

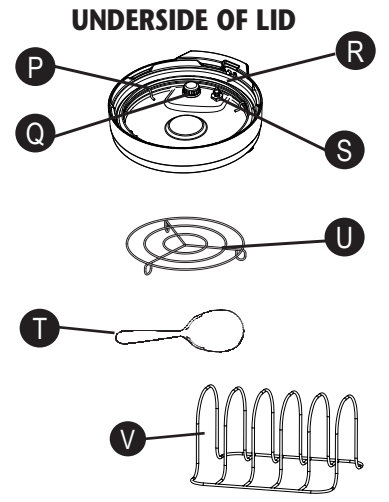
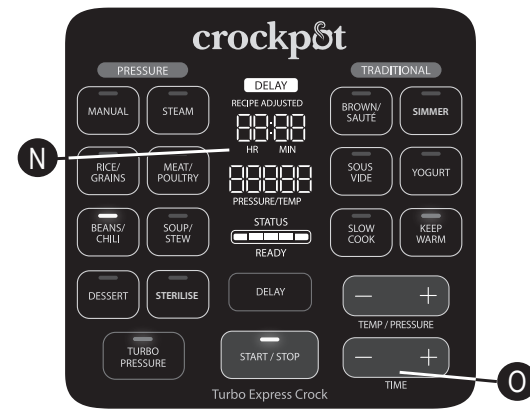
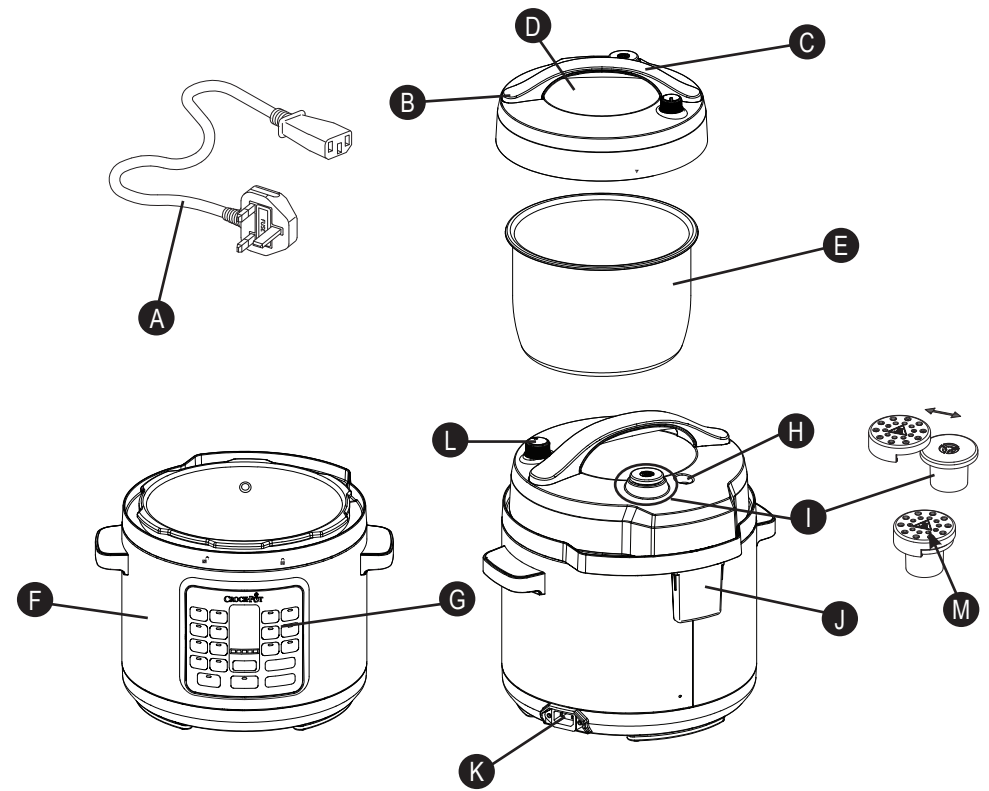
crockpot®



Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker

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

English	4
Français/French	23
Deutsch/German	36
Español/Spanish	49
Português/Portuguese	61
Italiano/Italian	73
Nederlands/Dutch	85
Svenska/Swedish	97
Suomi/Finnish	108
Dansk/Danish	120
Norsk/Norwegian	132
Polski/Polish	143
Česky/Czech	156
Slovenčina/Slovakian	168
Magyar/Hungarian	180
Română/Romanian	192
български/Bulgarian	205



ENGLISH
IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFETY NOTICE:

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

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

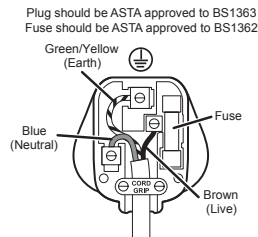
ELECTRICAL SAFETY

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

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

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

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.



POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

NOTICES:

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Multi-Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Multi-Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

CROCKPOT® TURBO EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER COMPONENTS

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A Power Cord B Lid Lock Pin C Lid Handle D Lid E Cooking Pot F Heating Base G Control Panel H Bobber Valve I Steam Release Valve J Condensation Collector K Power Cord Port L Steam Release Dial M Steam Diffusion Cap | <p style="text-align: center;">CONTROL PANEL</p> <ul style="list-style-type: none"> N Display Screen O Time Selection Buttons <p style="text-align: center;">UNDERSIDE OF LID</p> <ul style="list-style-type: none"> P Gasket Fixing Ring Q Steam Release Valve Cover R Sealing Gasket S Bobber Valve T Plastic Spoon U Steaming Rack V Sous Vide Rack |
|--|---|

HOW TO USE YOUR CROCKPOT® TURBO EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER

GETTING STARTED:

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

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

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

ASSEMBLY:

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

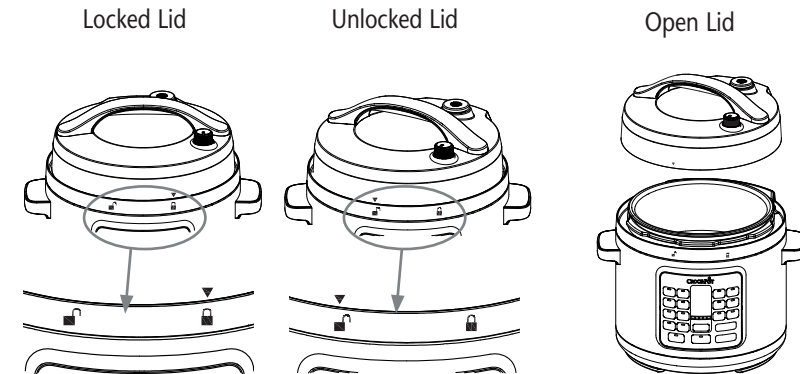





Figure 1

GETTING TO KNOW YOUR CROCKPOT® EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER

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

The Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.

