați multicookerul pe o suprafață plană și orizontală.

AVERTISMENT: NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI PERSONALE GRAVE, INCLUSIV ARSURI PROVOCATE DE CONȚINUTUL FIERBINTE, SAU LA DAUNE MATERIALE

Când gătiți orez, utilizați funcția RICE/GRAINS (OREZ/CEREALE). Aceasta este potrivită pentru toate tipurile de orez, inclusiv orez alb și/sau orez brun. Funcția RICE/GRAINS gătește sub presiune pentru o gătire mai rapidă.

Capacitate: Deoarece orezul se dilată în timpul gătirii, nu umpleți Vasul de gătit peste marcajul de 1/2 atunci când utilizați funcția OREZ/CEREALE.

UTILIZAREA FUNCȚIEI OREZ/CEREALE

Așezați multicookerul pe o suprafață plană și nivelată.

Așezați vasul de gătit în interiorul bazei de încălzire. Conectați Multi-Cooker-ul la o priză de perete. Multi-Cooker-ul va emite un semnal sonor, iar ecranul de afișare se va ilumina cu patru liniițe (----).

1. Măsurați cantitatea dorită de orez.

NOTĂ: 1 cană de orez alb nefiert = 2 căni de orez alb fiert (aproximativ).

1 cană de orez brun nefiert = 2 căni de orez brun fiert (aproximativ).

2. Puneți orezul măsurat într-o strecurătoare și spălați-l bine sub jet de apă rece. Spălați până când apa rămâne limpede. Aceasta elimină excesul de amidon, ceea ce ajută la obținerea unui orez mai pufoș și împiedică boabele de orez să se lipească de Vasul de gătit. Clătirea orezului reduce acumularea de apă cu amidon și a bulelor care se formează uneori în jurul capacului supapei și al Capacului, ceea ce poate provoca stropirea prin Supapa de eliberare a aburului.
3. Asigurați-vă că vasul de gătit este curat și uscat înainte de a-l introduce în baza de încălzire.
4. Puneți orezul spălat în vasul de gătit. Adăugați cantitatea de apă necesară pentru rețeta dumneavoastră (raport standard -- 1 cană de orez nefiert: 1,5 căni de apă). Asigurați-vă că în vasul de gătit detașabil este introdusă o cantitate minimă de 1 cană (250 ml) de lichid.
5. Puneți capacul și blocați-l rotind în sens orar până la poziția BLOCAT .
6. Rotiți selectorul de eliberare a aburului în poziția „Etașare” .
7. Apăsăți butonul RICE/GRAINS și ajustați timpul și presiunea, după cum este necesar. Notă: Consultați Ghidul de gătire pentru a găsi ajustările posibile ale timpului și presiunii.
8. După ce ați efectuat ajustările dorite, dacă este cazul, apăsați START/STOP (.
9. Multicookerul trebuie să acumuleze presiune înainte ca gătirea sub presiune să poată începe. Cât timp multicookerul acumulează presiune, „HEAT” va apărea pe ecranul de afișare, iar timpul nu va începe să scadă. Când presiunea a fost atinsă, „HEAT” va dispărea de pe ecranul de afișare, toate cele 5 lumini de pe bara de stare vor fi aprinse și va începe număratoarea inversă.
10. După ce timpul de gătire setat a expirat, Multi-Cooker-ul va emite un semnal sonor și va comuta automat la setarea PĂSTRARE LA CALD. Ecranul de afișare va trece astfel de la timpul de gătire la un nou cronometru care va număra până la 4:00 (4 ore) sau până când apăsați butonul START/STOP (). După 4 ore în setarea PĂSTRARE LA CALD, Multi-Cooker-ul se va opri.

SFATURI:

1. Nu păstrați orezul în vas perioade îndelungate pe setarea PĂSTRARE LA CALD, deoarece orezul se va usca și calitatea se va deteriora. Folosiți lingura de plastic furnizată pentru a amesteca și a servi orezul. Nu utilizați ustensile metalice, deoarece acestea vor zgâria stratul antiaderent.
2. Deoarece boabele de orez pot fi delicate, la sfârșitul gătitului așteptați până când presiunea se eliberează natural. Nu utilizați metoda de eliberare rapidă a presiunii (consultați instrucțiunile privind metoda de eliberare naturală a presiunii).
3. Raport standard pentru gătirea orezului -- 1 cană de orez nefiert: 1,5 căni de apă.

ATENȚIE: În timpul gătitului, se va acumula abur în Multi-Cooker, așadar, atunci când ridicați capacul, folosiți o mânășă de bucătărie pentru a vă proteja mâna.

Dacă alimentele se lipesc sau se ard pe suprafața vasului de gătit, umpleți-l cu apă fierbinte cu săpun și lăsați-l la înmuiat înainte de curățare. Folosiți o spatulă din cauciuc sau nailon pentru a îndepărta reziduurile persistente. Dacă este necesară frecarea, utilizați un detergent neabraziv și un burete sau o perie din nailon pentru frecare.

Deși vasul de gătit poate fi spălat în mașina de spălat vase, recomandăm spălarea manuală pentru a păstra stratul antiaderent și a evita posibila decolorare a suprafeței exterioare a vasului de gătit.

Dacă se formează pete albe pe suprafața vasului de gătit, înmuiați-l într-o soluție de oțet sau suc de lămâie și apă caldă timp de 30 de minute. Clătiți și uscați.

NOTĂ: Nu utilizați niciodată ustensile metalice sau dispozitive de curățare pe vasul de gătit, deoarece acest lucru poate duce la zgărirea și deteriorarea stratului antiaderent.

SOUS VIDE

Funcția SOUS VIDE (SUB VID) este perfectă pentru gătirea sous vide a cămii, păsărilor de curte, peștelui și legumelor, obținând produse fragede și delicioase. Procesul de gătire sous vide implică sigilarea alimentelor în vid, scufundarea acestora în apă încălzită la o temperatură precisă și menținerea acestei temperaturi pentru o anumită perioadă de timp, pentru a obține rezultate de gătire constante.

Funcția SOUS VIDE permite un control precis al temperaturii și poate fi ajustată în trepte de 1 grad, de la 24-90°C. Timpul de gătire poate fi ajustat, după cum este necesar, de la 0:05 la 24:00 ore.

NOTĂ: Veți avea nevoie de pungi de sigilare în vid pentru a utiliza această funcție. Sunt recomandate pungile și sistemele FoodSaver®.

UTILIZAREA FUNCȚIEI SOUS VIDE

Așezați Multi-Cooker-ul pe o suprafață plană și nivelată și introduceți Vasul de gătit în baza de încălzire. Conectați Multi-Cooker-ul la o priză de perete. Multi-cooker-ul va emite un semnal sonor, iar ecranul de afișare se va ilumina cu 4 liniițe (----).

1. Pentru porții individuale de mâncare.
 2. Adăugați apă până la nivelul dorit, în funcție de greutatea/cantitatea alimentelor care urmează să fie gătite, asigurându-vă că alimentele sunt complet acoperite de apă. Țineți cont că adăugarea alimentelor va crește nivelul apei din oală.
 3. Apăsăți butonul Sous Vide și ajustați temperatura și timpul după preferințele dumneavoastră.
- NOTĂ:** Consultați ghidul de gătire Sous Vide pentru indicații privind temperaturile și timpii de gătire.
4. Așezați capacul deasupra; acesta nu trebuie blocat în poziție, deschideți supapa de eliberare a aburului.
 5. Apăsăți start/stop () și lăsați apa să se încălzească. Bara de stare arată când încălzirea este în curs, iar afișajul intermitent indică faptul că este necesar timp suplimentar pentru a atinge temperatura selectată. Odată ce temperatura corectă este atinsă, aparatul va afișa timpul setat.
- NOTĂ:** Dacă apa adăugată este peste temperatura selectată, ecranul va afișa „Hot”, iar bara de stare va clipi.
6. Îndepărtați cu grijă capacul și scufundați complet punga cu alimente sigilată în vid în apă.
 7. Puneți capacul la loc și nu îl blocați în poziție. Lăsați alimentele să se gătească pentru timpul programat.
 8. După finalizare, aparatul se va opri și puteți scoate în siguranță punga cu alimente folosind o pereche de clești.

SFATURI ȘI TRUCURI SOUS VIDE:

1. Pentru a ajuta la reducerea timpilor de preîncălzire, puteți folosi apă fierbinte de la robinet sau un fierbător pentru a încălzi inițial apa înainte de a o turna în vas.
2. Evitați să ridicați sau să îndepărtați frecvent capacul în timpul preîncălzirii.
3. Pentru a asigura o gătire uniformă, așezați ingredientele într-un strat uniform atunci când închideți ermetic pungile și nu le suprapuneți după ce sunt scufundate.
4. Pentru alimentele cu margini ascuțite, cum ar fi creveții sau homarul (cu coadă), înfășurați-le în folie de aluminiu pentru a evita perforarea punții.
5. Așteptați până când apa a fost preîncălzită înainte de a scufunda ingredientele vidate. Acest lucru va ajuta la o gătire precisă și uniformă.
6. Pentru a preveni plutirea alimentelor, așezați pe pungă un obiect greu, cum ar fi o lingură de servire, o cană de cafea sau un bol ceramic.
7. Folosiți clești atunci când scufundați sau scoateți ingredientele ambalate în pungi, deoarece apa va fi foarte fierbinte.
8. Pentru a finaliza prepararea proteinelor sau pentru a face legumele crocante, prăjiți pe grătar, sub grill sau într-o tigaie încinsă cu unt sau ulei. Asigurați-vă că tamponați alimentele pentru a le usca înainte de rumenire, pentru a asigura caramelizarea acestora.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE STERILIZARE

CITIȚI TOATE MĂSURILE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ PENTRU GĂTIREA SUB PRESIUNE ÎNAINTE DE A UTILIZA FUNCȚIA DE STERILIZARE.

AVERTISMENT: NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI PERSONALE GRAVE, INCLUSIV ARSURI PROVOCATE DE CONȚINUTUL FIERBINTE, SAU LA DAUNE MATERIALE.

Așezați Multi-Cooker-ul pe o suprafață plană și nivelată și introduceți Vasul de gătit în baza de încălzire. Conectați Multi-Cooker-ul la o priză de perete. Multi-cooker-ul va emite un semnal sonor, iar ecranul de afișare se va ilumina cu 4 liniițe (----).

1. Așezați suportul pentru aburire în partea de jos a vasului și adăugați aproximativ 300 ml de apă.
2. Adăugați articolele care urmează să fie sterilizate, asigurându-vă că sticlele sau borcanele sunt întoarse cu gura în jos.
3. Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens orar până la poziția BLOCAT .
4. Rotiți selectorul de eliberare a aburului în poziția „Etanșare” .
5. Apăsați butonul Sterilize.

NOTĂ: Timpul și presiunea nu pot fi ajustate la această setare.

6. Apăsați START/STOP ()

NOTĂ: Multicookerul trebuie să acumuleze presiune înainte ca sterilizarea să poată începe. Când toate luminile de pe bara de stare sunt aprinse, Multi-Cooker-ul a atins nivelul corect de presiune și este gata să înceapă Sterilizarea.

7. După ce timpul de sterilizare a expirat, Multi-Cooker-ul va intra în modul standby, iar ecranul de afișare se va ilumina cu patru liniițe (----).
8. Odată ce presiunea a fost eliberată din aparat, veți putea deschide capacul în siguranță.

NOTĂ: În timpul sterilizării, aburul se va acumula în multicooker, așadar, atunci când ridicați capacul, folosiți o mânășă de bucătărie pentru a vă proteja mâna.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE FIERBERE LENTĂ

Așezați vasul de gătit în baza de încălzire. Conectați Multi-Cooker-ul la o priză de perete. Multi-cooker-ul va emite un semnal sonor, iar ecranul de afișare se va ilumina cu 4 liniițe (----).

1. Adăugați apă până la nivelul dorit.

NOTĂ: Nu umpleți peste linia MAX din vas

2. Selectați butonul FIERBERE LENTĂ și ajustați timpul și temperatura după preferințele dumneavoastră. Utilizați setarea de temperatură înaltă HI pentru a aduce apa la fierbere, apoi utilizați setarea de temperatură joasă LO, pentru ca apa să fiarbă lent.
3. Apăsați START/STOP () și lăsați apa să se încălzească până la temperatura selectată. Bara de stare arată când încălzirea este în curs. Când toate luminile de pe bara de stare sunt aprinse, apa a atins temperatura corectă.
4. Adăugați alimente în vasul de gătit și nu puneți capacul pe multicooker.

NOTĂ: La fierberea și fierberea la foc mic a sosurilor și supelor groase, se pot forma puncte fierbinți, provocând clocotirea și stropirea cu mâncare. Vă rugăm să vă asigurați că alimentele nu sunt lăsate nesupravegheate și că se amestecă regulat și cu atenție în vas.

5. După ce timpul de gătire s-a încheiat, aparatul va comuta automat la setarea PĂSTRARE LA CALD. Ecranul de afișare va trece de la timpul de gătire la un nou cronometru care va număra până la 4:00 (4 ore) sau până când apăsați butonul START/ STOP. După 4 ore pe setarea KEEP WARM, Multi-Cooker-ul va intra în modul standby, iar ecranul afișajului se va ilumina cu patru liniițe.

PENTRU A MODIFICA O SETARE

Este ușor să comutați funcțiile în timpul gătitului.

Apăsați butonul START/STOP () și apoi selectați noua funcție de gătire dorită. Un nou temporizator va clipi pe ecranul de afișare, iar funcția selectată va clipi, de asemenea. Selectați timpul, presiunea și/sau temperatura dorite. Apăsați butonul START/STOP () și noua funcție va începe preîncălzirea.

Pentru a modifica timpul de gătire:

Puteți modifica timpul de gătire înainte de începerea gătitului, apăsând butoanele + și - înainte de a apăsa START/STOP (). Apăsați și eliberați pentru a schimba lent. Apăsați și mențineți apăsat pentru a modifica rapid timpul. Dacă depășiți temperatura sau timpul dorit, apăsați butonul opus.

Pentru a modifica presiunea:

Puteți modifica presiunea pe anumite funcții prestabilite înainte de începerea gătitului, apăsând butoanele TEMP/PRESIUNE + și - sau butonul PRESIUNE TURBO înainte de a apăsa START/STOP ()

Pentru a modifica temperatura:

Puteți modifica temperatura la anumite funcții înainte de începerea gătitului, apăsând butoanele TEMP/PRESIUNE + și - înainte de a apăsa START/STOP ()

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

Curățarea trebuie efectuată numai atunci când Crock-pot® Turbo Multi-Cooker este rece și deconectat de la priză. Lăsați multicooker-ul să se răcească complet înainte de curățare. Nu utilizați vasul de gătit detașabil pe plită, în interiorul unui cuptor cu microunde sau în interiorul unui cuptor obișnuit. Utilizați vasul numai în interiorul bazei de încălzire Crock-pot® Turbo Multi-Cooker. Spălați manual garnitura de etanșare și capacul în apă caldă cu săpun. Uscați bine toate piesele.

Oala de gătit:

Când scoateți vasul de gătit de pe baza de încălzire, folosiți întotdeauna ambele mâini și ridicați-l drept în sus. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate duce la zgârierea exteriorului vasului de gătit (vezi figura 3).

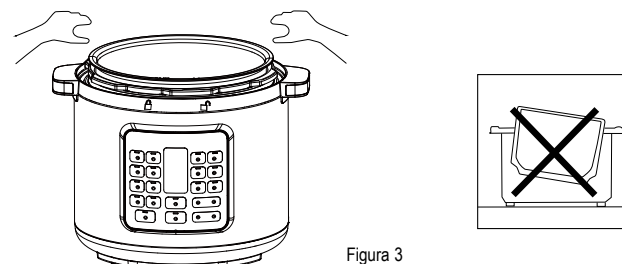


Figura 3

Exterior

Ștergeți exteriorul bazei de încălzire cu o lavetă umedă și lustruiți-l până se usucă. Nu utilizați abrazivi duri, bureți abrazivi sau substanțe chimice, deoarece acestea vor deteriora suprafețele. Pentru a preveni deteriorarea Multi-Cookerului, nu utilizați agenți de curățare alcalini la curățare. Utilizați numai o lavetă moale și un detergent blând. Nu scufundați niciodată baza de încălzire sau cablul de alimentare și ștecherul în apă sau orice alt lichid.

Colector de condens

Goliți apa colectată din colectorul de condens după fiecare utilizare. Spălați în apă caldă cu săpun.

Capac și garnitură de etanșare

Inspectați întotdeauna garnitura înainte de fiecare utilizare. Garnitura de etanșare din silicon din interiorul capacului multicookerului dumneavoastră se poate deteriora în timp. Scoateți garnitura de etanșare pentru curățare, după cum este necesar. Curățați manual folosind apă caldă cu săpun, uscați bine și așezați garnitura de etanșare în capac înainte de utilizare. Lăsați capacul răsturnat pentru depozitare, deoarece acest lucru va prelungi, de asemenea, durata de viață a garniturii. Garnitura de etanșare poate necesita înlocuire la fiecare 1-2 ani, în funcție de frecvența utilizării. Contactați serviciul de relații cu clienții Crock-pot® pentru a comanda piese de schimb.

Supapa de eliberare a aburului

Asigurați-vă că supapa de eliberare a aburului este curată și fără reziduuri înainte de a începe să utilizați multicookerul. Scoateți supapa și curățați-o cu grijă. Asigurați-vă că este complet uscată înainte de a o pune la loc.

Capac de difuzie a aburului

Asigurați-vă că, capacul de difuzie a aburului este curat și fără reziduuri înainte de a începe utilizarea multicookerului. Capacul de difuzie a aburului este montat prin presare pe capacul care acoperă supapa de eliberare a aburului. Îndepărtați capacul de difuzie a aburului apucându-l și ridicându-l de pe capac, apoi curățați-l cu grijă. Supapa de eliberare a aburului poate fi îndepărtată în același mod pentru a fi curățată cu grijă și repusă la loc înainte de utilizare.

Capacul supapei de eliberare a aburului

Capacul supapei de eliberare a aburului se află pe partea inferioară a capacului. Asigurați-vă că este curățat de reziduuri înainte de a începe să utilizați Multi-Cooker-ul. Pentru curățare, scoateți cu grijă capacul și curățați-l folosind apă caldă cu săpun. Apăsați capacul la loc în poziția sa după ce curățarea este finalizată.

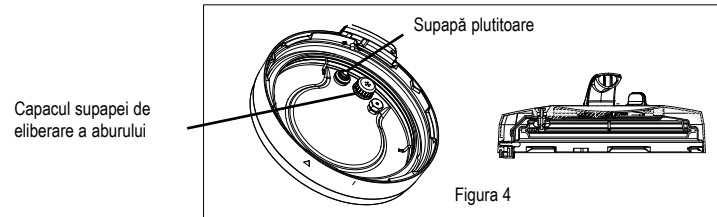
PARTEA INFERIOARĂ A CAPACULUI

Supapă plutitoare

Apăsați ușor supapa în sus și în jos de 2-3 ori și asigurați-vă că este curată, fără reziduuri, înainte de a începe să utilizați Multi-Cooker-ul.

Pin de blocare a capacului

Apăsați ușor pinul și asigurați-vă că este curat, fără reziduuri, înainte de a începe să utilizați Multi-Cooker-ul.



NOTĂ:

1. Condensul se poate acumula în interiorul bazei de încălzire, sub vasul de gătit detașabil. Acest lucru este normal. Lăsați să se răcească, apoi uscați folosind o lavetă de bucătărie.
2. Asigurați-vă întotdeauna că fiecare componentă (oală, supape, garnitură etc.) este complet uscată înainte de a o pune la loc în Multi-Cooker.
3. Acest aparat nu are piese care pot fi reparate de utilizator. Orice operațiune de service care depășește cele descrise în secțiunea Curățare trebuie efectuată numai de un Reprezentant de service autorizat. Consultați garanția disponibilă online.

DEPANAREA

Subiect	Întrebare	Soluție
Butonul de alimentare	Multicookerul meu nu pornește	Asigurați-vă că priza funcționează corect
		Verificați dacă multicookerul este conectat la priză
		Apelați Serviciul Clienți la numărul de telefon.
Gradul de gătire al alimentelor	Mâncarea mea a fost insuficient gătită	Asigurați-vă că ați selectat setarea corectă de gătire
		Asigurați-vă că, capacul este poziționat și blocat corect și că supapa de eliberare a aburului este în poziția „Etanșare” (închisă).
		Verificați rețeta pentru a vedea că s-a făcut selecția corectă a presiunii, temperaturii și timpului
		Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică nu a fost întreruptă
		Asigurați-vă că vasul de gătit conține suficient lichid pentru a crea aburul dorit și pentru a acumula presiune. La gătirea sub presiune trebuie utilizată o cantitate minimă de 1 cană (250 ml) de lichid. Nu umpleți niciodată peste linia „MAX”.
	Mâncarea mea a fost prea gătită	Asigurați-vă că vasul de gătit era cel puțin pe jumătate plin Verificați dacă au fost selectate corect presiunea, temperatura și timpul.
Programare	Pot seta un timp pentru programul Brown/Sauté (prăjire/sotare)?	Deoarece sotarea este o funcție care, în general, necesită toată atenția dumneavoastră, acest lucru poate să nu fie necesar. Totuși, dacă se dorește, poate fi selectat un timp.
	Pot schimba funcția de gătire, timpul sau temperatura după ce mâncarea a început să se gătească?	Da, pentru a schimba funcția de gătire, apăsați START/STOP (▷×) și selectați o nouă funcție de gătire. Modificați timpul și temperatura după cum este necesar pentru alimentul respectiv. Apăsați din nou START/STOP (▷×). Timpul și temperatura pot fi modificate în orice moment.
Gătire	Vasul de gătit și capacul pot fi utilizate pe plită sau în cuptor?	Oala de gătit și capacul nu sunt sigure pentru utilizarea în cuptor. Acestea nu pot fi utilizate pe aragaz sau în cuptor.
	Am oprit procesul de gătire și am schimbat setările de presiune, iar acum Multi-Cooker-ul se preîncălzește din nou.	Dacă un ciclu de gătire este oprit și este pornit unul nou, Multi-Cooker-ul poate afișa „HEAT” până când este atinsă noua presiune.
Abur	Aburul se scurge din multicooker	• Este normal ca o cantitate mică de abur să iasă prin supapa Bobber înainte ca multicookerul să fie presurizat. • Dacă aburul iese pe la periferia capacului, capacul nu a fost închis și blocat complet.
Capac	Am dificultăți în a scoate capacul.	Există o funcție de siguranță pentru a împiedica îndepărtarea capacului în timp ce Multi-Cooker-ul este sub presiune. Vă rugăm să vă asigurați că depresurizați aparatul rotind supapa de eliberare a aburului în poziția „Eliberare” (deschis). Consultați secțiunea Eliberarea presiunii pentru instrucțiuni suplimentare.
Funcția Turbo	Am ales incorect funcția Turbo. Cum dezactivez selecția?	Apăsați din nou butonul Turbo pentru a deselecta și a reveni la timpul inițial de gătire

CODURI DE EROARE

Eroare	Soluție
"LID" (capac) clipește și emite un semnal sonor	Asigurați-vă că, capacul este închis complet și în poziția BLOCAT  aliniind  cu  .
Afișare „E1”	Multi-cooker-ul va opri ciclul de gătire. Deconectați multicookerul și contactați centrul de service.
Afișare „E2”	Multi-cooker-ul va opri ciclul de gătire. Deconectați multicookerul și contactați centrul de service.
Afișare „E3”	Multi-cooker-ul va opri ciclul de gătire. Deconectați multicookerul și lăsați-l să se răcească complet. După ce Multi-Cooker-ul s-a răcit, verificați toate componentele capacului. Rotiți capacul în poziția BLOCAT  . Asigurați-vă că selectorul de eliberare a aburului este în poziția „Etanșare”  (închis). Dacă acest cod de eroare apare din nou, deconectați Multi-Cooker-ul și contactați centrul de service.
Afișare „E5”	Multi-cooker-ul va opri ciclul de gătire. Deconectați multicookerul și lăsați-l să se răcească complet. După ce Multi-Cooker-ul s-a răcit, îndepărtați capacul și verificați vasul de gătit. Nu utilizați capacul atunci când folosiți funcțiile BROWN/SAUTE și SIMMER. Când utilizați funcțiile SLOW COOK, SOUS VIDE și KEEP WARM, asigurați-vă că selectorul de eliberare a aburului este în poziția „Eliberare” (deschis) înainte de a începe ciclul de gătire.
Afișare „E6”	Multi-cooker-ul va opri ciclul de gătire. Deconectați multicookerul și lăsați-l să se răcească. După ce s-a răcit, îndepărtați capacul și verificați vasul de gătit. Adăugați lichid, după cum este necesar. Asigurați-vă că se utilizează un minimum de 250 ml de lichid în interiorul vasului de gătit detașabil. Dacă utilizați funcția de gătire sub presiune, asigurați-vă că selectorul de eliberare a aburului este în poziția „Etanșare”  (închis).
Afișare „E7”	Multi-cooker-ul va opri ciclul de gătire. Deconectați multicookerul și contactați centrul de service.
Afișare „EU”	Multi-cooker-ul va opri ciclul de gătire. Deconectați multicookerul și contactați centrul de service.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

Sfaturi și recomandări pentru a obține cea mai bună utilizare a produsului Crock-pot® Turbo Multi-Cooker: Accesați site-ul web Crock-pot® la www.crockpot.co.uk pentru rețete suplimentare, sugestii, sfaturi și multe altele.

Cu Crock-pot® Turbo Multi-Cooker puteți prepara o mare varietate de mâncăruri, gustări și deserturi delicioase. Diferite alimente necesită timpi diferiți pentru a fi gătit perfect, astfel încât, uneori, poate fi nevoie de încercări și erori pentru a stabili timpii de gătire potriviți pentru dumneavoastră.

- Vă rugăm să consultați manualul de utilizare al Crock-pot® Turbo Multi-Cooker atunci când utilizați Multi-Cooker-ul dumneavoastră.
- Nu umpleți niciodată vasul de gătit peste linia MAX.
- Nu lăsați Multi-Cooker-ul conectat la priză atunci când nu este utilizat.
- Asigurați-vă că Multi-Cooker-ul este ținut departe de dulapuri și pereți atunci când este în funcțiune.
- Oala de gătit este concepută pentru a fi utilizată numai în acest Multi-Cooker. Nu utilizați pe plită, în cuptorul cu microunde sau în cuptor obișnuit.
- Suportul de aburire furnizat este conceput pentru a fi utilizat în acest multicooker. Nu ar trebui să deterioreze suprafața vasului de gătit.
- Când îndepărtați capacul, utilizați o mânășă de protecție pentru a apuca mânerul capacului și ridicați-l departe de corpul dumneavoastră pentru a permite aburului să iasă.
- Întotdeauna așezați un suport termic sau un suport pentru oală sub Vasul de gătit dacă acesta este scos de pe Baza de încălzire.
- Nu lăsați suportul pentru aburire scufundat în apă pentru perioade îndelungate de timp.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIRE LENTĂ

Dacă gătiți lent, puteți utiliza mai întâi funcția BROWN/SAUTÉ, care vă permite să rumeniți carnea și legumele la început, dar vă permite și să îngroșați sosurile și să preparați sosuri de friptură la final. Rumeneirea cărnii înainte de gătit lentă nu numai că oferă alimentelor dumneavoastră o culoare excelentă, dar, de asemenea, sigilează sucurile și aromele și menține carnea fragedă.

- Pentru a îngroșa o mâncare la sfârșitul gătitului, utilizați funcția BROWN/SAUTÉ și amestecați o cantitate mică de făină de porumb cu apă. Se lasă să fiarbă la foc mic, amestecând până se îngroașă.
- Când utilizați funcția SLOW COOK, asigurați-vă că selectorul de eliberare a aburului este în poziția „Eliberare” (deschis).
- Când utilizați funcția SLOW COOK, Multi-Cooker-ul nu recuperează rapid căldura pierdută, așadar ridicați capacul numai dacă este necesar sau dacă rețeta vă indică să faceți acest lucru. Este recomandat să monitorizați rezultatele gătitului lent pe parcursul ciclului de gătire, îndepărtând rapid capacul pentru o verificare rapidă, apoi puneți capacul la loc repede. Diferitele tăieturi și grosimi ale cărnii și legumelor pot varia timpii de gătire.
- Nu este neobișnuit ca legumele rădăcinoase să se gătească mai încet decât carnea. Din acest motiv, recomandăm să tăiați toate legumele în bucăți mici de dimensiuni similare. Carnea poate fi tăiată în bucăți mai mari, deoarece, dacă este tăiată prea mic, se va sfărâma odată ce este gătită și frăgezită.
- Gătirea lentă reduce evaporarea, păstrându-se astfel aromele și sucurile. Țineți cont de acest lucru atunci când vă creați propriile rețete, deoarece este posibil să nu aveți nevoie de la fel de mult lichid ca atunci când utilizați alte metode de gătire.

Temperatură	Sugestii de temperatură	Idei de rețete
Înaltă	Utilizați această setare pentru rețetele care necesită perioade de gătire mai scurte, în general 4-6 ore.	Ideal pentru sosuri, chili, preparate din cartofi, preparate cu brânză, aripiore de pui și chiftele în sos
Joasă	Utilizați această setare pentru rețetele care necesită perioade de gătire mai lungi. Această setare este utilizată pentru rețetele care necesită, de obicei, gătire timp de peste 8 ore. Perfect pentru bucăți de carne mai puțin fragede.	Ideal pentru bucăți de carne mai puțin fragede, carne înăbușită, fasole uscată, supe și tocănițe

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIREA SOUS VIDE

- Gătirea sous vide necesită ca toate alimentele să fie mai întâi sigilate complet în vid. Pungile FoodSaver® și aparatele de vidare pot fi utilizate pentru aceasta.
- Umpleți vasul de gătit aproximativ pe jumătate pentru alimentele mai mari și mai grele și până la 2/3 pentru alimentele mai ușoare. Asigurați-vă că toate alimentele sunt complet scufundate înainte de gătire.
- Umpleți vasul de gătit cu apă caldă pentru a reduce timpul necesar pentru a se încălzi până la temperatura dorită.
- În timpul gătirii Sous Vide, capacul nu trebuie să fie blocat în poziție; pur și simplu așezați-l deasupra oalei după ce ați adăugat alimentele, cu supapa de abur deschisă.
- Dacă alimentele nu vor fi consumate imediat, scufundați punga în apă cu gheață pentru a reduce rapid temperatura. Refrigerati până la momentul necesar și, când sunteți gata, reîncălziți alimentele până când temperatura internă depășește 165°F (75°C).
- Când gătitul Sous Vide este completă, este posibil să doriți să rumeniți carnea pentru a intensifica aroma și a adăuga culoare.

GHID DE GĂTIRE SOUS VIDE

Alimente	Grosimea recomandată	Temperatura de gătire	Timp de gătire
Carne de vită			
File, mușchi, antricot, ceafă, cotlete	2-5 cm	49°C sau mai mare	1-1,5 ore
spată, pulpă superioară, rasol de vită	8-12 cm	56°C sau mai mult	24 de ore
Friptură înăbușită, coadă de bou	2-5 cm	56°C sau mai mult	8-10 ore
Miel			
Mușchi, file, cotlete, coastă	4-6 cm	49°C sau mai mare	1-2 ore
Umăr, pulpă, rasol	8-10 cm	56°C sau mai mult	8-10 ore
Carne de porc			
Cotlete, mușchiuleț	2-4 cm	56°C sau mai mult	4 ore
Burtă, coaste			
Carne de pasăre			
Piept de pui	3-5 cm	62°C	1-2 ore
Pulpe de pui	3-5 cm	65°C	1-2 ore
Pulpe de pui (cu os)	3-6 cm	82°C	1,5-3 ore
Piept de rață	3-5 cm	64°C	2-4 ore
Pește			
Fileuri	2-4 cm	50°C sau mai mare	1 oră
Pește întreg	4-6 cm	60°C	1-1,5 ore
Crustacee și moluște			
Creveți	1-3cm	60°C	1 oră
Homar	4-6 cm	60°C	1 oră
Scoici Saint-Jacques	2-4 cm	60°C	1 oră
Legume			
Legume fragede	1-5cm	83°C sau mai mare	1 oră
Legume rădăcinoase	1-5cm	83°C sau mai mare	1-1,5 ore

POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055. Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154. Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANȚIA

Vă rugăm să păstrați chitanța, întrucât aceasta va fi necesară pentru orice revendicare în temeiul prezentei garanții.

Acest aparat are o garanție de 2 ani după achiziție, conform descrierii din prezentul document.

În timpul acestei perioade de garanție, dacă, în situația puțin probabilă în care acesta nu mai funcționează din cauza unui defect de design sau fabricație, duceți-l înapoi la locul de achiziție, cu bonul de la casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile în temeiul prezentei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de prezenta garanție.

Exercitarea drepturilor dvs. legale în eventualitatea defectelor este gratuită.

Numai compania Newell aplicabilă prevăzută mai jos („Newell”) are dreptul de a modifica acești termeni.

Newell se angajează ca în perioada de garanție să repare sau să înlocuiască aparatul sau orice parte a aparatului despre care se constată că nu funcționează gratuit, cu condiția ca:

- să informați prompt locul de achiziție sau Newell cu privire la problemă; și
- aparatul nu a fost modificat în niciun mod sau nu a făcut obiectul unor deteriorări, utilizări greșite, abuz, reparații efectuate de către o persoană diferită de persoana autorizată de Newell.

Defectele care apar totuși în urma utilizării necorespunzătoare, deteriorărilor, abuzului, utilizării cu tensiune incorectă, actelor naturale, evenimentelor în afara controlului Newell, reparațiilor sau modificărilor de către o persoană diferită de cea autorizată de Newell sau nereușitei respectării instrucțiunilor de utilizare care nu sunt acoperite de prezenta garanție. În plus, uzura normală, inclusiv, dar fără a se limita la, decolorarea și zgărieturile minore nu sunt acoperite de prezenta garanție.

Drepturile din temeiul prezentei garanții se vor aplica numai cumpărătorului original și nu se va extinde utilizării comerciale sau comune.

Dacă aparatul dvs. include o garanție specifică țării sau unei broșuri de garanție, consultați termenii și condițiile unei astfel de garanții în locul prezentei garanții sau contactați distribuitorul local autorizat pentru mai multe informații.

Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu simbolul unei pubele cu roți barată cu o cruce.

Un astfel de marcat informează că acest echipament nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la finalul utilizării sale.

Utilizatorul echipamentului este obligat să îl predea colectorilor de deșeuri de echipamente electrice și electronice. Punctele de colectare sunt administrate, printre alții: de către angrosiștii și comercianții cu amănuntul ai acestui echipament și de către unitățile organizaționale municipale care desfășoară activități de colectare a deșeurilor. Manipularea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice ajută la evitarea consecințelor nocive pentru sănătatea omului și mediul natural care rezultă din prezența componentelor periculoase și depozitarea și procesarea necorespunzătoare ale acestor echipamente.

Dacă aveți întrebări privind reclamațiile efectuate în temeiul prezentei garanții, contactați:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polonia

Spania: 0900 81 65 10

Franța: 0805 542 055

Regatul Unit: 0800 028 7154

Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154

Se pot aplica taxe internaționale.

Alternativ, scrieți la adresa de e-mail CrockpotEurope@newellco.com



INFORMAȚII PRIVIND CONSUMUL DE ENERGIE ȘI GESTIONAREA ENERGIEI:

Consumul de energie în modul Standby: Atunci când aparatul nu își îndeplinește funcția principală, consumă maxim 0.6 W.

Gestionarea energiei: Aparatul dispune de o funcție de gestionare automată a energiei și va trece automat în modul Standby după 20 minute.

БЪЛГАРСКИ ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕСПАЗВАНЕТО НА ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ЛИЧНИ НАРАНЯВАНИЯ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ИЗГАРЯНИЯ ОТ ГОРЕЩО СЪДЪРЖАНИЕ ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.

При използване на електрически уреди винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки за безопасност, за да се намали рискът от телесни повреди, пожар и токов удар, включително следното:

1. ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ. Запазете това ръководство за справка относно ОБЩИТЕ ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ УПОТРЕБА.
2. Този уред не трябва да се използва от деца. Пазете уреда и неговия кабел далеч от достъпа на деца. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца.
3. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се предпазите от токов удар и повреда на продукта, не гответе директно в нагревателната основа. Гответе само в предоставения подвижен съд за готвене.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** – Риск от нараняване: Неправилната употреба на уреда може да доведе до телесна повреда, токов удар или повреда на уреда. Винаги използвайте уреда в съответствие с инструкциите. Не използвайте аксесоари, приставки или резервни части, които не са препоръчани от производителя.
5. Не включвайте в електрическата мрежа и не включвайте мултикукъра без поставен съд за готвене вътре.
6. Не използвайте мултикукъра без храна или течност в съда за готвене.
7. Изключвайте от контакта, когато не се използва, преди поставяне или сваляне на части и преди почистване. Оставете да се охлади, преди да поставяте или сваляте части и преди почистване. За да изключите, завъртете всеки бутон за управление на OFF (ИЗКЛ.), след което извадете захранващия кабел от контакта. Не изключвайте, като дърпате кабела.
8. Този мултикукър трябва да бъде поставен в стабилно положение, като дръжките са разположени така, че да се избегне разливане на течностите.
9. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Бъдете внимателни при повдигането и свалянето на капака след готвене. Винаги наклоняйте капака далеч от себе си, тъй като парата е гореща и може да причини сериозни изгаряния. Никога не поставяйте лицето си над мултикукъра. Препоръчва се потребителят да използва ръкавица за фурна при сваляне на капака, за да се намали рискът от изгаряния.
10. Този уред генерира топлина и горещо съдържание по време на употреба. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или копчетата.
11. Основата за нагряване е подложена на остатъчна топлина след употреба. Не докосвайте нагревателната основа след цикъл на готвене. Оставете да се охлади преди да докосвате.
12. **ВНИМАНИЕ** – Гореща повърхност: Нагревателният елемент и прилежащите повърхности се нагряват по време на употреба и могат да останат горещи известно време след изключване на уреда. Избягвайте да докосвате горещи повърхности. Оставете достатъчно време уредът да се охлади, преди да го почиствате или прибирате. Основата за нагряване и уредът генерират топлина по време на употреба и са подложени на остатъчна топлина от цикъла на готвене. Не докосвайте нагревателната основа непосредствено след изваждане на керамичния съд. Оставете да се охлади преди да докосвате.
13. Трябва да се внимава изключително много при преместване на уред, съдържащ горещи течности. Не използвайте капака за пренасяне на мултикукъра.
14. Не местете и не покривайте мултикукъра, докато е в действие.