1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with .
3. Pressure will not build if the Steam Release Dial has not been switched to the Seal  position.
4. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning. (See page 17).
6. Once the pressure increases, the Lid cannot be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
7. The Steam Release Dial is designed to keep the hand away from the Steam Release Valve. See RELEASING PRESSURE Instructions on page 12.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, an error will appear in the Display Screen. See ERROR CODES chart on page 20.
9. At the end of cooking, the Lid cannot be unlocked until all the pressure is released. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on page 12.
10. The Steam Diffusion Cap is designed to help diffuse the steam when releasing pressure from the Multi-Cooker. The cap should be slotted on to the Steam Release Valve before using the Multi-Cooker's pressurised functions. We recommend always using the cap when cooking with the TURBO PRESSURE function.
11. 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 STERILISE and can be changed at any time during cooking by pressing START/STOP and selecting a new function.

12. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired cooking pressure (Hi or Lo). Each pre-set cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button. See the Cooking Guide on page 219 for available adjustments.
13. TURBO PRESSURE button is used to reduce the cooking time by 40%*. The TURBO PRESSURE function is not compatible with Traditional non-pressurized functions. (*vs when cooking in the Crockpot CSC062X using the high pressure setting)
14. 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 on page 219 for available adjustments.
15. 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.

16. 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.

GETTING STARTED

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

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with . To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with .
2. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
3. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
4. Select the cooking function you would like to use.
5. The START/STOP button and the time on the screen will flash.
6. Select the desired temperature and pressure using the TEMP/PRESSURE + and - buttons (if applicable). Please refer to the Cooking Guide chart on page 219 for time and temperature recommendations.
7. Press the START/STOP button. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multi-Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen and all 5 lights on the status bar will be illuminated.
Note: For Pressure Cooking functions, the average pre-heat time can vary depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.
8. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 9 for instructions on the DELAY function.
9. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep again and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
10. To end a cooking function at any time, press the START/STOP button.
11. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.
CAUTION: The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Multi-Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Multi-Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

HOW TO USE THE TIME DELAY

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

Note: The DELAY function is not available on the BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, YOGURT, 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 using the instructions on pages 8-16.
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 pre-set function (if unchanged) will cook for 30 minutes at HIGH pressure. Time to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but let's assume it takes 15 minutes to gain pressure. Therefore total time is 45 minutes. To have the stew ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour and 15 minutes.

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

COOKING POT MARKINGS

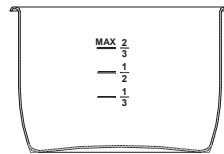
Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

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

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

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

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



PRESSURE COOKING

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

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

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

TURBO Pressure Setting is 13- 15 PSI (90 -103 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

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

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

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

MANUAL FUNCTION

This function allows the user to select their own pressure cooking time ranging from 1 minute to 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 on page 11.

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

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

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

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with ▣. To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED ▣ position.
3. Rotate the Steam Release Dial to the "Seal" position.
4. Select the desired cooking function.
5. Adjust the cooking time and pressure if necessary.
NOTE: See the Cooking Guide on page 219 to find the possible time and pressure adjustments
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The amount of time the Multi-Cooker takes to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but average pressurization time is 5-30 minutes. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, 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 button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

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

TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 219.
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 on page 20.
3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

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

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

USING THE TURBO PRESSURE FUNCTION

The TURBO PRESSURE function will reduce the selected cooking time by 40%. The TURBO PRESSURE function can be used with the STEAM, RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT/POULTRY, 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 40% and 'turbo' will be displayed on screen. If needed, the cooking time can be adjusted further to suit your preferences.
3. Press START/STOP 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-pressurised (traditional) settings or when the Multi-Cooker is set to low pressure.

*vs when cooking in the Crockpot CSC062X using the high pressure setting.

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

- A. **Natural Pressure Release Method:** After cooking cycle is complete, let Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. Unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed. If using a higher volume of food and liquid, this can take up to 20 minutes. And then, 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 Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.
- B. **Quick Pressure release method should be used with caution:** 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. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.

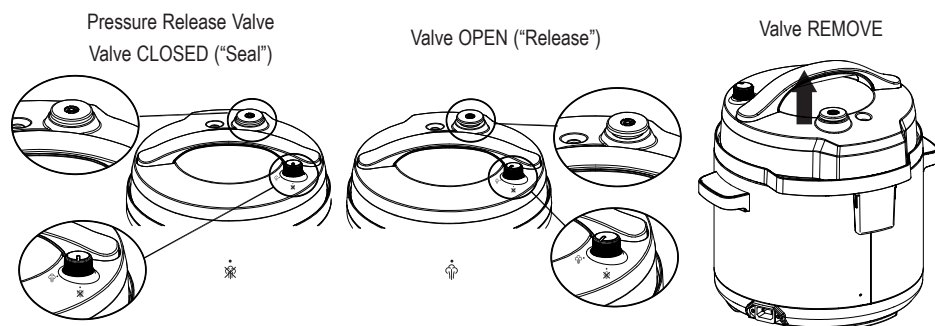


Figure 2

CAUTION:

- Do not force the Lid to open. If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under 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.

SLOW COOKING

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

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

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

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

Due to the multi-functionality of the CSC062X appliance, its slow cooking function works in a slightly different way to regular Crockpots. If using a recipe for a similar-sized Crockpot®, you may need to increase the cooking time for use with the CSC062X.

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 cookers, using lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals.

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

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

- Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
- Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED position.
- Rotate the Steam Release Dial into the "Release" position.

Note: Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Dial in the "Release" position.

- Press the SLOW COOK button and adjust the time and temperature as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 219 to find the possible time and temperature adjustments.
- Press START/STOP. The time will begin to count down.
- After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIP: The SLOW COOK settings are in the Cooking Guide on page 219.

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

STEAMING

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

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

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

USING THE STEAM FUNCTION

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

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

- Add 250ml of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
- Place your food on the cooking rack.
- Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED position.
- Rotate the Steam Release Dial into the "Seal" position.
- Press the STEAM button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 219 to find the possible time and pressure adjustments.
- Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
- 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.
- After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIP: See the Steaming Chart on page 220.

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

USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

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

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

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

1. Select the BROWN/SAUTÉ function and adjust the time and temperature if necessary, using the TEMP/PRESSURE and TIME buttons (+ and -).
2. Press START/STOP.
3. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached and all 5 lights on the status bar will be 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 cooker and slow cooker recipes. Sautéing onions allows caramelization which contributes to flavor and color in the end dish.

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

RICE COOKING

When cooking rice, use the RICE/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 250ml of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
6. 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 on page 219 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 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIPS:

1. Do not keep rice in the pot for extended periods of time on the KEEP WARM setting, as the rice will become dry and the quality will deteriorate. Use the supplied plastic spoon to stir and serve the rice. Do not use metal utensils, as these will scratch the non-stick coating.
2. As rice grains can be delicate, at the end of cooking wait until the pressure releases naturally. Do not use the Quick Pressure Release Method (see page 12 for instructions on the Natural Pressure Release Method).
3. Standard ratio for cooking rice -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water

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

YOGURT

The YOGURT function can be used to make yogurt in your Multi-Cooker. When making Yogurt, the Multi-Cooker has 2 steps:

Step 1 - Scalding milk - High

Step 2 - Incubation, for fermenting - Low

We recommend following both steps to achieve great tasting yogurt.