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ ПОСТАВЯНЕ

15. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Пазете уреда и кабела далеч от деца. Никога не оставяйте кабела да виси през ръба на плота, никога не използвайте контакт под плота. Вижте СПЕЦИАЛНИТЕ ИНСТРУКЦИИ ЗА ЗАХРАНВАЩИТЕ КАБЕЛИ. Дръжте децата далеч от зоната при отваряне на уреда след готвене, тъй като гореща течност може да се разлее и да причини тежки изгаряния.
16. За да се предпазите от токов удар, не поставяйте и не потапяйте кабела, щепселите или уреда във вода или друга течност. Избягвайте разливане върху конектора на захранващия кабел. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел, нито след като уредът е неизправен или е бил повреден по какъвто и да е начин. Не се опитвайте да замените или да снаждате повреден кабел. Върнете уреда на производителя (вижте гаранцията) за преглед, ремонт или настройка.
17. Не поставяйте върху или близо до мокри повърхности, или източници на топлина като горелка на газов или електрически котлон, или в загрята фурна.
18. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
19. Винаги първо включвайте захранващия кабел докрай в мултикукъра (само при моделите с разглобяем кабел), след което включвайте кабела в стенния контакт.
20. Не допускате кабелът да виси над ръба на масата или плота и да докосва горещи повърхности.

21. Не използвайте с програматор, таймер, безжичен адаптер за щепсел, контакт или подобно устройство, което позволява дистанционно управление.
22. Не използвайте този уред за цели, различни от предназначението му. Неправилната употреба може да причини наранявания. Този уред не е предназначен за дълбоко пържене в мазнина.
23. Предназначен само за употреба върху кухненски плот в домакинството. Поддържайте разстояние от 6 инча (152 мм) от стената и от всички страни. Винаги използвайте уреда върху суха, стабилна и равна повърхност.
24. Да не се използва на открито или за търговски цели
25. Използването на аксесоари приставки, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
26. Не използвайте съда за готвене за съхранение на храна и не го поставяйте във фризера.
27. Всички ремонти трябва да се извършват от упълномощен сервизен представител.
28. Уредът не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци. В края на експлоатационния си срок уредът трябва да бъде предаден по надлежния ред в пункт за събиране за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Чрез събирането и рециклирането на стари уреди Вие допринасяте значително за опазването на нашите природни ресурси и осигурявате екологосъобразно и безопасно за здравето изхвърляне.
29. **Предупреждение:** Избягвайте разливане върху конектора
30. След готвене на месо с кожа (напр. говежд език), което може да набъбне под въздействието на налягането, не пробждайте месото, докато кожата е подута; може да се опарите.
31. Когато готвите тестена храна, разклатете леко уреда за готвене, преди да отворите капака, за да избегнете изхвърляне на храната.
32. Преди всяка употреба проверявайте дали клапаните не са запушени. Вижте инструкциите за употреба
33. Използвайте само резервни части на производителя в съответствие със съответния модел. По-специално използвайте съд и капак от един и същ производител, посочени като съвместими
34. Дългителното устройство за обезвздушаване (еднократно обезвздушаване) на продукта не може да се счита за предпазно устройство.

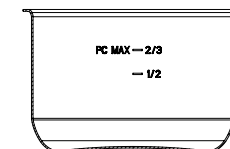


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ. Запазете това ръководство за справка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕСПАЗВАНЕТО НА ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ЛИЧНИ НАРАНЯВАНИЯ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ИЗГАРЯНИЯ ОТ ГОРЕЩО СЪДЪРЖАНИЕ ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.

35. Не използвайте функцията за готвене под налягане за пържене под налягане с олио.
36. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред готви под налягане, когато се използват функциите за готвене под налягане. Неправилната употреба може да доведе до изгаряне с вряла течност. Уверете се, че уредът е правилно затворен, преди да го използвате в режим на готвене под налягане.
37. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не пълнете уреда над линията за максимално пълнене при 2/3 пълнен капацитет. При готвене на храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или сушени зеленчуци, не пълнете уреда над препоръчителното ниво при 1/2 пълнен капацитет. Препълването може да причини риск от запусване на клапана за изпускане на пара и натрупване на прекомерно налягане. Следвайте всички инструкции за готвене и рецептите.



38. Храни, които се разширяват по време на готвене (напр. ориз), никога не трябва да надвишават маркировката 1/2.

ЗАБЕЛЕЖКА: Мултикукъртът не може да готви под налягане без течност. Уверете се, че в подвижния съд за готвене е използвана минимум 1 чаша (250 мл) течност.

39. Винаги проверявайте поплавъчния клапан и клапана за изпускане на пара за запусване преди употреба. Почистете при необходимост.

40. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се намали рискът от нараняване поради прекомерно налягане, сменете уплътнението на капака, само както е препоръчано от производителя. Вижте инструкциите за грижа и почистване.
41. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поставете мултикукъра така, че клапанът за изпускане на пара да е насочен далеч от тялото. Никога не поставяйте която и да е част от тялото, включително лицето, дланите и ръцете, над клапана за изпускане на пара. Парата може да причини тежки изгаряния.
42. Не покривайте и не запушвайте клапана за изпускане на пара и/или поплавъчния клапан с кърпа или други предмети.
43. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** След готвене под налягане не отваряйте тенджерата под налягане, докато уредът не се е охладил и цялото вътрешно налягане не е освободено и поплавъчният клапан не е спаднал напълно. Ако капакът е труден за сваляне, това означава, че уредът все още е под налягане – НЕ ОТВАРЯЙТЕ КАПАКА СЪС СИЛА. Всяко налягане в уреда може да бъде опасно. Вижте ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО В КРАЯ НА ГОТВЕНЕТО. Опитът за отваряне на уреда, докато е под налягане, може да доведе до внезапно освобождаване на горещо съдържание и да причини изгаряния, телесни наранявания и/или материални щети.
44. Модели с таймер: ако таймерът не отброява точно, след като уредът достигне налягане, изключете уреда от контакта, изчакайте да се охлади и/или изпуснете парата, преди да го отворите. Продуктът може да бъде повреден.
45. Имайте предвид, че някои храни, като ябълково пюре, червени боровинки, перлен ечемик, овесени ядки или други зърнени храни, грах, юфка, макарони, ревен или спагети, могат да образуват пяна, разпенване и пръски, и да запушат устройството за освобождаване на налягането (клапан за освобождаване на пара). Рецептите, използващи тези храни, трябва да се спазват внимателно, за да се избегнат проблеми.
46. Използването на части, аксесоари или приставки, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до риск от телесна повреда, пожар и/или имуществени щети.

СЪХРАНЕНИЕ НА ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

УВЕДОМЛЕНИЯ

- Някои плотове и маси не са проектирани да издържат продължителната топлина, генерирана от определени уреди. Не поставяйте нагретия мултикукър върху полирана дървена маса. Препоръчваме да поставите топлоустойчива подложка или поставка под вашия мултикукър, за да предотвратите възможно увреждане на повърхността.
- При първоначалната употреба на този уред може да се усети лек дим и/или миризма. Това е нормално при много отоплителни уреди и няма да се повтори след няколко използвания.
- Моля, бъдете внимателни, когато поставяте съда за готвене върху керамичен или гладък стъклен котлон, плот, маса или друга повърхност. Може да надраска някои повърхности, ако не се внимава. Винаги поставяйте топлоустойчива защитна подложка под съда за готвене, преди да го поставите върху маса, кухненски плот или друга повърхност.
- Изпускане на пара от ръба на капака може да се случи по време на повишаване на налягането.

СПЕЦИАЛНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ

- Предоставен е къс захранващ кабел, за да се намали рискът, произтичащ от това човек или домашен любимец да се оплете в по-дълъг кабел или да се спъне в него.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ:

Използва се къс захранващ кабел, за да се намали рискът, произтичащ от това той да бъде хванат от деца, да се оплете или някой да се спъне в по-дълъг кабел.

КОМПОНЕНТИ НА МУЛТИКУКЪРА CROCK-POT® TURBO

- | | |
|--|--|
| A Захранващ кабел | N Порт за захранващ кабел |
| B Панел за управление | ДОЛНАТА СТРАНА НА КАПАКА |
| C Нагревателна основа | O Пръстен за фиксиране на уплътнението |
| D Заклучващ щифт на капака | P Капак на клапана за изпускане на пара |
| E Дръжка на капака | Q Поплавъчен клапан |
| F Капак | R Уплътнителна гарнитура |
| G Капачка за разпределение на парата | S Пластмасова лъжица |
| H Готварски съд | T Решетка за готвене на пара |
| I Копче за изпускане на парата | |
| J Поплавъчен клапан | U Бутони за избор на време |
| K Дисплей на екрана | |
| L Клапан за освобождаване на налягането | |
| M Контейнер за кондензат | |

ОПОЗНАВАНЕ НА ВАШИЯ МУЛТИКУКЪР CROCK-POT® TURBO

- ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ.** Запазете това ръководство за справка.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕСПАЗВАНЕТО НА ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ЛИЧНИ НАРАНЯВАНИЯ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ИЗГАРЯНИЯ ОТ ГОРЕЩО СЪДЪРЖАНИЕ ИЛИ ДО ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ
- Готвенето под налягане е идеален начин за приготвяне на бързи и вкусни ястия. Готвенето под налягане е метод за приготвяне на храна в течност (вода, бульон, вино и т.н.) в запечатан готварски съд. Запечатаният мултикукър задържа парата и натрупва налягане, като повишава температурата на течността в съда над точката на кипене. Повишената температура на течността и парата води до намалено време за готвене.
- Настройката за ВИСОКО налягане** е 65 kPa (9,4 PSI). Подходяща е за широк спектър от храни.
- Настройката за НИСКО налягане** е 40 kPa (5,8 PSI). По-подходяща е за деликатни храни като пилешки филета, риба и някои зеленчуци.
- Настройката за налягане TURBO** е 110 kPa (15,9 PSI). Подходяща е за широк спектър от храни, като по-големи парчета месо, които могат да бъдат жиливи, супи, чили, цяло пиле. За най-добри резултати деликатни храни като бял ориз не трябва да се готвят на турбо настройка.
- Настройка КЕЕР WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА):** Когато времето за готвене приключи, мултикукърът автоматично превключва на настройката КЕЕР WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА), за да предотврати преваряване и да запази согответната Ви храна топла до сервиране - идеално за заети семейства, хора в движение и тези, които се нуждаят от гъвкави часове за хранене. Тази настройка не е достатъчно гореща за готвене и трябва да се използва само за поддържане на топла, согответна храна за сервиране.
- Идеални ястия за готвене под налягане:** Супи, бульони, запеканки, сосове (напр. сосове за паста), месо, ориз, твърди зеленчуци (цвекло, картофи) и десерти (напр. пудинг).
- Капацитет:** Никога не пълнете съда за готвене над линията MAX (МАКСИМАЛЕН КАПАЦИТЕТ). Храни, които се разширяват по време на готвене, никога не трябва да надвишават маркировката 1/2. Мултикукърът не може да готви под налягане без течност. Уверете се, че в подвижния съд за готвене се използва минимум 1 чаша (250 мл) течност.
- Налягането няма да се натрупа, ако копчето за изпускане на парата не е завъртяно в положение Seal (Запечатване) .
- Препълването може да причини риск от запушване на клапана за изпускане на пара и натрупване на прекомерно налягане.
- Уплътнението и клапаните могат да бъдат свалени за почистване.
- След като налягането се повиши, капакът не трябва да се отваря. Сензорите за безопасност гарантират, че налягането остава в зададения диапазон.
- Копчето за изпускане на пара е предназначено да държи ръката далеч от клапана за изпускане на пара. Вижте инструкциите за ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО В КРАЯ НА ГОТВЕНЕТО.

14. Функциите за готвене под налягане изискват течност, за да работят. Ако вътрешността на съда за готвене не съдържа достатъчно течност, на дисплея ще се появи грешка. Вижте таблицата с КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ.
 15. В края на готвенето капакът не трябва да се отваря, докато цялото налягане не бъде освободено и поплавъчният клапан не е спаднал напълно. НЕ ОТВАРЯЙТЕ КАПАКА НАСИЛА. Това може да се направи, като се използва обясненият метод за естествено освобождаване на налягането или метод за бързо освобождаване на налягането.
 16. Капачката за разсейване на парата е предназначена да спомага за разсейването на парата при освобождаване на налягането от мултикукъра. Капачката трябва да се притисне, за да се постави върху капака и да се затвори клапанът за изпускане на пара, преди да използвате функциите под налягане на мултикукъра. Препоръчваме винаги да използвате капачката при готвене с функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ).
 17. Бутоните за избор на ВРЕМЕ (+ и -) се използват за задаване на времето за готвене. За да се придвижките бавно, просто натиснете бутона + или - и го освободете. За бързо придвижване натиснете и задръжте бутона + или -. Ако сте превишили желаното време, просто натиснете противоположния бутон със стрелка, за да се върнете към желаното време.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Таймерът може да бъде избран за всички програми, с изключение на Sterilize (Стерилизиране) и може да бъде променян по всяко време по време на готвене чрез натискане на START/STOP (▷×) и избор на нова функция.
18. Бутоните TEMP/PRESSURE (ТЕМПЕРАТУРНО НАЛЯГАНЕ) (+ и -) могат да се използват за избор на желаното от Вас налягане за готвене (Hi или Lo). Всяка предварително зададена настройка за готвене автоматично избира оптималното налягане за съответния избор, но то може да бъде избрано ръчно с този бутон. Вижте Ръководството за готвене за наличните настройки.
 19. Бутонът TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) се използва за намаляване на времето за готвене с 85%. Функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) не е съвместима с традиционните функции без налягане. (* спрямо когато се готви с настройки за високо налягане)
 20. Бутоните TEMP/PRESSURE (ТЕМПЕРАТУРА/НАЛЯГАНЕ) (+ и -) могат да се използват за избор на желаната температура. За да се придвижките бавно напред, натиснете бутона + или - и го освободете. За бързо придвижване натиснете и задръжте бутона +/- . Вижте Ръководството за готвене за наличните настройки.
 21. Бутонът START/STOP (▷×) стартира и спира функция за готвене. Трябва да бъде натиснато, за да се премине от една функция за готвене към друга, след като готвенето е започнало.
 22. Дисплеят показва колко още трябва да се готви храната спрямо избраното време в часове и минути, след като мултикукърът е предварително загрят. Докато мултикукърът се загрева предварително, на дисплея ще се показва „HEAT (НАГРЯВАНЕ)“. Индикаторът за състоянието също ще светва постепенно и когато и 5-те светлини светнат, това означава, че е достигната желаната/желаното температура/налягане.

Посетете уебсайта на Crock-pot® на www.Crockpot.co.uk за допълнителна информация, съвети, препоръки и рецепти.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ TURBO PRESSURE МУЛТИКУКЪР CROCK-POT®

1. **ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ И ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ.** Запазете това ръководство за справка.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** НЕСПАЗВАНЕТО НА ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ЛИЧНИ НАРАНЯВАНИЯ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ИЗГРЯНИЯ ОТ ГОРЕЩО СЪДЪРЖАНИЕ ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.
2. Отстранете всички опаковки, хартия и картон (включително всички, намиращи се между съда за готвене и нагревателната основа). Прочетете и запазете документацията и се уверете, че сте прочели информацията за сервизното обслужване и гаранцията.
 3. Свалете капака, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка, за да отключите, подравнявайки ▼ с . Свалете уплътнителната гарнитура от капака и измийте гарнитурата и капака в топла сапунена вода. Подсушете уплътнителната гарнитура и капака старателно, преди да прикрепите отново уплътнителната гарнитура към капака. Уверете се, че уплътнителната гарнитура е поставена гладко и сигурно в държача на гарнитурата. Ако уплътнителният пръстен не е в правилната позиция, капакът няма да може да постигне уплътнение и няма да може да натрупа налягане.
 4. Извадете съда за готвене и колектора за конденз и ги измийте в топла сапунена вода. Подсушете го старателно, преди да го поставите обратно в мултикукъра.
 5. Добавете желаните съставки в съда за готвене. Поставете капака върху мултикукъра и подравнете ▼ с . За да заключите, завъртете обратно на часовниковата стрелка, като подравните ▼ с .



Фигура 1

6. Включете предоставения захранващ кабел в порта за захранващ кабел на мултикукъра.
7. Включете другия край на захранващия кабел в стенен електрически контакт.
8. Изберете функцията за готвене, която желаете да използвате.
9. Бутонът START/STOP (▷×) и времето на екрана ще мигат.
10. Изберете желаната температура и налягане с помощта на бутоните TEMP/PRESSURE (ТЕМПЕРАТУРА/НАЛЯГАНЕ) + и - (ако е приложимо). Моля, направете справка в таблицата на Ръководството за готвене за препоръки относно времето и температурата.
11. Натиснете бутона START/STOP (▷×). При функциите за готвене под налягане думата „HEAT (НАГРЯВАНЕ)“ ще се появи на дисплея по време на предварителното загреване. След като мултикукърът се загрее предварително, избраното време за готвене ще се покаже на дисплея и всички 5 светлини на лентата за състояние ще светнат.
12. **ЗАБЕЛЕЖКА:** За функциите за готвене под налягане средното време за предварително загреване може да варира в зависимост от обема и температурата на храната, която се готви. Това може да варира от 5 до 30 минути.
13. Този мултикукър Ви позволява да отложите началото на готвенето, така че готвенето да приключи, когато Ви е необходимо. Моля, вижте раздела „Къща“, за да използвате секцията за отложен старт
14. След изтичане на зададеното време за готвене мултикукърът ще издаде отново звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА. След това дисплеят ще се промени от времето за готвене към нов таймер, който ще отброява до 4:00 (4 часа) или докато натиснете бутона START/STOP (▷×). След 4 часа в настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА) мултикукърът ще се изключи.
15. За да прекратите функция за готвене по всяко време, натиснете бутона START/STOP (▷×).

16. Когато приключите, изключете мултикукъра от контакта и изчакайте той да изстине напълно, преди да опитате да го почистите.
- напр. След изтичане на зададеното време за готвене мултикукъртът ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА). След това дисплеят ще се промени от времето за готвене на нов таймер, който ще отброява до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/STOP (▷×). След 4 часа в настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО), мултикукъртът ще премине в режим на готовност и дисплеят ще светне с четири тирета (----).

ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена, преди да я консумирате.

СЪВЕТ:

1. Настройките за готвене под налягане са в таблицата Ръководство за готвене
2. Ако капакът не е затворен правилно или ако копчето за изпускане на парата не е в положение „Seal (Уплътняване)“ , мултикукъртът не може да натрупа налягане и на дисплея ще се появи съобщение за ГРЕШКА. Уверете се, че уплътнителният пръстен е поставен равномерно в капака. Вижте таблицата с КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ
3. Обичайно е по време на цикъла на готвене през поплавъчния клапан да се отделя малко пара. Това е част от нормалната работа на уреда.

ЗАБЕЛЕЖКА: Мултикукъртът не може да готви под налягане без течност. Уверете се, че в подвижния съд за готвене се използва минимум 1 чаша (250 мл) течност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на готвене в мултикукъра ще се натрупа пара, затова при повдигане на капака използвайте кухненска ръкавица, за да защитите ръцете си.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЪЧНАТА ФУНКЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Тази функция позволява на потребителя да избира собствено време за готвене под налягане в диапазона от 1 минута до 4 часа, с избор на ниска или висока температура и възможност за използване на TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ). Това е особено подходящо за онези потребители, които желаят да готвят под налягане хранителни продукти, които не са обхванати от другите ни функции за готвене. Това също дава на потребителя по-голяма възможност да намира рецепти от широк кръг източници. Моля, следвайте нашите указания за готвене под налягане.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ)

Функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) ще намали избраното време за готвене с 85%*. Функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) може да се използва с настройките RICE/GRAINS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ), BEANS/CHILI (БОБ/ЧИЛИ), MEAT (МЕКО), POULTRY (ПТИЧЕ МЕКО), STEAM (ПАРА), SOUP/STEW (СУПА/ЗАДУШЕНО) и MANUAL (РЪЧНО).

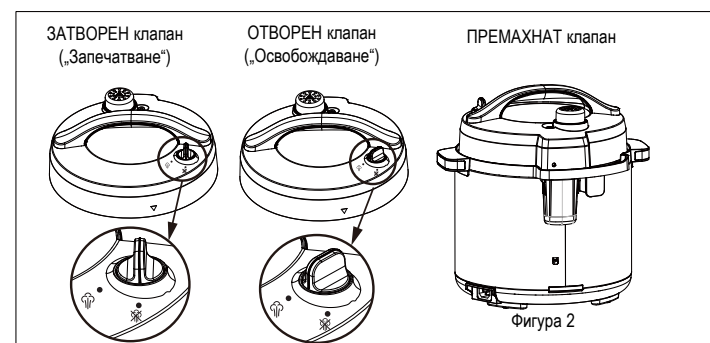
1. Изберете желаната функция за готвене и настройте времето и налягането според изискванията.
2. Натиснете бутона TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ). Времето на дисплея ще бъде намалено с 85% и на екрана ще се покаже „turbo“. Ако е необходимо, времето за готвене може да бъде допълнително регулирано според Вашите предпочитания.
3. Натиснете START/STOP (▷×), за да започнете готвенето.
4. След като готвенето приключи, мултикукъртът ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА). Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена, преди да я консумирате.

ЗАБЕЛЕЖКА: Функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) не може да се използва с непресовани (традиционни) настройки или когато мултикукъртът е настроен на ниско налягане.

* спрямо при готвене с настройки за високо налягане.

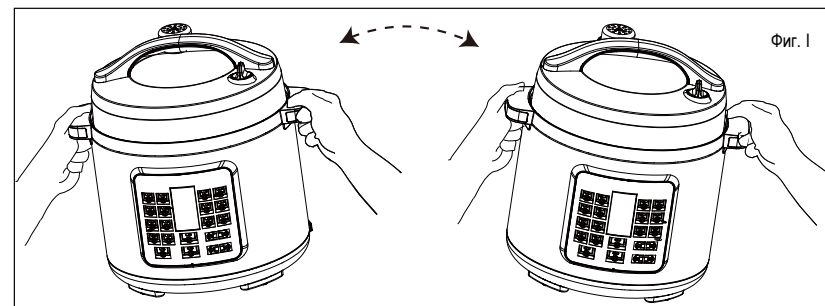
ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО В КРАЯ НА ГОТВЕНЕТО

- А. Метод за естествено освобождаване на налягането: След като цикълът на готвене приключи, оставете мултикукъра да освободи налягането естествено през поплавъчния клапан. Уредът постепенно ще се охлажда сам. Изчакайте поне 10 минути след приключване на готвенето. При използване на по-голямо количество храна и течност това може да отнеме до 20 минути. И след това завъртете копчето за изпускане на парата в положение „Release (Изпускане)“ (вижте Фигура 2). Не поставяйте никоя част от ръката или тялото си над отвора за пара в горната част на клапана, тъй като парата е много гореща и може да причини изгаряния на кожата. Налягането е освободено, когато парата вече не излиза от клапана и поплавъчният клапан е спаднал надолу. Едва тогава е безопасно да свалите капака и да сервирате храната. При повдигане на капака използвайте кухненска ръкавица, за да защитите ръцете си.
- Б. Методът за бързо освобождаване на налягането трябва да се използва с повишено внимание: Завъртете копчето за изпускане на парата в положение „Release (Освобождаване)“ (вижте Фигура 2). Парата ще се освободи бързо от клапана за изпускане на пара. Не поставяйте никоя част от ръката или тялото си над отвора за пара в горната част на клапана, тъй като парата е много гореща и може да причини изгаряния на кожата. Използвайте този метод с повишено внимание при готвене на течни съставки като повечи, супи, бульони, боб и варива. Никога не използвайте този метод при готвене на ориз, тъй като оризът е много деликатен. Препоръчва се естествено освобождаване на налягането за тези видове храни, за да се предотврати изтичане на течност по време на освобождаването на налягането. Налягането е освободено, когато парата вече не излиза от клапана и поплавъчният клапан е спаднал надолу. Едва тогава е безопасно да свалите капака и да сервирате храната. При повдигане на капака използвайте кухненска ръкавица, за да защитите ръцете си.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Въздушни мехурчета могат да се образуват при готвене под налягане на храни с по-високо съдържание на мазнини (като месо с видима мазнина или птиче месо с кожа и видима мазнина) или по-гъсти храни (като яхнии, сосове, гъсти супи, сушен боб, леща и зърнени храни като ориз и ечемик). Дори след като цялото налягане е освободено, въздушните мехурчета могат да се издигнат до повърхността, когато капакът бъде отворен, освен ако не са разпръснати предварително. Ако въздушните мехурчета не се разсеят, горещата храна може да изригне от уреда, което може да причини тежки изгаряния.

1. За да разпръснете въздушните мехурчета, следвайте тези стъпки:
 - а. Проверете дали налягането е освободено (налягането е освободено, когато от клапана вече не излиза пара и поплавъчният клапан е спаднал надолу). След това, преди да отворите капака, внимателно наклонете мултикукъра от една страна на друга. За да наклоните, хванете дръжките и наклонете уреда наляво, така че дясната страна на уреда да се повдигне на 2 инча над плота. След това наклонете надясно, така че лявата страна на уреда да се повдигне на 2 инча над плота (Фиг. 1).
 - б. Повторете веднъж. Проверете дали поплавъчният клапан все още е спуснат, преди да се опитате да отворите капака.



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ОТВАРЯЙТЕ КАПАКА НАСИЛА.** Ако не се отваря лесно, това означава, че мултикукърът все още е под налягане. Съдържанието е под изключително високо налягане.
- По време на готвене в Мултикукъръ ще се натрупа пара, затова при повдигане на Капака използвайте кухненска ръкавица или ръкавичка, за да защитите ръката си.
- За да предотвратите засмукване при сваляне или закрепване на капака, завъртете клапана за изпускане на пара в положение „Release (Изпускане)“ (отворено).
- Парата, изпускана от клапана за изпускане на пара, е гореща. Дръжте лицето и ръцете си далеч от клапаните при изпускане на пара, за да избегнете риск от телесна повреда.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОТЛАГАНЕ НА ВРЕМЕТО

Този мултикукър Ви позволява да отложите началото на готвенето, така че готвенето да приключи, когато Ви е необходимо.

ЗАБЕЛЕЖКА: Функцията DELAY (ОТЛАГАНЕ) не е налична при настройките BROWN/SAUTÉ (БЛАНШИРАНЕ/СОТИРАНЕ), KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО), SIMMER (ВАРЕНЕ НА ТИХ ОГЪН) или SOUS VIDE (СУ-ВИД).

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте функцията DELAY, когато рецептата съдържа нетрайни съставки като месо, риба, яйца или млечни продукти, тъй като те могат да се развалят.

1. Регулирайте настройките на мултикукъръ.
2. След като зададете времето за готвене, натиснете бутона DELAY. Бутоните DELAY и START/ STOP ще мигат, а „0:30“ ще мига на дисплея, за да покаже, че мултикукърът се програмира с настройката за отложен старт.
3. Натискайте бутоните + и -, докато достигнете броя часове и минути, с който желаете да бъде отложен процесът на готвене (т.е. задайте времето, с което желаете да отложите цикъла на готвене).
4. Натиснете бутона START/STOP (▷×), за да започнете функцията за отложен старт. Таймерът и бутонът DELAY ще спрат да мигат, докато бутонът START/STOP (▷×) ще продължи да мига. Това ще означава, че мултикукърът е настроен на режима DELAY (ОТЛАГАНЕ). Дисплеят ще отброява времето на забавяне, докато се достигне 0:00. Когато бъде достигнато 0:00, индикаторът DELAY (ОТЛАГАНЕ) ще изгасне и индикаторът START/STOP (▷×) ще спре да мига, за да покаже, че отложеното стартиране е приключило. Думата „HEAT (НАГРЯВАНЕ)“ ще се показва на дисплея, докато мултикукърът не бъде напълно под налягане. Когато избраното налягане бъде достигнато, таймерът ще започне да отброява.

Пример:

16:00 часа е и желаете супата да бъде сготвена и готова след 2 часа за вечеря в 18:00. Вие желаете да настроите уреда сега, за да сте свободни да правите други неща.

Предварително зададената функция (ако не е променена) ще готви 30 минути при високо налягане. Времето за достигане на налягане варира в зависимост от влажността и температурата на водата, но нека приемем, че са необходими 15 минути за достигане на налягане преди готвене и 15 минути за освобождаване на налягането след готвене. Следователно общото време е 1 час.

За да бъде яхнията готова до 18:00 ч., ще трябва да отложите началото на готвенето с приблизително 1 час.

1. Натиснете SOUP (СУПА)
2. Дисплеят ще мига „0:30“
3. Натиснете бутона DELAY (ОТЛАГАНЕ) и задайте „1:00“
4. Натиснете START/STOP (▷×)

БАВНО ГОТВЕНЕ

НИСКА настройка: Подходяща е за къкрене и бавно готвене. Препоръчителните времена за готвене на НИСКА степен са от 6 до 8 часа.

ВИСОКА настройка: Това е за по-бързо готвене. Препоръчителните времена за готвене на ВИСОКА степен са от 2 до 4 часа.

Настройка KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА): Когато времето за готвене приключи, мултикукърът автоматично превключва на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА), за да предотврати преваряване и да запази сготвената Ви храна топла до сервиране - идеално за заети семейства, хора в движение и тези, които се нуждаят от гъвкави часове за хранене. Тази настройка не е достатъчно гореща за готвене и трябва да се използва само за поддържане на топла, сготвена храна за сервиране.

ЗАБЕЛЕЖКА: При бавно готвене идеалното ниво на пълнене за вашите съставки е между маркировките 1/2 и 2/3. Никога не пълнете съда за готвене над линията MAX (МАКСИМАЛЕН КАПАЦИТЕТ).

Поради многофункционалността на този уред, неговата функция за бавно готвене работи по малко по-различен начин от тази на обикновените мултикукъри. Ако използвате рецепта за мултикукър с подобен размер, може да се наложи да увеличите времето за готвене при използване с този модел.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

Функцията SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ) не използва налягане в процеса на готвене, но по време на готвенето в уреда може да се натрупа известно налягане. При използване на тази функция се уверете, че копчето за изпускане на пара е в положение „Release (Изпускане)“. Тази функция ще готви по подобен начин на стандартните бавни тенджери, като използва по-ниски температури и по-дълго време за готвене, за да се постигнат креки и ароматни ястия.

Поставете мултикукъръ върху равна, хоризонтална повърхност.

Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултикукъръ в стенен контакт. Мултикукърът

ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще светне с четири тирета (- - - -).

1. Поставете храната и течността си в подвижния съд за готвене.
2. Поставете капака върху мултикукъръ и подравнете ▼ с ▴. За да заключите, завъртете обратно на часовниковата стрелка до позицията LOCKED (ЗАКЛЮЧЕНО) .
3. Завъртете копчето за изпускане на парата в положение „Release (Изпускане)“.

ЗАБЕЛЕЖКА: Въпреки че тази настройка няма да използва налягане в процеса на готвене, по време на готвенето в уреда може да се натрупа известно налягане. Ето защо е важно да държите регулатора за изпускане на пара в положение „Release (Изпускане)“.

4. Натиснете бутона SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ) и регулирайте времето и температурата, ако е необходимо.

ЗАБЕЛЕЖКА: Вижте ръководството за готвене, за да намерите възможните настройки за време и температура.

5. Натиснете START/STOP (▷×). Времето ще започне да отброява.
6. След изтичане на зададеното време за готвене мултикукърът ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА). Следователно дисплеят ще се промени от времето за готвене към нов таймер, който ще отброява до 4:00 (4 часа) или докато натиснете бутона START/STOP (▷×). След 4 часа в настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА) мултикукърът ще се изключи.

СЪВЕТ: Настройките SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ) са в ръководството за готвене.

ВНИМАНИЕ: По време на готвене на бавен огън, в мултикукъръ може да се натрупа пара, затова при повдигане на капака използвайте кухненска ръкавица или ръкавичка, за да защитите ръката си.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Функция за готвене	Настройка по подразбиране	Регулиране на налягането	Регулиране на температурата	Диапазон на времето за готвене
SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)	Висока температура/4 часа	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	Ниско-Високо	30 минути – 20 часа
ПАРА	Високо налягане/10 минути	Ниска, Висока, Турбо	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	1 минута - 1 час
БЛАНШИРАНЕ/СОТИРАНЕ	Висока температура/30 минути	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	Ниско-Високо	5 минути - 30 минути
СУ-ВИД	60°C/1 час	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	24 -90°C	5 минути - 24 часа
ВАРЕНЕ НА ТИХ ОГЪН	Ниска температура/15 минути	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	Ниско-Високо	5 минути - 4 часа
ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА	Топла температура/4 часа	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	Топло	30 минути – 4 часа
МЕСО	Високо налягане/35 минути	Ниска, Висока, Турбо	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	5 минути - 2 часа
БОБОВИ КУЛТУРИ/ЧИЛИ	Високо налягане/20 минути	Ниска, Висока, Турбо	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	1 минута - 4 часа
ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ	Високо налягане/12 минути	Ниска, Висока, Турбо	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	3 минути - 30 минути
ПТИЧЕ МЕСО	Високо налягане/35 минути	Ниска, Висока, Турбо	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	5 минути - 2 часа
ДЕСЕРТ	Ниско налягане/10 минути	Ниско-Високо	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	5 минути – 2 часа
СУПА/ЗАДУШЕНО	Високо налягане/30 минути	Ниска, Висока, Турбо	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	5 минути – 2 часа
РЪЧНО	Високо налягане/30 минути	Ниска, Висока, Турбо	НЕ Е ПРИЛОЖИМО	1 минута - 4 часа

ЗАБЕЛЕЖКА: Използването на функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) ще намали избраното време за готвене с 85%*. Функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) може да се използва с настройките STEAM (ПАРА), RICE/ GRAINS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ) (за най-добри резултати белият ориз не трябва да се готви на турбо настройка), BEANS/ CHILI (БОБОВИ КУЛТУРИ/ЧИЛИ), MEAT (МЕСО), POULTRY (ПТИЧЕ МЕСО), SOUP/STEW (СУПА/ЗАДУШЕНО) и MANUAL (РЪЧНО).

* в сравнение с готвенето при настройка Високо налягане.

ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Функцията STEAM (ПАРА) е идеална за нежно приготвяне на риба и зеленчуци на пара. Тя е предварително програмирана да използва настройката за готвене на високо налягане. При готвене на пара използвайте решетката за готвене на пара.

Капацитет: Когато мултикукърът се използва с функцията STEAM (ПАРА), максималното количество течност трябва да бъде малко под пръчките на решетката, така че течността да не докосва храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Уредът не може да готви под налягане без течност. Уверете се, че в подвижния съд за готвене се използва минимум 1 чаша (250 мл) течност.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА Поставете мултикукъра върху равна, хоризонтална повърхност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕСПАЗВАНЕТО НА ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ЛИЧНИ НАРАНЯВАНИЯ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ИЗГЯРЯНИЯ ОТ ГОРЕЩО СЪДЪРЖАНИЕ ИЛИ ДО ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ

Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултикукъра в стенен контакт. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще светне с четири тирета (- - - -).

- Добавете 1 чаша (250 мл) вода на дъното на подвижния съд за готвене и поставете решетката за готвене. Уверете се, че водата е точно под ребрата на решетката, така че храната да не докосва водата.
- Поставете храната си върху решетката за готвене.
- Поставете капака и го заключете, като го завъртите по часовниковата стрелка до позиция LOCKED (ЗАКЛЮЧЕНО) .
- Завъртете копчето за изпускане на парата в положение „Seal (Запечатване)“.
- Натиснете бутона STEAM (ПАРА) и регулирайте времето и температурата, ако е необходимо. Забележка: Вижте ръководството за готвене, за да намерите възможните настройки за време и налягане.
- След като извършите желаните настройки, ако има такива, натиснете START/STOP (▷×).
- Мултикукърът трябва да достигне налягане, преди да може да започне готвенето под налягане. Когато мултикукърът натрупва налягане, на дисплея ще се появи „HEAt (НАГРЯВАНЕ)“ и времето няма да започне да отброява назад. Когато налягането бъде достигнато, „HEAt (НАГРЯВАНЕ)“ ще изчезне от дисплея, всичките 5 светлини на лентата за състояние ще светнат и времето ще започне да отброява.
- След изтичане на зададеното време за готвене мултикукърът ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА). Следователно дисплеят ще се промени от времето за готвене към нов таймер, който ще отброява до 4:00 (4 часа) или докато натиснете бутона START/STOP (▷×). След 4 часа в настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА) мултикукърът ще се изключи.
- Функцията STEAM (ПАРА) е функция под налягане. Моля, следвайте инструкциите за безопасно освобождаване на парата в това ръководство в края на цикъла на готвене.

СЪВЕТ: Вижте таблицата за готвене на пара.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някаква пара ще излиза през клапана за изпускане на пара и може да се натрупа конденз, когато готвите на пара с поставен капак.