USING THE YOGURT 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 four dashes (----).

Step 1 (Scalding milk)

1. Place your milk into the Cooking Pot.
2. Select the YOGURT function and adjust the temperature setting to High. This programme is designed to heat your milk to approx 80°C - 85°C and you do not need to select a time. The unit will beep and the word DonE will be displayed once finished.
3. Allow the milk to cool to 43°C - 46°C (this can be done quicker up by placing the inner pot into your sink, filled with cold water).

Step 2 (Incubation for fermenting)

1. Place your yogurt culture into a bowl, add a couple of ladles of the warmed milk and whisk to combine.
2. Pour into the Cooking Pot with the milk and stir well.
3. Place the pot into the base and select the YOGURT function. The time can be adjusted if necessary.
4. Once the program has finished, do not stir. Allow to cool before refrigerating.
5. For a thicker Greek style yoghurt, strain through a muslin cloth.

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.

The Sous Vide rack provided can be used to position individual portions of food in the water, ensuring food remains separated for even cooking results. Larger joints of meat can be submerged in water without the rack.

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

1. For individual portions of food, add the Sous Vide rack.
2. Add water to the desired level, depending on the weight/quantity of the food to be cooked.
3. Press the SOUS VIDE button and adjust the temperature and time to your preference.
NOTE: See the Sous Vide cooking guide on page 221 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 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 add the vacuum sealed pouch of food either into the rack or submerged in the warm 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.

USING THE STERILISE 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. Place the steaming rack into the bottom of the pot and add approx 300ml of water.
2. Add items to be sterilised, ensuring any bottles or jars are inverted upside down.
3. Place the lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
4. Rotate the steam release dial to the "Seal position".
5. Press the STERILISE button.
NOTE: Time and pressure cannot be adjusted on this setting.
6. Press START/STOP.
NOTE: The Multi-Cooker needs to build pressure before Sterilising 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 Sterilising.
7. After the sterilise time has elapsed the unit will beep and automatically switch to the KEEP WARM setting. The display screen will change from the Sterilising 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 (----).
8. Once pressure has been released from the unit you will be able to safely open the lid.
NOTE: During sterilisation 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 the Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker is cool and unplugged. Allow the Multi-Cooker to completely cool before cleaning. Do not use the removable Cooking Pot on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven. Use the pot only inside the Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

Cooking Pot:

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

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

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

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

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

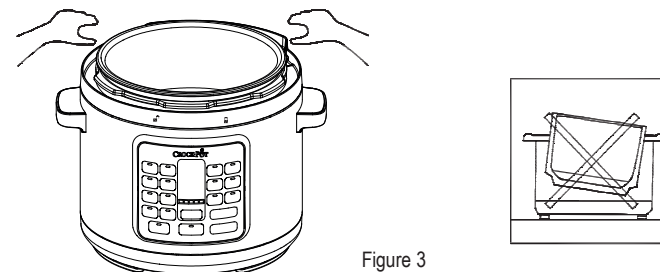


Figure 3

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 Crockpot® 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. Slide the cap off the Steam Release Valve to remove and gently clean.

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

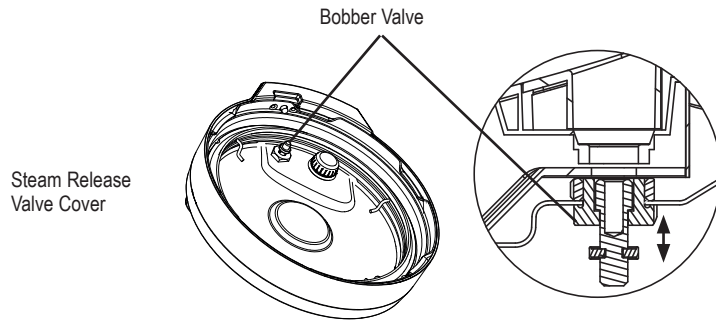


Figure 4

Bobber Valve

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

Lid Lock Pin

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





Note:

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

TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Multi-Cooker will not turn on	Make sure outlet is functioning properly
		Check that the Multi-Cooker is plugged in
		Call Customer Service at 08000287154
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 Dial in "Seal" (closed) position.
		Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made
		Be sure the power was not interrupted
		Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 250ml of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
	My food was overcooked	Make sure the Cooking Pot was at least ½ full
	Check that the proper pressure, temperature, and time were selected	
Programming	Can I set a time for the Brown/Sauté program?	Because sautéing is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, press START/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Multi-Cooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Multi-Cooker may display "HEAT" until the new pressure is achieved.
Steam	Steam is leaking out of the Multi-Cooker	<ul style="list-style-type: none"> • It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multi-Cooker is pressurized. • If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed and locked completely.
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Multi-Cooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Dial 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 (See page 18). 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, YOGURT 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.

HINTS AND TIPS

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

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

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

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

- If you are slow cooking, you can use the BROWN/SAUTÉ function first, which allows you to sear meats and vegetables at the beginning but also allows you to thicken sauces and make gravies at the end. Browning meat prior to slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- To thicken a casserole at the end of cooking, use the BROWN/SAUTÉ function and stir a small amount of corn flour with water. Allow to simmer, stirring until thickened.
- When using the SLOW COOK function, make sure the Steam Release 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. Visit www.foodsaver.co.uk for more information.
- 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 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 75°C.
- When Sous Vide cooking is complete you may wish to sear meats to enhance the flavour and add colour.

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.

WASTE DISPOSAL

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



FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE :

Lorsque vous décompressez l'appareil, veillez à porter un gant de cuisine et utilisez un ustensile de cuisine pour ouvrir graduellement la soupape et laisser s'échapper la vapeur. Faites attention à la vapeur qui se dégage. Veillez à ne JAMAIS plonger la base chauffante, le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

En cas de détérioration du fil électrique ou de la prise d'alimentation, ils doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience de l'appareil, à condition d'avoir été formées à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus.**
3. **N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ne tentez pas de remplacer ou de raccorder un cordon endommagé. Retournez l'appareil au fabricant (voir garantie) pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un élément prévu à cet effet, disponible auprès du fabricant ou d'un centre de réparation agréé.**
4. **N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ni dans un cadre commercial.**
5. **N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné. Une utilisation abusive peut provoquer des blessures. Cet appareil n'est pas conçu pour la friture.**
6. **Cet appareil cuit sous pression si vous utilisez les fonctions de cuisson sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des brûlures. Veillez à fermer correctement l'appareil avant de l'utiliser. Reportez-vous au mode d'emploi.**
7. **Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.**