ВНИМАНИЕ: По време на готвене в мултикукъра ще се натрупва пара, затова при повдигане на капака използвайте кухненска ръкавица или ръкавичка, за да защитите ръката си.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

Храна	Количество	Количество вода	Предварителна подготовка	Време за готвене, минути
Аспержи	250 г	250 мл	отрежете твърдите краища	2-5
Броколи	300 г	250 мл	отрежете дръжките	2-5
Брюкселско зеле	400 г	250 мл	обелете външните листа, оставете цели	4-6
Тиква	1 цяла, 900 г-1 кг	250 мл	разрежете наполовина, отстранете семките, нарежете на 6 части	7-10
Моркови	500 г	250 мл	нарязани на кръгчета с дебелина 1 см	5-7
Карфиол	500 г	250 мл	нарежете на розички с размер 5 см	3-6
Царевица на кочан	2	250 мл	отстранете всички външни листа	3-6
Замразени едро нарязани зеленчуци	500 г	250 мл	готвене от замразено състояние	3-6
Сладки картофи	900 г - 1 кг	250 мл	обелете и нарежете на големи парчета	5-9
Картофи, идеални за пюре	900 г - 1 кг	250 мл	обелете и нарежете на големи парчета	8-12
Яйца	6	250 мл	цели в черупка	7-10
Пилешко филе	2-4 филета	250 мл	подправете преди готвене	6-10
Сьомга	2-4 филета	250 мл	подправете преди готвене	4-6
Скариди	225-500 г	250 мл	Подправете с черупката по желание	6-8
Омар	1-4 опашки	250 мл	Подправете с черупката по желание	4-10

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА БЛАНШИРАНЕ/СОТИРАНЕ

Тази настройка не готви под налягане. Работи по подобен начин на стандартното готвене, изисква суха топлина и следователно не се нуждае от капака. Не използвайте капака с тази функция.

Поставете мултикукъра върху равна, хоризонтална повърхност.

Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултикукъра в стенен контакт. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще светне с четири тирета (- - - -).

- Изберете функцията BROWN/SAUTÉ (БЛАНШИРАНЕ/СОТИРАНЕ) и при необходимост настройте времето и температурата, като използвате бутоните TEMP/PRESSURE (ТЕМПЕРАТУРА/НАЛЯГАНЕ) и TIME (ВРЕМЕ) (+ и -).
- Натиснете START/STOP (▷×).
- Когато мултикукърът се загрява предварително, „HEAt (НАГРЯВАНЕ)“ ще се появи на дисплея. Когато температурата бъде достигната и всичките 5 светлини на лентата за състояние светнат, таймерът ще започне да отброява. С помощта на пластмасови щипки внимателно добавете храната си в горещия съд.

BROWN/SAUTÉ (БЛАНШИРАНЕ/СОТИРАНЕ) може да се използва за всяко от следните:

- Запържвайте месата (запечатвайте ги) за повечи и супи. Запържването на месото преди готвене под налягане и бавно готвене не само придава на храната ви чудесен цвят, но също така запечатва соковете и ароматите и запазва месото крекко.
- Сотирайте лук или мирпоа (смес от нарязан лук, морков и целина), както и много други храни, често използвани в рецепти за тенджера под налягане и уред за бавно готвене. Запържването на лук позволява карамелизация, която допринася за вкуса и цвета на крайното ястие.

Капацитет: Когато мултикукърът се използва за запичане или сотиране, може да е най-добре да готвите на порции, за да се гарантира, че храната е равномерно сготвена.

ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА Поставете мултикукърта върху равна, хоризонтална повърхност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕСПАЗВАНЕТО НА ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ЛИЧНИ НАРАНЯВАНИЯ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ИЗГАРЯНИЯ ОТ ГОРЕЩО СЪДЪРЖАНИЕ ИЛИ ДО ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ

При готвене на ориз използвайте функцията RICE/GRAINS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ). Подходяща е за всички видове ориз, включително бял и/или кафяв ориз. Функцията RICE/GRAINS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ) готви под налягане за по-бързо готвене.

Капацитет: Тъй като оризът се разширява по време на готвене, не пълнете съда за готвене над маркировката 1/2, когато използвате функцията RICE/GRAINS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ).

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА RICE/GRAINS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)

Поставете мултикукърта върху равна, хоризонтална повърхност.

Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултикукърта в стенен контакт. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплей ще светне с четири тирета (----).

1. Измерете желаното количество ориз.

ЗАБЕЛЕЖКА: 1 чаша суров бял ориз = 2 чаши сварен бял ориз (приблизително).

1 чаша суров кафяв ориз = 2 чаши сварен кафяв ориз (приблизително).

2. Поставете измерения ориз в цедка и измийте ориза обилно под студена вода. Измивайте, докато водата стане бистра. Това премахва излишното нишесте, което помага за получаването на по-пухкав ориз и предотвратява залепването на оризовите зърна за съда за готвене. Изплакването на ориза намалява натрупването на нишестена вода и мехурчета, които понякога се образуват около капака на клапана и капака, което може да причини пръскане от клапана за изпускане на пара.
3. Уверете се, че готварският съд е чист и сух, преди да го поставите в нагревателната основа.
4. Поставете измития ориз в съда за готвене. Добавете количеството вода, необходимо за вашата рецепта (Стандартно съотношение -- 1 чаша суров ориз : 1,5 чаши вода). Уверете се, че в подвижния съд за готвене е поставена минимум 1 чаша (250 мл) течност.
5. Поставете капака и го заключете, като го завъртите по часовниковата стрелка до позиция LOCKED (ЗАКЛЮЧЕНО) .
6. Завъртете копчето за изпускане на парата в положение „Seal (Запечатване)“ .
7. Натиснете бутона RICE/GRAINS (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ) и настройте времето и налягането според необходимостта. Забележка: Вижте ръководството за готвене, за да намерите възможните настройки за време и налягане.
8. След като извършите желаните настройки, ако има такива, натиснете START/STOP ()
9. Мултикукърът трябва да достигне налягане, преди да може да започне готвенето под налягане. Когато мултикукърът натрупа налягане, на дисплея ще се появи „HEAT (НАГРЯВАНЕ)“ и времето няма да започне да отброява назад. Когато налягането бъде достигнато, „HEAT (НАГРЯВАНЕ)“ ще изчезне от дисплея, всички 5 светлини на лентата за състояние ще светнат и времето ще започне да отброява назад.
10. След изтичане на зададеното време за готвене мултикукърът ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА). Следователно дисплей ще се промени от времето за готвене към нов таймер, който ще отброява до 4:00 (4 часа) или докато натиснете бутона START/STOP ()

СЪВЕТИ:

1. Не оставяйте ориза в съда за продължителни периоди от време на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА), тъй като оризът ще изсъхне и качеството му ще се влоши. Използвайте предоставената пластмасова лъжица, за да разбъркате и сервирайте ориза. Не използвайте метални прибори, тъй като те ще надраскат незалепващото покритие.
2. Тъй като оризовите зърна могат да бъдат деликатни, в края на готвенето изчакайте налягането да се освободи естествено. Не използвайте метода за бързо освобождаване на налягането (вижте инструкциите за метода за естествено освобождаване на налягането).
3. Стандартно съотношение за готвене на ориз -- 1 чаша суров ориз : 1,5 чаши вода.

ВНИМАНИЕ: По време на готвене в мултикукърта ще се натрупа пара, затова при повдигане на капака използвайте кухненска ръкавица или ръкавичка, за да защитите ръката си.

Ако храната залепне или заgorи по повърхността на съда за готвене, напълнете го с гореща сапунена вода и го оставете да се наакисне преди почистване. Използвайте гумена или найлонова шпатула, за да отстраните упоритите остатъци. Ако е необходимо почистване чрез търкане, използвайте неабразивен почистващ препарат и найлонова гъба или четка за търкане.

Въпреки че съдът за готвене е подходящ за съдомиялна машина, препоръчваме измиване на ръка, за да се запази незалепващото покритие и да се избегне евентуално обезцветяване на външната повърхност на съда за готвене.

Ако по повърхността на съда за готвене се образуват бели петна, наакиснете го в разтвор от оцет или лимонов сок и топла вода за 30 минути. Изплакнете и подсушете.

ЗАБЕЛЕЖКА: Никогa не използвайте метални прибори или почистващи средства върху съда за готвене, тъй като това може да доведе до надраскване и повреждане на незалепващото покритие.

СУ-ВИД

Функцията SOUS VIDE (СУ-ВИД) е идеална за готвене по метода су-вид на вкусно крехко месо, птиче месо, риба и зеленчуци.

Процесът на готвене су-вид включва вакуумно запечатване на храната, потапянето ѝ във вода, загрята до точна температура, и поддържането на тази температура за определен период от време, за да се постигнат постоянни резултати при готвенето.

Функцията SOUS VIDE (СУ-ВИД) позволява прецизен контрол на температурата и може да се настройва на стъпки от 1 градус в диапазона от 24 до 90°C. Времето за готвене може да се регулира според необходимостта от 0:05 до 24:00 ч.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ще са необходими вакуумно запечатващи се пликове, за да използвате тази функция. Препоръчват се торбички и системи FoodSaver®.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА SOUS VIDE (СУ-ВИД)

Поставете мултикукърта върху равна хоризонтална повърхност и поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултикукърта в стенен контакт. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплей ще светне с 4 тирета (----).

1. За индивидуални порции храна.
2. Добавете вода до желаното ниво, в зависимост от теглото/количеството на храната, която ще се готви, като се уверите, че храната е напълно потопена. Имайте предвид, че добавянето на храна ще повиши нивото на водата в съда.
3. Натиснете бутона Sous Vide (Су-вид) и настройте температурата и времето според предпочитанията си.

ЗАБЕЛЕЖКА: Вижте ръководството за готвене Sous Vide (Су-вид) за указания относно температурите и времето за готвене.

4. Поставете капака отгоре; той не е необходимо да бъде заключен на място, отворете вентила за изпускане на пара.
5. Натиснете бутона start/stop (старт/стоп) () и оставете водата да се загрее. Лентата за състояние показва кога нагряването е в ход, а мигащият дисплей показва, че е необходимо допълнително време, за да се достигне избраната температура. След като бъде достигната правилната температура, уредът ще покаже зададеното време.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако добавената вода е над избраната температура, на екрана ще се покаже „Hot (Горещо)“ и лентата за състояние ще мига.
6. Внимателно свалете капака и потопете напълно вакуумирания плик с храна във водата.
7. Поставете отново капака и не го заключвайте на място. Оставете храната да се готви за програмираното време.
8. След като приключи, уредът ще се изключи и можете безопасно да извадите плика с храната си с помощта на чифт щипки.

СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ ЗА SOUS VIDE (СУ-ВИД):

1. За да се намали времето за предварително загревяне, можете да използвате гореща вода от чешма или чайник, за да загреете първоначално водата, преди да я излеете в съда.
2. По време на предварителното загревяне не повдигайте и не сваляйте често капака.
3. За да се осигури равномерно готвене, поставете съставките на равномерен слой при затваряне и не ги застъпвайте, след като бъдат потопени.
4. За всякакви храни с остри ръбове, като скариди или омар (с опашките), увийте в алуминиево фолио, за да избегнете пробиване на плика.
5. Изчакайте водата да се загрее предварително, преди да потопите запечатаните съставки. Това ще помогне за прецизно и равномерно готвене.
6. За да предотвратите изплуването на храната, поставете тежък предмет, като например лъжица за сервиране, чаша за кафе или керамична купа, върху плика.
7. Използвайте щипки, когато потапате или изваждате съставки в плик, тъй като водата ще бъде много гореща.
8. За да довършите протеините или да запечете зеленчуците, запечете ги на скара, под грил или в горещ тиган с масло или олио. Уверете се, че подсушавате храната, за да осигурите карамелизация преди запичане.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА СТЕРИЛИЗИРАНЕ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯТА ЗА СТЕРИЛИЗИРАНЕ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕСПАЗВАНЕТО НА ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ ЛИЧНИ НАРАНЯВАНИЯ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ИЗГАРЯНИЯ ОТ ГОРЕЩО СЪДЪРЖАНИЕ ИЛИ ИМУЩЕСТВЕНИ ЩЕТИ.

Поставете мултикукъра върху равна хоризонтална повърхност и поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултикукъра в степен контакт. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплей ще светне с 4 тирета (----).

1. Поставете решетката за готвене на пара на дъното на съда и добавете приблизително 300 мл вода.
2. Добавете предметите за стерилизиране, като се уверите, че всички бутилки или буркани са обърнати с отвора надолу.
3. Поставете капака и го заключете, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка до позиция LOCKED (ЗАКЛЮЧЕНО) .
4. Завъртете копчето за изпускане на парата в положение „Seal (Запечатване)“ .
5. Натиснете бутона Sterilize (Стерилизиране).

ЗАБЕЛЕЖКА: Времето и налягането не могат да се регулират при тази настройка.

6. Натиснете START/STOP ()

ЗАБЕЛЕЖКА: Мултикукърът трябва да изгради налягане, преди да може да започне стерилизирането. Когато всички светлини на лентата за състояние светят, мултикукърът е достигнал правилното ниво на налягане и е готов да започне стерилизация.

7. След изтичане на времето за стерилизация мултикукърът ще премине в режим на готовност и дисплей ще светне с четири тирета (----).
8. След като налягането бъде освободено от уреда, ще можете безопасно да отворите капака.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на стерилизация в мултикукъра ще се натрупва пара, затова при повдигане на капака използвайте кухненска ръкавица или ръкавичка, за да защитите ръката си.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ВАРЕНЕ НА ТИХ ОГЪН

Поставете готварския съд в нагревателната основа. Включете мултикукъра в степен контакт. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплей ще светне с 4 тирета (----).

1. Добавете вода до желаното ниво.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не пълнете над маркировката MAX (МАКС.) вътре в съда

2. Изберете бутона SIMMER (ВАРЕНЕ НА ТИХ ОГЪН) и настройте времето и температурата според предпочитанията си. Използвайте настройката за температура HI (ВИСОКО), за да доведете водата до кипене, а след това използвайте настройката за температура LO (НИСКО), за да намалите водата до леко къкрене.
3. Натиснете START/STOP () и оставете водата да се загрее до избраната температура. Лентата на състоянието показва кога нагряването е в ход. Когато всички светлини на лентата за състояние светят, водата е достигнала правилната температура.
4. Добавете храната в съда за готвене и не поставяйте капака върху мултикукъра.

ЗАБЕЛЕЖКА: При варене и тихо къкрене на гъсти сосове и супи могат да се образуват горещи точки, които да причинят кипене и пръскане на храната. Моля, уверете се, че храната не се оставя без надзор и че съдът се разбърква редовно и внимателно.

5. След като времето за готвене изтече, уредът автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА). Дисплей ще се промени от времето за готвене към нов таймер, който ще отброява до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/ STOP (СТАРТ/СТОП). След 4 часа на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА) мултикукърът ще премине в режим на готовност и дисплей ще светне с четири тирета.

ЗА ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКА

Лесно е да смените функциите по време на готвене.

Натиснете бутона START/STOP () и след това изберете новата желана функция за готвене. На екрана на дисплея ще мига нов таймер, а избраната функция също ще мига. Изберете желаното време, налягане и/или температура. Натиснете бутона START/ STOP () и новата функция ще започне предварително загряване.

За да промените времето за готвене:

Можете да промените времето за готвене преди започване на готвенето, като натиснете бутоните + и - преди да натиснете START/STOP (). Натиснете и отпуснете, за да промените бавно. Натиснете и задръжте, за да промените времето бързо. Ако превишите желаната температура или време, натиснете противоположния бутон.

За да промените налягането:

Можете да промените налягането при определени предварително зададени функции, преди готвенето да започне, като натиснете бутоните TEMP/PRESSURE (ТЕМПЕРАТУРА/НАЛЯГАНЕ) + и - или бутона TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ), преди да натиснете START/STOP ()

За да промените температурата:

Можете да промените температурата при определени функции, преди готвенето да започне, като натиснете бутоните TEMP/PRESSURE (ТЕМПЕРАТУРА/НАЛЯГАНЕ) + и - преди да натиснете START/STOP ()

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Почистването трябва да се извършва само когато мултикукъра Crock-pot® Turbo е охладен и изключен от електрическата мрежа. Оставете мултикукъра да се охлади напълно преди почистване. Не използвайте подвижния съд за готвене върху котлона, в микровълнова фурна или във фурна. Използвайте съда само в нагревателната основа на мултикукъра Crock-pot® Turbo. Измийте уплътнителната гарнитура и капака на ръка в топла сапунена вода. Подсушете всички части старателно.

Съд за готвене:

При изваждане на съда за готвене от нагревателната основа винаги използвайте две ръце и повдигайте право нагоре. Неспазването на това може да доведе до надраскване на външната повърхност на съда за готвене (вижте фигура 3).



Фигура 3

Външна част

Избършете външната част на нагревателната основа с влажна кърпа и подсушете до блясък. Не използвайте абразивни препарати, телени гъби или химикали, тъй като те ще повредят повърхностите. За да предотвратите повреда на Мултикукъра, не използвайте алкални почистващи препарати при почистване. Използвайте само мека кърпа и мек препарат. Никога не потапяйте нагревателната основа, нито захранващия кабел и щепсела във вода или друга течност.

Контейнер за кондензат

Изпразвайте събраната вода от Колектора за конденз след всяка употреба. Измийте в топла сапунена вода.

Капак и уплътнителна гарнитура

Винаги проверявайте уплътнението преди всяка употреба. Силиконовото уплътнение от вътрешната страна на капака на мултикукъра може да се повреди с времето. Сваляйте уплътнителния пръстен за почистване при необходимост. Почистете на ръка с топла сапунена вода, подсушете старателно и поставете обратно уплътнението в капака преди употреба. Оставете капака обърнат за съхранение, тъй като това също ще удължи живота на уплътнението. Уплътнението може да се нуждае от подмяна на всеки 1-2 години, в зависимост от редовната употреба. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Crock-pot®, за да поръчате резервни части.

Клапан за освобождаване на налягането

Уверете се, че клапанът за изпускане на пара е свободен от замърсявания, преди да започнете да използвате мултикукъра. Свалете клапана и го почистете внимателно. Уверете се, че е напълно сухо, преди да го поставите обратно.

Капачка за разпределение на парата

Уверете се, че капачката за разсейване на парата е свободна от отпадъци, преди да започнете да използвате мултикукъра. Капачката за разсейване на парата е притисната към капака, покриващ клапана за изпускане на парата. Свалете капачката за разсейване на парата, като я хванете и я повдигнете нагоре и от капака, и я почистете внимателно. Клапанът за изпускане на пара може да бъде свален по същия начин, за да бъде внимателно почистен и поставен обратно преди употреба.

Капак на клапана за изпускане на пара

Капакът на клапана за изпускане на пара се намира от долната страна на капака. Уверете се, че е почистен от замърсявания, преди да започнете да използвате мултикукъра. За почистване внимателно издърпайте капака и го почистете с топла сапунена вода. Натиснете капака обратно на мястото му след приключване на почистването.

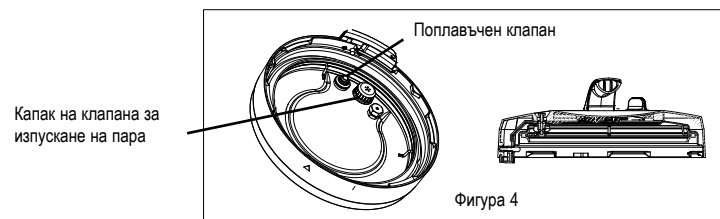
ДОЛНАТА СТРАНА НА КАПАКА

Поплавъчен клапан

Натиснете внимателно клапана нагоре и надолу 2-3 пъти и се уверете, че е свободен от замърсявания, преди да започнете да използвате мултикукъра.

Заклучващ щифт на капака

Натиснете внимателно щифта и се уверете, че е свободен от замърсявания, преди да започнете да използвате мултикукъра.



ЗАБЕЛЕЖКА:

1. Конденз може да се събира вътре в нагревателната основа под подвижния съд за готвене. Това е нормално. Оставете да се охлади и след това подсушете с кухненска кърпа.
2. Винаги се уверявайте, че всеки компонент (съд за готвене, клапани, уплътнение и т.н.) е напълно сух, преди да го поставите обратно в мултикукъра.
3. Този уред няма части, подлежащи на обслужване от потребителя. Всяко обслужване, което надхвърля описаното в раздела за почистване, трябва да се извършва само от упълномощен сервизен представител. Вижте гаранцията, достъпна онлайн.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Предмет	Въпрос	Решение
Захранване	Моят мултикукър не се включва	Уверете се, че контактът функционира правилно
		Проверете дали мултикукърт е включен в електрическата мрежа
		Обадете се на отдела за обслужване на клиенти на телефонния номер.
Степен на готовност на храната	Храната ми беше недопечена	Уверете се, че сте избрали правилната настройка за готвене
		Уверете се, че капакът е правилно поставен и заключен, а вентилът за освобождаване на пара е в положение "Seal (Запечатано)" (затворено).
		Проверете рецептата, за да се уверите, че са избрани правилните налягане, температура и време
		Уверете се, че захранването не е било прекъснато
	Храната ми беше пресготвена	Уверете се, че готварският съд е бил поне наполовина пълен
		Проверете дали са избрани правилното налягане, температура и време.
Програмиране	Мога ли да задавам време за програмата Brown/Sauté (Бланширане/Сотиране)?	Тъй като сотирането е функция, която обикновено изисква пълното Ви внимание, това може да не е необходимо. Въпреки това, ако желаете, може да бъде избрано време.
	Мога ли да променя функцията за готвене, времето или температурата, след като храната вече се готви?	Да, за да промените функцията за готвене, натиснете START/STOP (⏏) и изберете нова функция за готвене. Променете времето и температурата според изискванията на храната. Натиснете START/STOP (⏏) отново. Времето и температурата могат да бъдат променени по всяко време.
Готвене	Могат ли готварският съд и капакът да се използват върху котлона или във фурната?	Готварският съд и капакът не са безопасни за използване във фурна. Нито може да се използва на котлона нито във фурната.
	Спрях процеса на готвене и промених настройките за налягане и сега мултикукърт отново се загрява предварително.	Ако цикълът на готвене бъде спрял и бъде стартиран нов, мултикукърт може да покаже „HEAT (НАГРЯВАНЕ)“, докато не бъде достигнато новото налягане.
Пара	От мултикукъра излиза пара	• Нормално е преди мултикукърт да бъде под налягане, от поплавъчния клапан да излиза малко количество пара. • Ако пара излиза от периферията на капака, той не е бил затворен и заключен напълно.
Капак	Имам затруднения при свалянето на капака.	Съществува функция за безопасност, която предотвратява свалянето на капака, докато мултикукърт е под налягане. Моля, уверете се, че сте освободили налягането в уреда, като завъртите вентила за освобождаване на пара в положение „Release (Освобождаване)“ (отворено). Вижте раздела Освобождаване на налягането за допълнителни инструкции.
Функция Turbo (Турбо)	Неправилно съм настроил функцията „Turbo (Турбо)“. Как да отменя избора?	Натиснете бутона Turbo (Турбо) отново, за да отмените избора и да се върнете към първоначалното време за готвене

КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

Грешка	Решение
„LID (КАПАК)“ мига и издава звуков сигнал	Уверете се, че капакът е затворен напълно и е в заключено положение  , като подравните  .
Покажете „E1“	Мултикукърът ще спре цикъла на готвене. Изключете мултикукъра от контакта и се свържете със сервисния център.
Показване на „E2“	Мултикукърът ще спре цикъла на готвене. Изключете мултикукъра от контакта и се свържете със сервисния център.
Показване на „E3“	Мултикукърът ще спре цикъла на готвене. Изключете мултикукъра от електрическата мрежа и го оставете да се охлади напълно. След като мултикукърът се е охладил, проверете всички части на капака. Завъртете капака в положение LOCKED (ЗАКЛЮЧЕНО)  . Уверете се, че копчето за изпускане на пара е в положение „Seal (Запечатване)“  (затворено). Ако тази грешка се появи отново, изключете мултикукъра от електрическата мрежа и се свържете със сервисния център.
Показване на „E4“	Мултикукърът ще спре цикъла на готвене. Изключете мултикукъра от контакта и го оставете да се охлади напълно. След като мултикукърът се охлади, свалете капака и проверете съда за готвене. Не използвайте капака, когато използвате функциите BROWN/SAUTE (БЛАНШИРАНЕ/СОТИРАНЕ) и SIMMER (ВАРЕНЕ НА ТИХ ОГЪН). Когато използвате функциите SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ), SOUS VIDE (СУ-ВИД) и KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА), уверете се, че копчето за освобождаване на пара е в положение „Release (Освобождаване)“ (отворено), преди да стартирате цикъла на готвене.
Показване на „E6“	Мултикукърът ще спре цикъла на готвене. Изключете мултикукъра от контакта и го оставете да се охлади. След като се охлади, свалете капака и проверете съда за готвене. Добавете течност, ако е необходимо. Уверете се, че в подвижния съд за готвене се използва минимум 250 мл течност. Ако използвате функцията за готвене под налягане, уверете се, че копчето за изпускане на парата е в положение „Seal (Запечатване)“  (затворено).
Показване на „E7“	Мултикукърът ще спре цикъла на готвене. Изключете мултикукъра от контакта и се свържете със сервисния център.
Показване на „E8“	Мултикукърът ще спре цикъла на готвене. Изключете мултикукъра от контакта и се свържете със сервисния център.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

Съвети и препоръки за най-добро използване на Вашия мултикукър Crock-pot® Turbo: Посетете уебсайта на Crock-pot® на адрес www.crockpot.co.uk за допълнителни рецепти, съвети, препоръки и много повече.

С вашия мултикукър Crock-pot® Turbo можете да пригответе голямо разнообразие от вкусни ястия, закуски и десерти. Различните ястия изискват различно време за перфектно готвене, така че понякога може да са необходими няколко опита и корекции, за да определите точните времена за готвене според вашите нужди.

- Моля, направете справка с ръководството за употреба на вашия мултикукър Crock-pot® Turbo, когато използвате вашия мултикукър.
- Никога не пълнете съда за готвене над линията MAX (МАКСИМАЛЕН КАПАЦИТЕТ).
- Не оставяйте мултикукъра включен в електрическата мрежа, когато не се използва.
- Уверете се, че мултикукърът се държи далеч от шкафове и стени, когато се използва.
- Съдът за готвене е предназначен да се използва само в тази мултикукър. Да не се използва върху котлон, в микровълнова фурна или във фурна.
- Предоставената решетка за готвене на пара е предназначена за използване в тази мултикукър. Не трябва да поврежда повърхността на съда за готвене.
- Когато свалите капака, използвайте ръкохватка, за да хванете дръжката на капака и я повдигнете далеч от тялото си, за да може парата да излезе.
- Винаги поставяйте подложка или държач за съдове под съда за готвене, ако той е изваден от нагревателната основа.
- Не оставяйте решетката за готвене на пара потопена във вода за продължителни периоди от време.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ГОТВЕНЕ НА БАВЕН ОГЪН

Ако готвите на бавен огън, можете първо да използвате функцията BROWN/SAUTÉ (БЛАНШИРАНЕ/СОТИРАНЕ), която ви позволява да запечатате месо и зеленчуци в началото, но също така ви позволява да съгъствате сосове и да пригответе сосове за месо в края. Бланширането на месото преди готвене на бавен огън не само придава на храната ви страхотен цвят, но и запечатва соковете и вкусовете и поддържа месото крехко.

- За да съгъстите повече в края на готвенето, използвайте функцията BROWN/SAUTÉ (БЛАНШИРАНЕ/СОТИРАНЕ) и разбъркайте малко количество царевично брашно с вода. Оставете да къкри, като разбърквате, докато се съгъсти.
- Когато използвате функцията SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ), уверете се, че копчето за изпускане на парата е в положение „Release (Изпускане)“ (отворено).
- При използване на функцията SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ), мултикукърът не възстановява бързо загубената топлина, затова повдигайте капака, само ако е необходимо или ако това е указано в рецептата. Добра идея е да наблюдавате резултатите от бавното готвене през целия цикъл на готвене, като бързо свалите капака и проверите, след което бързо го поставите обратно. Различните разфасовки и дебелини на месото и зеленчуците могат да променят времето за готвене.
- Не е необичайно месото да се сготви по-бързо от кореноплодните зеленчуци. Поради тази причина препоръчваме всички зеленчуци да се нарязват на подобен малък размер. Месото може да се нареже на по-големи парчета, защото ако се нареже твърде малко, то ще се разпадне след като бъде сготвено и омекнало.
- Бавното готвене намалява изпарението, в резултат на което вкусовете и соковете се запазват. Имайте това предвид, когато създавате свои собствени рецепти, тъй като може да не се нуждаете от толкова много течност, колкото бихте използвали при други методи на готвене.

Температура	Предложения за температура	Идеи за рецепти
Висок	Използвайте тази настройка за рецепти, които изискват по-кратко време за готвене, обикновено 4–6 часа.	Идеален за сосове, чили, картофени ястия, ястия със сирене, пилешки крилца и кюфтета в сос
Нисък	Използвайте тази настройка за рецепти, които изискват по-дълго време за готвене. Тази настройка се използва за рецепти, които обикновено изискват готвене за повече от 8 часа. Перфектна за не толкова крехки парчета месо.	Идеална за не толкова крехки парчета месо, задушени меса, сушен боб, супи и яхнии

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ГОТВЕНЕ ПО МЕТОДА СУ-ВИД

- Готвенето по метода су-вид изисква всички ястия първо да бъдат напълно вакуумирани. Торбички FoodSaver® и вакуумни запечатващи устройства могат да се използват за това.
- Напълнете съда за готвене приблизително до половината за по-големи, по-тежки ястия и до 2/3 за по-леки ястия. Уверете се, че цялата храна е напълно потопена преди готвене.
- Напълнете съда за готвене с топла вода, за да намалите времето, необходимо за загряване до желаната температура.
- По време на готвене по метода су-вид капакът не е необходимо да бъде заключен на място; просто го поставете върху горната част на съда, след като сте добавили храната си и парният клапан е отворен.
- Ако храната няма да бъде консумирана незабавно, потопете плика в ледена вода, за да намалите бързо температурата. Охлаждайте до необходимост и когато е готово, претопляйте храната, докато вътрешната температура стане над 165°F (75°C).
- Когато готвенето по метода су-вид приключи, може да пожелаете да запечете месата, за да подобрите вкуса и да добавите цвят.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ ПО МЕТОДА СУ-ВИД

Храна	Препоръчителна дебелина	Температура на готвене	Време за готвене
Говеждо месо			
Филе, контрафиле, рибай, ти-боун, котлети	2-5 см	49°C или по-висока	1-1,5 часа
Горна част, горна част на бут, външна част на бут	8-12 см	56°C или по-висока	24 часа
Задушен стек, волска опашка	2-5 см	56°C или по-висока	8-10 часа
Агнешко месо			
Бут, филе, котлети, ребра	4-6 см	49°C или по-висока	1-2 часа
Плешка, бут, джолан	8-10 см	56°C или по-висока	8-10 часа
Свинско месо			
Котлети, филе	2-4 см	56°C или по-висока	4 часа
Гърди, ребра			
Птиче месо			
Пилешки гърди	3-5 см	62°C	1-2 часа
Пилешко бутче	3-5 см	65°C	1-2 часа
Пилешко бутче (с кост)	3-6 см	82°C	1,5-3 часа
Патешки гърди	3-5 см	64°C	2-4 часа
Риба			
Филета	2-4 см	50°C или по-висока	1 час
Цяла риба	4-6 см	60°C	1-1,5 часа
Миди и ракообразни			
Скариди	1-3 см	60°C	1 час
Омар	4-6 см	60°C	1 час
Миди Сен Жак	2-4 см	60°C	1 час
Зеленчуци			
Крепки зеленчуци	1-5 см	83°C или по-висока	1 час
Кореноплодни зеленчуци	1-5 см	83°C или по-висока	1-1,5 часа

СЛЕДПРОДАЖБЕНИ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

В случай че уредът не работи, но е в гаранция, върнете продукта в обекта, от който сте го закупили, за да бъде заменен. Моля, имайте предвид, че ще Ви е необходим валиден документ за доказване на покупката. За допълнителна помощ, моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти на: Обединено кралство: 0800 028 7154 | Испания: 0900 81 65 10 | Франция: 0805 542 055. За всички останали държави звънете на +44 800 028 7154. Възможно е да са приложими международни тарифи. Можете и да изпратите имейл на: CrockpotEurope@newellco.com.

ГАРАНЦИЯ

Моля пазете касовата бележка, тъй като тя ще бъде необходима при всички претенции по тази гаранция. Гаранцията на уреда е 2 години след закупуването му, както е описано в този документ.

По време на този гаранционен период, ако в малко вероятния случай уредът вече не работи поради повреда, дължаща се на проектирането или производството му, моля върнете го на мястото на закупуване с касовата бележка и копие от тази гаранция.

Правата и обезщетенията по тази гаранция са допълнение към вашите законни права, които не се засягат от нея.

Упражняването на законните ви права в случай на дефекти е безплатно.

Само въпросната фирма Newell посочена по-долу ("Newell") има правото да променя тези условия.

Newell се задължава, в рамките на гаранционния период, да поправи или замени уреда или всяка част от уреда, за която е установено, че не работи добре, безплатно, при условие че:

- незабавно уведомите за проблема мястото на закупуване или Newell; и
- уредът не е променен по никакъв начин или не е подложен на увреждане, неправилна употреба, злоупотреба, поправка или промяна от лице, което не е упълномощено за това от Newell.

Повреди, предизвикани от неправилна употреба, увреждане, злоупотреба, използване на неправилно напрежение, природни катаклизми, явления извън контрола на Newell, поправка или промяна от лице, което не е упълномощено за това от Newell, или неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от тази гаранция. Освен това, нормално износване, включително, но без ограничение до незначително обезцветяване и драскотини, не се покрива от тази гаранция.

Правата по тази гаранция се отнасят само за първоначалния купувач и не се удължават за търговска или комунална употреба.

Ако уредът включва гаранция, специфична за страната или гаранционна листовка, моля вижте условията на тази гаранция на мястото на гаранцията или се свържете с местнияоторизиран представител за повече информация.

Това устройство е маркирано в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС със символа на зачеркнат контейнер за отпадъци. Такава маркировка информира, че това оборудване не може да се изхвърля с други битови отпадъци в края на експлоатацията му. Потребителят на оборудването е длъжен да го предаде на колектори за отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Пунктовете за събиране се управляват, наред с други: от търговци на едро и дребно на това оборудване и от общински организационни звена, извършващи дейности по събиране на отпадъци. Правилното боравене с отпадъци от електрическо и електронно оборудване помага да се избегнат последици, вредни за човешкото здраве и природната среда, произтичащи от наличието на опасни компоненти и неправилното съхранение и обработка на такова оборудване.

Ако имате въпроси за искове по тази гаранция, моля да се свържете с:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Poland

Испания: 0900 81 65 10

Франция: 0805 542 055

Великобритания: 0800 028 7154

За всички други страни моля позволете на +44 800 028 7154

Възможно е да се прилагат тарифи за международни разговори.

Или, изпратете имейл на CrockpotEurope@newellco.com



КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ И УПРАВЛЕНИЕ НА ЗАХРАНВАНЕТО ИНФОРМАЦИЯ:

Консумация на енергия в режим на готовност: Когато уредът не изпълнява основната си функция, той консумира максимална 0,6 W мощност.

Управление на захранването: Уредът разполага с автоматична функция за управление на захранването и автоматично ще премине в режим на готовност след 20 минути.

HRVATSKI VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

UPOZORENJE: NEPRIDRŽAVANJE VAŽNIH SIGURNOSNIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO TEŠKIH TJELESNIH OZLJEDA, UKLJUČUJUĆI OPEKLINE UZROKOVANE VRUĆIM SADRŽAJEM, ILI DO MATERIJALNE ŠTETE.

Pri uporabi električnih uređaja uvijek se treba pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera opreza kako bi se smanjio rizik od tjelesnih ozljeda, požara i strujnog udara, uključujući sljedeće:

1. PRIJE UPORABE OVOG PROIZVODA PROČITAJTE SVE UPUTE. Sačuvajte ove upute za buduću uporabu. OPĆE SIGURNOSNE UPUTE.
2. Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj. Držite uređaj i njegov priključni kabel izvan dohvata djece. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj.
3. **UPOZORENJE:** Radi zaštite od strujnog udara i oštećenja uređaja, hranu nemojte pripremati izravno u grijačem kućištu. Hranu pripremajte isključivo u priloženoj uklonljivoj posudi za kuhanje.
4. **UPOZORENJE** – Opasnost od ozljeda: Nepravilna uporaba uređaja može uzrokovati tjelesne ozljede, strujni udar ili oštećenje uređaja. Uvijek upotrebljavajte uređaj u skladu s ovim uputama. Nemojte koristiti pribor, dodatke ili zamjenjive dijelove koje proizvođač nije preporučio.
5. Nemojte priključivati niti uključivati višenamjensko kuhalo ako posuda za kuhanje nije umetnuta.
6. Nemojte koristiti višenamjensko kuhalo bez hrane ili tekućine u posudi za kuhanje.
7. Isključite uređaj iz električne mreže kada nije u uporabi, prije postavljanja ili uklanjanja dijelova te prije čišćenja. Prije postavljanja ili uklanjanja dijelova te prije čišćenja pričekajte da se uređaj ohladi. Prije isključivanja postavite sve upravljačke elemente u položaj OFF (Isključeno), a zatim izvucite utikač iz električne utičnice. Uređaj nemojte isključivati povlačenjem za priključni kabel.
8. Višenamjensko kuhalo postavite na stabilnu površinu tako da su ručke okrenute na način koji sprječava prolijevanje tekućine.
9. Upozorenje: Budite oprezni pri podizanju i uklanjanju poklopca nakon završetka kuhanja. Poklopac uvijek otvarajte od sebe jer je para vrlo vruća i može uzrokovati teške opekline. Nikada ne naginjite lice iznad višenamjenskog kuhala. Preporučuje se uporaba kuhinjske rukavice ili zaštitne rukavice za pećnicu prilikom skidanja poklopca kako bi se smanjio rizik od opekline.
10. Tijekom rada uređaj razvija toplinu, a njegov sadržaj postaje vrlo vruć. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke ili upravljačke elemente.
11. Grijače kućište nakon uporabe zadržava zaostalu toplinu. Nemojte dodirivati grijače kućište odmah nakon završetka ciklusa kuhanja. Prije rukovanja pričekajte da se uređaj ohladi.
12. **OPREZ** – Vruća površina: Grijači element i okolne površine tijekom rada postaju vrlo vrući te mogu ostati vrući još neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Izbjegavajte dodirivanje vrućih površina. Prije čišćenja ili spremanja ostavite dovoljno vremena da se uređaj potpuno ohladi. Tijekom rada uređaj i grijače kućište razvijaju toplinu te zadržavaju zaostalu toplinu nakon završetka ciklusa kuhanja. Nemojte dodirivati grijače kućište odmah nakon vađenja posude za kuhanje. Prije rukovanja pričekajte da se uređaj ohladi.
13. Budite iznimno oprezni pri premještanju uređaja koji sadrži vruću tekućinu. Nemojte nositi višenamjensko kuhalo držeći ga za poklopac.
14. Nemojte premještati niti prekrivati višenamjensko kuhalo dok radi.

SIGURNOST PRI POSTAVLJANJU UREĐAJA

15. **UPOZORENJE:** Prolivena vruća hrana može uzrokovati teške opekline. Držite uređaj i priključni kabel izvan dohvata djece. Nemojte dopustiti da kabel visi preko ruba radne površine niti koristite električnu utičnicu koja se nalazi ispod radne površine. Pogledajte odjeljak POSEBNE UPUTE ZA PRIKLJUČNI KABEL. Djecu držite podalje od uređaja prilikom otvaranja nakon kuhanja jer može doći do prolijevanja vruće tekućine i teških opekline.
16. Radi zaštite od strujnog udara nemojte uranjati priključni kabel, utikač ili uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Pazite da se tekućina ne prolje po priključku priključnog kabela. Nemojte koristiti uređaj ako su priključni kabel ili utikač oštećeni ili ako je uređaj neispravan odnosno na bilo koji način oštećen. Nemojte pokušavati popravljati niti spajati oštećeni priključni kabel. Uređaj vratite proizvođaču (pogledajte jamstvene uvjete) radi pregleda, popravka ili podešavanja.
17. Nemojte postavljati uređaj na mokre površine ili u njihovu blizinu, niti u blizinu izvora topline kao što su vrući plinski ili električni plamenici ili zagrijana pećnica.
18. Ako je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili druga odgovarajuće osposobljena osoba kako bi se izbjegla opasnost.
19. Prvo uvijek u potpunosti priključite priključni kabel u višenamjensko kuhalo (samo modeli s odvojimim priključnim kabelom), a zatim uključite utikač u zidnu električnu utičnicu.
20. Nemojte dopustiti da priključni kabel visi preko ruba stola ili radne površine niti da dodiruje vruće površine.
21. Nemojte koristiti uređaj s programatorom, vremenskim prekidačem, bežičnim adapterom za utičnicu, daljinski upravlja-

nom utičnicom ili sličnim uređajem koji omogućuje daljinsko upravljanje.

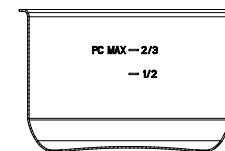
22. Uređaj koristite isključivo u predviđenu svrhu. Nepravilna uporaba može uzrokovati ozljede. Ovaj uređaj nije namijenjen za prženje hrane u dubokom ulju.
23. Namijenjen je isključivo za uporabu u kućanstvu na radnoj površini. Ostavite najmanje 6 inča (152 mm) slobodnog prostora od zida i sa svih strana uređaja. Uređaj uvijek postavite na suhu, stabilnu i ravnu površinu.
24. Nemojte koristiti uređaj na otvorenom niti u komercijalne svrhe.
25. Uporaba dodatne opreme koju proizvođač nije preporučio može uzrokovati ozljede.
26. Posudu za kuhanje nemojte koristiti za pohranu hrane niti je stavljati u zamrzivač.
27. Sve popravke mora obaviti ovlašteni servis.
28. Uređaj se ne smije odlagati zajedno s komunalnim otpadom. Po isteku uporabnog vijeka uređaj se mora predati odgovarajućem sabirnom mjestu za recikliranje električne i elektroničke opreme. Odlaganjem starih uređaja na odgovarajući način i njihovim recikliranjem dajete važan doprinos očuvanju prirodnih resursa te zaštitu okoliša.
29. Upozorenje: Pazite da se tekućina ne prolje po priključku
30. Nakon kuhanja mesa s kožom (npr. govedeg jezika), koja pod djelovanjem tlaka može nabubriti, nemojte probadati meso dok je koža još natečena jer vas može opeći vruća tekućina.
31. Pri pripremi hrane tijestaste strukture prije otvaranja poklopca lagano protresite kuhalo kako biste spriječili izbacivanje sadržaja.
32. Prije svake uporabe provjerite da ventili nisu začepljeni. Pogledajte Upute za uporabu
33. Koristite isključivo originalne zamjenjive dijelove proizvođača koji odgovaraju ovom modelu. Posebno vodite računa da kućište i poklopac budu od istog proizvođača i označeni kao međusobno kompatibilni
34. Dodatni uređaj za rasterećenje tlaka (jednokratno rasterećenje) na proizvodu ne smatra se sigurnosnim uređajem.

⚠ UPOZORENJE: VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE ZA KUHANJE POD TLAKOM

PRIJE UPORABE FUNKCIJE KUHANJA POD TLAKOM PROČITAJTE SVE VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE ZA KUHANJE POD TLAKOM. Sačuvajte ove upute za buduću uporabu.

Upozorenje: NEPRIDRŽAVANJE VAŽNIH SIGURNOSNIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO TEŠKIH TJELESNIH OZLJEDA, UKLJUČUJUĆI OPEKLINE UZROKOVANE VRUĆIM SADRŽAJEM, ILI DO MATERIJALNE ŠTETE.

35. Funkciju kuhanja pod tlakom nemojte koristiti za prženje u ulju pod tlakom.
36. **UPOZORENJE:** Pri uporabi funkcija kuhanja pod tlakom ovaj uređaj kuha pod tlakom. Nepravilna uporaba može uzrokovati opekline izazvane vrućom tekućinom ili parom. Prije uključivanja načina kuhanja pod tlakom provjerite je li uređaj pravilno zatvoren.
37. **UPOZORENJE:** Nemojte puniti uređaj iznad oznake najveće dopuštene razine punjenja od 2/3. Pri pripremi namirnica koje tijekom kuhanja povećavaju volumen, kao što su riža ili sušeno povrće, nemojte puniti uređaj iznad preporučene razine od 1/2. Prekomjerno punjenje može uzrokovati začepljenje ventila za ispuštanje pare i stvaranje prekomjernog tlaka. Pridržavajte se svih uputa za kuhanje i receptata.



38. Namirnice koje tijekom kuhanja povećavaju volumen (npr. riža) nikada ne smiju prelaziti oznaku 1/2.
- NAPOMENA:** Višenamjensko kuhalo ne može kuhati pod tlakom bez tekućine. U uklonjivu posudu za kuhanje uvijek ulijte najmanje 1 šalicu (250 ml) tekućine.
39. Prije svake uporabe provjerite jesu li plutajući ventil i ventil za ispuštanje pare začepljeni. Po potrebi ih očistite.
40. **UPOZORENJE:** Kako biste smanjili rizik od ozljeda zbog prekomjernog tlaka, brtvu poklopca zamjenjujte isključivo na način koji preporučuje proizvođač. Pogledajte odjeljak Čišćenje i održavanje.
41. **UPOZORENJE:** Postavite višenamjensko kuhalo tako da je ventil za ispuštanje pare okrenut od tijela. Nikada nemojte držati lice, ruke niti bilo koji drugi dio tijela iznad ventila za ispuštanje pare. Vruća para može uzrokovati teške opekline.
42. Nemojte prekrivati niti blokirati ventil za ispuštanje pare i/ili plutajući ventil krpom ili drugim predmetima.

43. **UPOZORENJE:** Nakon kuhanja pod tlakom nemojte otvarati uređaj dok se ne ohladi, sav unutarnji tlak ne bude otpušten i plutajući ventil se potpuno ne spusti. Ako se poklopac teško skida, to znači da je u uređaju još uvijek prisutan tlak – **NEMOJTE SILOM OTVARATI POKLOPAC.** Svaki preostali tlak u uređaju može biti opasan. Pogledajte odjeljak OTPUŠTANJE TLAKA NAKON ZAVRŠETKA KUHANJA. Pokušaj otvaranja uređaja dok je još pod tlakom može uzrokovati naglo izbacivanje vrućeg sadržaja te dovesti do opekline, tjelesnih ozljeda i/ili materijalne štete.
44. Kod modela s mehaničkim mjeračem vremena, ako nakon postizanja tlaka mjerač vremena ne odbrojava ispravno, isključite uređaj iz električne mreže, pričekajte da se ohladi i/ili otpustite paru prije otvaranja. U protivnom može doći do oštećenja uređaja.
45. Imajte na umu da određene namirnice, poput kaše od jabuka, brusnica, ječmene kaše, zobenih pahuljica i drugih žitarica, oljuštenog graška, rezanaca, makarona, rabarbare ili špageta, mogu stvarati pjenu, kipjeti i prskati te začepiti uređaj za otpuštanje tlaka (ventil za ispuštanje pare). Pri pripremi tih namirnica pažljivo slijedite upute iz recepta kako biste izbjegli poteškoće tijekom kuhanja.
46. Uporaba dijelova, dodatne opreme ili pribora koje proizvođač nije preporučio može povećati rizik od tjelesnih ozljeda, požara i/ili materijalne štete.

**SAČUVAJTE OVE UPUTE
SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU**

NAPOMENE

- Neke radne i stolne površine nisu predviđene za dugotrajnu izloženost toplini koju stvaraju određeni kućanski uređaji. Nemojte stavljati zagrijano višenamjensko kuhalo na lakirani ili na drugi način obrađeni drveni stol. Preporučujemo da ispod višenamjenskog kuhala postavite podložak ili stalak otporan na toplinu kako biste spriječili moguće oštećenje površine.
- Tijekom prve uporabe uređaja može se pojaviti manja količina dima i/ili karakterističan miris. To je uobičajena pojava kod mnogih uređaja koji razvijaju toplinu i nestat će nakon nekoliko uporaba.
- Budite oprezni kada posudu za kuhanje odlažete na keramičku ili staklokeramičku ploču za kuhanje, radnu površinu, stol ili drugu površinu. U protivnom može doći do ogrebotina na pojedinim površinama. Prije nego što posudu za kuhanje odložite na stol, radnu površinu ili drugu površinu, uvijek ispod nje postavite zaštitni podložak otporan na toplinu.
- Tijekom stvaranja tlaka može doći do izlaska pare uz rub poklopca.

POSEBNE UPUTE ZA PRIKLJUČNI KABEL

- Uređaj je opremljen kratkim priključnim kabelom kako bi se smanjio rizik od zaplitanja osobe ili kućnog ljubimca u dulji kabel odnosno spoticanja o njega.

UPUTE ZA PRIKLJUČNI KABEL:

Kratki priključni kabel koristi se kako bi se smanjio rizik da ga djeca povuku, da se netko u njega zaplete ili se spotakne o dulji kabel.

DIJELOVI CROCK-POT TURBO VIŠENAMJENSKOG KUHALA

- | | |
|---|--|
| A Priključni kabel | N Priključak za priključni kabel |
| B Upravljačka ploča | UNUTRANJA STRANA POKLOPCA |
| C Grijače kućište | O Prsten za pričvršćivanje brtve |
| D Zatik za zaključavanje poklopca | P Poklopac ventila za ispuštanje pare |
| E Ručka poklopca | Q Plutajući ventil |
| F Poklopac | R Brtva poklopca |
| G Poklopac za raspršivanje pare | S Plastična žlica |
| H Posuda za kuhanje | T Rešetka za kuhanje na pari |
| I Regulator ventila za ispuštanje pare | |
| J Plutajući ventil | U Tipke za podešavanje vremena |
| K Zaslon | |
| L Ventil za ispuštanje pare | |
| M Posuda za kondenzat | |

UPOZNAJTE SVOJE CROCK-POT® TURBO VIŠENAMJENSKO KUHALO

- PRIJE UPORABE FUNKCIJE KUHANJA POD TLAKOM PROČITAJTE SVE VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE ZA KUHANJE POD TLAKOM.** Sačuvajte ove upute za buduću uporabu.
UPOZORENJE: NEPRIDRŽAVANJE VAŽNIH SIGURNOSNIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO TEŠKIH TJELESNIH OZLJEDA, UKLJUČUJUĆI OPEKLINE UZROKOVANE VRUĆIM SADRŽAJEM, ILI DO MATERIJALNE ŠTETE.
- Kuhanje pod tlakom idealan je način za brzu pripremu ukusnih jela. Kuhanje pod tlakom način je pripreme hrane u tekućini (vodi, temeljcu, vinu itd.) u zatvorenoj posudi za kuhanje. Zatvoreno višenamjensko kuhalo zadržava paru i stvara tlak, čime temperatura tekućine u posudi raste iznad vrelišta. Viša temperatura tekućine i pare omogućuje znatno kraće vrijeme kuhanja.
- Postavka tlaka HIGH** je 65 kPa (9,4 PSI). Prikladna je za pripremu širokog raspona namirnica.
- Postavka tlaka LOW** iznosi 40 kPa (5,8 PSI). Prikladnija je za osjetljivije namirnice poput pilećih fileta, ribe i pojedinih vrsta povrća.
- Postavka tlaka TURBO** iznosi 110 kPa (15,9 PSI). Prikladna je za pripremu raznih namirnica, primjerice većih i tvrdih komada mesa, juha, čilija i cijelog pileta. Za najbolje rezultate osjetljive namirnice, poput bijele riže, ne bi trebalo pripremati pri postavci turbo tlak.
- Postavka KEEP WARM:** Po završetku kuhanja višenamjensko kuhalo automatski se prebacuje u način rada KEEP WARM kako bi spriječilo prekuhanje i održalo pripremljenu hranu toplom do posluživanja. Ta je funkcija idealna za zaposlene obitelji, osobe u pokretu i sve kojima odgovara fleksibilno vrijeme obroka. Ova postavka nije namijenjena kuhanju jer temperatura nije dovoljno visoka. Koristite je isključivo za održavanje topline već pripremljene hrane do posluživanja.
- Obroci pogodni za kuhanje pod tlakom:** Juhe, temeljci, variva, umaci (npr. umaci za tjesteninu), meso, riža, čvrsto povrće (cikla, krumpir) i deserti (npr. puding).
- Kapacitet:** Posudu za kuhanje nikada nemojte puniti iznad oznake MAX. Namirnice koje tijekom kuhanja povećavaju volumen nikada ne smiju prelaziti oznaku 1/2. Višenamjensko kuhalo ne može kuhati pod tlakom bez tekućine. U uklonjivu posudu za kuhanje uvijek ulijte najmanje 1 šalicu (250 ml) tekućine.
- Tlak se neće stvoriti ako regulator ventila za ispuštanje pare nije postavljen u položaj Seal (Zatvoreno). ☞.
- Prekomjerno punjenje može uzrokovati začepljenje ventila za ispuštanje pare i stvaranje prekomjernog tlaka.
- Brtva poklopca i ventili mogu se skinuti radi čišćenja
- Nakon što se u uređaju uspostavi tlak, poklopac se ne smije otvarati. Sigurnosni senzori osiguravaju da tlak ostane unutar propisanog raspona.
- Regulator ventila za ispuštanje pare konstruiran je tako da ruku drži podalje od ventila za ispuštanje pare tijekom rukovanja. Pogledajte odjeljak OTPUŠTANJE TLAKA NAKON ZAVRŠETKA KUHANJA.

14. Za rad funkcija kuhanja pod tlakom potrebna je tekućina. Ako u posudi za kuhanje nema dovoljno tekućine, na zaslonu će se prikazati poruka o pogrešci. Pogledajte tablicu KODOVI POGREŠAKA.
 15. Po završetku kuhanja poklopac se ne smije otvarati dok se sav tlak ne otpusti i plutajući ventil potpuno ne spusti. NE OTVARAJTE POKLOPAC NA SILU. Tlak se može otpustiti primjenom metode prirodnog otpuštanja tlaka ili metode brzog otpuštanja tlaka, kako je objašnjeno u nastavku.
 16. Poklopac za raspršivanje pare namijenjen je usmjeravanju i raspršivanju pare tijekom otpuštanja tlaka iz višenamjenskog kuhala. Prije uporabe funkcija kuhanja pod tlakom poklopac za raspršivanje pare treba čvrsto pritisnuti na poklopac tako da prekriva ventil za ispuštanje pare. Preporučujemo da pri uporabi funkcije TURBO PRESSURE uvijek koristite poklopac za raspršivanje pare.
 17. Tipke za podešavanje VREMENA (+ i -) služe za podešavanje vremena kuhanja. Za postupno povećavanje ili smanjivanje vrijednosti kratko pritisnite tipku + ili -. Za brzo povećavanje ili smanjivanje vrijednosti pritisnite i držite tipku + ili -. Ako ste prekoračili željeno vrijeme, pritisnite suprotnu tipku kako biste se vratili na željenu vrijednost.
- NAPOMENA:** Mjerač vremena može se postaviti za sve programe osim STERILIZACIJE, a tijekom kuhanja može se promijeniti u bilo kojem trenutku pritiskom na tipku (▷×) i odabirom nove funkcije.
18. Tipkama TEMP/PRESSURE (+ i -) podešava se željena razina tlaka (Hi ili Lo). Svaki unaprijed postavljeni program automatski odabire optimalnu razinu tlaka, ali je možete podesiti ručno pomoću tih tipki. Dostupne mogućnosti podešavanja navedene su u Vodiču za kuhanje.
 19. Tipka TURBO PRESSURE služi za skraćivanje vremena kuhanja za 85 %*. Funkcija TURBO PRESSURE nije dostupna za tradicionalne programe koji ne koriste kuhanje pod tlakom. (*u usporedbi s kuhanjem pri postavci tlaka HIGH)
 20. Tipkama TEMP/PRESSURE (+ i -) može se podesiti željena temperatura. Za postupnu promjenu temperature kratko pritisnite tipku + ili -. Za brzu promjenu temperature pritisnite i držite tipku + ili -. Dostupne mogućnosti podešavanja navedene su u Vodiču za kuhanje.
 21. Tipka START/STOP (▷×) služi za pokretanje i zaustavljanje funkcije kuhanja. Nakon početka kuhanja potrebno ju je pritisnuti kako biste promijenili jednu funkciju kuhanja u drugu.
 22. Nakon završetka predgrijavanja na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme kuhanja u satima i minutama. Tijekom predgrijavanja na zaslonu će biti prikazana poruka „HEAT“. Istodobno će se postupno uključivati indikatori na statusnoj traci. Kada svih 5 indikatora svijetli, postignuta je zadana temperatura odnosno tlak.

Posjetite web-stranicu Crock-pot® na www.Crockpot.co.uk za dodatne informacije, savjete, preporuke i recepte.

KAKO UPOTREBLJAVATI VAŠE CROCK-POT® TURBO PRESSURE VIŠENAMJENSKO KUHALO

1. **PRIJE UPORABE FUNKCIJE KUHANJA POD TLAKOM PROČITAJTE SVE VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE I UPUTE ZA KUHANJE POD TLAKOM.** Sačuvajte ove upute za buduću uporabu.

Upozorenje: NEPRIDRŽAVANJE VAŽNIH SIGURNOSNIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO TEŠKIH TJELESNIH OZLJEDA, UKLJUČUJUĆI OPEKLINE UZROKOVANE VRUĆIM SADRŽAJEM, ILI DO MATERIJALNE ŠTETE.

2. Uklonite svu ambalažu, papir i karton (uključujući materijal koji se nalazi između posude za kuhanje i grijaćeg kućišta). Pročitajte i sačuvajte svu priloženu dokumentaciju te obavezno pročitajte informacije o servisu i jamstvu.
3. Skinite poklopac okretanjem suprotno od smjera kazaljke na satu do položaja za otključavanje, poravnavajući ▼ s □. Skinite brtvu poklopca s poklopca te operite brtvu i poklopac u toploj vodi s deterdžentom. Prije ponovnog postavljanja brtvu poklopca i poklopac temeljito osušite. Provjerite je li brtva poklopca pravilno i čvrsto postavljena u svoj utor. Ako brtva poklopca nije pravilno postavljena, poklopac neće dobro brtviti i uređaj neće moći postići tlak.
4. Izvadite posudu za kuhanje i spremnik za kondenzat te ih operite u toploj vodi s deterdžentom. Prije vraćanja u uređaj sve dijelove temeljito osušite.
5. Stavite željene sastojke u posudu za kuhanje. Postavite poklopac na uređaj i poravnajte oznake ▼ s □. Za zaključavanje okrenite poklopac suprotno od smjera kazaljke na satu, poravnavajući ▼ s □.



Slika 1

6. Umetnite isporučeni priključni kabel u priključak za priključni kabel na uređaju.
7. Drugi kraj priključnog kabela uključite u zidnu električnu utičnicu.
8. Odaberite željenu funkciju kuhanja.
9. Tipka START/STOP (▷×) i prikaz vremena na zaslonu počet će treperiti.
10. Po potrebi tipkama TEMP/PRESSURE + i - odaberite željenu temperaturu i tlak (ako je primjenjivo). Preporučena vremena i temperature potražite u tablici Vodič za kuhanje.
11. Pritisnite tipku START/STOP (▷×). Kod funkcija kuhanja pod tlakom tijekom predgrijavanja na zaslonu će se prikazivati poruka „HEAT“. Nakon završetka predgrijavanja na zaslonu će se prikazati odabrano vrijeme kuhanja, a svih pet indikatora na statusnoj traci svijetlit će.
12. **NAPOMENA:** Kod funkcija kuhanja pod tlakom prosječno vrijeme predgrijavanja može se razlikovati ovisno o količini i temperaturi namirnica koje se pripremaju. Ono može trajati od 5 do 30 minuta.
13. Ovo višenamjensko kuhalo omogućuje odgodu početka kuhanja kako bi jelo bilo gotovo u vrijeme koje vam odgovara. Pogledajte odjeljak Uporaba funkcije odgode početka kuhanja
14. Nakon isteka podešenog vremena kuhanja višenamjensko kuhalo ponovno će se oglašiti zvučnim signalom i automatski prijeći u način rada KEEP WARM. Na zaslonu će se zatim umjesto vremena kuhanja prikazivati novi mjerač vremena koji će brojati do 4:00 (4 sata) ili dok ne pritisnete tipku START/STOP (▷×). Nakon 4 sata rada u načinu KEEP WARM višenamjensko kuhalo automatski će se isključiti.
15. Za prekid funkcije kuhanja u bilo kojem trenutku pritisnite tipku START/STOP (▷×).

16. Nakon završetka rada isključite višenamjensko kuhalo iz električne mreže i pričekajte da se potpuno ohladi prije čišćenja.
- i. Nakon isteka podešenog vremena kuhanja višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom i automatski prijeći u način rada KEEP WARM. Na zaslonu će se zatim umjesto vremena kuhanja prikazivati novi mjerač vremena koji će brojati do 4:00 (4 sata) ili dok ne pritisnete tipku START/STOP (▷×). Nakon 4 sata rada u načinu KEEP WARM višenamjensko kuhalo prijeći će u stanje pripravnosti, a na zaslonu će se prikazati četiri crtice (----).

NAPOMENA: Prije posluživanja uvijek provjerite je li hrana potpuno kuhana.

SAVJET:

- Postavke za kuhanje pod tlakom navedene su u tablici Vodič za kuhanje
- Ako poklopac nije pravilno zatvoren ili regulator ventila za ispuštanje pare nije postavljen u položaj „Seal“ (Zatvoreno) , višenamjensko kuhalo neće moći postići tlak te će se na zaslonu prikazati poruka ERROR. Provjerite je li brtva za brtvljenje ravnomjerno postavljena u poklopcu. Pogledajte tablicu KODOVI POGREŠAKA.
- Uobičajeno je da tijekom kuhanja manja količina pare izlazi kroz plutajući ventil. To je normalan dio rada uređaja.

NAPOMENA: Višenamjensko kuhalo ne može kuhati pod tlakom bez tekućine. U uklonjivu posudu za kuhanje uvijek ulijte najmanje 1 šalicu (250 ml) tekućine.

UPOZORENJE: Tijekom kuhanja u uređaju se stvara para, stoga pri podizanju poklopca koristite zaštitnu rukavicu za pećnicu kako biste zaštitili ruke.

UPORABA FUNKCIJE MANUAL ZA KUHANJE POD TLAKOM

Ova funkcija omogućuje korisniku da sam odabere vrijeme kuhanja pod tlakom u rasponu od 1 minute do 4 sata, uz odabir postavke Low (niski) ili High (visoki) tlak te mogućnost uporabe funkcije TURBO PRESSURE. Posebno je prikladna za korisnike koji pod tlakom žele pripremati namirnice koje nisu obuhvaćene ostalim funkcijama kuhanja. Korisniku također omogućuje primjenu recepata iz većeg broja različitih izvora. Pridržavajte se naših smjernica za kuhanje pod tlakom.

UPORABA FUNKCIJE TURBO PRESSURE

Funkcija TURBO PRESSURE skratit će odabrano vrijeme kuhanja za 85 %*. Funkcija TURBO PRESSURE može se upotrebljavati s postavkama RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT, POULTRY, STEAM, SOUP/STEW i MANUAL.

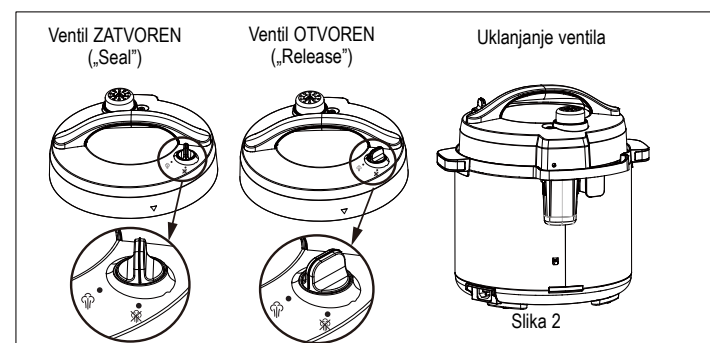
- Odaberite željenu funkciju kuhanja te prema potrebi podesite vrijeme i tlak.
- Pritisnite tipku TURBO PRESSURE. Vrijeme prikazano na zaslonu skratit će se za 85 %, a na zaslonu će se prikazati poruka „turbo“. Prema potrebi možete dodatno podesiti vrijeme kuhanja u skladu sa svojim željama.
- Pritisnite tipku START/STOP (▷×) kako biste pokrenuli kuhanje.
- Nakon isteka vremena kuhanja višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom i automatski prijeći na postavku KEEP WARM. Prije posluživanja uvijek provjerite je li hrana potpuno kuhana.

NAPOMENA: Funkcija TURBO PRESSURE ne može se upotrebljavati s funkcijama bez tlaka (tradicionalnim) funkcijama kuhanja, niti kada je višenamjensko kuhalo postavljeno na Niski tlak.

*osim pri kuhanju s postavkama Visoki tlak.

OTPUŠTANJE TLAKA NAKON ZAVRŠETKA KUHANJA

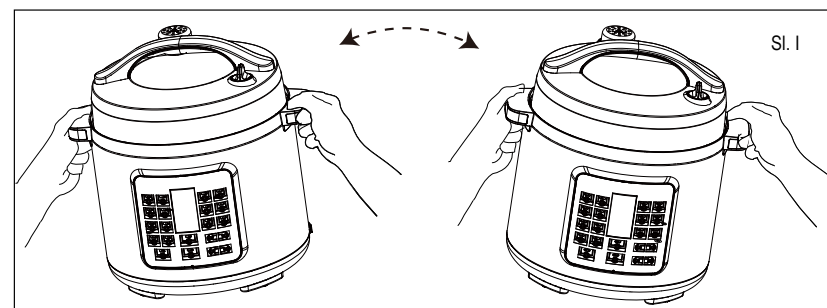
- A. Metoda prirodnog otpuštanja tlaka: Nakon završetka ciklusa kuhanja pustite da višenamjensko kuhalo prirodno otpusti tlak kroz plutajući ventil. Uređaj će se postupno sam ohladiti. Pričekajte najmanje 10 minuta nakon završetka kuhanja. Ako pripremate veću količinu hrane i tekućine, to može potrajati do 20 minuta. Zatim okrenite regulator ventila za ispuštanje pare u položaj „Release“ (Otvoreno) (vidi Sliku 2). Ne stavljajte ruke niti bilo koji dio tijela iznad izlaza pare na vrhu ventila jer je para vrlo vruća i može izazvati opekline kože. Tlak je otpušten kada para više ne izlazi iz ventila i kada se plutajući ventil spusti. Tek tada je sigurno skinuti poklopac i poslužiti hranu. Prilikom podizanja poklopca upotrijebite zaštitnu rukavicu za pećnicu kako biste zaštitili ruke.
- B. Metodu brzog otpuštanja tlaka treba koristiti s oprezom: Okrenite regulator ventila za ispuštanje pare u položaj „Release“ (Otvoreno) (vidi Sliku 2). Para će se brzo ispuštati kroz ventil za ispuštanje pare. Ne stavljajte ruke niti bilo koji dio tijela iznad izlaza pare na vrhu ventila jer je para vrlo vruća i može izazvati opekline kože. Ovu metodu primjenjujte s oprezom pri pripremi tekućih jela kao što su variva, juhe, temeljci, grah i mahunarke. Ovu metodu nikada nemojte primjenjivati pri kuhanju riže jer je riža vrlo osjetljiva. Za ove vrste hrane preporučuje se metoda prirodnog otpuštanja tlaka kako bi se spriječilo istjecanje tekućine tijekom otpuštanja tlaka. Tlak je otpušten kada para više ne izlazi iz ventila i kada se plutajući ventil spusti. Tek tada je sigurno skinuti poklopac i poslužiti hranu. Prilikom podizanja poklopca upotrijebite zaštitnu rukavicu za pećnicu kako biste zaštitili ruke.



UPOZORENJE: Tijekom kuhanja pod tlakom hrane s većim udjelom masnoće (kao što su meso s vidljivom masnoćom ili perad s kožom i vidljivom masnoćom) ili gušće hrane (kao što su variva, umaci, guste juhe, suhi grah, leća te žitarice poput riže i ječma) mogu se stvoriti mjehurići zraka. Čak i nakon što je sav tlak otpušten, mjehurići zraka mogu se podići na površinu kada se poklopac otvori, osim ako se prethodno ne rasprše. Ako se mjehurići zraka ne rasprše, vruća hrana može naglo izbiti iz kuhala i uzrokovati ozbiljne opekline.

1. Za raspršivanje mjehurića zraka slijedite ove korake:

- Provjerite je li tlak otpušten (tlak je otpušten kada para više ne izlazi iz ventila i kada se plutajući ventil spusti). Zatim, prije otvaranja poklopca, nježno zaljuljajte višenamjensko kuhalo s jedne strane na drugu. Primite ručke i nagnite kuhalo ulijevo tako da se desna strana kuhala podigne oko 2 inča od radne površine. Zatim ga nagnite udesno tako da se lijeva strana kuhala podigne oko 2 inča od radne površine (Sl. I).
- Ponovite postupak još jednom. Prije nego što pokušate otvoriti poklopac, provjerite je li plutajući ventil i dalje spušten.



- **UPOZORENJE: NEMOJTE SILOM OTVARATI POKLOPAC.** Ako se poklopac ne otvara lako, to znači da je u višenamjenskom kuhalu još uvijek prisutan tlak. Sadržaj je pod vrlo visokim tlakom.
- Tijekom kuhanja u višenamjenskom kuhalu nakuplja se para, stoga pri podizanju poklopca upotrijebite kuhinjsku rukavicu kako biste zaštitili ruke.
- Kako biste spriječili stvaranje podtlaka prilikom skidanja ili postavljanja poklopca, okrenite ventil za ispuštanje pare u položaj „Release“ (otvoreno).
- Para koja izlazi kroz ventil za ispuštanje pare vrlo je vruća. Prilikom ispuštanja pare držite lice i ruke podalje od ventila kako biste izbjegli opasnost od ozljeda.

UPORABA FUNKCIJE ODGODE POČETKA KUHANJA (DELAY)

Ovo višenamjensko kuhalo omogućuje odgodu početka kuhanja kako bi jelo bilo gotovo u vrijeme koje vam odgovara.

NAPOMENA: Funkcija DELAY nije dostupna za postavke BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, SIMMER i SOUS VIDE.

NAPOMENA: Nemojte upotrebljavati funkciju ODGODA ako recept sadrži lako kvarljive namirnice, poput mesa, ribe, jaja ili mliječnih proizvoda, jer se mogu pokvariti.

1. Podesite postavke višenamjenskog kuhala.
2. Nakon što podesite vrijeme kuhanja, pritisnite tipku DELAY. Tipke DELAY i START/STOP treperit će, a na zaslonu će treperiti oznaka „0:30“, što znači da se programira odgoda početka kuhanja.
3. Pritisnite tipke + i – dok ne odaberete željeni broj sati i minuta odgode početka kuhanja (odnosno vrijeme za koje želite odgoditi početak ciklusa kuhanja).
4. Pritisnite tipku START/STOP (▷×) kako biste uključili funkciju odgode. Odbrojanje vremena i tipka DELAY prestat će treperiti, dok će tipka (▷×) nastaviti treperiti. To znači da je na višenamjenskom kuhalu uključena funkcija ODGODA. Na zaslonu će se prikazivati odbrojavanje vremena odgode do 0:00. Kada se dosegne 0:00, indikator DELAY ugasit će se, a indikator START/STOP (▷×) prestat će treperiti, što znači da je vrijeme odgode isteklo. Na zaslonu će se prikazivati oznaka „HEAT“ dok višenamjensko kuhalo ne postigne puni tlak. Kada se postigne odabrani tlak, odbrojavanje vremena započet će automatski.

Primjer:

Sada je 16:00, a želite da juha bude kuhana i spremna za večeru u 18:00, odnosno za dva sata. Želite sada postaviti uređaj kako biste se u međuvremenu mogli posvetiti drugim aktivnostima.

Unaprijed postavljena funkcija (ako je ne promijenite) kuhat će 30 minuta uz postavku Visoki tlak. Vrijeme potrebno za postizanje tlaka ovisi o vlažnosti i temperaturi vode, no pretpostavimo da je potrebno 15 minuta za postizanje tlaka prije kuhanja i 15 minuta za otpuštanje tlaka nakon kuhanja. Ukupno vrijeme iznosi 1 sat.

Kako bi varivo bilo spremno u 18:00, početak kuhanja trebate odgoditi za približno 1 sat.

1. Pritisnite SOUP
2. Na zaslonu će treperiti oznaka „0:30“
3. Pritisnite gumb DELAY i postavite na „1:00“
4. Pritisnite tipku START/STOP (▷×)

SPORO KUHANJE (SLOW COOK)

Postavka LOW: Prikladna je za lagano kuhanje i sporo kuhanje. Preporučeno vrijeme kuhanja uz postavku LOW iznosi od 6 do 8 sati.

Postavka HIGH: Namijenjena je bržem kuhanju. Preporučeno vrijeme kuhanja uz postavku HIGH iznosi od 2 do 4 sata.

Postavka KEEP WARM: Po završetku kuhanja višenamjensko kuhalo automatski prelazi na postavku KEEP WARM kako bi spriječilo prekuhavanje te održalo pripremljenu hranu toplom do posluživanja, što je idealno za zaposlene obitelji, osobe u pokretu i sve kojima odgovara fleksibilno vrijeme obroka. Ova postavka nije dovoljno vruća za kuhanje te se smije upotrebljavati samo za održavanje topline već pripremljene hrane do posluživanja.

NAPOMENA: Pri sporom kuhanju idealna razina napunjenosti sastojcima nalazi se između oznaka 1/2 i 2/3. Posudu za kuhanje nikada nemojte puniti iznad oznake MAX.

Zbog višenamjenske izvedbe ovog uređaja funkcija sporog kuhanja radi nešto drukčije nego kod uobičajenih višenamjenskih kuhala. Ako upotrebljavate recept namijenjen višenamjenskom kuhalu slične veličine, možda ćete za ovaj model trebati produljiti vrijeme kuhanja.

UPORABA FUNKCIJE SLOW COOK

Funkcija SLOW COOK ne koristi tlak tijekom kuhanja, no tijekom rada u uređaju se može stvoriti određeni tlak. Pri uporabi ove funkcije provjerite je li regulator ventila za ispuštanje pare u položaju „Release“ (otvoreno). Ova funkcija kuha na način sličan standardnim sporim kuhalima, koristeći niže temperature i dulje vrijeme kuhanja kako bi jela bila mekana i puna okusa.

Postavite višenamjensko kuhalo na ravnu i stabilnu površinu.

Postavite posudu za kuhanje unutar grijaćeg kućišta. Priključite višenamjensko kuhalo u zidnu utičnicu.

Višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati četiri crtice (---).

1. Stavite namirnice i tekućinu u uklonjivu posudu za kuhanje.
2. Postavite poklopac na višenamjensko kuhalo i poravnajte ▼ s . Za zaključavanje okrenite poklopac suprotno od smjera kazaljke na satu u položaj LOCKED .
3. Okrenite regulator ventila za ispuštanje pare u položaj „Release“ (otvoreno).
4. Pritisnite tipku SLOW COOK i prema potrebi podesite vrijeme i temperaturu.

NAPOMENA: Iako se pri ovoj postavci ne koristi kuhanje pod tlakom, tijekom kuhanja u uređaju se može stvoriti određeni tlak. Zato je važno da regulator ventila za ispuštanje pare ostane u položaju „Release“ (otvoreno).