8. Ne dépassez pas le repère de remplissage maximal (à savoir les 2/3 de la contenance). Si vous cuisez des aliments qui gonflent pendant la cuisson (riz ou légumes secs, par exemple), ne dépassez pas le niveau recommandé de remplissage (à savoir la moitié de la contenance). Un remplissage excessif présente un risque d'obstruction de la soupape d'évacuation de la vapeur et de pression trop élevée. Suivez toutes les instructions de cuisson et des recettes.
9. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les dispositifs d'évacuation de la pression ne sont pas bouchés. Nettoyez-les si besoin est.
10. Positionnez le multicuiseur de sorte que la soupape d'évacuation de la vapeur ne soit pas orientée dans votre direction.
11. Veillez à ne jamais placer aucune partie du corps, visage, mains et bras compris, au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur. La vapeur peut provoquer des brûlures graves.
12. N'utilisez pas le multicuiseur si la cuve de cuisson ne contient ni aliment, ni liquide.
13. Pour éviter les risques de blessures liés à une pression excessive, remplacez le joint d'étanchéité du couvercle conformément aux consignes du fabricant. Reportez-vous aux consignes d'entretien et de nettoyage.
14. Ne portez pas le multicuiseur à l'aide du couvercle.
15. Veillez à ne pas déplacer ni couvrir le multicuiseur lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
16. Si vous utilisez le mode de cuisson sous pression, n'ouvrez pas l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi et que la pression interne n'a pas chuté. S'il est difficile d'ouvrir le couvercle, l'appareil est encore sous pression. N'essayez pas de retirer le couvercle par la force. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Référez-vous aux instructions d'échappement de la vapeur.
17. Faites attention lorsque vous soulevez ou que vous retirez le couvercle une fois la cuisson terminée. Veillez à orienter le couvercle dans la direction opposée à vous, car la vapeur est brûlante et peut provoquer des brûlures graves. Veillez à garder le visage éloigné du multicuiseur.
18. N'utilisez pas le multicuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
19. Pour éviter les risques de décharge électrique, veillez à ne jamais placer ou plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
20. N'utilisez pas la cuve de cuisson pour conserver les aliments ou les mettre au congélateur.
21. Pour éviter d'endommager le multicuiseur, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon et un détergent doux.

22. Commencez toujours par connecter le cordon d'alimentation au multicuiseur avant de brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale.
23. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des accessoires et avant de le nettoyer. Pour le déconnecter, assurez-vous que le multicuiseur est arrêté (position OFF), puis débranchez le cordon d'alimentation. Ne tirez pas sur le cordon d'un coup sec pour déconnecter l'appareil.
24. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas du bord d'une table ou d'un plan de travail et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
25. Soyez très vigilant lorsque vous déplacez un appareil contenant des liquides chauds.
26. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessure.
27. Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces mouillées ou de sources de chaleur telles qu'une cuisinière à gaz, une plaque de cuisson électrique ou un four chaud.
28. ATTENTION : pour éviter les risques de décharge électrique et d'endommagement du produit, ne cuisez pas les aliments directement dans la base chauffante. Utilisez la cuve de cuisson amovible fournie uniquement.
29. AVERTISSEMENT : les éclaboussures peuvent provoquer de graves brûlures. Ne laissez pas le cordon pendre d'un plan de travail, ne branchez jamais l'appareil sur une prise placée sous un plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
30. Ne branchez pas le multicuiseur et ne le mettez pas en marche sans placer la cuve de cuisson à l'intérieur.
31. Cet appareil est réservé à une utilisation sur un plan de travail de cuisine domestique. Veillez à assurer un dégagement d'au moins 15 cm autour de l'appareil et par rapport aux murs. Veillez à utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.

**CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION
UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

COMPOSANTS DU MULTICUISEUR CROCKPOT® TURBO EXPRESS

- | | |
|---|--|
| A Cordon d'alimentation | P Anneau de fixation du joint |
| B Mécanisme de verrouillage du couvercle | Q Capot de la soupape d'évacuation de la vapeur |
| C Poignée du couvercle | R Joint d'étanchéité |
| D Couvercle | S Soupape à flotteur |
| E Cuve de cuisson | T Cuillère en plastique |
| F Base chauffante | U Panier de cuisson à la vapeur |
| G Panneau de commande | V Grille sous vide |
| H Soupape à flotteur | |
| I Soupape d'évacuation de la vapeur | |
| J Récupérateur de condensation | |
| K Connecteur du cordon d'alimentation | |
| L Soupape vapeur multi-positions | |
| M Buse de diffusion de la vapeur | |

PANNEAU DE COMMANDE

- N** Écran d'affichage
O Touches de sélection de l'heure

DESSOUS DU COUVERCLE

- P** Anneau de fixation du joint
Q Capot de la soupape d'évacuation de la vapeur
R Joint d'étanchéité
S Soupape à flotteur
T Cuillère en plastique
U Panier de cuisson à la vapeur
V Grille sous vide

UTILISATION DU MULTICUISEUR CROCKPOT® TURBO EXPRESS

PRISE EN MAIN:

Retirez tout emballage, papier et carton (y compris le carton placé entre la cuve de cuisson et la base chauffante). Lisez et conservez la notice d'utilisation et veillez à consulter les informations concernant la maintenance et la garantie.

ASSEMBLAGE:

- Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante.
- Placez le couvercle sur le multicuiseur et alignez les symboles ▼ et ■. Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens antihoraire en alignant les symboles ▼ et ■. Pour le déverrouiller, tournez-le dans le sens horaire et alignez les symboles ▼ et ■.

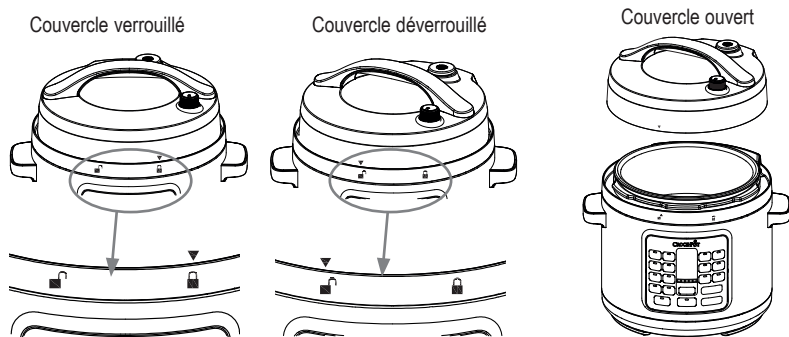


Figure 1

PRISE EN MAIN

(REMARQUE: le multicuiseur émet un signal sonore lorsque vous appuyez sur une touche.)

- Placez les ingrédients requis dans la cuve de cuisson. Placez le couvercle sur le multicuiseur et alignez les symboles ▼ et ■. Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens antihoraire en alignant les symboles ▼ et ■.
- Branchez le cordon d'alimentation fourni au connecteur correspondant du multicuiseur.
- Branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation sur une prise murale.