NAPOMENA: Moguće postavke vremena i temperature potražite u odjeljku Vodič za kuhanje.

5. Pritisnite tipku START/STOP (▷×). Započet će odbrojavanje vremena kuhanja.
6. Po isteku podešenog vremena kuhanja višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom i automatski prijeći na postavku KEEP WARM. Zaslon će tada umjesto vremena kuhanja prikazivati novi mjerač vremena koji će brojati do 4:00 (4 sata) ili dok ne pritisnete tipku START/STOP (▷×). Nakon 4 sata rada u načinu KEEP WARM višenamjensko kuhalo automatski će se isključiti.

SAVJET: Postavke funkcije SLOW COOK navedene su u Vodiču za kuhanje.

OPREZ: Tijekom sporog kuhanja u višenamjenskom kuhalu može se nakupiti para, stoga pri podizanju poklopca upotrijebite kuhinjsku rukavicu kako biste zaštitili ruke.

VODIČ ZA KUHANJE

Funkcija kuhanja	Zadana postavka	Podešavanja tlaka	Podešavanja temperature	Raspon vremena kuhanja
SLOW COOK	Visoka temperatura / 4 sata	N/A	Nisko-Visoko	30 minuta – 20 sati
STEAM	Visoki tlak / 10 minuta	Niski, Visoki, Turbo	N/A	1 minuta - 1 sat
BROWN/SAUTÉ	Visoka temperatura / 30 minuta	N/A	Nisko-Visoko	5 minuta - 30 minuta
SOUS VIDE	60°C / 1 sat	N/A	24 -90°C	5 minuta - 24 sata
SIMMER	Niska temperatura / 15 minuta	N/A	Nisko-Visoko	5 minuta - 4 sata
KEEP WARM	Temperatura održavanja topline / 4 sata	N/A	Toplo	30 minuta – 4 sata
MEAT	Visoki tlak / 35 minuta	Niski, Visoki, Turbo	N/A	5 minuta - 2 sata
BEANS/CHILI	Visoki tlak / 20 minuta	Niski, Visoki, Turbo	N/A	1 minuta - 4 sata
RICE/GRAINS	Visoki tlak / 12 minuta	Niski, Visoki, Turbo	N/A	3 minute - 30 minuta
POULTRY	Visoki tlak / 35 minuta	Niski, Visoki, Turbo	N/A	5 minuta - 2 sata
DESSERT	Niski tlak / 10 minuta	Nisko-Visoko	N/A	5 minuta – 2 sata
SOUP/STEW	Visoki tlak / 30 minuta	Niski, Visoki, Turbo	N/A	5 minuta – 2 sata
MANUAL	Visoki tlak / 30 minuta	Niski, Visoki, Turbo	N/A	1 minuta - 4 sata

NAPOMENA: Upotrebom funkcije TURBO PRESSURE odabrano vrijeme kuhanja skratit će se za 85 %. Funkcija TURBO PRESSURE može se upotrebljavati uz programe STEAM, RICE/GRAINS (za najbolje rezultate bijelu rižu ne treba kuhati uz postavku TURBO), BEANS/CHILI, MEAT, POULTRY, SOUP/STEW i MANUAL.

*U usporedbi s kuhanjem uz postavku tlaka HIGH.

KUHANJE NA PARI (STEAM)

Funkcija STEAM idealna je za nježno kuhanje ribe i povrća na pari. Unaprijed je postavljena za kuhanje uz postavku Visoki tlak. Pri kuhanju na pari upotrijebite rešetku za kuhanje na pari.

Kapacitet: Kada upotrebljavate funkciju STEAM, razina tekućine smije biti najviše neposredno ispod žica rešetke za kuhanje na pari, tako da tekućina ne dodiruje hranu.

NAPOMENA: Uređaj ne može kuhati pod tlakom bez tekućine. U uklonjivu posudu za kuhanje uvijek ulijte najmanje 1 šalicu (250 ml) tekućine.

UPORABA FUNKCIJE STEAM

PRIJE UPORABE FUNKCIJE STEAM PROČITAJTE SVE VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE ZA KUHANJE POD TLAKOM Postavite višenamjensko kuhalo na ravnu i stabilnu površinu.

Upozorenje: NEPRIDRŽAVANJE VAŽNIH SIGURNOSNIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO TEŠKIH TJELESNIH OZLJEDA, UKLJUČUJUĆI OPEKLINE UZROKOVANE VRUĆIM SADRŽAJEM, ILI DO MATERIJALNE ŠTETE.

Postavite posudu za kuhanje unutar grijaćeg kućišta. Priključite višenamjensko kuhalo u zidnu utičnicu. Višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati četiri crtice (- - - -).

1. U dno uklonjive posude za kuhanje ulijte 1 šalicu (250 ml) vode i umetnite rešetku za kuhanje na pari. Razina vode treba biti neposredno ispod žica rešetke kako hrana ne bi bila u dodiru s vodom.
2. Stavite namirnice na rešetku za kuhanje na pari.
3. Postavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smjeru kazaljke na satu u položaj LOCKED (zaključano) .
4. Okrenite regulator ventila za ispuštanje pare u položaj „Seal” (zatvoreno).
5. Pritisnite tipku STEAM i prema potrebi podesite vrijeme i tlak. Napomena: Moguće postavke vremena i tlaka potražite u odjeljku Vodič za kuhanje.
6. Nakon što izvršite željene prilagodbe, pritisnite tipku START/STOP (▷×).
7. Prije početka kuhanja pod tlakom višenamjensko kuhalo mora postići potreban tlak. Dok višenamjensko kuhalo postiže tlak, na zaslonu će se prikazivati oznaka „HEAT”, a vrijeme se neće odbrojavati. Kada se postigne potreban tlak, oznaka „HEAT” nestat će sa zaslona, svih 5 indikatora na statusnoj traci svijetlit će, a započet će odbrojavanje vremena.
8. Po isteku podešenog vremena kuhanja višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom i automatski prijeći na postavku KEEP WARM. Zaslon će tada umjesto vremena kuhanja prikazivati novi mjerač vremena koji će brojati do 4:00 (4 sata) ili dok ne pritisnete tipku START/STOP (▷×). Nakon 4 sata rada u načinu KEEP WARM višenamjensko kuhalo automatski će se isključiti.
9. Funkcija STEAM koristi kuhanje pod tlakom. Na kraju ciklusa kuhanja pridržavajte se uputa za sigurno ispuštanje pare navedenih u ovom priručniku.

SAVJET: Pogledajte Tablicu kuhanja na pari.

NAPOMENA: Tijekom kuhanja na pari s postavljenim poklopcem kroz ventil za ispuštanje pare može izlaziti manja količina pare te se može stvarati kondenzat.

OPREZ: Tijekom kuhanja u višenamjenskom kuhalu nakuplja se para, stoga pri podizanju poklopca upotrijebite kuhinjsku rukavicu kako biste zaštitili ruke.

TABLICA KUHANJA NA PARI

Namirnica	Količina	Količina vode	Predpriprema	Vrijeme kuhanja, minute
Šparoge	250 g	250 ml	odrežite drvenaste krajeve	2-5
Brokula	300 g	250 ml	odrežite peteljke	2-5
Prokulice	400 g	250 ml	uklonite vanjske listove, ostavite cijele	4-6
Bundeve	1 cijela, 900 g-1 kg	250 ml	prerežite napola, uklonite sjemenke i narežite na 6 kriški	7-10
Mrkva	500 g	250 ml	narežite na kolutiće debljine 1 cm	5-7
Cvjetača	500 g	250 ml	razdijelite na cvjetiče veličine približno 5 cm	3-6
Kukuruz u klipu	2	250 ml	uklonite sve vanjske listove	3-6
Smrznuto krupno narezano povrće	500 g	250 ml	kuhajte bez prethodnog odmrzavanja	3-6
Batat	900 g - 1 kg	250 ml	ogulite i narežite na veće komade	5-9
Krumpir, prikladan za pire	900 g - 1 kg	250 ml	ogulite i narežite na veće komade	8-12
Jaja	6	250 ml	cijelo u ljusci	7-10
Pileći file	2-4 fileta	250 ml	začinite prije kuhanja	6-10
Losos	2-4 fileta	250 ml	začinite prije kuhanja	4-6
Kozice	225-500 g	250 ml	u oklopu, začinite po želji	6-8
Jastog	1-4 repa	250 ml	u oklopu, začinite po želji	4-10

UPOTREBA FUNKCIJE BROWN/SAUTÉ

Ova funkcija ne koristi kuhanje pod tlakom. Funkcionira slično uobičajenom kuhanju, pri čemu se koristi suha toplota, pa poklopac nije potreban. Pri uporabi ove funkcije nemojte koristiti poklopac.

Postavite višenamjensko kuhalo na ravnu i stabilnu površinu.

Postavite posudu za kuhanje unutar grijaćeg kućišta. Priključite višenamjensko kuhalo u zidnu utičnicu. Višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati četiri crtice (- - - -).

1. Odaberite funkciju BROWN/SAUTÉ i prema potrebi podesite vrijeme i temperaturu pomoću tipki TEMP/PRESSURE i TIME (+ i -).
2. Pritisnite tipku START/STOP (▷×).
3. Tijekom zagrijavanja višenamjenskog kuhala na zaslonu će se prikazivati oznaka „HEAT”. Kada se postigne zadana temperatura i svih 5 indikatora na statusnoj traci zasvijetli, započet će odbrojavanje vremena. Pomoću plastičnih hvataljki pažljivo stavite namirnice u vruću posudu za kuhanje.

Funkcija BROWN/SAUTÉ može se upotrebljavati za sljedeće:

- A. Zapeći (zatvoriti površinu) mesa za variva i juhe Zapečenje mesa prije kuhanja pod tlakom ili sporog kuhanja ne samo da poboljšava boju jela nego i zadržava sokove i aromu te meso čini mekšim.
- B. Pirjati luk ili mirepoix (mješavinu nasjeckanog luka, mrkve i celera), kao i mnoge druge namirnice koje se često upotrebljavaju u receptima za kuhanje pod tlakom i sporo kuhanje. Pirjanjem luka dolazi do karamelizacije koja završnom jelu daje bogatiji okus i ljepšu boju.

Kapacitet: Kada upotrebljavate funkciju brown ili sauté preporučuje se pripremati hranu u manjim količinama kako bi se ravnomjerno ispekla ili pirjala.

KUHANJE RIŽE (RICE/GRAINS)

PRIJE UPORABE FUNKCIJE STEAM PROČITAJTE SVE VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE ZA KUHANJE POD TLAKOM Postavite višenamjensko kuhalo na ravnu i stabilnu površinu.

Upozorenje: NEPRIDRŽAVANJE VAŽNIH SIGURNOSNIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO TEŠKIH TJELESNIH OZLJEDA, UKLJUČUJUĆI OPEKLINE UZROKOVANE VRUĆIM SADRŽAJEM, ILI DO MATERIJALNE ŠTETE.

Za kuhanje riže upotrijebite funkciju RICE/GRAINS. Ova je funkcija prikladna za sve vrste riže, uključujući bijelu i smeđu rižu. Funkcija RICE/GRAINS kuha pod tlakom radi brže pripreme.

Kapacitet: Budući da se riža tijekom kuhanja širi, pri uporabi funkcije RICE/GRAINS nemojte puniti posudu za kuhanje iznad oznake 1/2.

UPORABA FUNKCIJE RICE/GRAINS

Postavite višenamjensko kuhalo na ravnu i stabilnu površinu.

Postavite posudu za kuhanje unutar grijaćeg kućišta. Priključite višenamjensko kuhalo u zidnu utičnicu. Višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati četiri crtice (---).

1. Odmjerite željenu količinu riže.

NAPOMENA: 1 šalica nekuhane bijele riže = 2 šalice kuhane bijele riže (približno).

1 šalica nekuhane smeđe riže = 2 šalice kuhane smeđe riže (približno).

2. Stavite odmjerenu rižu u cjedilo i temeljito je isperite pod hladnom vodom. Isperite dok voda ne postane bistra. Time se uklanjanje višak škroba, što doprinosi rahlijoj riži i sprječava lijepljenje zrna za posudu za kuhanje. Ispiranjem riže smanjuje se nakupljanje škrobne vode i mješurica koji se ponekad stvaraju oko poklopca ventila i poklopca, što može uzrokovati prskanje kroz ventil za ispuštanje pare.
3. Provjerite je li posuda za kuhanje čista i suha prije nego što je stavite u grijaće kućište.
4. Stavite opranu rižu u posudu za kuhanje. Dodajte količinu vode predviđenu receptom (standardni omjer -- 1 šalica nekuhane riže : 1,5 šalice vode). U uklonjivu posudu za kuhanje uvijek ulijte najmanje 1 šalicu (250 ml) tekućine.
5. Postavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smjeru kazaljke na satu u položaj LOCKED (zaključano) .
6. Okrenite regulator ventila za ispuštanje pare u položaj „Seal“ (zatvoreno). .
7. Pritisnite gumb RICE/GRAINS i po potrebi prilagodite vrijeme i tlak. Napomena: Moguće postavke vremena i tlaka potražite u odjeljku Vodič za kuhanje.
8. Nakon što izvršite željene prilagodbe, pritisnite tipku START/STOP (>X).
9. Prije početka kuhanja pod tlakom višenamjensko kuhalo mora postići potreban tlak. Dok višenamjensko kuhalo postiže tlak, na zaslonu će se prikazivati oznaka „HEAT“, a vrijeme se neće odbrojivati. Kada se postigne potreban tlak, oznaka „HEAT“ nestat će sa zaslona, svih 5 indikatora na statusnoj traci svijetlit će, a započetak odbrojavanja vremena.
10. Po isteku podešenog vremena kuhanja višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom i automatski prijeći na postavku KEEP WARM. Zaslon će tada umjesto vremena kuhanja prikazivati novi mjerač vremena koji će brojati do 4:00 (4 sata) ili dok ne pritisnete tipku START/STOP (>X). Nakon 4 sata rada u načinu KEEP WARM višenamjensko kuhalo automatski će se isključiti.

SAVJETI:

1. Nemojte držati rižu u posudi za kuhanje dulje vrijeme na postavci KEEP WARM jer će se osušiti i njezina će se kvaliteta pogoršati. Za miješanje i posluživanje riže upotrijebite isporučenu plastičnu žlicu. Nemojte upotrebljavati metalni pribor jer može oštetiti neprianjajući premaz.
2. Budući da su zrna riže osjetljiva, po završetku kuhanja pričekajte da se tlak prirodno otpusti. Nemojte primjenjivati metodu brzog otpuštanja tlaka (pogledajte upute za metodu prirodnog otpuštanja tlaka).
3. Standardni omjer za kuhanje riže -- 1 šalica nekuhane riže : 1,5 šalice vode.

OPREZ: Tijekom kuhanja u višenamjenskom kuhalu nakuplja se para, stoga pri podizanju poklopca upotrijebite kuhinjsku rukavicu kako biste zaštitili ruke.

Ako se hrana zalijepi ili zagori na površini posude za kuhanje, napunite je vrućom sapunicom i ostavite da se namače prije čišćenja. Tvrdokorne ostatke uklonite gumenom ili najlonskom lopaticom. Ako je potrebno jače čišćenje, upotrijebite neabrazivno sredstvo za čišćenje te najlonsku spužvicu ili četku.

Iako se posuda za kuhanje može prati u perilici posuđa, preporučujemo ručno pranje kako bi se očuvao neprianjajući premaz i spriječila moguća promjena boje vanjske površine posude.

Ako se na površini posude za kuhanje pojave bijele mrlje, namačite je 30 minuta u otopini octa ili limunova soka i tople vode. Isperite i osušite.

NAPOMENA: Na posudi za kuhanje nikada nemojte upotrebljavati metalni pribor ni metalna sredstva za čišćenje jer mogu izgrebati i oštetiti neprianjajući premaz.

SOUS VIDE

Funkcija SOUS VIDE idealna je za sous vide pripremu iznimno mekanog mesa, peradi, ribe i povrća. Postupak sous vide kuhanja uključuje vakuumsko pakiranje namirnica, njihovo uranjanje u vodu zagrijanu na precizno određenu temperaturu te održavanje te temperature određeno vrijeme kako bi se postigli ujednačeni rezultati kuhanja.

Funkcija SOUS VIDE omogućuje preciznu kontrolu temperature, koja se može podešavati u koracima od 1 °C, u rasponu od 24 °C do 90 °C. Vrijeme kuhanja može se prema potrebi podesiti u rasponu od 0:05 do 24:00 sata.

NAPOMENA: Za uporabu ove funkcije potrebne su vakuumski zatvorene vrećice. Preporučuje se uporaba vrećica i sustava FoodSaver®.

UPORABA FUNKCIJE SOUS VIDE

Postavite višenamjensko kuhalo na ravnu i stabilnu površinu te umetnite posudu za kuhanje u grijaće kućište. Priključite višenamjensko kuhalo u zidnu utičnicu. Višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati 4 crtice (----

1. Za pojedinačne porcije hrane.
2. Uljite vodu do odgovarajuće razine, ovisno o težini odnosno količini hrane koju pripremate, pri čemu pazite da hrana bude potpuno uronjena. Imajte na umu da će dodavanje hrane povišiti razinu vode u posudi.
3. Pritisnite tipku SOUS VIDE i prema potrebi podesite temperaturu i vrijeme.

NAPOMENA: Preporučene temperature i vremena kuhanja potražite u Vodiču za sous vide kuhanje.

4. Postavite poklopac na kuhalo. Nije ga potrebno zaključati. Ventil za ispuštanje pare mora biti u otvorenom položaju.
5. Pritisnite tipku start/stop (>X) i pričekajte da se voda zagrije. Statusna traka pokazuje da je zagrijavanje u tijeku, a treperenje zaslona znači da je potrebno još vremena za postizanje odabrane temperature. Kada se postigne odabrana temperatura, na zaslonu će se prikazati podešeno vrijeme.

NAPOMENA: Ako je dodana voda toplija od odabrane temperature, na zaslonu će se prikazati poruka „Hot“, a statusna će traka treperiti.

6. Pažljivo uklonite poklopac i potpuno uronite vakuumski zatvorenu vrećicu s hranom u vodu.
7. Vratite poklopac, ali ga nemojte zaključavati. Ostavite hranu da se kuha tijekom programiranog vremena.
8. Po završetku programa uređaj će se isključiti, a vrećicu s hranom možete sigurno izvaditi kuhinjskim hvataljkama.

SAVJETI I PREPORUKE ZA SOUS VIDE KUHANJE:

1. Kako biste skratili vrijeme predgrijavanja, za početno zagrijavanje vode možete upotrijebiti vruću vodu iz slavine ili vodu zagrijanu u kuhalu za vodu prije nego što je ulijete u posudu za kuhanje.
2. Tijekom predgrijavanja izbjegavajte često podizati ili uklanjati poklopac.
3. Kako biste osigurali ravnomjerno kuhanje, pri vakuumskom pakiranju rasporedite namimice u jednom sloju i pazite da se nakon uranjanja ne preklapaju.
4. Namimice s oštrim dijelovima, poput škampa ili jastoga (s repom), omotajte aluminijskom folijom kako ne bi probušile vrećicu.
5. Pričekajte da se voda prethodno zagrije prije nego što uronite vakuumski zatvorene namimice. Time ćete postići preciznije i ravnomjernije kuhanje.
6. Kako biste spriječili da hrana ispliva na površinu, na vrećicu stavite teži predmet, primjerice žlicu za posluživanje, šalicu za kavu ili keramičku zdjelicu.
7. Pri uranjanju ili vađenju vakuumski zapakiranih namirnica upotrijebite kuhinjske hvataljke jer će voda biti vrlo vruća.
8. Kako biste dovršili pripremu mesa ili postigli hrskavu koru na povrću, kratko ih zapecite na roštilju, ispod gornjeg grijača pećnice ili u vrućoj tavi na maslacu ili ulju. Prije nego ih zapечете obavezno posušite namimice tapkanjem kako biste omogućili pravilnu karamelizaciju.

UPORABA FUNKCIJE STERILIZE (STERILIZACIJE)

PRIJE UPORABE FUNKCIJE STERILIZACIJE PROČITAJTE SVE VAŽNE SIGURNOSNE MJERE ZA KUHANJE POD TLAKOM.

Upozorenje: NEPRIDRŽAVANJE VAŽNIH SIGURNOSNIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO TEŠKIH TJELESNIH OZLJEDA, UKLJUČUJUĆI OPEKLINE UZROKOVANE VRUĆIM SADRŽAJEM, ILI DO MATERIJALNE ŠTETE.

Postavite višenamjensko kuhalo na ravnu i stabilnu površinu te umetnite posudu za kuhanje u grijaće kućište. Priključite višenamjensko kuhalo u zidnu utičnicu. Višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati 4 crtice (----).

1. Postavite rešetku za kuhanje na pari na dno posude za kuhanje i ulijte približno 300 ml vode.
2. Stavite predmete koje želite sterilizirati, pri čemu boce i staklenke okrenite naopako.
3. Postavite poklopac i zaključajte ga okretanjem u smjeru kazaljke na satu u položaj LOCKED .
4. Okrenite regulator ventila za ispuštanje pare u položaj „Seal”(zatvoreno) .
5. Pritisnite tipku STERILIZE.

NAPOMENA: Na ovoj postavci nije moguće podešavati vrijeme ni tlak.

6. Pritisnite tipku START/STOP ()

NAPOMENA: Prije početka sterilizacije višenamjensko kuhalo mora postići odgovarajući tlak. Kada se svih pet pokazivača na statusnoj traci uključi, višenamjensko kuhalo postiglo je odgovarajući tlak i spremno je za početak sterilizacije.

7. Nakon isteka vremena sterilizacije višenamjensko kuhalo prijeći će u stanje pripravnosti, a na zaslonu će se prikazati četiri crtice (----).
8. Kada se tlak iz uređaja potpuno otpusti, moći ćete sigurno otvoriti poklopac.

NAPOMENA: Tijekom sterilizacije u višenamjenskom kuhalu nakuplja se para, stoga pri podizanju poklopca upotrijebite kuhinjsku rukavicu kako biste zaštitili ruku.

UPORABA FUNKCIJE SIMMER (LAGANO KUHANJE)

Postavite posudu za kuhanje u grijaće kućište. Priključite višenamjensko kuhalo u zidnu utičnicu. Višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati 4 crtice (----).

1. Ulijte vodu do željene razine.

NAPOMENA: Nemojte puniti iznad oznake MAX unutar posude

2. Pritisnite tipku SIMMER i prema potrebi podesite vrijeme i temperaturu. Upotrijebite postavku temperature HI kako biste vodu doveli do vrenja, a zatim odaberite postavku LO kako biste smanjili temperaturu na lagano vrenje
3. Pritisnite tipku START/STOP () i pričekajte da se voda zagrije na odabranu temperaturu. Statusna traka pokazuje da je zagrijavanje u tijeku. Kada se uključe svi pokazivači na statusnoj traci, voda je postigla odgovarajuću temperaturu.
4. Dodajte hranu u posudu za kuhanje i nemojte stavljati poklopac na višenamjensko kuhalo.

NAPOMENA: Tijekom kuhanja i laganog vrenja gustih umaka i juha mogu nastati lokalno pregrijana područja zbog kojih hrana može ključati i prskati. Pazite da hranu ne ostavljate bez nadzora te sadržaj posude za kuhanje redovito i pažljivo promiješajte.

5. Po isteku vremena kuhanja uređaj će se automatski prebaciti na postavku KEEP WARM. Na zaslonu će se umjesto vremena kuhanja prikazati novi mjerač vremena koji će odbrojavati do 4:00 (4 sata) ili dok ne pritisnete tipku START/STOP. Nakon 4 sata na postavci KEEP WARM višenamjensko kuhalo prijeći će u stanje pripravnosti, a na zaslonu će se prikazati četiri crtice.

PROMJENA POSTAVKE

Tijekom kuhanja funkcije je jednostavno promijeniti.

Pritisnite tipku START/STOP () , a zatim odaberite novu željenu funkciju kuhanja. Na zaslonu će treperiti novo vrijeme, a treperiti će i odabrana funkcija. Odaberite željeno vrijeme, tlak i/ili temperaturu. Pritisnite tipku START/STOP () i nova će funkcija započeti predgrijavanje.

Promjena vremena kuhanja:

Vrijeme kuhanja možete promijeniti prije početka kuhanja pritiskanjem tipki + i – prije nego što pritisnete tipku START/STOP () . Za postupnu promjenu kratko pritisnite i otpustite tipku. Pritisnite i držite za brzu promjenu vremena. Ako prekoračite željenu temperaturu ili vrijeme, pritisnite suprotnu tipku.

Promjena tlaka:

Na određenim unaprijed postavljenim funkcijama tlak možete promijeniti prije početka kuhanja pritiskanjem tipki TEMP/PRESSURE + i – ili tipke TURBO PRESSURE prije nego što pritisnete tipku START/STOP () .

Promjena temperature:

Na određenim funkcijama temperaturu možete promijeniti prije početka kuhanja pritiskanjem tipki TEMP/PRESSURE + i – prije nego što pritisnete tipku START/STOP () .

NJEGA I ČIŠĆENJE

Čišćenje obavljajte samo kada je višenamjensko kuhalo Crock-pot® Turbo ohlađeno i isključeno iz električne mreže. Prije čišćenja ostavite višenamjensko kuhalo da se potpuno ohladi. Odvojivu posudu za kuhanje nemojte upotrebljavati na ploči za kuhanje, u mikrovalnoj pećnici ni u pećnici. Posudu za kuhanje upotrebljavajte isključivo u grijačem kućištu Crock-pot® Turbo išenamjenskog kuhala. Brtvu poklopca i poklopac operite ručno u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuda. Sve dijelove temeljito osušite.

Posuda za kuhanje:

Pri vađenju posude za kuhanje iz grijaćeg kućišta uvijek je primite objema rukama i podižite ravno prema gore. U suprotnom može doći do ogrebotina na vanjskoj površini posude za kuhanje (vidi sliku 3).



Slika 3

Vanjski dio uređaja

Vanjsku površinu grijaćeg kućišta prebrišite vlažnom krpom, a zatim osušite mekom suhom krpom. Nemojte upotrebljavati jaka abrazivna sredstva, žice za ribanje ni kemijska sredstva jer mogu oštetiti površine. Kako biste spriječili oštećenje višenamjenskog kuhala, za čišćenje nemojte upotrebljavati alkalna sredstva za čišćenje. Upotrebljavajte samo meku krpu i blago sredstvo za čišćenje. Grijaće kućište, kabel za napajanje i utikač nikada nemojte uranjati u vodu ni u bilo koju drugu tekućinu.

Spremnik za kondenzat

Nakon svake uporabe ispraznite svu prikupljenu vodu iz spremnika za kondenzat. Operite u toploj vodi s deterdžentom.

Poklopac i brtva poklopca

Prije svake uporabe uvijek pregledajte brtvu poklopca. Silikonska brtva poklopca s unutarnje strane poklopca višenamjenskog kuhala s vremenom se može istrošiti. Po potrebi uklonite brtvu poklopca radi čišćenja. Operite je ručno u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuda, temeljito osušite i prije uporabe ponovno postavite brtvu poklopca u poklopac. Tijekom spremanja uređaja poklopac ostavite okrenut naopako jer ćete tako produljiti vijek trajanja brtve poklopca. Ovisno o učestalosti uporabe, brtvu poklopca možda će biti potrebno zamijeniti svakih 1 do 2 godine. Za naručivanje zamjenskih dijelova obratite se korisničkoj službi tvrtke Crock-pot®.

Ventil za ispuštanje pare

Prije uporabe višenamjenskog kuhala provjerite da na ventilu za ispuštanje pare nema ostataka hrane ni nečistoća. Uklonite ventil i pažljivo ga očistite. Prije ponovnog postavljanja provjerite je li potpuno suh.

Poklopac za raspršivanje pare

Prije uporabe višenamjenskog kuhala provjerite da na poklopcu za raspršivanje pare nema ostataka hrane ni nečistoća. Poklopac za raspršivanje pare pričvršćen je pritiskom na poklopac i prekriva ventil za ispuštanje pare. Uklonite poklopac za raspršivanje pare tako da ga primite, podignite i skinete s poklopca, a zatim ga pažljivo očistite. Ventil za ispuštanje pare može se ukloniti na isti način, pažljivo očistiti i prije uporabe ponovno postaviti.

Poklopac ventila za ispuštanje pare

Poklopac ventila za ispuštanje pare nalazi se s unutarnje strane poklopca. Prije uporabe višenamjenskog kuhala provjerite da na njemu nema ostataka hrane ni nečistoća. Radi čišćenja pažljivo skinite poklopac i operite ga u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuda. Nakon čišćenja ponovno pritisnite poklopac na njegovo mjesto.

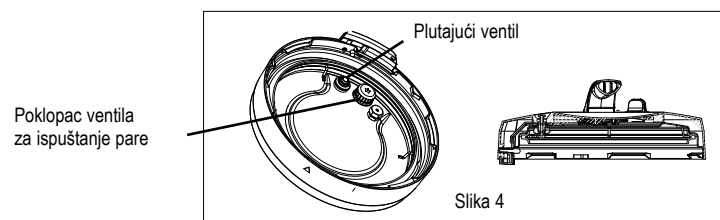
UNUTARNJA STRANA POKLOPCA

Plutajući ventil

Nježno pritisnite plutajući ventil gore-dolje 2–3 puta i prije uporabe višenamjenskog kuhala provjerite da na njemu nema ostataka hrane ni nečistoća.

Zatik za zaključavanje poklopca

Nježno pritisnite zatik za zaključavanje poklopca i prije uporabe višenamjenskog kuhala provjerite da na njemu nema ostataka hrane ni nečistoća.



NAPOMENA:

1. Kondenzat se može skupljati unutar grijaćeg kucišta, ispod odvojive posude za kuhanje. To je normalna pojava. Ostavite da se ohladi, a zatim osušite kuhinjskom krpom.
2. Prije ponovnog sastavljanja višenamjenskog kuhala uvijek provjerite jesu li svi dijelovi (posuda, ventili, brtva itd.) potpuno suhi.
3. Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koje korisnik može sam servisirati. Sve servisne zahvate koji nadilaze postupke opisane u odjeljku Čišćenje smije obavljati isključivo ovlašteni serviser. Pogledajte podatke o jamstvu dostupne na internetu.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Pitanje	Rješenje
Napajanje	Višenamjensko kuhalo se ne uključuje.	Provjerite radi li električna utičnica ispravno.
		Provjerite je li višenamjensko kuhalo priključeno na električnu mrežu.
		Obratite se korisničkoj službi na navedeni telefonski broj.
Stupanj kuhanosti hrane	Hrana nije dovoljno kuhana.	Provjerite jeste li odabrali odgovarajuću funkciju kuhanja
		Provjerite je li poklopac pravilno postavljen i zaključan te je li regulator ventila za ispuštanje pare u položaju „Seal” (zatvoreno).
		Provjerite u receptu jesu li odabrani odgovarajući tlak, temperatura i vrijeme kuhanja.
		Provjerite da nije došlo do prekida napajanja.
		Provjerite ima li u posudi za kuhanje dovoljno tekućine za stvaranje pare i postizanje potrebnog tlaka. Pri kuhanju pod tlakom potrebno je upotrijebiti najmanje 1 šalicu (250 ml) tekućine. Nikada nemojte puniti iznad oznake MAX.
	Hrana je prekuhana.	Provjerite je li posuda za kuhanje bila napunjena najmanje do polovice.
		Provjerite jesu li odabrani odgovarajući tlak, temperatura i vrijeme kuhanja.
Programiranje	Mogu li postaviti vrijeme za program Brown/Sauté?	Budući da funkcija Brown/Saute u pravilu zahtijeva vašu punu pozornost, to obično nije potrebno. Međutim, po želji možete postaviti vrijeme.
	Mogu li promijeniti funkciju kuhanja, vrijeme ili temperaturu nakon što kuhanje započne?	Da, za promjenu funkcije kuhanja pritisnite START/STOP (▷×) i odaberite novu funkciju kuhanja. Po potrebi prilagodite vrijeme i temperaturu vrsti hrane. Pritisnite START/STOP (▷×) ponovno. Vrijeme i temperaturu možete promijeniti u bilo kojem trenutku.
Kuhanje	Mogu li se posuda za kuhanje i poklopac upotrebljavati na ploči za kuhanje ili u pećnici?	Posuda za kuhanje i poklopac nisu prikladni za uporabu u pećnici. Ne smiju se upotrebljavati ni na ploči za kuhanje ni u pećnici.
	Zaustavio/la sam postupak kuhanja i promijenio/la postavke tlaka, a sada se višenamjensko kuhalo ponovno predgrijava.	Ako se ciklus kuhanja prekine i pokrene novi, na zaslonu višenamjenskog kuhala može se prikazivati „HEAT” dok se ne postigne novi tlak.
Para	Iz višenamjenskog kuhala izlazi para	• Uobičajeno je da mala količina pare izlazi kroz plutajući ventil prije nego što se u višenamjenskom kuhalu postigne tlak. • Ako para izlazi uz rub poklopca, poklopac nije potpuno zatvoren i zaključan.
Poklopac	Ne mogu skinuti poklopac.	Sigurnosni mehanizam sprječava skidanje poklopca dok je višenamjensko kuhalo pod tlakom. Prije skidanja poklopca obavezno otpustite tlak okretanjem regulatora ventila za ispuštanje pare u položaj „Release” (otvoreno). Dodatne upute potražite u odjeljku Otpuštanje tlaka.
Funkcija Turbo	Pogreškom sam odabrao/la funkciju TURBO. Kako je mogu poništiti?	Ponovno pritisnite tipku TURBO kako biste poništili odabir i vratili izvorno vrijeme kuhanja.

KODOVI POGREŠAKA

Pogreška	Rješenje
Treperi „LID“ uz zvučni signal.	Provjerite je li poklopac potpuno zatvoren i zaključan u položaju LOCKED  poravnato je  s  .
Na zaslonu se prikazuje „E1“	Višenamjensko kuhalo prekinut će ciklus kuhanja. Isključite višenamjensko kuhalo iz električne mreže i obratite se ovlaštenom servisu.
Na zaslonu se prikazuje „E2“	Višenamjensko kuhalo prekinut će ciklus kuhanja. Isključite višenamjensko kuhalo iz električne mreže i obratite se ovlaštenom servisu.
Na zaslonu se prikazuje „E3“	Višenamjensko kuhalo prekinut će ciklus kuhanja. Isključite višenamjensko kuhalo iz električne mreže i ostavite ga da se potpuno ohladi. Nakon što se višenamjensko kuhalo ohladi, provjerite sve dijelove poklopca. Zaključajte poklopac u položaj LOCKED  . Provjerite je li regulator ventila za ispuštanje pare u položaju „Seal“  (zatvoreno). Ako se ovaj kod pogreške ponovno pojavi, isključite višenamjensko kuhalo iz električne mreže i obratite se ovlaštenom servisu.
Na zaslonu se prikazuje „E5“	Višenamjensko kuhalo prekinut će ciklus kuhanja. Isključite višenamjenski kuhalo iz utičnice i ostavite ga da se potpuno ohladi. Nakon što se višenamjensko kuhalo ohladi, skinite poklopac i provjerite posudu za kuhanje. Pri uporabi funkcija BROWN/SAUTÉ i SIMMER nemojte upotrebljavati poklopac. Pri uporabi funkcija SLOW COOK, SOUS VIDE i KEEP WARM provjerite je li regulator ventila za ispuštanje pare prije početka ciklusa kuhanja u položaju „Release“ (otvoreno).
Na zaslonu se prikazuje „E6“	Višenamjensko kuhalo prekinut će ciklus kuhanja. Višenamjensko kuhalo prekinut će ciklus kuhanja. Nakon što se višenamjensko kuhalo ohladi, skinite poklopac i provjerite posudu za kuhanje. Po potrebi dolijte tekućinu. Provjerite nalazi li se u uklonjivoj posudi za kuhanje najmanje 250 ml tekućine. Ako upotrebljavate funkciju kuhanja pod tlakom, provjerite je li regulator ventila za ispuštanje pare u položaju „Seal“  (zatvoreno).
Na zaslonu se prikazuje „E7“	Višenamjensko kuhalo prekinut će ciklus kuhanja. Isključite višenamjensko kuhalo iz električne mreže i obratite se ovlaštenom servisu.
Na zaslonu se prikazuje „EU“	Višenamjensko kuhalo prekinut će ciklus kuhanja. Isključite višenamjensko kuhalo iz električne mreže i obratite se ovlaštenom servisu.

SAVJETI I PREPORUKE

Savjeti i preporuke za najbolju uporabu vašeg Crock-pot® Turbo višenamjenskog kuhala: Posjetite web-stranicu Crock-pot® na www.crockpot.co.uk za dodatne recepte, savjete, preporuke i mnogo više.

S vašim Crock-pot® Turbo Multi-Cooker možete pripremiti velik izbor ukusnih jela, međuobroka i slastica. Različite namirnice zahtijevaju različito vrijeme pripreme pa će možda biti potrebno malo isprobavanja kako biste odredili optimalno vrijeme kuhanja.

- Pri uporabi višenamjenskog kuhala Crock-pot® Turbo uvijek se pridržavajte uputa iz ovog priručnika.
- Nikada nemojte puniti posudu za kuhanje iznad oznake MAX.
- Kada ne upotrebljavate višenamjensko kuhalo, isključite ga iz električne mreže.
- Tijekom uporabe višenamjensko kuhalo držite podalje od ormara i zidova.
- Posuda za kuhanje namijenjena je isključivo za uporabu u ovom višenamjenskom kuhalu. Nemojte je upotrebljavati na ploči za kuhanje, u mikrovalnoj pećnici ni u pećnici.
- Priložena rešetka za kuhanje na pari namijenjena je za uporabu u ovom višenamjenskom kuhalu. Ne bi trebala oštetiti površinu posude za kuhanje
- Pri skidanju poklopca primite ručku poklopca kuhinjskom rukavicom ili hvataljkom te ga podignite od sebe kako bi para mogla sigurno izaći.
- Ako posudu za kuhanje izvadite iz grijaćeg kućišta, uvijek je postavite na podložak ili kuhinjsku rukavicu otpornu na toplinu.
- Ne ostavljajte rešetku za kuhanje na pari uronjenu u vodi tijekom duljeg razdoblja.

SAVJETI I PREPORUKE ZA SPORO KUHANJE

Ako kuhate polagano, možete najprije upotrijebiti funkciju BROWN/SAUTÉ, koja vam omogućuje da na početku zapečete meso i povrće, ali i da na kraju zgusnete umake i pripremite umake za pečenje. Zapečenje mesa prije sporog kuhanja ne daje jelu samo privlačnu boju, nego i zadržava sokove i aromu, zbog čega meso ostaje mekano.

- Ako na kraju kuhanja želite zgusnuti varivo, uključite funkciju BROWN/SAUTÉ i umiješajte malu količinu kukuruznog škroba razmučenog u vodi. Kuhajte uz lagano vrenje i miješajte dok se ne zgusne.
- Pri uporabi funkcije SLOW COOK provjerite je li regulator ventila za ispuštanje pare u položaju „Release“ (otvoreno).
- Tijekom uporabe funkcije SLOW COOK višenamjensko kuhalo ne nadoknađuje brzo izgublenu toplinu, stoga poklopac podižite samo kada je to nužno ili kada je tako navedeno u receptu. Tijekom sporog kuhanja preporučuje se povremeno brzo provjeriti jelo tako da nakratko podignete poklopac, a zatim ga odmah ponovno zatvorite. Različiti komadi i debljina mesa i povrća zahtijevaju različito vrijeme kuhanja.
- Nije neuobičajeno da se meso skuha prije korjenastog povrća. Zato preporučujemo da sva povrća narežete na približno jednake manje komade. Meso možete rezati na veće komade jer će se, ako je narezano premalo, nakon kuhanja i omekšavanja lako raspasti.
- Sporo kuhanje smanjuje isparavanje pa se bolje zadržavaju okusi i sokovi namirnica. Imajte to na umu pri pripremi vlastitih recepata jer će vam možda trebati manje tekućine nego kod drugih načina kuhanja.

Temperatura	Preporučena uporaba temperature	Primjeri
Jako	Ovu postavku upotrijebite za recepte koji zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja, obično 4 – 6 sati.	Idealno za umake, chili, jela od krumpira, jela sa sirom, pileća krilca i mesne okruglice u umaku
Slabo	Ovu postavku upotrijebite za recepte koji zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Namijenjena je receptima koji se obično kuhaju dulje od 8 sati. Idealna je za manje mekane komade mesa.	Idealno za manje mekane komade mesa, pirjano meso, suhi grah, juhe i variva

SAVJETI I PREPORUKE ZA KUHANJE SOUS VIDE

- Kod sous vide kuhanja sve namirnice prije pripreme moraju biti potpuno vakuumski zatvorene. Za to možete upotrijebiti vrećice i vakuumske uređaje FoodSaver®.
- Za veće i teže namirnice posudu za kuhanje napunite približno do polovice, a za lakše namirnice do 2/3. Prije početka kuhanja provjerite jesu li sve namirnice potpuno uronjene u vodu.
- Napunite posudu za kuhanje toplom vodom kako biste skratili vrijeme potrebno za postizanje željene temperature.
- Tijekom sous vide kuhanja poklopac nije potrebno zaključati. Nakon što stavite namirnice u posudu za kuhanje, samo ga položite na kuhalo, a ventil za ispuštanje pare ostavite otvoren.
- Ako hranu nećete odmah poslužiti, uronite vrećicu u ledenu vodu kako biste brzo snizili njezinu temperaturu. Čuvajte u hladnjaku do uporabe, a prije posluživanja ponovno zagrijte hranu dok njezina unutarnja temperatura ne prijeđe 165°F (75 °C).
- Nakon završetka sous vide kuhanja meso po želji možete kratko zapeći kako biste poboljšali okus i dobili lijepu boju.

VODIČ ZA KUHANJE SOUS VIDE

Namirnica	Preporučena debljina	Temperatura kuhanja	Vrijeme kuhanja
Govedina			
Filet, biftek, rib eye, T-bone, kotleti	2-5 cm	49°C ili više	1-1,5 sata
Gornji dio buta, gornji dio pisanice, donji dio buta	8-12 cm	56°C ili više	24 sata
Meso za pirjanje, volovski rep	2-5 cm	56°C ili više	8-10 sati
Janjetina			
But, file, kotleti, kare	4-6 cm	49°C ili više	1-2 sata
Plečka, but, koljenica	8-10 cm	56°C ili više	8-10 sati
Svinjetina			
Kotleti, lungić	2-4 cm	56°C ili više	4 sata
Carsko meso, rebarca			
Perad			
Pileća prsa	3-5 cm	62°C	1-2 sata
Pileći zabatak	3-5 cm	65°C	1-2 sata
Pileći zabatak (s kosti)	3-6 cm	82°C	1,5-3 sata
Pačja prsa	3-5 cm	64°C	2-4 sata
Riba			
Fileti	2-4 cm	50°C ili više	1 sat
Cijela riba	4-6 cm	60°C	1-1,5 sata
Školjkaši			
Kozice	1-3 cm	60°C	1 sat
Jastog	4-6 cm	60°C	1 sat
Jakobove kapice	2-4 cm	60°C	1 sat
Povrće			
Mekano povrće	1-5 cm	83°C ili više	1 sat
Korjenasto povrće	1-5 cm	83°C ili više	1-1,5 sata

PODRŠKA NAKON PRODAJE I ZAMJENSKI DIJELOVI

U slučaju da uređaj ne radi, ali je pokriven jamstvom, vratite ga na mjesto kupnje radi zamjene. Imajte na umu da je potreban valjani dokaz kupnje. Za dodatnu podršku kontaktirajte naš Odjel korisničke podrške: Ujedinjeno Kraljevstvo: 0800 028 7154 | Španjolska: 0900 81 65 10 | Francuska: 0805 542 055. Za sve ostale zemlje nazovite +44 800 028 7154. Mogu se primijeniti cijene za međunarodne pozive. Alternativno pošaljite poruku e-pošte: CrockpotEurope@newellco.com.

JAMČITI

Sačuvajte svoj račun jer će on biti potreban za sva potraživanja prema ovom jamstvu.

Ovaj uređaj ima jamstvo dvije godine nakon kupnje kako je opisano u ovom dokumentu.

Tijekom ovog jamstvenog razdoblja, ako uređaj prestane raditi zbog greške u dizajnu ili proizvodnji, odnesite ga natrag na mjesto kupnje zajedno s računom i kopijom ovog jamstva.

Prava i pogodnosti iz ovog jamstva dodatna su vašim zakonskim pravima na koja ovo jamstvo ne utječe.

Ostvarivanje vaših zakonskih prava u slučaju nedostataka je besplatno.

Samo primjenjivo poduzeće Newell navedeno u nastavku ("Newell") ima pravo promijeniti ove uvjete.

Newell se obvezuje unutar jamstvenog roka besplatno popraviti ili zamijeniti uređaj ili bilo koji dio uređaja za koji se utvrdi da ne radi ispravno pod uvjetom da:

- o problemu odmah obavijestite mjesto kupnje ili Newell; i
- uređaj nije ni na koji način mijenjan niti je bio izložen oštećenju, pogrešnoj uporabi, zlouporabi, popravku ili preinaci koju je učinila osoba koju nije ovlastio Newell.

Kvarovi koji nastanu nepravilnom uporabom, oštećenjem, zlouporabom, uporabom s neodgovarajućim naponom, prirodnim djelovanjem, događajima izvan kontrole poduzeća Newell, popravkom ili preinakom koju je učinila osoba koju nije ovlastilo poduzeće Newell ili nepoštivanjem uputa za uporabu nisu pokriveni ovim jamstvom. Pored toga, uobičajeno trošenje i habanje, uključujući, ali ne ograničavajući se na manje promjene boje i ogrebotine, nisu pokriveni ovim jamstvom.

Prava iz ovog jamstva odnose se samo na prvobitnog kupca i ne smiju se proširiti na komercijalnu ili zajedničku upotrebu.

Ako vaš uređaj uključuje jamstvo za određenu zemlju ili jamstveni umetak, pogledajte odredbe i uvjete takvog jamstva ili garancije umjesto ovog jamstva ili kontaktirajte svog lokalnog ovlaštenog trgovca za više informacija.

Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19/EU simbolom prekrštenog spremnika za otpad. Takvo označavanje obavještava da se ova oprema ne može odlagati s ostalim kućnim otpadom po isteku vijeka uporabe. Korisnik opreme dužan ju je predati sakupljačima otpadne električne i elektroničke opreme. Sadržajnim mjestima upravljaču, između ostalog: veletrgovci i trgovci na malo ovom opremom te općinske organizacijske jedinice koje obavljaju poslove prikupljanja otpada. Pravilno rukovanje otpadnom električnom i elektroničkom opremom pomaže u izbjegavanju posljedica štetnih za ljudsko zdravlje i prirodni okoliš koje proizlaze iz prisutnosti opasnih komponenti i nepravilnog skladištenja i obrade takve opreme.

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi s potraživanjima po ovom jamstvu, obratite se:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Poljska

Španjolska: 0900 81 65 10

Francuska: 0805 542 055

Ujedinjeno Kraljevstvo: 0800 028 7154

Za sve ostale zemlje nazovite: +44 800 028 7154

Mogu se primjenjivati međunarodne naknade.

Ili možete poslati elektroničku poštu na: CrockpotEurope@newellco.com



POTROŠNJA ENERGIJE I UPRAVLJANJE NAPAJANJEM INFORMACIJE:

Potrošnja energije u načinu rada Standby: Kada uređaj ne obavlja svoju primarnu funkciju, troši maksimalno 0.6 W snage.

Upravljanje napajanjem: Uređaj ima funkciju upravljanja napajanjem automatic i automatski će se prebaciti u način rada Standby nakon 20 minuta.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΣΟΒΑΡΟΥΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΥΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ Ή ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.
2. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης της συσκευής.
3. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για προστασία από ηλεκτροπληξία και αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή, μην μαγειρεύετε απευθείας στη βάση θέρμανσης. Μαγειρεύετε μόνο στο παρεχόμενο αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος.
4. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος τραυματισμού: Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς, ηλεκτροπληξία ή ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες. Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα, προσαρτήματα ή ανταλλακτικά που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
5. Μην συνδέετε στην πρίζα και μην ενεργοποιείτε τον πολυμάγειρα χωρίς να έχετε τοποθετήσει το δοχείο μαγειρέματος στο εσωτερικό του.
6. Μην χρησιμοποιείτε τον πολυμάγειρα χωρίς να υπάρχει φαγητό ή υγρό στο δοχείο μαγειρέματος.
7. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, θέστε οποιοδήποτε χειριστήριο στη θέση OFF και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο.
8. Ο πολυμάγειρας πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή θέση, με τις λαβές τοποθετημένες κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η διαρροή υγρών.
9. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να είστε προσεκτικοί όταν ανασηκώνετε και αφαιρείτε το καπάκι μετά το μαγείρεμα. Ανασηκώνετε πάντα το καπάκι με κλίση προς την αντίθετη κατεύθυνση από εσάς, καθώς ο ατμός είναι καυτός και μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Ποτέ μην τοποθετείτε το πρόσωπό σας πάνω από τον πολυμάγειρα. Συνιστάται στον χρήστη να χρησιμοποιεί γάντι φούρνου κατά την αφαίρεση του καπακιού, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων.
10. Η συσκευή αυτή παράγει θερμότητα και περιέχει καυτά υλικά κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τα κουμπιά.
11. Η βάση θέρμανσης διατηρεί υπολειπόμενη θερμότητα μετά τη χρήση. Μην αγγίζετε τη βάση θέρμανσης μετά την ολοκλήρωση ενός κύκλου μαγειρέματος. Αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον χειρισμό της.
12. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Καυτή επιφάνεια: Το θερμαντικό στοιχείο και οι παρακείμενες επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη χρήση και ενδέχεται να παραμείνουν ζεστά για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Αποφεύγετε να αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Αφήστε αρκετό χρόνο στη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό ή την αποθήκευσή της. Η βάση θέρμανσης και η συσκευή παράγουν θερμότητα κατά τη χρήση και διατηρούν υπολειπόμενη θερμότητα από τον κύκλο μαγειρέματος. Μην αγγίζετε τη βάση θέρμανσης αμέσως μετά την αφαίρεση του κεραμικού δοχείου. Αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον χειρισμό της.
13. Πρέπει να επιδεικνύεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μετακίνηση μιας συσκευής που περιέχει καυτά υγρά. Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για τη μεταφορά του πολυμάγειρα.
14. Μην μετακινείτε και μην καλύπτετε τον πολυμάγειρα ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ

15. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα χυμένα τρόφιμα μπορεί να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά. Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του πάγκου και ποτέ μην χρησιμοποιείτε πρίζα που βρίσκεται κάτω από τον πάγκο. Ανατρέξτε στις ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΛΩΔΙΑ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την περιοχή κατά το άνοιγμα της συσκευής μετά το μαγείρεμα, καθώς μπορεί να χυθούν καυτά υγρά και να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα.
16. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην τοποθετείτε και μην βυθίζετε το καλώδιο, τα φιάς ή τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό. Αποφύγετε τη διαρροή υγρών πάνω στον σύνδεσμο του καλωδίου τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή φιάς ή εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία ή έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά. Μην επιχειρήσετε να αντικαταστήσετε ή να επισκευάσετε ένα κατεστραμμένο καλώδιο. Επιστρέψτε τη συσκευή στον κατασκευαστή (ανατρέξτε στην εγγύηση) για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
17. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε υγρές επιφάνειες ή πηγές θερμότητας, όπως ζεστή εστία αερίου ή ηλεκτρική εστία, ούτε μέσα σε θερμαινόμενο φούρνο.
18. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις του ή άλλα άτομα με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
19. Συνδέετε πάντα πρώτα το καλώδιο τροφοδοσίας πλήρως στον πολυμάγειρα (μόνο για μοντέλα με αποσπώμενο καλώδιο) και, στη συνέχεια, συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα.

20. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου και μην το αφήνετε να έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
21. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με προγραμματιστή, χρονοδιακόπτη, ασύρματο προσαρμογέα πρίζας, πρίζα ή παρόμοια συσκευή που επιτρέπει τον απομακρυσμένο έλεγχο.
22. Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή για σκοπό διαφορετικό από τον προβλεπόμενο. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για βαθύ τηγάνισμα τροφίμων.
23. Προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση σε πάγκο κουζίνας. Διατηρείται απόσταση 152 mm (6 ιντσών) από τον τοίχο και σε όλες τις πλευρές της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
24. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους ή για επαγγελματικούς σκοπούς.
25. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
26. Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο μαγειρέματος για αποθήκευση τροφίμων και μην το τοποθετείτε στην κατάψυξη.
27. Τυχόν επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.
28. Η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Στο τέλος της διάρκειας ζωής της, η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Με τη συλλογή και ανακύκλωση παλιών συσκευών, συμβάλλετε σημαντικά στη διατήρηση των φυσικών μας πόρων και διασφαλίζετε την περιβαλλοντικά ορθή και ασφαλή απόρριψή τους.
29. Προειδοποίηση: Αποφύγετε τη διαρροή υγρών πάνω στον σύνδεσμο.
30. Μετά το μαγείρεμα κρέατος με πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα), η οποία μπορεί να διογκωθεί λόγω της πίεσης, μην τρυπάτε το κρέας όσο η πέτσα είναι διογκωμένη, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα από καυτό υγρό ή ατμό.
31. Κατά το μαγείρεμα τροφίμων με ζύμη, ανακινήστε απαλά τον πολυμάγειρα πριν ανοίξετε το καπάκι, ώστε να αποφευχθεί η εκτόξευση τροφίμων.
32. Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε ότι οι βαλβίδες δεν είναι φραγμένες. Ανατρέξτε στις Οδηγίες χρήσης.
33. Χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά του κατασκευαστή σύμφωνα με το αντίστοιχο μοντέλο. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείτε σώμα και καπάκι από τον ίδιο κατασκευαστή, τα οποία αναφέρονται ως συμβατά μεταξύ τους.
34. Η πρόσθετη διάταξη εκτόνωσης πίεσης (εκτόνωση μίας χρήσης) στο προϊόν δεν μπορεί να θεωρηθεί διάταξη ασφαλείας.

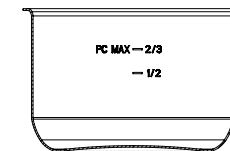


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΕΣΗ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΕΣΗ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΠΙΕΣΗ. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΣΟΒΑΡΟΥΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΥΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ Ή ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

35. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος με πίεση για τηγάνισμα με λάδι υπό πίεση.
36. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση όταν χρησιμοποιούνται οι λειτουργίες μαγειρέματος με πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα από καυτό υγρό ή ατμό. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κλείσει σωστά πριν τη λειτουργία στη λειτουργία μαγειρέματος με πίεση.
37. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην γεμίζετε τη συσκευή πάνω από τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης, δηλαδή πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που διογκώνονται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά, μην γεμίζετε τη συσκευή πάνω από το συνιστώμενο επίπεδο, δηλαδή πάνω από το 1/2 της χωρητικότητάς της. Το υπερβολικό γέμισμα μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο απόφραξης της βαλβίδας εκτόνωσης ατμού και ανάπτυξης υπερβολικής πίεσης. Ακολουθείτε όλες τις οδηγίες μαγειρέματος και τις συνταγές.



38. Τα τρόφιμα που διογκώνονται κατά το μαγείρεμα (π.χ. ρύζι) δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνουν την ένδειξη 1/2.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο πολυμάγειρας δεν μπορεί να μαγειρέψει με πίεση χωρίς υγρό. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τουλάχιστον 1 φλιτζάνι (250 ml) υγρού μέσα στην αποσπώμενη κατασρόλα μαγειρέματος.

39. Ελέγχετε πάντα τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης (Bobber Valve) και τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού για τυχόν απόφραξη πριν από τη χρήση. Καθαρίζετε όπως απαιτείται.

40. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερβολικής πίεσης, αντικαθιστάτε το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα του καπακιού μόνο σύμφωνα με τις συστάσεις του κατασκευαστή. Ανατρέξτε στις οδηγίες φροντίδας και καθαρισμού.
41. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τοποθετείτε τον πολυμαγείρα έτσι ώστε η βαλβίδα εκτόνωσης ατμού να βρίσκεται μακριά από το σώμα σας. Μην τοποθετείτε ποτέ οποιοδήποτε μέρος του σώματός σας, συμπεριλαμβανομένου του προσώπου, των χεριών και των βραχιόνων, πάνω από τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού. Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
42. Μην καλύπτετε και μην φράζετε τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού ή/και τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης με πανί ή άλλα αντικείμενα.
43. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μετά το μαγείρεμα με πίεση, μην ανοίγετε τη χύτρα πίεσης μέχρι να κρυώσει η συσκευή, να έχει απελευθερωθεί όλη η εσωτερική πίεση και να έχει κατέβει πλήρως η βαλβίδα ένδειξης πίεσης. Εάν το καπάκι δυσκολεύεται να αφαιρεθεί, αυτό υποδεικνύει ότι η χύτρα εξακολουθεί να βρίσκεται υπό πίεση, ΜΗΝ ΑΣΚΕΙΤΕ ΔΥΝΑΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ. Οποιαδήποτε πίεση στο εσωτερικό της χύτρας μπορεί να είναι επικίνδυνη. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΠΙΕΣΗΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ». Η προσπάθεια ανοίγματος της συσκευής ενώ βρίσκεται υπό πίεση μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική απελευθέρωση καυτού περιεχομένου και να προκαλέσει εγκαύματα, τραυματισμούς ή/και υλικές ζημιές.
44. Μοντέλα με χρονοδιακόπτη με επιλογή: εάν ο χρονοδιακόπτης δεν μετρά αντίστροφα με ακρίβεια αφού η συσκευή έχει φτάσει στην απαιτούμενη πίεση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, περιμένετε να κρυώσει ή/και απελευθερώστε τον ατμό πριν ανοίξετε. Ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.
45. Έχετε υπόψη ότι ορισμένα τρόφιμα, όπως η σάλτσα μήλου, τα κράνμπερι, το κριθάρι, το πλιγούρι βρώμης ή άλλα δημητριακά, ο αρακάς, τα ζυμαρικά, τα μακαρόνια, το ραβέντι ή τα σπαγγέτι, μπορεί να αφρίζουν, να δημιουργούν αφρό και να εκτοξεύονται, προκαλώντας απόφραξη στη διάταξη εκτόνωσης πίεσης (βαλβίδα εκτόνωσης ατμού). Οι συνταγές που χρησιμοποιούν αυτά τα τρόφιμα πρέπει να ακολουθούνται προσεκτικά, ώστε να αποφεύγονται προβλήματα.
46. Η χρήση εξαρτημάτων, αξεσουάρ ή προσαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού, πυρκαγιάς ή/και υλικών ζημιών.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Ορισμένες επιφάνειες πάγκων κουζίνας και τραπέζιων δεν είναι σχεδιασμένες να αντέχουν την παρατεταμένη θερμότητα που παράγεται από ορισμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τον θερμαινόμενο πολυμαγείρα πάνω σε φινιρισμένο ξύλινο τραπέζι. Συνιστούμε να τοποθετείτε ένα θερμοπροστατευτικό ή βάση για καυτά σκεύη κάτω από τον πολυμαγείρα, ώστε να αποτρέψετε πιθανές ζημιές στην επιφάνεια.
- Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, ενδέχεται να παρατηρηθεί ελαφρύς καπνός ή/και οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό σε πολλές συσκευές θέρμανσης και δεν θα επαναληφθεί μετά από μερικές χρήσεις.
- Παρακαλείστε να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε το δοχείο μαγειρέματος σε κεραμική ή λεία γυάλινη εστία, πάγκο κουζίνας, τραπέζι ή άλλη επιφάνεια. Εάν δεν επιδειχθεί η απαραίτητη προσοχή, ενδέχεται να προκληθούν γρατζουνιές σε ορισμένες επιφάνειες. Τοποθετείτε πάντα μια ανθεκτική στη θερμότητα προστατευτική ενίσχυση κάτω από το δοχείο μαγειρέματος πριν το τοποθετήσετε σε τραπέζι, πάγκο κουζίνας ή άλλη επιφάνεια.
- Ενδέχεται να απελευθερώνεται ατμός από το χείλος του καπακιού κατά τη διαδικασία δημιουργίας πίεσης.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

- Παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας για τη μείωση του κινδύνου που μπορεί να προκύψει από την εμπλοκή ή την πτώση από του ή κατοικίδιου ζώου λόγω ενός μακρύτερου καλωδίου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

Παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας για τη μείωση του κινδύνου που μπορεί να προκύψει από το να το πιάσουν παιδιά, να μπλεχτεί κάποιος σε αυτό ή να σκοντάψει κάποιος πάνω του, σε αντίθεση με ένα μακρύτερο καλώδιο.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ CROCK-POT® TURBO

- | | |
|------------------------------------|---|
| A Καλώδιο τροφοδοσίας | N Θύρα καλωδίου τροφοδοσίας |
| B Πίνακας ελέγχου | KATW ΠΛΕΥΡΑ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ |
| C Βάση θέρμανσης | O Δακτύλιος στερέωσης στεγανοποιητικού παρεμβύσματος |
| D Πείρος ασφάλισης καπακιού | P Κάλυμμα βαλβίδας εκτόνωσης ατμού |
| E Λαβή καπακιού | Q Βαλβίδα ένδειξης πίεσης |
| F Καπάκι | R Στεγανοποιητικό παρέμβυσμα |
| G Καπάκι διάχυσης ατμού | S Πλαστικό κουτάλι |
| H Κατσαρόλα μαγειρέματος | T Σχάρα ατμού |
| I Επιλογέας εκτόνωσης ατμού | |
| J Βαλβίδα ένδειξης πίεσης | U Κουμπιά επιλογής χρόνου |
| K Οθόνη ένδειξης | |
| L Βαλβίδα εκτόνωσης ατμού | |
| M Συλλέκτης συμπυκνωμάτων | |

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟΝ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ CROCK-POT® TURBO

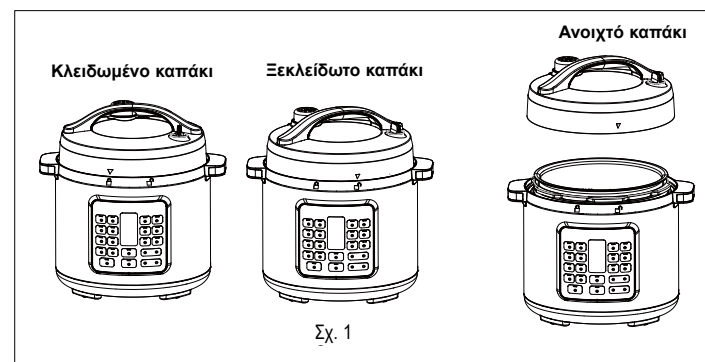
- ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΕΣΗ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΠΙΕΣΗ.** Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΣΟΒΑΡΟΥΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΥΤΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ, Ή ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.
- Το μαγείρεμα με πίεση είναι ένας ιδανικός τρόπος για την παρασκευή γρήγορων και γευστικών γευμάτων. Το μαγείρεμα με πίεση είναι μια μέθοδος μαγειρέματος τροφίμων μέσα σε υγρό (νερό, ζωμό, κρασί κ.λπ.) σε σφραγισμένη κατσαρόλα μαγειρέματος. Ο σφραγισμένος πολυμαγείρας συγκρατεί τον ατμό και δημιουργεί πίεση, αυξάνοντας τη θερμοκρασία του υγρού στο εσωτερικό της κατσαρόλας πάνω από το σημείο βρασμού. Η αυξημένη θερμοκρασία του υγρού και του ατμού έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση του χρόνου μαγειρέματος.
- Η ρύθμιση ΥΨΗΛΗ πίεση** είναι 65 kPa (9,4 PSI). Είναι κατάλληλη για μεγάλη ποικιλία τροφίμων.
- Η ρύθμιση ΧΑΜΗΛΗ πίεση** είναι 40 kPa (5,8 PSI). Είναι καταλληλότερη για ευαίσθητα τρόφιμα, όπως φιλέτα κοτόπουλου, ψάρια και ορισμένα λαχανικά.
- Η ρύθμιση TURBO πίεση** είναι 110 kPa (15,9 PSI). Είναι κατάλληλη για μεγάλη ποικιλία τροφίμων, όπως μεγάλα και πιο σκληρά κομμάτια κρέατος, σούπες, σάλι και ολόκληρο κοτόπουλο. Για καλύτερα αποτελέσματα, ευαίσθητα τρόφιμα, όπως το λευκό ρύζι, δεν πρέπει να μαγειρεύονται στη ρύθμιση TURBO.
- Ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ:** Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο πολυμαγείρας μεταβαίνει αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, ώστε να αποτρέπεται το υπερβολικό μαγείρεμα και να διατηρείται το φαγητό ζεστό μέχρι το σερβίρισμα. Είναι ιδανική για πολυάσχολες οικογένειες, άτομα με απαιτητικό πρόγραμμα και όσους χρειάζονται ευελιξία στην ώρα των γευμάτων. Αυτή η ρύθμιση δεν είναι αρκετά θερμή για μαγείρεμα και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τη διατήρηση ζεστού του ήδη μαγειρεμένου φαγητού μέχρι το σερβίρισμα.
- Ιδανικά γεύματα για μαγείρεμα με πίεση:** Σούπες, ζωμοί, φαγητά κατσαρόλας, σάλτσες (π.χ. σάλτσες για ζυμαρικά), κρέας, ρύζι, σκληρά λαχανικά (παντζάρια, πατάτες) και επιδόρπια (π.χ. πουτίγκα).
- Χωρητικότητα:** Μην γεμίζετε ποτέ την κατσαρόλα μαγειρέματος πάνω από την ένδειξη MAX. Τα τρόφιμα που διογκώνονται κατά το μαγείρεμα δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνουν την ένδειξη 1/2. Ο πολυμαγείρας δεν μπορεί να μαγειρέψει με πίεση χωρίς υγρό. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τουλάχιστον 1 φλιτζάνι (250 ml) υγρού μέσα στην αποσπώμενη κατσαρόλα μαγειρέματος.
- Η πίεση δεν θα δημιουργηθεί εάν ο περιστρεφόμενος επιλογέας εκτόνωσης ατμού δεν έχει γυριστεί στη θέση Σφράγιση .
- Το υπερβολικό γέμισμα μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο απόφραξης της βαλβίδας εκτόνωσης ατμού και ανάπτυξης υπερβολικής πίεσης.
- Το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα και οι βαλβίδες μπορούν να αφαιρεθούν για καθαρισμό.
- Μόλις αυξηθεί η πίεση, δεν πρέπει να ανοίγετε το καπάκι. Οι αισθητήρες ασφαλείας διασφαλίζουν ότι η πίεση παραμένει εντός του καθορισμένου εύρους.
- Ο περιστρεφόμενος επιλογέας εκτόνωσης ατμού έχει σχεδιαστεί ώστε να κρατά το χέρι μακριά από τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού. Ανατρέξτε στις οδηγίες ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΠΙΕΣΗΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

14. Οι λειτουργίες μαγειρέματος με πίεση απαιτούν υγρό για να λειτουργήσουν. Εάν το εσωτερικό της καταρρόλας μαγειρέματος δεν περιέχει αρκετό υγρό, θα εμφανιστεί ένα σφάλμα στην οθόνη ενδείξεων. Ανατρέξτε στον πίνακα ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ.
 15. Στο τέλος του μαγειρέματος, το καπάκι δεν πρέπει να ανοίγεται μέχρι να απελευθερωθεί όλη η πίεση και η βαλβίδα ένδειξης πίεσης να έχει κατέβει πλήρως. ΜΗΝ ΑΣΚΕΙΤΕ ΔΥΝΑΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ. Αυτό μπορεί να γίνει χρησιμοποιώντας τη μέθοδο φυσικής απελευθέρωσης πίεσης ή τη μέθοδο γρήγορης απελευθέρωσης πίεσης που περιγράφεται παρακάτω.
 16. Το καπάκι διάχυσης ατμού έχει σχεδιαστεί ώστε να βοηθά στη διάχυση του ατμού κατά την απελευθέρωση της πίεσης από τον πολυμάγειρα. Το καπάκι πρέπει να πιεστεί ώστε να εφαρμόσει στο καπάκι και να καλύψει τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού πριν χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες μαγειρέματος με πίεση του πολυμάγειρα. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα το κάλυμμα όταν μαγειρεύετε με τη λειτουργία TURBO PRESSURE.
 17. Τα κουμπιά επιλογής ΧΡΟΝΟΥ (+ και -) χρησιμοποιούνται για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Για αργή αύξηση του χρόνου, απλώς πατήστε και αφήστε το κουμπί + ή -. Για γρήγορη αύξηση του χρόνου, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί + ή -. Εάν έχετε ξεπεράσει τον επιθυμητό χρόνο, απλώς πατήστε το αντίθετο κουμπί βέλους για να επιστρέψετε στον επιθυμητό χρόνο.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να επιλεγεί για όλα τα προγράμματα εκτός από την αποστείρωση και μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πατώντας το START/STOP (>X) και επιλέγοντας μια νέα λειτουργία.
18. Τα κουμπιά ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΠΙΕΣΗΣ (+ και -) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την επιλογή της επιθυμητής πίεσης μαγειρέματος (Υψηλή ή Χαμηλή). Κάθε προκαθορισμένη ρύθμιση μαγειρέματος επιλέγει αυτόματα τη βέλτιστη πίεση για τη συγκεκριμένη επιλογή, αλλά μπορεί να επιλεγεί χειροκίνητα με αυτό το κουμπί. Ανατρέξτε στον Οδηγό μαγειρέματος για τις διαθέσιμες ρυθμίσεις.
 19. Το κουμπί TURBO PRESSURE χρησιμοποιείται για τη μείωση του χρόνου μαγειρέματος κατά 85%*. Η λειτουργία TURBO PRESSURE δεν είναι συμβατή με τις παραδοσιακές λειτουργίες χωρίς πίεση. (*σε σύγκριση με το μαγείρεμα με ρυθμίσεις Υψηλής πίεσης)
 20. Τα κουμπιά ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΠΙΕΣΗΣ (+ και -) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την επιλογή της επιθυμητής θερμοκρασίας. Για αργή αύξηση, πατήστε και αφήστε το κουμπί + ή -. Για γρήγορη αύξηση, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί +/- Ανατρέξτε στον Οδηγό μαγειρέματος για τις διαθέσιμες ρυθμίσεις.
 21. Το κουμπί START/STOP (>X) εκκινεί και διακόπτει μια λειτουργία μαγειρέματος. Πρέπει να πατηθεί για αλλαγή από μία λειτουργία μαγειρέματος σε άλλη αφού έχει ξεκινήσει το μαγείρεμα.
 22. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει πόσος χρόνος απομένει για το μαγείρεμα του φαγητού, σύμφωνα με τον επιλεγμένο χρόνο, σε ώρες και λεπτά, μόλις ο πολυμάγειρας προθερμανθεί. Κατά την προθέρμανση του πολυμάγειρα, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη «HEAT». Η γραμμή κατάστασης θα ανάβει επίσης σταδιακά και όταν ανάψουν και οι 5 ενδείξεις, αυτό υποδεικνύει ότι έχει επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία/πίεση.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπο της Crock-pot® στη διεύθυνση www.Crockpot.co.uk για πρόσθετες πληροφορίες, υποδείξεις, συμβουλές και συνταγές.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ ΠΙΕΣΗΣ CROCK-POT® TURBO

1. **ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΕΣΗ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΠΙΕΣΗ.** Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΣΟΒΑΡΟΥΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΕΓΚΛΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΥΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ Ή ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.
2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, το χαρτί και το χαρτόνι (συμπεριλαμβανομένων όσων βρίσκονται ανάμεσα στην καταρρόλα μαγειρέματος και τη βάση θέρμανσης). Διαβάστε και φυλάξτε το έντυπο υλικό και φροντίστε να διαβάσετε τις πληροφορίες σχετικά με το σέρβις και την εγγύηση.
3. Αφαιρέστε το καπάκι περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα για ξεκλείδωμα, ευθυγραμμίζοντας το σύμβολο ▼ με το ■. Αφαιρέστε το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα από το καπάκι και πλύνετε το παρέμβυσμα και το καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο. Στεγνώστε καλά το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα και το καπάκι πριν επανατοποθετήσετε το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα στο καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα έχει τοποθετηθεί ομαλά και με ασφάλεια στη βάση συγκράτησης του παρεμβύσματος. Εάν το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα δεν βρίσκεται στη σωστή θέση, το καπάκι δεν θα μπορεί να στεγανοποιηθεί και δεν θα μπορεί να αποκτήσει πίεση.
4. Αφαιρέστε την καταρρόλα μαγειρέματος και τον συλλέκτη συμπυκνωμάτων και πλύνετε τα με ζεστό σαπουνόνερο. Στεγνώστε καλά πριν το επανατοποθετήσετε στον πολυμάγειρα.
5. Προσθέστε τα επιθυμητά υλικά στην καταρρόλα μαγειρέματος. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον πολυμάγειρα και ευθυγραμμίστε το σύμβολο ▼ με το ■. Για κλείδωμα, περιστρέψτε αριστερόστροφα, ευθυγραμμίζοντας το σύμβολο ▼ με το ■.



6. Συνδέστε το παρεχόμενο καλώδιο τροφοδοσίας στη θύρα καλωδίου τροφοδοσίας του πολυμάγειρα.
7. Συνδέστε το άλλο άκρο του καλωδίου τροφοδοσίας σε μια πρίζα.
8. Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
9. Το κουμπί START/STOP (>X) και ο χρόνος στην οθόνη θα αναβοσβήνουν.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και πίεση χρησιμοποιώντας τα κουμπιά ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΠΙΕΣΗΣ + και - (κατά περίπτωση). Ανατρέξτε στον πίνακα Οδηγού μαγειρέματος για τις προτεινόμενες ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας.
11. Πατήστε το κουμπί START/STOP (>X). Για τις λειτουργίες μαγειρέματος με πίεση, η ένδειξη «HEAT» θα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Μόλις ο πολυμάγειρας προθερμανθεί, ο επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων και θα ανάψουν και οι 5 ενδείξεις στη γραμμή κατάστασης.
12. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για τις λειτουργίες μαγειρέματος με πίεση, ο μέσος χρόνος προθέρμανσης μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα και τη θερμοκρασία του φαγητού που μαγειρεύεται. Αυτό μπορεί να διαρκέσει από 5 έως 30 λεπτά.
13. Αυτός ο πολυμάγειρας σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος, ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο όταν το χρειάζεστε. Ανατρέξτε στην ενότητα Χρήση της καθυστέρησης χρόνου
14. Μετά την παρέλευση του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο πολυμάγειρας θα ηχήσει ξανά και θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Στη συνέχεια, η οθόνη ενδείξεων θα αλλάξει από τον χρόνο μαγειρέματος σε έναν νέο χρονοδιακόπτη, ο οποίος θα μετρά έως τις 4:00 (4 ώρες) ή μέχρι να πατήσετε το κουμπί START/STOP (>X). Μετά από 4 ώρες στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, ο πολυμάγειρας θα απενεργοποιηθεί.
15. Για να τερματίσετε οποιαδήποτε λειτουργία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί START/STOP (>X).