- Sélectionnez la fonction de cuisson appropriée.
- La touche START/STOP et l'heure affichée à l'écran clignotent.
- Sélectionnez la température et la pression appropriées à l'aide des touches + et - de TEMP/PRESSURE. (Vous trouverez dans le tableau du Guide de cuisson, page 219, les durées et les températures de cuisson recommandées.)
- Appuyez sur la touche START/STOP. Si une fonction de cuisson sous pression est activée, le mot « HEAT » apparaît sur l'écran d'affichage pendant la phase de préchauffage. Une fois le préchauffage du multicuiseur terminé, la durée de cuisson sélectionnée s'affiche sur l'écran et les 5 voyants de la barre d'état sont tous allumés.

Remarque: en ce qui concerne les fonctions de cuisson sous pression, la durée de préchauffage moyenne est d'environ 5 à 30 minutes. Si la quantité d'ingrédients est plus élevée ou si ces derniers sont très froids, le préchauffage peut être légèrement plus long.

- Ce multicuiseur vous permet de différer le début de la cuisson afin que le plat soit prêt à l'heure qui vous convient. Vous trouverez page 27 des instructions d'utilisation de la fonction DELAY TIMER.
- Une fois la durée de cuisson programmée écoulée, le multicuiseur émet à nouveau un signal sonore et le programme de maintien au chaud KEEP WARM est automatiquement activé. La durée de cuisson disparaît alors de l'écran d'affichage et est remplacée par une nouvelle minuterie qui compte jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche START/STOP. Après 4 heures en mode KEEP WARM, le multicuiseur s'arrête.
- Pour arrêter à tout moment une fonction de cuisson, appuyez sur la touche START/STOP.
- Lorsque l'utilisation du multicuiseur est terminée, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.

ATTENTION : la cuve de cuisson et la base chauffante sont extrêmement chauds lorsque le multicuiseur est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Veillez à porter des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous utilisez le multicuiseur. Orientez le couvercle dans la direction opposée à vous lorsque vous le soulevez pour éviter la vapeur.

UTILISATION DE LA FONCTION TIME DELAY

Ce multicuiseur vous permet de différer le début de la cuisson afin que le plat soit prêt à l'heure qui vous convient.

Remarque : la fonction DELAY (CUISSON DIFFÉRÉE) n'est pas disponible avec les programmes BROWN/SAUTÉ (SAISIR/SAUTEUSE), KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD), YOGURT (YAOURT), SIMMER (CUISSON DOUCE) ou SOUS VIDE.

Remarque : n'utilisez pas la fonction DELAY TIMER si la recette contient des ingrédients périssables tels que la viande, le poisson, les œufs ou les produits laitiers qui risquent de se détériorer.

- Une fois la durée de cuisson définie, appuyez sur la touche DELAY TIMER. Les touches DELAY TIMER et START/STOP clignotent et « 0:30 » clignote sur l'écran d'affichage pour indiquer que la fonction de départ différé est en cours de programmation sur le multicuiseur.
- Appuyez sur les touches + et - jusqu'à ce que vous atteigniez le nombre d'heures et de minutes après lequel la cuisson doit commencer (c'est-à-dire le temps après lequel doit débiter le cycle de cuisson).
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme de départ différé. La minuterie et la touche DELAY TIMER cessent de clignoter, mais la touche START/STOP continue à clignoter. Vous êtes ainsi averti que le programme DELAY TIMER du multicuiseur a été activé. L'écran d'affichage compte à rebours jusqu'à ce que 0:00 soit affiché. Une fois 0:00 affiché, le voyant DELAY TIMER s'éteint et le voyant START/STOP cesse de clignoter pour indiquer que la fonction de départ différé est terminée. Le mot « HEAT » apparaît sur l'écran d'affichage du multicuiseur jusqu'à ce que la pression requise soit atteinte. Une fois la pression sélectionnée atteinte, le compte à rebours débute.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON SOUS PRESSION

Placez le multicuiseur sur une surface horizontale et plane. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

- Placez les aliments et le liquide dans la cuve de cuisson amovible.
- Placez le couvercle sur le multicuiseur et alignez les symboles ▼ et ■. Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position VERROUILLÉ ■.
- Placez la soupape vapeur multi-positions sur la position « Seal » (Verrouillage).

- Sélectionnez la fonction de cuisson requise.
- Si besoin est, ajustez la durée de cuisson et la pression.

Remarque : vous trouverez dans le tableau du Guide de cuisson, page 219, les ajustements de durée et de pression recommandés.
- Une fois les ajustements éventuellement requis effectués, appuyez sur la touche START/STOP.
- Pour que la cuisson sous pression puisse débuter, le multicuiseur doit atteindre un niveau de pression déterminé. Lorsque la pression augmente dans le multicuiseur, le mot « HEAT » apparaît sur l'écran d'affichage et le compte à rebours ne débute pas. Le temps requis pour que le niveau de pression approprié soit atteint dans le multicuiseur varie selon l'humidité ambiante et la température de l'eau. La durée moyenne est d'environ 5 à 30 minutes. Une fois la pression requise atteinte, "HEAT" disparaît de l'écran, les 5 voyants de la barre d'état s'allument et le compte à rebours démarre.
- Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émet un signal sonore et le programme de maintien au chaud KEEP WARM est automatiquement activé. La durée de cuisson disparaît par conséquent de l'écran d'affichage et est remplacée par une nouvelle minuterie qui compte jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche START/STOP. Après 4 heures en mode KEEP WARM, le multicuiseur passe en mode de veille et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

Remarque : le multicuiseur ne peut pas fonctionner en mode sous pression sans liquide. Assurez-vous que la cuve de cuisson amovible contient au moins 250 ml de liquide.

ATTENTION : pendant la cuisson, la pression va s'accumuler dans le multicuiseur. Veillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous soulevez le couvercle pour protéger vos mains.

UTILISATION DE LA FONCTION PRESSION TURBO

La fonction TURBO PRESSURE (PRESSION TURBO) permet de réduire la durée de cuisson de 40 %. Vous pouvez l'utiliser avec les programmes STEAM (VAPEUR), RICE/GRAINS (RIZ/CÉRÉALES), BEANS/CHILI (LÉGUMINEUSES/CHILI), MEAT/POULTRY (VIANDE/VOLAILLE), SOUP/STEW (SOUPE/RAGOÛT) et MANUAL (MANUEL).

- Sélectionnez le programme de cuisson approprié et ajustez la durée et la pression en fonction de vos besoins.
- Appuyez sur la touche TURBO PRESSURE. La durée affichée est réduite de 40 % et « turbo » s'affiche sur l'écran. Si besoin est, vous pouvez à nouveau ajuster la durée de cuisson en fonction de vos préférences.
- Appuyez sur la touche START/STOP.
- Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émet un signal sonore et le programme de maintien au chaud est automatiquement activé.

REMARQUE : vous ne pouvez pas utiliser la fonction TURBO PRESSURE avec les programmes sans pression (classiques) ou si le multicuiseur est réglé sur une pression basse.