16. Όταν ολοκληρώσετε, αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει εντελώς πριν επιχειρήσετε να τον καθαρίσετε.
- ι. Μετά την παρέλευση του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Στη συνέχεια, η οθόνη ενδείξεων θα αλλάξει από τον χρόνο μαγειρέματος σε έναν νέο χρονοδιακόπτη, ο οποίος θα μετρά έως τις 4:00 (4 ώρες) ή μέχρι να πατήσετε το κουμπί START/STOP (▷×). Μετά από 4 ώρες στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, ο πολυμάγειρας θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (—).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε πάντα ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί πλήρως πριν από την κατανάλωση.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

- Οι ρυθμίσεις μαγειρέματος με πίεση περιλαμβάνονται στον πίνακα Οδηγού μαγειρέματος.
- Εάν το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά ή εάν ο περιστρεφόμενος επιλογέας εκτόνωσης ατμού δεν βρίσκεται στη θέση «Σφράγιση» , ο πολυμάγειρας δεν μπορεί να αποκτήσει πίεση και θα εμφανιστεί μήνυμα ΣΦΑΛΜΑ στην οθόνη ενδείξεων. Βεβαιωθείτε ότι το στεγανοποιητικό παρέμβυσμα έχει τοποθετηθεί ομοιόμορφα στο καπάκι. Ανατρέξτε στον πίνακα ΚΩΔΙΚΩΝ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ.
- Είναι φυσιολογικό να απελευθερώνεται λίγος ατμός μέσω της βαλβίδας ενδείξης πίεσης κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Αυτό αποτελεί μέρος της κανονικής λειτουργίας της συσκευής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο πολυμάγειρας δεν μπορεί να μαγειρέψει με πίεση χωρίς υγρό. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τουλάχιστον 1 φλιτζάνι (250 ml) υγρού μέσα στην αποσπώμενη κατσαρόλα μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, θα συσσωρευτεί ατμός στον πολυμάγειρα, επομένως όταν σηκώνετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε γάντι φούρνου για να προστατέψετε τα χέρια σας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΕΣΗ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει στον χρήστη να επιλέξει χειροκίνητα τον χρόνο μαγειρέματος με πίεση, από 1 λεπτό έως 4 ώρες, με επιλογή Χαμηλής ή Υψηλής θερμοκρασίας και δυνατότητα χρήσης της λειτουργίας TURBO PRESSURE. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για χρήστες που επιθυμούν να μαγειρέψουν με πίεση τρόφιμα τα οποία δεν καλύπτονται από τις υπόλοιπες λειτουργίες μαγειρέματος. Παράλληλα, προσφέρει στον χρήστη μεγαλύτερη ευελιξία για την αξιοποίηση συνταγών από ευρύ φάσμα πηγών. Παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες μας για το μαγείρεμα με πίεση.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ TURBO PRESSURE

Η λειτουργία TURBO PRESSURE μειώνει τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος κατά 85%*. Η λειτουργία TURBO PRESSURE μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις ρυθμίσεις ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΦΑΣΟΛΙΑ/ΤΣΙΛΙ, ΚΡΕΑΣ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΑΤΜΟΣ, ΣΟΥΠΑ/ΣΤΙΦΑΔΟ και ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ.

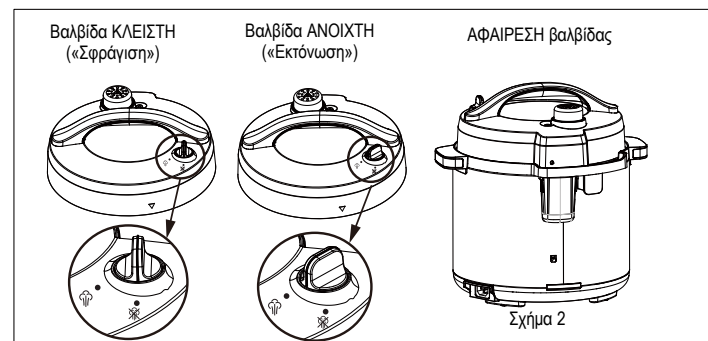
- Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο και την πίεση όπως απαιτείται.
- Πατήστε το κουμπί TURBO PRESSURE. Ο χρόνος στην οθόνη ενδείξεων θα μειωθεί κατά 85% και θα εμφανιστεί η ένδειξη «turbo». Εάν χρειάζεται, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί περαιτέρω σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
- Πατήστε το κουμπί START/STOP (▷×) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Βεβαιωθείτε πάντα ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί πλήρως πριν από την κατανάλωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία TURBO PRESSURE δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με λειτουργίες χωρίς πίεση (παραδοσιακές) ή όταν ο πολυμάγειρας έχει ρυθμιστεί σε Χαμηλή πίεση.

*σε σύγκριση με το μαγείρεμα με ρυθμίσεις Υψηλής πίεσης.

ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΠΙΕΣΗΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

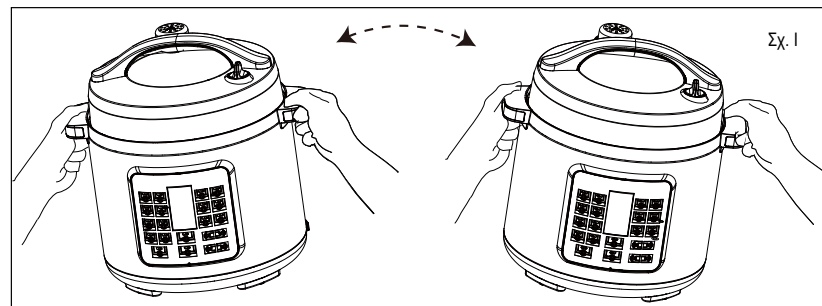
- A. Μέθοδος φυσικής απελευθέρωσης πίεσης: Μετά την ολοκλήρωση του κύκλου μαγειρέματος, αφήστε τον πολυμάγειρα να απελευθερώσει φυσικά την πίεση μέσω της βαλβίδας ενδείξης πίεσης. Η συσκευή θα κρυώσει σταδιακά από μόνη της. Περιμένετε τουλάχιστον 10 λεπτά μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Εάν μαγειρεύετε μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού και υγρού, η διαδικασία αυτή μπορεί να διαρκέσει έως και 20 λεπτά. Στη συνέχεια, γυρίστε τον περιστρεφόμενο επιλογέα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Εκτόνωση» (βλ. Σχ. 2). Μην τοποθετείτε κανένα μέρος του χεριού ή του σώματός σας πάνω από το στόμιο εξόδου ατμού στο επάνω μέρος της βαλβίδας, καθώς ο ατμός είναι πολύ καυτός και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Η πίεση έχει απελευθερωθεί όταν δεν εξέρχεται πλέον ατμός από τη βαλβίδα και η βαλβίδα ενδείξης πίεσης έχει κατέβει. Μόνο τότε είναι ασφαλές να αφαιρέσετε το καπάκι και να σερβίρετε το φαγητό. Όταν σηκώνετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε γάντι φούρνου για να προστατεύσετε τα χέρια σας.
- B. Η μέθοδος γρήγορης απελευθέρωσης πίεσης πρέπει να χρησιμοποιείται με προσοχή: Γυρίστε τον περιστρεφόμενο επιλογέα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Εκτόνωση» (βλ. Σχ. 2). Ο ατμός θα απελευθερωθεί γρήγορα από τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού. Μην τοποθετείτε κανένα μέρος του χεριού ή του σώματός σας πάνω από το στόμιο εξόδου ατμού στο επάνω μέρος της βαλβίδας, καθώς ο ατμός είναι πολύ καυτός και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Χρησιμοποιείτε αυτήν τη μέθοδο με προσοχή όταν μαγειρεύετε φαγητά με πολλά υγρά, όπως φαγητά κατσαρόλας, σούπες, ζωμούς, φασόλια και όσπρια. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτήν τη μέθοδο όταν μαγειρεύετε ρύζι, καθώς το ρύζι είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο. Για αυτού του είδους τα τρόφιμα συνιστάται η φυσική απελευθέρωση πίεσης, ώστε να αποφεύγεται η διαρροή υγρών κατά την εκτόνωση της πίεσης. Η πίεση έχει απελευθερωθεί όταν δεν εξέρχεται πλέον ατμός από τη βαλβίδα και η βαλβίδα ενδείξης πίεσης έχει κατέβει. Μόνο τότε είναι ασφαλές να αφαιρέσετε το καπάκι και να σερβίρετε το φαγητό. Όταν σηκώνετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε γάντι φούρνου για να προστατεύσετε τα χέρια σας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά το μαγείρεμα με πίεση τροφίμων με υψηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά (όπως κρέατα με εμφανές λίπος ή πουλερικά με πέτσα και εμφανές λίπος) ή πιο πυκνορρευστων φαγητών (όπως μαγειρευτά, σάλτσες, πηχτές σούπες, αποξηραμένα φασόλια, φακές και δημητριακά όπως ρύζι και κριθάρι), ενδέχεται να σχηματιστούν φυσαλίδες αέρα. Ακόμη και μετά την πλήρη απελευθέρωση της πίεσης, οι φυσαλίδες αέρα μπορεί να ανέλθουν στην επιφάνεια όταν ανοίξει το καπάκι, εκτός εάν διασκορπιστούν προηγουμένως. Εάν οι φυσαλίδες αέρα δεν διασκορπιστούν, μπορεί να εκτοξευθεί καυτό φαγητό από τη χύτρα, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

1. Για να διασκορπίσετε τις φυσαλίδες αέρα, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- α. Βεβαιωθείτε ότι η πίεση έχει απελευθερωθεί (η πίεση έχει απελευθερωθεί όταν δεν εξέρχεται πλέον ατμός από τη βαλβίδα και η βαλβίδα ενδείξης πίεσης έχει κατέβει). Στη συνέχεια, πριν ανοίξετε το καπάκι, κινήστε απαλά τον πολυμάγειρα από τη μία πλευρά στην άλλη. Για να τον κινήσετε, πιάστε τις λαβές και γείρετε τον πολυμάγειρα προς τα αριστερά, ώστε η δεξιά πλευρά του να ανασηκωθεί περίπου 5 cm από τον πάγκο. Έπειτα γείρετέ τον προς τα δεξιά, ώστε η αριστερή πλευρά του να ανασηκωθεί περίπου 5 cm από τον πάγκο (Σχ. 1).
- β. Επαναλάβετε μία φορά. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ενδείξης πίεσης παραμένει κατεβασμένη πριν επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι.



- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΑΣΚΕΙΤΕ ΔΥΝΑΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ.** Εάν το καπάκι δεν ανοίγει εύκολα, αυτό σημαίνει ότι ο πολυμάγειρας εξακολουθεί να βρίσκεται υπό πίεση. Το περιεχόμενο βρίσκεται υπό εξαιρετικά υψηλή πίεση.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, συσσωρεύεται ατμός στον πολυμάγειρα. Όταν σηκώνετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε γάντι κουζίνας ή γάντι φούρνου για να προστατεύσετε το χέρι σας.
- Για να αποτρέψετε τη δημιουργία υποπίεσης κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση του κατακαίου, γυρίστε τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Εκτόνωση» (ανοιχτή).
- Ο ατμός που εξέρχεται από τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού είναι καυτός. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τις βαλβίδες κατά την απελευθέρωση του ατμού, ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ

Αυτός ο πολυμάγειρας σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος, ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο όταν το χρειάζεστε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτός ο πολυμάγειρας σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος, ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο όταν το χρειάζεστε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ όταν η συνταγή περιέχει ευπαθή υλικά, όπως κρέας, ψάρι, αυγά ή γαλακτοκομικά προϊόντα, καθώς ενδέχεται να αλλοιωθούν.

1. Ρυθμίστε τις παραμέτρους του πολυμάγειρα.
2. Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ. Τα κουμπιά ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ και START/STOP θα αναβοσβήνουν και στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνει η ένδειξη «0:30», υποδεικνύοντας ότι ο πολυμάγειρας προγραμματίζεται για λειτουργία χρονοκαθυστερήσης.
3. Πατήστε τα κουμπιά + και - μέχρι να επιλέξετε τον αριθμό των ωρών και των λεπτών κατά τον οποίο θέλετε να καθυστερήσει η διαδικασία μαγειρέματος (δηλαδή ρυθμίστε το χρονικό διάστημα κατά το οποίο θέλετε να καθυστερήσει ο κύκλος μαγειρέματος).
4. Πατήστε το κουμπί START/STOP (▷×) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ. Ο χρονοδιακόπτης και το κουμπί ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν, ενώ το κουμπί START/STOP (▷×) θα συνεχίσει να αναβοσβήνει. Αυτό υποδεικνύει ότι ο πολυμάγειρας έχει ρυθμιστεί στη λειτουργία ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ. Η οθόνη ενδείξεων θα μετρά αντίστροφα τον χρόνο καθυστέρησης μέχρι να φτάσει στο 0:00. Όταν φτάσει στο 0:00, η ένδειξη ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ θα σβήσει και η ένδειξη του κουμπιού START/STOP (▷×) θα σταματήσει να αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η χρονοκαθυστερήση έχει ολοκληρωθεί. Η ένδειξη «HEAT» θα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων μέχρι ο πολυμάγειρας να αποκτήσει πλήρη πίεση. Όταν πιετωχθεί η επιλεγμένη πίεση, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.

Παράδειγμα:

Είναι 4 μ.μ. και θέλετε να έχετε μια σούπα μαγειρεμένη και έτοιμη σε 2 ώρες για το δείπνο στις 6 μ.μ. Θέλετε να ρυθμίσετε τη συσκευή τώρα, ώστε να μπορείτε να ασχοληθείτε με άλλες δραστηριότητες.

Η προκαθορισμένη λειτουργία (εάν δεν έχει αλλάξει) θα μαγειρέψει για 30 λεπτά σε Υψηλή πίεση. Ο χρόνος για την επίτευξη πίεσης διαφέρει ανάλογα με την υγρασία και τη θερμοκρασία του νερού, αλλά ας υποθέσουμε ότι απαιτούνται 15 λεπτά για την επίτευξη πίεσης πριν από το μαγείρεμα και 15 λεπτά για την απελευθέρωση της πίεσης μετά το μαγείρεμα. Επομένως, ο συνολικός χρόνος είναι 1 ώρα.

Για να είναι το σιφάδο έτοιμο στις 6 μ.μ., θα πρέπει να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος κατά περίπου 1 ώρα.

1. Πατήστε ΣΟΥΠΑ
2. Στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνει η ένδειξη «0:30».
3. Πατήστε το κουμπί ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ και ρυθμίστε το σε «1:00».
4. Πατήστε START/STOP (▷×)

ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ρύθμιση LOW: Αυτή είναι κατάλληλη για σιγανό βράσιμο και αργό μαγείρεμα. Οι συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος στη ρύθμιση LOW είναι από 6 έως 8 ώρες.

Ρύθμιση HIGH: Αυτή είναι κατάλληλη για ταχύτερο μαγείρεμα. Οι συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος στη ρύθμιση HIGH είναι από 2 έως 4 ώρες.

Ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο πολυμάγειρας μεταβαίνει αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, ώστε να αποτρέψει το υπερβολικό μαγείρεμα και να διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό μέχρι το σερβίρισμα. Είναι ιδανική για πολυάσχολες οικογένειες, για όσους βρίσκονται συνεχώς σε κίνηση και για όσους χρειάζονται ευέλικτες ώρες γευμάτων. Αυτή η ρύθμιση δεν έχει αρκετά υψηλή θερμοκρασία για μαγείρεμα και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τη διατήρηση ήδη μαγειρεμένου ζεστού φαγητού μέχρι το σερβίρισμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά το αργό μαγείρεμα, η ιδανική στάθμη πλήρωσης για τα υλικά σας βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων 1/2 και 2/3. Μην γεμίζετε ποτέ την κασαρόλα μαγειρέματος πάνω από την ένδειξη MAX.

Λόγω της πολυλειτουργικότητας αυτής της συσκευής, η λειτουργία αργού μαγειρέματος λειτουργεί με ελαφρώς διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τους κανονικούς πολυμάγειρες. Εάν χρησιμοποιείτε συνταγή για πολυμάγειρα παρόμοιου μεγέθους, ενδέχεται να χρειαστεί να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος για χρήση με αυτό το μοντέλο.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ δεν χρησιμοποιεί πίεση κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, αλλά ενδέχεται να δημιουργηθεί κάποια πίεση στο εσωτερικό της συσκευής κατά το μαγείρεμα. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο περιστρεφόμενος επιλογέας εκτόνωσης ατμού βρίσκεται στη θέση «Εκτόνωση». Αυτή η λειτουργία μαγειρεύει με τρόπο παρόμοιο με τις τυπικές αργές χύτρες, χρησιμοποιώντας χαμηλότερες θερμοκρασίες και μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος για την παρασκευή τρυφερών και γευστικών γευμάτων.

Τοποθετήστε τον πολυμάγειρα σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

Τοποθετήστε την κασαρόλα μαγειρέματος μέσα στη βάση θέρμανσης. Συνδέστε τον πολυμάγειρα σε μια πρίζα. Ο

πολυμάγειρας θα ηχήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (- - -).

1. Τοποθετήστε το φαγητό και το υγρό σας μέσα στην αποσπώμενη κασαρόλα μαγειρέματος.
2. Τοποθετήστε το καπάκι στον πολυμάγειρα και ευθυγραμμίστε το σύμβολο ▼ με το ■. Για κλείδωμα, περιστρέψτε αριστερόστροφα στη θέση ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ .
3. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο επιλογέα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Εκτόνωση».

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Παρόλο που αυτή η ρύθμιση δεν χρησιμοποιεί πίεση κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ενδέχεται να δημιουργηθεί κάποια πίεση στο εσωτερικό της συσκευής κατά το μαγείρεμα. Για αυτόν τον λόγο, είναι σημαντικό να διατηρείτε τον περιστρεφόμενο επιλογέα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Εκτόνωση».

4. Πατήστε το κουμπί ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία όπως απαιτείται.
5. Πατήστε START/STOP (▷×). Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου θα ξεκινήσει.

Μετά την παρέλευση του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Στη συνέχεια, η οθόνη ενδείξεων θα αλλάξει από τον χρόνο μαγειρέματος σε έναν νέο χρονοδιακόπτη, ο οποίος θα μετρά έως τις 4:00 (4 ώρες) ή μέχρι να πατήσετε το κουμπί START/STOP (▷×). Μετά από 4 ώρες στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, ο πολυμάγειρας θα απενεργοποιηθεί.

ΣΥΜΒΟΥΗ: Οι ρυθμίσεις ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ περιλαμβάνονται στον Οδηγό μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά το αργό μαγείρεμα, ενδέχεται να συσσωρευτεί ατμός στον πολυμάγειρα. Όταν σηκώνετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε γάντι κουζίνας ή γάντι φούρνου για να προστατεύσετε το χέρι σας.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία μαγειρέματος	Προεπιλεγμένη ρύθμιση	Ρυθμίσεις πίεσης	Ρυθμίσεις θερμοκρασίας	Χρόνος μαγειρέματος
ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Υψηλή θερμοκρασία / 4 ώρες	Μη διαθέσιμο	Χαμηλή-Υψηλή	30 λεπτά – 20 ώρες
ΑΤΜΟΣ	Υψηλή πίεση / 10 λεπτά	Χαμηλή, Υψηλή, Turbo	Μη διαθέσιμο	1 λεπτό - 1 ώρα
ΡΟΔΙΣΜΑ/ ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ	Υψηλή θερμοκρασία / 30 λεπτά	Μη διαθέσιμο	Χαμηλή-Υψηλή	5 λεπτά - 30 λεπτά
SOUS VIDE	60°C / 1 ώρα	Μη διαθέσιμο	24 -90°C	5 λεπτά - 24 ώρες
ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ	Χαμηλή θερμοκρασία / 15 λεπτά	Μη διαθέσιμο	Χαμηλή-Υψηλή	5 λεπτά - 4 ώρες
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	Θερμοκρασία διατήρησης ζεστού / 4 ώρες	Μη διαθέσιμο	Ζεστό	30 λεπτά – 4 ώρες
ΚΡΕΑΣ	Υψηλή πίεση / 35 λεπτά	Χαμηλή, Υψηλή, Turbo	Μη διαθέσιμο	5 λεπτά - 2 ώρες
ΦΑΞΟΛΙΑ/ΤΣΙΛΙ	Υψηλή πίεση / 20 λεπτά	Χαμηλή, Υψηλή, Turbo	Μη διαθέσιμο	1 λεπτό - 4 ώρες
ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	Υψηλή πίεση / 12 λεπτά	Χαμηλή, Υψηλή, Turbo	Μη διαθέσιμο	3 λεπτά - 30 λεπτά
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	Υψηλή πίεση / 35 λεπτά	Χαμηλή, Υψηλή, Turbo	Μη διαθέσιμο	5 λεπτά - 2 ώρες
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	Χαμηλή πίεση / 10 λεπτά	Χαμηλή-Υψηλή	Μη διαθέσιμο	5 λεπτά – 2 ώρες
ΣΟΥΠΑ/ΣΤΙΦΑΔΟ	Υψηλή πίεση / 30 λεπτά	Χαμηλή, Υψηλή, Turbo	Μη διαθέσιμο	5 λεπτά – 2 ώρες
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ	Υψηλή πίεση / 30 λεπτά	Χαμηλή, Υψηλή, Turbo	Μη διαθέσιμο	1 λεπτό - 4 ώρες

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η χρήση της λειτουργίας TURBO PRESSURE μειώνει τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος κατά 85%*. Η λειτουργία TURBO PRESSURE μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις ρυθμίσεις ΑΤΜΟΣ, ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ (για καλύτερα αποτελέσματα, το λευκό ρύζι δεν πρέπει να μαγειρεύεται στη ρύθμιση turbo), ΦΑΞΟΛΙΑ/ΤΣΙΛΙ, ΚΡΕΑΣ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ, ΣΟΥΠΑ/ΣΤΙΦΑΔΟ και ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ.

*σε σύγκριση με το μαγείρεμα στη ρύθμιση Υψηλής πίεσης.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Η λειτουργία ΑΤΜΟΣ είναι ιδανική για το ήπιο μαγείρεμα ψαριών και λαχανικών στον ατμό. Είναι προγραμματισμένη να χρησιμοποιεί τη ρύθμιση μαγειρέματος Υψηλής πίεσης. Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, χρησιμοποιείτε τη σχάρα ατμού.

Χωρητικότητα: Όταν ο πολυμάγειρας χρησιμοποιείται με τη λειτουργία ΑΤΜΟΣ, η μέγιστη ποσότητα υγρού πρέπει να βρίσκεται λίγο κάτω από τα σύρματα της σχάρας, ώστε το υγρό να μην έρχεται σε επαφή με το φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή δεν μπορεί να μαγειρέψει υπό πίεση χωρίς υγρό. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τουλάχιστον 1 φλιτζάνι (250 ml) υγρού μέσα στην αποσπώμενη κατασρόλα μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΤΜΟΥ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ. Τοποθετήστε τον πολυμάγειρα σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΣΟΒΑΡΟΥΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΥΤΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ, Ή ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Τοποθετήστε την κατασρόλα μαγειρέματος μέσα στη βάση θέρμανσης. Συνδέστε τον πολυμάγειρα σε μια πρίζα. Ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (- - - -).

1. Προσθέστε 1 φλιτζάνι (250 ml) νερό στο κάτω μέρος της αποσπώμενης κατασρόλας μαγειρέματος και τοποθετήστε τη σχάρα μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του νερού βρίσκεται ακριβώς κάτω από τα σύρματα της σχάρας, ώστε το φαγητό να μην έρχεται σε επαφή με το νερό.
2. Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στη σχάρα μαγειρέματος.
3. Τοποθετήστε το καπάκι και κλειδώστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα στη θέση ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ .
4. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο επιλογέα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Σφράγιση».
5. Πατήστε το κουμπί ΑΤΜΟΣ και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία όπως απαιτείται. Σημείωση: Ανατρέξτε στον Οδηγό μαγειρέματος για τις διαθέσιμες ρυθμίσεις χρόνου και πίεσης.
6. Αφού πραγματοποιήσετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις, εάν υπάρχουν, πατήστε το κουμπί START/STOP (>X).
7. Ο πολυμάγειρας πρέπει να αποκτήσει πίεση πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα υπό πίεση. Κατά την επίτευξη πίεσης από τον πολυμάγειρα, στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανίζεται η ένδειξη «HEAt» και ο χρόνος δεν θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση. Όταν επιτευχθεί η πίεση, η ένδειξη «HEAt» θα εξαφανιστεί από την οθόνη ενδείξεων, και οι 5 φωτεινές ενδείξεις στη γραμμή κατάστασης θα ανάψουν, ενώ ο χρόνος θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
8. Μετά την παρέλευση του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Στη συνέχεια, η οθόνη ενδείξεων θα αλλάξει από τον χρόνο μαγειρέματος σε έναν νέο χρονοδιακόπτη, ο οποίος θα μετρά έως τις 4:00 (4 ώρες) ή μέχρι να πατήσετε το κουμπί START/STOP (>X). Μετά από 4 ώρες στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, ο πολυμάγειρας θα απενεργοποιηθεί.
9. Η λειτουργία ΑΤΜΟΣ είναι λειτουργία μαγειρέματος υπό πίεση. Ακολουθήστε τις οδηγίες ασφαλούς απελευθέρωσης ατμού που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Ανατρέξτε στον Πίνακα μαγειρέματος στον ατμό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά το μαγείρεμα στον ατμό με κλειστό καπάκι, θα εξέρχεται λίγος ατμός από τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού και ενδέχεται να συσσωρευτεί συμπύκνωση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά το μαγείρεμα, θα συσσωρευτεί ατμός στον πολυμάγειρα. Όταν σηκώνετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε γάντι κουζίνας ή γάντι φούρνου για να προστατεύσετε το χέρι σας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Τρόφιμο	Ποσότητα	Ποσότητα νερού	Προετοιμασία	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Σπαράγγια	250g	250ml	αφαιρέστε τις ξυλώδεις άκρες	2-5
Μπρόκολο	300g	250ml	κόψτε τα κοτσάνια	2-5
Λαχανάκια Βρυξελλών	400g	250ml	ξεφλουδίστε τα εξωτερικά φύλλα, αφήστε τα ολόκληρα	4-6
Κολοκύθα	1 ολόκληρη, 900g-1kg	250ml	κόψτε στη μέση, αφαιρέστε τα κουκούτσια, κόψτε σε 6 φέτες	7-10
Καρότα	500g	250ml	κομμένο σε φέτες πάχους 1 cm	5-7
Κουνουπίδι	500g	250ml	κόψτε σε μπουκετάκια 5 cm	3-6
Καλαμπόκι στο κοτσάνι	2	250ml	αφαιρέστε τυχόν εξωτερικά φύλλα	3-6
Κατεψυγμένα χοντροκομμένα λαχανικά	500g	250ml	μαγειρέψτε απευθείας από κατεψυγμένα	3-6
Γλυκοπατάτες	900g - 1kg	250ml	ξεφλουδίστε και κόψτε σε μεγάλα κομμάτια	5-9
Πατάτες, ιδανικές για πουρέ	900g - 1kg	250ml	ξεφλουδίστε και κόψτε σε μεγάλα κομμάτια	8-12
Αυγά	6	250ml	ολόκληρα με το κέλυφος	7-10
Φιλέτο κοτόπουλου	2-4 φιλέτα	250ml	καρυκεύστε πριν το μαγείρεμα	6-10
Σολομός	2-4 φιλέτα	250ml	καρυκεύστε πριν το μαγείρεμα	4-6
Γαρίδες	225-500g	250ml	καρυκεύστε με το κέλυφος όπως επιθυμείτε	6-8
Αστακός	1-4 ουρές	250ml	καρυκεύστε με το κέλυφος όπως επιθυμείτε	4-10

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

Αυτή η ρύθμιση δεν μαγειρεύει υπό πίεση. Λειτουργεί παρόμοια με το κανονικό μαγείρεμα, απαιτώντας ξηρή θερμότητα και, επομένως, δεν χρειάζεται το καπάκι. Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι με αυτήν τη λειτουργία.

Τοποθετήστε τον πολυμάγειρα σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

Τοποθετήστε την κατασρόλα μαγειρέματος μέσα στη βάση θέρμανσης. Συνδέστε τον πολυμάγειρα σε μια πρίζα. Ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (- - - -).

1. Επιλέξτε τη λειτουργία ΡΟΔΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, εάν απαιτείται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά TEMP/PRESSURE και ΧΡΟΝΟΣ (+ και -).
2. Πατήστε START/STOP (>X).
3. Κατά την προθέρμανση του πολυμάγειρα, στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανίζεται η ένδειξη «HEAt». Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία και ανάψουν και οι 5 φωτεινές ενδείξεις στη γραμμή κατάστασης, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση. Χρησιμοποιώντας πλαστική λαβίδα, προσθέστε προσεκτικά το φαγητό σας στη ζεστή κατασρόλα.

Η λειτουργία ΡΟΔΙΣΜΑ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα εξής:

- A. Ρόδισμα (θωράκιση) κρεάτων για στιφάδα και σουπές. Το ρόδισμα του κρέατος πριν από το μαγείρεμα υπό πίεση και το αργό μαγείρεμα όχι μόνο δίνει στο φαγητό σας υπέροχο χρώμα, αλλά επίσης διατηρεί τους χυμούς και τις γεύσεις του και βοηθά το κρέας να παραμείνει τρυφερό.
- B. Σοτάρισμα κρεμμυδιών ή *mirepoix* (μείγμα ψιλοκομμένου κρεμμυδιού, καρότου και σέλινου), καθώς και πολλών άλλων τροφών που χρησιμοποιούνται συχνά σε συνταγές για χύτρα ταχύτητας και αργή χύτρα. Το σοτάρισμα των κρεμμυδιών επιτρέπει την καραμελοποίηση, η οποία συμβάλλει στη γεύση και το χρώμα του τελικού πιάτου.

Χωρητικότητα: Όταν ο πολυμάγειρας χρησιμοποιείται για ρόδισμα ή σοτάρισμα, ενδέχεται να είναι προτιμότερο να μαγειρεύετε σε παρτίδες, ώστε το φαγητό να μαγειρεύεται ομοιόμορφα.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΡΥΖΙΟΥ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ. Τοποθετήστε τον πολυμάγειρα σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΣΟΒΑΡΟΥΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΥΤΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ, Ή ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Για το μαγείρεμα ρυζιού, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ. Αυτή είναι κατάλληλη για όλους τους τύπους ρυζιού, συμπεριλαμβανομένου του λευκού και/ή του καστανού ρυζιού. Η λειτουργία ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ μαγειρεύει υπό πίεση για ταχύτερο μαγείρεμα.

Χωρητικότητα: Καθώς το ρύζι διογκώνεται κατά το μαγείρεμα, μην γεμίζετε την κασαρόλα μαγειρέματος πάνω από την ένδειξη 1/2 όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ

Τοποθετήστε τον πολυμάγειρα σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

Τοποθετήστε την κασαρόλα μαγειρέματος μέσα στη βάση θέρμανσης. Συνδέστε τον πολυμάγειρα σε μια πρίζα. Ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (---).

- Μετρήστε την επιθυμητή ποσότητα ρυζιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 1 φλιτζάνι άβραστο λευκό ρύζι = περίπου 2 φλιτζάνια μαγειρεμένο λευκό ρύζι.

1 φλιτζάνι άβραστο καστανό ρύζι = περίπου 2 φλιτζάνια μαγειρεμένο καστανό ρύζι.

- Τοποθετήστε το μετρημένο ρύζι σε ένα σουρωτήρι και ξεπλύνετε καλά το ρύζι κάτω από κρύο νερό. Ξεπλύνετε μέχρι το νερό να γίνει διαυγές. Αυτό απομακρύνει το περίσσιο άμυλο, βοηθώντας να επιτευχθεί πιο αφράτο ρύζι και αποτρέποντας το κόλλημα των κόκκων ρυζιού στην κασαρόλα μαγειρέματος. Το ξέπλυμα του ρυζιού μειώνει τη συσσώρευση αμυλούχου νερού και φυσαλίδων που μερικές φορές σχηματίζονται γύρω από το κάλυμμα της βαλβίδας και το καπάκι, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει εκτόξευση από τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού.
- Βεβαιωθείτε ότι η κασαρόλα μαγειρέματος είναι καθαρή και στεγνή πριν την τοποθετήσετε στη βάση θέρμανσης.
- Τοποθετήστε το πλυμένο ρύζι στην κασαρόλα μαγειρέματος. Προσθέστε την ποσότητα νερού που απαιτείται για τη συνταγή σας (τυπική αναλογία: 1 φλιτζάνι άβραστο ρύζι : 1,5 φλιτζάνι νερό). Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τουλάχιστον 1 φλιτζάνι (250 ml) υγρού μέσα στην αποσπώμενη κασαρόλα μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε το καπάκι και κλειδώστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα στη θέση ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ .
- Γυρίστε τον επιλογέα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Σφράγιση» .
- Πατήστε το κουμπί ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ και ρυθμίστε τον χρόνο και την πίεση όπως απαιτείται. Σημείωση: Ανατρέξτε στον Οδηγό μαγειρέματος για τις διαθέσιμες ρυθμίσεις χρόνου και πίεσης.
- Αφού πραγματοποιήσετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις, εάν υπάρχουν, πατήστε το κουμπί START/STOP ()
- Ο πολυμάγειρας πρέπει να αποκτήσει πίεση πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα υπό πίεση. Κατά την επίτευξη πίεσης από τον πολυμάγειρα, στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανίζεται η ένδειξη «HEAt» και ο χρόνος δεν θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση. Όταν επιτευχθεί η πίεση, η ένδειξη «HEAt» θα εξαφανιστεί από την οθόνη ενδείξεων, και όλες οι 5 φωτεινές ενδείξεις στη γραμμή κατάστασης θα ανάψουν. Ο χρόνος θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- Μετά την παρέλευση του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ. Στη συνέχεια, η οθόνη ενδείξεων θα αλλάξει από τον χρόνο μαγειρέματος σε έναν νέο χρονοδιακόπτη, ο οποίος θα μετρά προς τα πάνω έως τις 4:00 (4 ώρες) ή μέχρι να πατήσετε το κουμπί START/STOP ()

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Μην αφήνετε το ρύζι στην κασαρόλα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, καθώς το ρύζι θα στεγνώσει και η ποιότητά του θα υποβαθμιστεί. Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο πλαστικό κουτάλι για να ανακατεύετε και να σερβίρετε το ρύζι. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, καθώς αυτά θα χαράξουν την αντικολητική επίστρωση.
- Καθώς οι κόκκοι ρυζιού μπορεί να είναι ευαίσθητοι, στο τέλος του μαγειρέματος περιμένετε μέχρι να απελευθερωθεί φυσικά η πίεση. Μην χρησιμοποιείτε τη μέθοδο γρήγορης απελευθέρωσης πίεσης (ανατρέξτε στις οδηγίες για τη μέθοδο φυσικής απελευθέρωσης πίεσης).
- Τυπική αναλογία για το μαγείρεμα ρυζιού: 1 φλιτζάνι άβραστο ρύζι : 1,5 φλιτζάνι νερό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά το μαγείρεμα, θα συσσωρευτεί ατμός στον πολυμάγειρα. Όταν σηκώνετε το καπάκι, χρησιμοποιήστε γάντι κουζίνας ή γάντι φούρνου για να προστατεύσετε το χέρι σας.

Εάν το φαγητό κολλήσει ή καεί στην επιφάνεια της κασαρόλας μαγειρέματος, γεμίστε την με ζεστό σαπουνόνερο και αφήστε την να μουλιάσει πριν από τον καθαρισμό. Χρησιμοποιήστε λαστιχένια ή νάιλον σπάτουλα για να αφαιρέσετε επίμονα υπολείμματα. Εάν απαιτείται τρίψιμο, χρησιμοποιήστε μη αποξεστικό καθαριστικό και νάιλον σφουγγάρι ή βούρτσα καθαρισμού.

Παρόλο που η κασαρόλα μαγειρέματος είναι κατάλληλη για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, συνιστούμε το πλύσιμο στο χέρι για τη διατήρηση της αντικολητικής επίστρωσης και την αποφυγή πιθανής αλλοίωσης του χρώματος της εξωτερικής επιφάνειας της κασαρόλας.

Εάν σχηματιστούν λευκές κηλίδες στην επιφάνεια της κασαρόλας μαγειρέματος, μουλιάστε την σε διάλυμα ξιδιού ή χυμού λεμονιού και ζεστού νερού για 30 λεπτά. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά σκεύη ή εργαλεία καθαρισμού στην κασαρόλα μαγειρέματος, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει γρατζουνιές και να καταστρέψει την αντικολητική επίστρωση.

SOUS VIDE

Η λειτουργία SOUS VIDE είναι ιδανική για το μαγείρεμα με τη μέθοδο sous vide, προσφέροντας υπέροχα τρυφερό κρέας, πουλερικά, ψάρια και λαχανικά. Η διαδικασία μαγειρέματος sous vide περιλαμβάνει τη σφράγιση των τροφίμων σε σακούλα κενού αέρος, τη βύθισή τους σε νερό που έχει θερμανθεί σε ακριβή θερμοκρασία και τη διατήρηση αυτής της θερμοκρασίας για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, ώστε να επιτυγχάνονται σταθερά αποτελέσματα μαγειρέματος.

Η λειτουργία SOUS VIDE επιτρέπει τον ακριβή έλεγχο της θερμοκρασίας και μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα του 1 βαθμού από 24-90 °C. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με τις απαιτήσεις σας από 0:05-24:00 ώρες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, θα χρειαστείτε σακούλες κενού αέρος. Συνιστώνται οι σακούλες και τα συστήματα FoodSaver®.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ SOUS VIDE

Τοποθετήστε τον πολυμάγειρα σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια και τοποθετήστε την κασαρόλα μαγειρέματος μέσα στη βάση θέρμανσης. Συνδέστε τον πολυμάγειρα σε μια πρίζα. Ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (----).

- Για ατομικές μερίδες φαγητού.
- Προσθέστε νερό μέχρι το επιθυμητό επίπεδο, ανάλογα με το βάρος/την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί, φροντίζοντας ώστε το φαγητό να είναι πλήρως βυθισμένο. Λάβετε υπόψη ότι η προσθήκη φαγητού θα αυξήσει τη στάθμη του νερού στην κασαρόλα.
- Πατήστε το κουμπί Sous Vide και ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος Sous Vide για οδηγίες σχετικά με τις θερμοκρασίες και τους χρόνους μαγειρέματος.

- Τοποθετήστε το καπάκι από πάνω. Δεν χρειάζεται να ασφαλιστεί στη θέση του. Ανοίξτε τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού.
- Πατήστε το start/stop () και αφήστε το νερό να θερμανθεί. Η γραμμή κατάστασης υποδεικνύει ότι η θέρμανση βρίσκεται σε εξέλιξη, ενώ η αναβοσβήνουσα ένδειξη στην οθόνη δείχνει ότι απαιτείται επιπλέον χρόνος για να επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία, η συσκευή θα εμφανίσει τον καθορισμένο χρόνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το νερό που προστέθηκε έχει θερμοκρασία υψηλότερη από την επιλεγμένη θερμοκρασία, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «Hot» και η γραμμή κατάστασης θα αναβοσβήνει.

- Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι και βυθίστε πλήρως τη σακούλα κενού αέρος με το φαγητό μέσα στο νερό.
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι χωρίς να το ασφαλίσετε στη θέση του. Αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για τον προγραμματισμένο χρόνο.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί και μπορείτε να αφαιρέσετε με ασφάλεια τη σακούλα με το φαγητό χρησιμοποιώντας μια λαβίδα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ SOUS VIDE:

- Για να μειώσετε τον χρόνο προθέρμανσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό βρύσης ή νερό από βραστήρα για να θερμάνετε αρχικά το νερό πριν το προσθέσετε στην κασαρόλα.
- Αποφύγετε να σηκώνετε ή να αφαιρείτε συχνά το καπάκι κατά την προθέρμανση.
- Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τοποθετήστε τα υλικά σε ομοιόμορφη στρώση κατά τη σφράγιση και μην τα τοποθετείτε το ένα πάνω στο άλλο όταν βυθιστούν.
- Για τρόφιμα με αιχμηρά σημεία, όπως γαρίδες ή αστακός (με την ουρά), τυλίξτε τα σε αλουμινόχαρτο για να αποφύγετε το τρύπημα της σακούλας.
- Περιμένετε μέχρι να προθερμανθεί το νερό πριν βυθίσετε τα σφραγισμένα υλικά σας. Αυτό θα βοηθήσει στην επίτευξη ακριβούς και ομοιόμορφου μαγειρέματος.
- Για να αποτρέψετε την επίπλευση του φαγητού, τοποθετήστε ένα βαρύ αντικείμενο, όπως ένα κουτάλι σερβιρίσματος, μια κούπα καφέ ή ένα κεραμικό μπουλ, πάνω στη σακούλα.
- Χρησιμοποιήστε λαβίδα όταν βυθίζετε ή αφαιρείτε τα υλικά που βρίσκονται στη σακούλα, καθώς το νερό θα είναι πολύ ζεστό.
- Για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα των πρωτεϊνών ή για να δώσετε τραγανή υφή στα λαχανικά, σοτάρετε σε σχάρα, κάτω από το γκριλ ή σε καυτό τηγάνι με βούτυρο ή λάδι. Φροντίστε να ταμπονάρετε τα τρόφιμα για να επιτευχθεί καραμελοποίηση πριν από το ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΕΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΣΟΒΑΡΟΥΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΥΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ Ή ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Τοποθετήστε τον πολυμάγειρα σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια και τοποθετήστε την κασαρόλα μαγειρέματος μέσα στη βάση θέρμανσης. Συνδέστε τον πολυμάγειρα σε μια πρίζα. Ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (----).

1. Τοποθετήστε τη σχάρα ατμού στον πάτο της κασαρόλας και προσθέστε περίπου 300 ml νερό.
2. Προσθέστε τα αντικείμενα προς αποστείρωση, φροντίζοντας τυχόν μπουκάλια ή βάζα να είναι τοποθετημένα ανάποδα.
3. Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα στη θέση ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΟ .
4. Περιστρέψτε τον επιλογέα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Σφράγιση» .
5. Πατήστε το κουμπί Αποστείρωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος και η πίεση δεν μπορούν να ρυθμιστούν σε αυτή τη λειτουργία.

6. Πατήστε START/STOP (.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο πολυμάγειρας χρειάζεται να αποκτήσει πίεση πριν ξεκινήσει η αποστείρωση. Όταν όλες οι ενδείξεις στη γραμμή κατάστασης είναι αναμμένες, ο πολυμάγειρας έχει φτάσει στο σωστό επίπεδο πίεσης και είναι έτοιμος να ξεκινήσει την αποστείρωση.

7. Μετά την ολοκλήρωση του χρόνου αποστείρωσης, ο πολυμάγειρας θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (----).
8. Μόλις εκτονωθεί η πίεση από τη συσκευή, θα μπορείτε να ανοίξετε με ασφάλεια το καπάκι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την αποστείρωση, θα συσσωρευτεί ατμός στον πολυμάγειρα, επομένως όταν σηκώνετε το καπάκι χρησιμοποιήστε ένα γάντι κουζίνας ή γάντι φούρνου για να προστατέψετε το χέρι σας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΙΓΑΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τοποθετήστε την κασαρόλα μαγειρέματος μέσα στη βάση θέρμανσης. Συνδέστε τον πολυμάγειρα σε μια πρίζα. Ο πολυμάγειρας θα ηχήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες (----).

1. Προσθέστε νερό μέχρι το επιθυμητό επίπεδο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην γεμίζετε πάνω από τη γραμμή MAX στο εσωτερικό της κασαρόλας.

2. Επιλέξτε το κουμπί SIMMER (σιγανό μαγείρεμα) και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας H1 για να φέρετε το νερό σε βρασμό και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας LO για να μειώσετε το νερό σε ήπιο βρασμό.
3. Πατήστε το START/STOP () και αφήστε το νερό να θερμανθεί μέχρι την επιλεγμένη θερμοκρασία. Η γραμμή κατάστασης υποδεικνύει τότε η θέρμανση βρίσκεται σε εξέλιξη. Όταν όλες οι ενδείξεις στη γραμμή κατάστασης είναι αναμμένες, το νερό έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία.
4. Προσθέστε το φαγητό στην κασαρόλα μαγειρέματος και μην τοποθετείτε το καπάκι στον πολυμάγειρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τον βρασμό και τον ήπιο βρασμό παχιών σαλατών και σούπας, μπορεί να δημιουργηθούν σημεία υψηλής θερμοκρασίας, με αποτέλεσμα το φαγητό να φουσκώνει και να πιτσιλάει. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό δεν παραμένει χωρίς επίβλεψη και ότι ανακατεύετε την κασαρόλα τακτικά και προσεκτικά.

5. Μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία Διατήρησης Θερμοκρασίας. Η οθόνη ενδείξεων θα αλλάξει από τον χρόνο μαγειρέματος σε έναν νέο χρονοδιακόπτη, ο οποίος θα μετράει έως τις 4:00 (4 ώρες) ή μέχρι να πατήσετε το κουμπί START/STOP. Μετά από 4 ώρες στη λειτουργία Διατήρησης Θερμοκρασίας, ο πολυμάγειρας θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστούν τέσσερις παύλες.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Είναι εύκολο να αλλάξετε λειτουργίες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Πατήστε το κουμπί START/STOP () και στη συνέχεια επιλέξτε τη νέα επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ένας νέος χρονοδιακόπτης θα αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων και η επιλεγμένη λειτουργία θα αναβοσβήνει επίσης. Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο, την πίεση ή/και τη θερμοκρασία. Πατήστε το κουμπί START/STOP () και η νέα λειτουργία θα ξεκινήσει την προθέρμανση.

Για αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος:

Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατώντας τα κουμπιά + και - πριν πατήσετε το START/STOP (). Πατήστε και αφήστε το κουμπί για αργή αλλαγή. Πατήστε παταταμένα το κουμπί για γρήγορη αλλαγή του χρόνου. Εάν ξεπεράσετε την επιθυμητή θερμοκρασία ή τον επιθυμητό χρόνο, πατήστε το αντίθετο κουμπί.

Για αλλαγή της πίεσης:

Μπορείτε να αλλάξετε την πίεση σε ορισμένες προρυθμισμένες λειτουργίες πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατώντας τα κουμπιά TEMP/PRESSURE + και - ή το κουμπί TURBO PRESSURE πριν πατήσετε το START/STOP (.

Για αλλαγή της θερμοκρασίας:

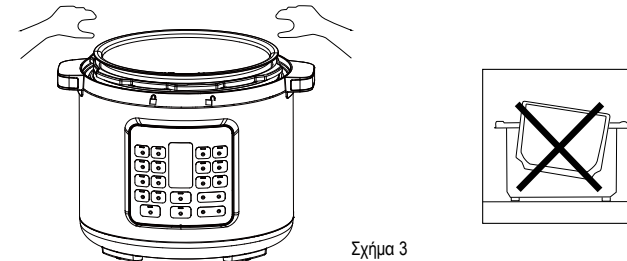
Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία σε ορισμένες λειτουργίες πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατώντας τα κουμπιά TEMP/PRESSURE + και - πριν πατήσετε το START/STOP (.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ο καθαρισμός πρέπει να πραγματοποιείται μόνο όταν ο πολυμάγειρας Crock-pot® Turbo είναι κρύος και αποσυνδεδεμένος από την πρίζα. Αφίστε τον πολυμάγειρα να κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε την αφαιρούμενη κασαρόλα μαγειρέματος σε εστία, μέσα σε φούρνο μικροκυμάτων ή μέσα σε φούρνο. Χρησιμοποιείτε την κασαρόλα μόνο μέσα στη βάση θέρμανσης του πολυμάγειρα Crock-pot® Turbo. Πλύνετε τη φλάντζα στεγανοποίησης και το καπάκι στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα.

Κασαρόλα μαγειρέματος:

Όταν αφαιρείτε την κασαρόλα μαγειρέματος από τη βάση θέρμανσης, χρησιμοποιείτε πάντα και τα δύο χέρια και σηκώνετε την κατακόρυφα προς τα πάνω. Η μη τήρηση αυτής της οδηγίας μπορεί να προκαλέσει γρατζουνιές στο εξωτερικό μέρος της κασαρόλας μαγειρέματος (βλ. Σχ. 3).



Σχήμα 3

Εξωτερικό περίβλημα

Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της βάσης θέρμανσης με ένα υγρό πανί και υαλίστε το για να στεγνώσει. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά, σφονταγάρια ή χημικά προϊόντα, καθώς αυτά θα προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες. Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στον πολυμάγειρα, μην χρησιμοποιείτε αλκαλικά καθαριστικά κατά τον καθαρισμό. Χρησιμοποιείτε μόνο μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό. Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση θέρμανσης, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Συλλέκτης συμπυκνωμάτων

Αδειάζετε τυχόν συγκεντρωμένο νερό από τον συλλέκτη συμπυκνωμάτων μετά από κάθε χρήση. Πλύνετε τον με ζεστό σαπουνόνερο.

Καπάκι και φλάντζα στεγανοποίησης

Ελέγχετε πάντα τη φλάντζα πριν από κάθε χρήση. Η φλάντζα στεγανοποίησης από σιλικόνη στο εσωτερικό του καπακιού του πολυμάγειρα μπορεί να φθαρεί με την πάροδο του χρόνου. Αφαιρείτε τη φλάντζα στεγανοποίησης για καθαρισμό όταν χρειάζεται. Καθαρίστε την στο χέρι χρησιμοποιώντας ζεστό σαπουνόνερο, στεγνώστε την καλά και επανατοποθετήστε τη φλάντζα στεγανοποίησης στο καπάκι πριν από τη χρήση. Αποθηκεύετε το καπάκι σε αναποδογυρισμένη θέση, καθώς αυτό θα συμβάλει επίσης στην παράταση της διάρκειας ζωής της φλάντζας. Η φλάντζα στεγανοποίησης ενδέχεται να χρειάζεται αντικατάσταση κάθε 1–2 χρόνια, ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών της Crock-pot® για να παραγγείλετε ανταλλακτικά.

Βαλβίδα εκτόνωσης ατμού

Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εκτόνωσης ατμού είναι καθαρή από υπολείμματα πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τον πολυμάγειρα. Αφαιρέστε τη βαλβίδα και καθαρίστε την απαλά. Βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνή πριν την επανατοποθετήσετε.

Καπάκι διάχυσης ατμού

Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι διάχυσης ατμού είναι καθαρό από υπολείμματα πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τον πολυμάγειρα. Το καπάκι διάχυσης ατμού εφαρμόζει με πίεση στο καπάκι και καλύπτει τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού. Αφαιρέστε το καπάκι διάχυσης ατμού πιάνοντάς το και σηκώνοντάς το από το καπάκι και καθαρίστε το απαλά. Η βαλβίδα εκτόνωσης ατμού μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο για ήπιο καθαρισμό και να επανατοποθετηθεί πριν από τη χρήση.

Κάλυμμα βαλβίδας εκτόνωσης ατμού

Το κάλυμμα της βαλβίδας εκτόνωσης ατμού βρίσκεται στην κάτω πλευρά του καπακιού. Βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρό από υπολείμματα πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τον πολυμάγειρα. Για τον καθαρισμό, αφαιρέστε προσεκτικά το κάλυμμα τραβώντας το και καθαρίστε το με ζεστό σαπουνό νερό. Πιέστε το κάλυμμα για να το επανατοποθετήσετε στη θέση του μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού.

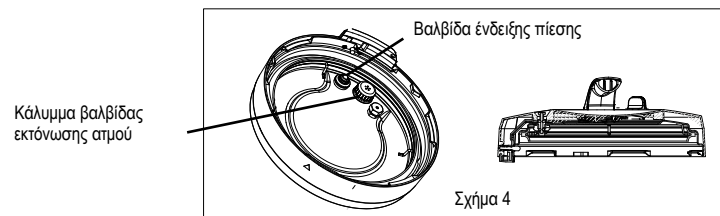
ΚΑΤΩ ΠΛΕΥΡΑ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Βαλβίδα ένδειξης πίεσης

Πιέστε απαλά τη βαλβίδα προς τα πάνω και προς τα κάτω 2–3 φορές και βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρή από υπολείμματα πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τον πολυμάγειρα.

Πείρος ασφάλισης καπακιού

Πιέστε απαλά τον πείρο και βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρός από υπολείμματα πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τον πολυμάγειρα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Ενδέχεται να συγκεντρωθούν συμπυκνώματα στο εσωτερικό της βάσης θέρμανσης, κάτω από την αφαιρούμενη κατασρόλα μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό. Αφήστε το να κρυώσει και, στη συνέχεια, στεγνώστε το χρησιμοποιώντας ένα πανί κουζίνας.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι κάθε εξάρτημα (κατασρόλα, βαλβίδες, φλάντζα κ.λπ.) είναι εντελώς στεγνό πριν το επανατοποθετήσετε στον πολυμάγειρα.
- Αυτή η συσκευή δεν διαθέτει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Οποιαδήποτε συντήρηση πέραν αυτής που περιγράφεται στην ενότητα Καθαρισμός θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Δείτε την εγγύηση που διατίθεται online.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Θέμα	Ερώτηση	Λύση
Ισχύς	Ο πολυμάγειράς μου δεν ενεργοποιείται	Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα λειτουργεί σωστά.
		Ελέγξτε ότι ο πολυμάγειρας είναι συνδεδεμένος στην πρίζα.
		Καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών στον αριθμό τηλεφώνου.
Βαθμός ψησίματος φαγητού	Το φαγητό μου δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά	Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει τη σωστή ρύθμιση μαγειρέματος.
		Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί και ασφαλιστεί σωστά και ότι η βαλβίδα εκτόνωσης ατμού βρίσκεται στη θέση «Σφράγιση» (κλειστή).
		Ελέγξτε τη συνταγή για να βεβαιωθείτε ότι έχουν επιλεγεί η σωστή πίεση, θερμοκρασία και χρόνος.
		Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος δεν διακόπηκε.
		Βεβαιωθείτε ότι η κατασρόλα μαγειρέματος περιέχει αρκετό υγρό για τη δημιουργία του απαιτούμενου ατμού και την επίτευξη πίεσης. Κατά το μαγείρεμα με πίεση πρέπει να χρησιμοποιούνται τουλάχιστον 1 φλιτζάνι (250 ml) υγρού. Μην γεμίζετε ποτέ πάνω από τη γραμμή «MAX».
	Το φαγητό μου έχει μαγειρευτεί υπερβολικά	Βεβαιωθείτε ότι η κατασρόλα μαγειρέματος ήταν γεμάτη τουλάχιστον κατά το 1/2.
		Ελέγξτε ότι έχουν επιλεγεί η σωστή πίεση, θερμοκρασία και χρόνος.
Προγραμματισμός	Μπορώ να ρυθμίσω χρόνο για το πρόγραμμα Ροδίσματος/Στοαρίσματος;	Επειδή το στοάρισμα είναι μια λειτουργία που γενικά απαιτεί την πλήρη προσοχή σας, αυτό μπορεί να μην είναι απαραίτητο. Ωστόσο, εάν το επιθυμείτε, μπορείτε να επιλέξετε χρόνο.
	Μπορώ να αλλάξω τη λειτουργία μαγειρέματος, τον χρόνο ή τη θερμοκρασία αφού έχει ξεκινήσει το μαγείρεμα;	Ναι, για να αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος, πατήστε το START/STOP (▷×) και επιλέξτε μια νέα λειτουργία μαγειρέματος. Αλλάξτε τον χρόνο και τη θερμοκρασία όπως απαιτείται για το φαγητό. Πατήστε ξανά το START/STOP (▷×). Ο χρόνος και η θερμοκρασία μπορούν να αλλάξουν οποιαδήποτε στιγμή.
Μαγείρεμα	Μπορούν η κατασρόλα μαγειρέματος και το καπάκι να χρησιμοποιηθούν πάνω σε εστία ή μέσα σε φούρνο;	Η κατασρόλα μαγειρέματος και το καπάκι δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Κανένα από τα δύο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε εστία ή μέσα σε φούρνο.
	Διέκοψα τη διαδικασία μαγειρέματος και άλλαξα τις ρυθμίσεις πίεσης, και τώρα ο πολυμάγειρας προθερμαίνεται ξανά.	Εάν ένας κύκλος μαγειρέματος διακοπεί και ξεκινήσει ένας νέος, ο πολυμάγειρας ενδέχεται να εμφανίσει την ένδειξη «HEAT» μέχρι να επιτευχθεί η νέα πίεση.
Ατμός	Διαρρέει ατμός από τον πολυμάγειρα	- Είναι φυσιολογικό να εξέρχεται μικρή ποσότητα ατμού από τη βαλβίδα ένδειξης πίεσης πριν ο πολυμάγειρας αποκτήσει πίεση. - Εάν ο ατμός διαφεύγει από την περίμετρο του καπακιού, το καπάκι δεν έχει κλείσει και ασφαλιστεί πλήρως.
Καπάκι	Δυσκολεύομαι να αφαιρέσω το καπάκι.	Υπάρχει μια λειτουργία ασφαλείας που εμποδίζει την αφαίρεση του καπακιού όταν ο πολυμάγειρας βρίσκεται υπό πίεση. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εκτονώσει την πίεση της συσκευής περιστρέφοντας τη βαλβίδα εκτόνωσης ατμού στη θέση «Εκτόνωση» (ανοιχτή). Ανατρέξτε στην ενότητα Εκτόνωση πίεσης για περισσότερες οδηγίες.
Λειτουργία Turbo	Ενεργοποίησα κατά λάθος τη λειτουργία Turbo. Πώς μπορώ να την απενεργοποιήσω;	Πατήστε ξανά το κουμπί Turbo για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία και να επιστρέψετε στον αρχικό χρόνο μαγειρέματος.

ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Σφάλμα	Λύση
Ένδειξη «LID» (καπάκι) που αναβοσβήνει και ηχητικό σήμα	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι πλήρως κλειστό και ασφαλισμένο στη θέση ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΟ  .
Ένδειξη «E1»	Ο πολυμάγειρας θα διακόψει τον κύκλο μαγειρέματος. Αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Ένδειξη «E2»	Ο πολυμάγειρας θα διακόψει τον κύκλο μαγειρέματος. Αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Ένδειξη «E3»	Ο πολυμάγειρας θα διακόψει τον κύκλο μαγειρέματος. Αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Μόλις η πολυμάγειρας κρυώσει, ελέγξτε όλα τα μέρη του καπακιού. Γυρίστε το καπάκι στη θέση ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΟ  . Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εκτόνωσης ατμού βρίσκεται στη θέση «Σφράγιση»  (κλειστή). Εάν αυτός ο κωδικός σφάλματος εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Ένδειξη «E5»	Ο πολυμάγειρας θα διακόψει τον κύκλο μαγειρέματος. Αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς. Μόλις κρυώσει, αφαιρέστε το καπάκι και ελέγξτε την κατασρόλα μαγειρέματος. Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά τη χρήση των λειτουργιών Ροδίσματος/Σοταρίσματος και Ήπιου Βρασιμού. Κατά τη χρήση των λειτουργιών ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, SOUS VIDE και ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εκτόνωσης ατμού βρίσκεται στη θέση «Εκτόνωση» (ανοιχτή) πριν από την έναρξη του κύκλου μαγειρέματος.
Ένδειξη «E6»	Ο πολυμάγειρας θα διακόψει τον κύκλο μαγειρέματος. Αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει. Μόλις κρυώσει, αφαιρέστε το καπάκι και ελέγξτε την κατασρόλα μαγειρέματος. Προσθέστε υγρό, εάν χρειάζεται. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιούνται τουλάχιστον 250 ml υγρού μέσα στην αφαιρούμενη κατασρόλα μαγειρέματος. Εάν χρησιμοποιείτε λειτουργία μαγειρέματος με πίεση, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εκτόνωσης ατμού βρίσκεται στη θέση «Σφράγιση»  (κλειστή).
Ένδειξη «E7»	Ο πολυμάγειρας θα διακόψει τον κύκλο μαγειρέματος. Αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Ένδειξη «EU»	Ο πολυμάγειρας θα διακόψει τον κύκλο μαγειρέματος. Αποσυνδέστε τον πολυμάγειρα από την πρίζα και επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

Συμβουλές και υποδείξεις για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τον πολυμάγειρα Crock-pot® Turbo: Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Crock-pot® στη διεύθυνση www.crockpot.co.uk για περισσότερες συνταγές, συμβουλές, χρήσιμες υποδείξεις και πολλά ακόμη.

Με τον πολυμάγειρα Crock-pot® Turbo μπορείτε να δημιουργήσετε μεγάλη ποικιλία από νόστιμα γεύματα, σνακ και επιδόρπια. Διαφορετικά τρόφιμα απαιτούν διαφορετικούς χρόνους για να μαγειρευτούν σωστά, επομένως ίσως χρειαστεί λίγος πειραματισμός μέχρι να βρείτε τους ιδανικούς χρόνους μαγειρέματος που σας ταιριάζουν.

1. Ανατρέχετε πάντα στο εγχειρίδιο χρήσης του πολυμάγειρα του Crock-pot® Turbo όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
2. Μην γεμίζετε ποτέ την κατασρόλα μαγειρέματος πάνω από τη γραμμή MAX.
3. Μην αφήνετε τον πολυμάγειρα συνδεδεμένο στην πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.
4. Βεβαιωθείτε ότι ο πολυμάγειρας βρίσκεται μακριά από ντουλάπια και τοίχους κατά τη χρήση.
5. Η κατασρόλα μαγειρέματος έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση με αυτόν τον πολυμάγειρα. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εστία, μέσα σε φούρνο μικροκυμάτων ή μέσα σε φούρνο.
6. Η παρεχόμενη σχάρα ατμού έχει σχεδιαστεί για χρήση με αυτόν τον πολυμάγειρα. Δεν θα πρέπει να προκαλεί φθορά στην επιφάνεια της κατασρόλας μαγειρέματος.
7. Όταν αφαιρείτε το καπάκι, χρησιμοποιείτε ένα γάντι κουζίνας ή γάντι φούρνου για να πιάσετε τη λαβή του καπακιού και ανασηκώστε το μακριά από το σώμα σας, ώστε να διαφύγει ο ατμός.
8. Τοποθετείτε πάντα μια βάση για ζεστά σκεύη ή ένα γάντι φούρνου κάτω από την κατασρόλα μαγειρέματος, εάν την αφαιρέσετε από τη βάση θέρμανσης.
9. Μην αφήνετε τη σχάρα ατμού βυθισμένη στο νερό για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Εάν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αργού μαγειρέματος, μπορείτε πρώτα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ, η οποία σας επιτρέπει να ροδίσετε κρέατα και λαχανικά στην αρχή, αλλά και να δέσετε σάλτσες και να παρασκευάσετε ζωμούς στο τέλος. Το ρόδισμα του κρέατος πριν από το αργό μαγείρεμα δεν προσδίδει μόνο ωραίο χρώμα στο φαγητό, αλλά βοηθά επίσης να διατηρηθούν οι χυμοί και τα αρώματά του, διατηρώντας το κρέας τρυφερό.

- Για να δέσετε ένα φαγητό κατασρόλας στο τέλος του μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ΡΟΔΙΣΜΑΤΟΣ/ΣΟΤΑΡΙΣΜΑΤΟΣ και ανακατέψτε μικρή ποσότητα κορν φλάουρ με νερό. Αφήστε το να σιγοβράσει, ανακατεύοντας μέχρι να πήξει.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εκτόνωσης ατμού βρίσκεται στη θέση «Εκτόνωση» (ανοιχτή).
- Κατά τη χρήση της λειτουργίας ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ο πολυμάγειρας δεν ανακτά γρήγορα τη θερμότητα που χάνεται, επομένως σηκώνετε το καπάκι μόνο όταν είναι απαραίτητο ή όταν αυτό υποδεικνύεται στη συνταγή. Είναι καλή ιδέα να παρακολουθείτε την πορεία του αργού μαγειρέματος καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου, αφαιρώντας γρήγορα το καπάκι για έλεγχο και επανατοποθετώντας το αμέσως. Διαφορετικά κομμάτια και πάχη κρέατος ή λαχανικών ενδέχεται να απαιτούν διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος.
- Δεν είναι ασυνήθιστο το κρέας να μαγειρεύεται πιο γρήγορα από τα ριζώδη λαχανικά. Για τον λόγο αυτό, συνιστούμε να κόβετε όλα τα λαχανικά σε μικρά κομμάτια παρόμοιου μεγέθους. Το κρέας μπορεί να κοπεί σε μεγαλύτερα κομμάτια, επειδή αν κοπεί πολύ μικρό, θα διαλυθεί αφού μαγειρευτεί και μαλακώσει.
- Το αργό μαγείρεμα μειώνει την εξάτμιση, με αποτέλεσμα να διατηρούνται τα αρώματα και οι χυμοί των τροφίμων. Λάβετε αυτό υπόψη όταν δημιουργείτε τις δικές σας συνταγές, καθώς ενδέχεται να μη χρειάζεστε τόσο πολύ υγρό όσο με άλλες μεθόδους μαγειρέματος.

Θερμοκρασία	Προτάσεις θερμοκρασίας	Ιδέες συνταγών
Υψηλή	Χρησιμοποιήστε αυτήν τη ρύθμιση για συνταγές που απαιτούν μικρότερους χρόνους μαγειρέματος, συνήθως 4-6 ώρες.	Ιδανική για σάλτσες, τσίλι, πιάτα με πατάτες, πιάτα με τυρί, φτερούγες κοτόπουλου και κεφτεδάκια με σάλτσα.
Χαμηλή	Χρησιμοποιήστε αυτή τη ρύθμιση για συνταγές που απαιτούν μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος. Αυτή η ρύθμιση χρησιμοποιείται για συνταγές που συνήθως απαιτούν μαγείρεμα για περισσότερες από 8 ώρες. Ιδανική για λιγότερο τρυφερά κομμάτια κρέατος.	Κατάλληλη για λιγότερο τρυφερά κομμάτια κρέατος, σιγομαγειρεμένα κρέατα, αποξηραμένα φασόλια, σούπες και φαγητά κατασρόλας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ SOUS VIDE

- Το μαγείρεμα Sous Vide απαιτεί όλα τα τρόφιμα να είναι πρώτα πλήρως σφραγισμένα σε σακούλες κενού αέρος. Για τον σκοπό αυτό μπορούν να χρησιμοποιηθούν σακούλες και συστήματα σφράγισης κενού αέρος FoodSaver®.
- Γεμίστε την κατασρόλα μαγειρέματος περίπου μέχρι τη μέση για μεγαλύτερα και βαρύτερα τρόφιμα και κατά τα 2/3 για ελαφρύτερα τρόφιμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα τρόφιμα είναι πλήρως βυθισμένα πριν από το μαγείρεμα.
- Γεμίστε την κατασρόλα μαγειρέματος με ζεστό νερό για να μειώσετε τον χρόνο που απαιτείται για να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Κατά το μαγείρεμα Sous Vide, το καπάκι δεν χρειάζεται να ασφαλιστεί στη θέση του· απλώς τοποθετήστε το πάνω στην κατασρόλα αφού έχετε προσθέσει το φαγητό, με τη βαλβίδα ατμού ανοιχτή.
- Εάν το φαγητό δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, βυθίστε τη σακούλα σε παγωμένο νερό για να μειώσετε γρήγορα τη θερμοκρασία. Βάλτε το στο ψυγείο μέχρι να χρειαστεί και, όταν είστε έτοιμοι να το καταναλώσετε, ζεσταζότανε το φαγητό μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να ξεπεράσει τους 75°C (165°F).
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα Sous Vide, μπορείτε να ροδίσετε το κρέας για να ενισχύσετε τη γεύση και να προσθέσετε χρώμα.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SOUS VIDE

Τρόφιμο	Προτεινόμενο πάχος	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος
Βοδινό			
Φιλέτο, κόντρα φιλέτο, rib eye, μπριζόλα T-bone, μπριζόλες	2-5cm	49°C ή υψηλότερη	1-1,5 ώρες
Νουά, τρανς, κιλότο	8-12cm	56°C ή υψηλότερη	24 ώρες
Μοσχάρι για κοκκινιστό, ουρά μοσχαριού	2-5cm	56°C ή υψηλότερη	8-10 ώρες
Αρνί			
Μπούτι, φιλέτο, παιδάκια, καρέ	4-6cm	49°C ή υψηλότερη	1-2 ώρες
Σπάλα, μπούτι, κότσι	8-10cm	56°C ή υψηλότερη	8-10 ώρες
Χοιρινό			
Μπριζόλες, ψαρονέφρι	2-4cm	56°C ή υψηλότερη	4 ώρες
Πανσέτα, πλευρά			
Πουλερικά			
Στήθος κοτόπουλου	3-5cm	62°C	1-2 ώρες
Μπούτι κοτόπουλου	3-5cm	65°C	1-2 ώρες
Μπούτι κοτόπουλου (με κόκαλο)	3-6 cm	82°C	1,5-3 ώρες
Στήθος πάπιας	3-5cm	64°C	2-4 ώρες
Ψάρι			
Φιλέτα	2-4cm	50°C ή υψηλότερη	1 ώρα
Ολόκληρο ψάρι	4-6cm	60°C	1-1,5 ώρες
Οστρακοειδή			
Γαρίδες	1-3 cm	60°C	1 ώρα
Αστακός	4-6cm	60°C	1 ώρα
Χτένια	2-4cm	60°C	1 ώρα
Λαχανικά			
Τρυφερά λαχανικά	1-5 cm	83°C ή υψηλότερη	1 ώρα
Ρίζες λαχανικών	1-5 cm	83°C ή υψηλότερη	1-1,5 ώρες

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί αλλά η εγγύηση ισχύει, επιστρέψτε το προϊόν για αντικατάσταση στο μέρος από όπου αγοράστηκε. Λάβετε υπόψη σας ότι απαιτείται ένας έγκυρος τύπος απόδειξης αγοράς. Για πρόσθετη υποστήριξη, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στα εξής τηλέφωνα: Ηνωμένο Βασίλειο 0800 028 7154 | Ισπανία: 0900 81 65 10 | Γαλλία: 0805 542 055. Για όλες τις άλλες χώρες, επικοινωνήστε με το +44 800 028 7154. Μπορεί να ισχύουν διεθνείς χρεώσεις. Εναλλακτικά, στείλτε e-mail στο: CrockpotEurope@newellco.com.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Κρατήστε την απόδειξή σας καθώς απαιτείται για την υποβολή αξιώσεων στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης.

Η εγγύηση για αυτή τη συσκευή παρέχεται για 2 έτη από την αγορά όπως περιγράφεται στο παρόν έγγραφο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου εγγύησης, στη σπάνια περίπτωση που η συσκευή σας δεν λειτουργεί πλέον λόγω ελαττώματος στη σχεδίαση ή την κατασκευή, επιστρέψτε την στο σημείο πώλησης με την απόδειξη και ένα αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και τα οφέλη στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης είναι επιπρόσθετα στα νόμιμα δικαιώματά σας, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση.

Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων σας στην περίπτωση ελαττωμάτων είναι δωρεάν.

Μόνο η αντίστοιχη εταιρεία Newell που παρατίθεται παρακάτω («Newell») έχει το δικαίωμα να αλλάξει αυτούς τους όρους.

Η Newell αναλαμβάνει εντός της περιόδου εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τη συσκευή, ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής βρεθεί ότι δεν λειτουργεί σωστά υπό την προϋπόθεση ότι:

- έχετε ενημερώσει εγκαίρως το σημείο πώλησης ή τη Newell για το πρόβλημα, και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με οποιονδήποτε τρόπο ή υποστεί ζημιά, κακή μεταχείριση, κακή χρήση, επισκευή ή τροποποίηση από οποιοδήποτε άλλο άτομο εκτός από άτομο εξουσιοδοτημένο από τη Newell.

Τα ελαττώματα που προκύπτουν λόγω ακατάλληλης χρήσης, ζημιάς, κακής χρήσης, χρήσης με εσφαλμένη τάση, φυσικών φαινομένων, συμβάντων πέρα από τον έλεγχο της Newell, επισκευής ή τροποποίησης από οποιοδήποτε άλλο άτομο εκτός από άτομο εξουσιοδοτημένο από τη Newell, ή αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση. Επίσης, η φυσική φθορά, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, του ελαφρού αποχρωματισμού και των γρατσουνιών δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Τα δικαιώματα στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν επεκτείνονται σε εμπορική ή δημόσια χρήση.

Αν η συσκευή σας περιλαμβάνει ένθετο εγγύησης συγκεκριμένα για τη χώρα σας, ανατρέξτε στους όρους και προϋποθέσεις της εν λόγω εγγύησης αντί της παρούσας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό σας για περισσότερες πληροφορίες.

Η παρούσα συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ με το σύμβολο ενός διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων. Τέτοιου είδους σήμανση ενημερώνει ότι αυτός ο εξοπλισμός δεν μπορεί να απορριφθεί μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος της λειτουργίας του. Ο χρήστης του εξοπλισμού υποχρεούται να τον παραδώσει σε συλλέκτες απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Τα σημεία συλλογής διαχειρίζονται, μεταξύ άλλων: από χονδρέμπορους και λιανοπωλητές αυτού του εξοπλισμού και από δημοτικές οργανωτικές μονάδες που διεξάγουν δραστηριότητες συλλογής απορριμμάτων. Ο κατάλληλος χειρισμός των απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού βοηθά στην αποφυγή συνεπειών επιβλαβών για την ανθρώπινη υγεία και το φυσικό περιβάλλον που προκύπτουν από την παρουσία επικίνδυνων εξαρτημάτων και την ακατάλληλη αποθήκευση και επεξεργασία αυτού του εξοπλισμού.

Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την υποβολή αξιώσεων στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης, επικοινωνήστε στη διεύθυνση:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Πολωνία

Ισπανία: 0900 81 65 10

Γαλλία: 0805 542 055

Ηνωμένο Βασίλειο: 0800 028 7154

Για όλες τις άλλες χώρες, καλέστε στο +44 800 028 7154

Ενδέχεται να ισχύουν διεθνείς χρεώσεις.

Εναλλακτικά, στείλτε μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση CrockpotEurope@newellco.com



ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Κατανάλωση ρεύματος σε κατάσταση αναμονής: Όταν η συσκευή δεν εκτελεί την κύρια λειτουργία της, καταναλώνει μέγιστη ισχύ 0.6 W ισχύος.

Διαχείριση ενέργειας: Η συσκευή διαθέτει αυτόματη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας και θα μεταβεί αυτόματα σε λειτουργία αναμονής μετά από 20 λεπτά.

crock-pot[®]

BRAND



www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2026 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

(UK) Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.

Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Holmes Products (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.

The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

© 2026 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.

(UK) Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.

Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne

Holmes Products (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.

En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.

Da wir unsere Produkte kontinuierlich weiterentwickeln, kann das Gerät, das Sie erworben haben, geringfügig von dem auf der Verpackung dargestellten Gerät abweichen.

El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.

Il prodotto potrebbe differire leggermente da quello mostrato sulla confezione a causa delle migliorie apportate continuamente.

Door de continue productontwikkeling kan het product dat u koopt iets afwijken van het getoonde product op deze doos.

Produkten som du har köpt kan skilja sig något från den som syns på förpackningen eftersom produkten utvecklas löpande.

Made in China / Fabriqué en Chine