REMARQUE : La buse de diffusion de la vapeur permet de diffuser la vapeur lorsqu'elle est évacuée du multicuiseur. Veillez à placer la buse sur la valve d'évacuation de la vapeur avant d'utiliser les fonctions de cuisson sous pression du multicuiseur. Nous vous recommandons de toujours utiliser la buse lorsque vous utilisez la fonction TURBO PRESSURE.

*par rapport à la cuisson dans le Crockpot CSC062X utilisant le réglage à pression élevée

ÉVACUATION DE LA VAPEUR EN FIN DE CUISSON

- Méthode d'évacuation naturelle de la pression :** Une fois le cycle de cuisson terminé, le multicuiseur évacue naturellement la pression par le biais de la soupape à flotteur. L'appareil refroidit progressivement sans intervention de votre part. Attendez au moins 10 minutes après la fin de la cuisson puis. Placez la soupape vapeur multi-positions en position ouverte. (voir figure 2). Ne placez aucune partie de la main ou du corps au-dessus de la soupape d'évacuation, car la vapeur est extrêmement chaude et risque de brûler la peau. La pression redevient normale lorsqu'aucune vapeur ne s'échappe de la soupape et que le couvercle s'ouvre sans effort. Vous pouvez maintenant soulever le couvercle en toute sécurité et servir le plat.
- Utilisez la méthode d'évacuation rapide de la vapeur avec prudence :** Placez la soupape vapeur multi-positions en position ouverte. (voir figure 2). La vapeur s'échappe rapidement de la soupape d'évacuation. Ne placez aucune partie de la main ou du corps au-dessus de la soupape d'évacuation, car la vapeur est extrêmement chaude et risque de brûler la peau. Utilisez cette méthode avec prudence si vous préparez un plat à forte teneur en liquide tel qu'un ragoût, un potage, un bouillon, des haricots secs et autres légumineuses. N'utilisez jamais cette méthode si vous

faites cuire du riz, à traiter généralement avec délicatesse. La pression redevient normale lorsqu'aucune vapeur ne s'échappe de la soupape et le couvercle s'ouvre sans effort. Vous pouvez maintenant soulever le couvercle en toute sécurité et servir le plat.

ATTENTION:

- N'ouvrez pas de force le couvercle. S'il ne s'ouvre pas facilement, le multicuiseur est encore sous pression.
- Pendant la cuisson, la pression va s'accumuler dans le multicuiseur. Veillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous soulevez le couvercle pour protéger vos mains.

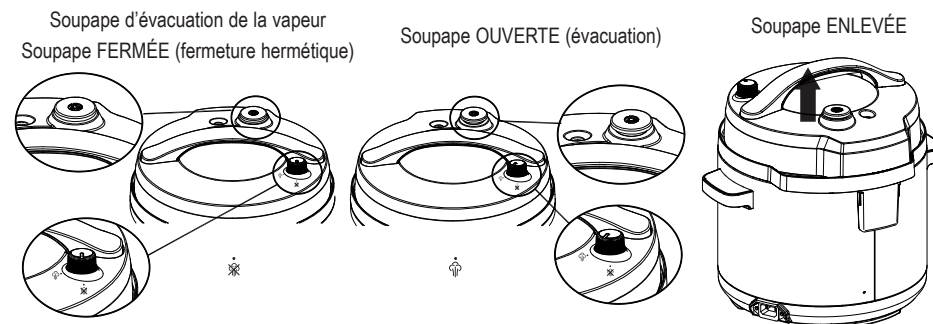


Figure 2

FONCTION MIJOTEUSE

Programme LOW : adapté à la cuisson à basse température et aux plats mijotés. La durée recommandée de cuisson en mode LOW est comprise entre 6 et 8 heures.

Programme HIGH : adapté à une cuisson plus rapide. La durée recommandée de cuisson en mode HIGH est comprise entre 2 et 4 heures.

Programme KEEP WARM : une fois la cuisson terminée, le multicuiseur passe automatiquement en mode KEEP WARM pour éviter de trop cuire un plat et le maintenir au chaud jusqu'à ce qu'il soit l'heure de passer à table.

UTILISATION DE LA FONCTION MIJOTEUSE

La fonction SLOW COOK n'utilise pas de pression pendant le processus de cuisson, mais elle peut s'accumuler dans l'appareil en cours de cuisson. Si vous utilisez cette fonction, assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur est en position ouverte. Cette fonction produit des résultats similaires à ceux d'une mijoteuse standard, à une température plus basse et pendant plus longtemps. Vous obtenez ainsi des plats savoureux qui fondent dans la bouche.

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

- Placez les aliments et le liquide dans la cuve de cuisson amovible.
- Placez le couvercle sur le multicuiseur et alignez les symboles ▼ et 🔒. Pour verrouiller le couvercle, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position VERROUILLÉ 🔒.
- Placez la soupape vapeur multi-positions en position ouverte.

Remarque: bien que ce programme n'utilise pas de pression pendant le processus de cuisson, elle peut s'accumuler dans l'appareil en cours de cuisson. C'est pourquoi il est important que la soupape vapeur multi-positions reste en position ouverte.


- Appuyez sur la touche SLOW COOK et ajustez la durée et la température de cuisson, si besoin est.

Remarque: vous trouverez dans le Guide de cuisson, page 219, les ajustements de durée et de pression recommandés.

- Appuyez sur la touche START/STOP. Le compte à rebours débute.
- Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émet un signal sonore et le programme de maintien au chaud KEEP WARM est automatiquement activé. La durée de cuisson disparaît par conséquent de l'écran d'affichage et est remplacée par une nouvelle minuterie qui compte jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche START/STOP. Après 4 heures en mode KEEP WARM, le multicuiseur s'arrête.

UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

1. Versez 250 ml d'eau au fond de la cuve de cuisson amovible et mettez en place le panier de cuisson. Vérifiez que le niveau de l'eau est juste inférieur à celui du panier, afin que les aliments n'entrent pas en contact avec l'eau.
2. Placez les aliments dans le panier de cuisson.
3. Posez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position VERROUILLÉ .
4. Placez la soupape vapeur multi-positions sur la position « Seal » (Verrouillage).
5. Appuyez sur la touche STEAM et ajustez la durée et la pression, si besoin est.
6. Une fois les ajustements éventuellement requis effectués, appuyez sur la touche START/STOP.
7. Pour que la cuisson sous pression puisse débiter, le multicuiseur doit atteindre un niveau de pression déterminé. Lorsque la pression augmente dans le multicuiseur, le mot "HEAT" apparaît sur l'écran d'affichage et le compte à rebours ne débute pas. Une fois la pression requise atteinte, "HEAT" disparaît de l'écran, les 5 voyants de la barre d'état s'allument et le compte à rebours démarre.
8. Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émet un signal sonore et le programme KEEP WARM est automatiquement activé. La durée de cuisson disparaît par conséquent de l'écran d'affichage et est remplacée par une nouvelle minuterie qui compte jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche START/STOP. Après 4 heures en mode KEEP WARM, le multicuiseur s'arrête.

ASTUCE : reportez-vous au tableau de cuisson à la vapeur, page 220.

ATTENTION : pendant la cuisson, la pression va s'accumuler dans le multicuiseur. Veillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous soulevez le couvercle pour protéger vos mains.

UTILISATION DE LA FONCTION BROWNING/SAUTE

N'utilisez pas le couvercle lorsque ce programme est activé. Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

1. Sélectionnez la fonction BROWN/SAUTÉ et ajustez la durée et la température de cuisson si besoin est, à l'aide des touches + et -.
2. Appuyez sur la touche START/STOP.
3. Lorsque le multicuiseur est en phase de préchauffage, le mot "HEAT" apparaît sur l'écran d'affichage. Une fois le préchauffage du multicuiseur terminé et les 5 voyants de la barre d'état sont tous allumés, le compte à rebours débute. À l'aide de pinces en plastique, placez délicatement les aliments dans la cuve de cuisson chaude.

CUISSON DU RIZ


Pour cuire du riz, utilisez la fonction RICE/GRAINS. Elle est adaptée à tous les types de riz, y compris le riz blanc et/ou complet.

La fonction RICE/GRAINS cuit sous pression pour obtenir des résultats plus rapides.

Capacité: parce que le riz gonfle en cours de cuisson, ne remplissez pas la cuve au-delà de la moitié (repère de remplissage 1/2) lorsque vous utilisez la fonction RICE/GRAINS.

UTILISATION DE LA FONCTION RICE/GRAINS

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

1. Mesurez la quantité requise de riz.
2. Placez le riz lavé dans la cuve de cuisson. Ajoutez la quantité d'eau indiquée dans votre recette. Assurez-vous que la cuve de cuisson amovible contient au moins 240 ml de liquide.
3. Posez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position VERROUILLÉ .
4. Placez la soupape vapeur multi-positions sur la position "Seal" (Verrouillage).

5. Appuyez sur la touche RICE/GRAINS et ajustez la durée et la pression si besoin est.

Remarque: vous trouverez dans le Guide de cuisson, page 219, les ajustements de durée et de pression recommandés.

6. Une fois les ajustements éventuellement requis effectués, appuyez sur la touche START/STOP.
7. Pour que la cuisson sous pression puisse débiter, le multicuiseur doit atteindre un niveau de pression déterminé. Lorsque la pression augmente dans le multicuiseur, le mot "HEAT" apparaît sur l'écran d'affichage et le compte à rebours ne débute pas. Une fois la pression requise atteinte, "HEAT" disparaît de l'écran, les 5 voyants de la barre d'état s'allument et le compte à rebours démarre.
8. Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émet un signal sonore et le programme KEEP WARM est automatiquement activé. La durée de cuisson disparaît par conséquent de l'écran d'affichage et est remplacée par une nouvelle minuterie qui compte jusqu'à 4:00 (4 heures) ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche START/STOP. Après 4 heures en mode KEEP WARM, le multicuiseur s'arrête.

YAOURT

Le programme YOGURT (YAOURT) permet de faire du yaourt dans votre multicuiseur. La procédure de préparation du yaourt se compose de 2 étapes :

Étape 1 : chauffage du lait - High (Élevée)

Étape 2 : incubation pour la phase de fermentation - Low (Basse)

Nous vous recommandons d'effectuer les deux étapes pour obtenir un yaourt au goût savoureux.

UTILISATION DU PROGRAMME YAOURT

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

Étape 1 : chauffage du lait

1. Placez le lait dans la cocotte.
2. Sélectionnez le programme YOGURT et réglez la température sur High (Élevée). Ce programme est conçu pour chauffer le lait jusqu'à environ 80 °C - 85 °C. Il n'est pas nécessaire de sélectionner une durée. L'appareil émet un signal sonore et le message « Done » (Terminé) s'affiche à l'écran une fois cette étape terminée.
3. Laissez refroidir le lait jusqu'à 43 °C - 46 °C (ce qui peut être réalisé plus rapidement en plaçant la cocotte dans un évier rempli d'eau froide).

Étape 2 : incubation pour la phase de fermentation

1. Placez la culture de yaourt dans un bol, ajoutez deux louches de lait tiède et fouettez la préparation.
2. Versez la préparation dans la cocotte contenant le lait et mélangez bien.
3. Placez la cocotte sur la base chauffante et sélectionnez le programme YOGURT. Ajustez la durée de cuisson si besoin est.
4. Une fois le programme terminé, ne mélangez pas le yaourt. Laissez le yaourt refroidir avant de le mettre au réfrigérateur.
5. Pour obtenir un yaourt à la grecque plus onctueux, laissez-le égoutter à travers une mousseline.

SOUS VIDE

En cuisant la viande, la volaille, le poisson ou les légumes à l'aide de la fonction SOUS VIDE, vous obtenez des résultats délicieusement tendres. Le processus de cuisson sous vide se décompose en plusieurs phases : sceller sous vide les aliments, les plonger dans de l'eau chauffée à une température précise et maintenir cette température pendant une période de temps donnée, pour une cuisson parfaitement homogène.

La fonction SOUS VIDE permet de contrôler avec précision la température, que vous pouvez ajuster par incrément de 1 degré, de 24 à 90 °C. Réglez la durée de cuisson de 0:05 à 24:00 heures en fonction de vos besoins.

La grille sous vide fournie permet de placer des portions individuelles d'aliments dans l'eau en les séparant pour garantir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande de taille plus élevée peuvent être immergés dans l'eau sans grille.

UTILISATION DE LA FONCTION SOUS VIDE

Placez le multicuiseur sur une surface horizontale et plane. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

1. Si vous préparez des portions individuelles d'aliments, utilisez la grille sous vide.
2. Versez de l'eau jusqu'au niveau approprié en fonction du poids/de la quantité d'aliments à cuire.
3. Appuyez sur la touche SOUS VIDE et ajustez la température et la durée de cuisson en fonction de vos préférences. Référez-vous au guide de cuisson sous vide page 221 pour connaître les températures et durées de cuisson recommandées.
4. Placez le couvercle sur la cocotte. Il n'est pas nécessaire de le verrouiller. Ouvrez la valve d'évacuation de la vapeur.
5. Appuyez sur START/STOP et laissez l'eau chauffer. La barre d'état indique que le chauffage de l'eau est en cours et le clignotement signale qu'un délai supplémentaire est nécessaire pour atteindre la température sélectionnée. Une fois la température atteinte, l'appareil affiche la durée de cuisson programmée.

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

6. Soulevez avec précaution le couvercle et placez le sac scellé sous vide dans la grille ou plongez-le dans l'eau chaude.
7. Remettez en place le couvercle sans le verrouiller. Laissez les aliments cuire pendant la durée programmée.
8. Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'éteint et vous pouvez sortir le sac scellé sous vide en toute sécurité à l'aide de pinces.

UTILISATION DE LA FONCTION STÉRILISATION

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

1. Placez le panier de cuisson à la vapeur au fond de la cocotte et ajoutez environ 300 ml d'eau.
2. Ajoutez les articles à stériliser en veillant à retourner les bouteilles ou les bocaux.
3. Mettez le couvercle en place et verrouillez-le en le tournant dans le sens antihoraire vers la position de verrouillage.
4. Placez la soupape vapeur multi-positions sur la position « Seal » (Verrouillage).
5. Appuyez sur la touche STERILISE (STÉRILISATION).
Remarque : ce programme ne vous permet de modifier ni la durée, ni la pression.
6. Appuyez sur la touche START/STOP.
Remarque : la montée en pression doit être effectuée dans le multicuiseur avant que la stérilisation ne débute. Lorsque tous les voyants de la barre d'état sont allumés, le multicuiseur a atteint le niveau de pression correct et peut démarrer la stérilisation.
7. Une fois la durée de stérilisation atteinte, l'appareil émet un signal sonore et active automatiquement la fonction KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD). Sur l'écran de l'appareil, la durée de stérilisation est remplacée par une nouvelle minuterie pouvant atteindre 4:00 (4 heures), qui s'arrête si vous appuyez sur la touche START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
8. Lorsque la pression est descendue dans l'appareil, vous pouvez ouvrir le couvercle en toute sécurité.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON DOUCE

Placez le multicuiseur sur une surface horizontale et plane. Placez la cuve de cuisson dans la base chauffante. Branchez le multicuiseur sur une prise murale. Il émet un signal sonore et quatre tirets (- - -) apparaissent sur l'écran d'affichage.

1. Versez de l'eau jusqu'au niveau approprié.
REMARQUE : ne dépassez pas la ligne MAX à l'intérieur de la cocotte.
2. Appuyez sur la touche SIMMER (CUISSON DOUCE) et ajustez la température et la durée de cuisson en fonction de vos préférences. Utilisez le réglage de température HI (Élevée) pour porter l'eau à ébullition, puis le réglage de température LO (Basse) pour que l'eau frémissse.

3. Appuyez sur START/STOP et attendez que l'eau atteigne la température sélectionnée. La barre d'état indique que le chauffage de l'eau est en cours. Lorsque tous les voyants de la barre d'état sont allumés, l'eau a atteint la température correcte.
4. Placez les aliments dans la cocotte, mais ne posez pas le couvercle sur le multicuiseur.
REMARQUE : lorsque les soupes et les sauces épaisses arrivent à ébullition ou frémissent, des points chauds risquent d'apparaître, formant des bulles et des éclaboussures. Ne laissez pas les aliments sans surveillance et remuez régulièrement et délicatement le contenu de la cocotte.
5. Une fois la durée de cuisson définie écoulée, le multicuiseur émet un signal sonore et le programme KEEP WARM est automatiquement activé.

MODIFICATION D'UN PROGRAMME

Appuyez sur la touche START/STOP et sélectionnez la fonction de cuisson requise. Une nouvelle minuterie clignote sur l'écran d'affichage. La fonction sélectionnée clignote également. Sélectionnez la durée, la pression et/ou la température de cuisson requises. Appuyez sur la touche START/STOP et la nouvelle fonction débute la phase de préchauffage.

Pour modifier la durée de cuisson :

Pour modifier la durée de cuisson avant que la cuisson ne débute, appuyez sur les touches + et - avant d'appuyer sur la touche START/STOP. Appuyez brièvement sur la touche pour modifier lentement l'heure. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour modifier rapidement l'heure. Si vous dépassez la température ou l'heure requise, appuyez sur la touche opposée.

Pour modifier la pression :

Vous pouvez modifier la pression utilisée par certains programmes avant le début de la cuisson. Pour ce faire, appuyez sur les touches + et - de TEMP/PRESSURE ou la touche TURBO PRESSURE avant d'appuyer sur START/STOP.

Pour modifier la température :

Pour modifier la température utilisée par certaines fonctions avant que la cuisson ne débute, appuyez sur la touche TEMP ADJUST avant d'appuyer sur la touche START/STOP.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'appareil Crockpot® Turbo Express ne doit être nettoyé que s'il a refroidi et qu'il est débranché. Veillez à laisser complètement refroidir le multicuiseur avant de le nettoyer.

Lavez le joint d'étanchéité et le couvercle à la main à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Séchez soigneusement tous les éléments.

Bien que la cuve de cuisson passe au lave-vaisselle, nous vous recommandons de la laver à la main pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif. Si des marques blanches apparaissent sur la surface de la cuve de cuisson, faites-la tremper dans une solution de vinaigre ou de jus de citron et d'eau chaude pendant 30 minutes. Rincez-la et séchez-la soigneusement.

Essuyez l'extérieur de la base chauffante à l'aide d'un chiffon humide pour la faire briller. N'utilisez PAS de produits abrasifs agressifs, de tampon à récurer ni de produits chimiques qui risquent d'endommager les surfaces.

Ne plongez jamais la base chauffante dans l'eau ou tout autre liquide.

Récupérateur de condensation

Videz l'eau éventuellement présente dans le récupérateur de condensation après chaque utilisation. Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.

Couvercle et joint d'étanchéité

Lavez à la main le couvercle et le joint d'étanchéité dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, séchez-les soigneusement et remplacez le joint d'étanchéité dans le couvercle avant chaque utilisation. Selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, le joint d'étanchéité devra peut-être être remplacé tous les 1 ou 2 ans.

Soupape d'évacuation de la vapeur

Assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur ne contient pas de résidus avant d'utiliser le multicuiseur. Sortez la soupape et nettoyez-la délicatement. Assurez-vous qu'elle est complètement sèche avant de la remettre en place.

Buse de diffusion de la vapeur

Assurez-vous que la buse de diffusion de la vapeur ne contient pas de débris avant de commencer à utiliser le multicuiseur. Dégagez la buse de la valve d'évacuation de la vapeur pour l'enlever et la nettoyer délicatement.

Capot de la soupape d'évacuation de la vapeur

Retirez avec précaution le capot et nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Remettez le capot en place une fois le nettoyage terminé.

CODES D'ERREUR

Erreur	Solution
Le message « LID » (COUVERCLE) clignote et l'appareil émet un signal sonore	Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et en position VERROUILLÉ.
Code "E1"	Le multicuiseur arrête le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et contactez le centre de service.
Code "E2"	Le multicuiseur arrête le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et contactez le centre de service.
Code "E3"	Débranchez le multicuiseur et laissez-le refroidir complètement. Lorsque le multicuiseur est froid, vérifiez tous les composants du couvercle. Tournez le couvercle jusqu'à la position VERROUILLÉ. Assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur est en position de fermeture hermétique. Si ce code d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez le multicuiseur et contactez le centre de service.
Code "E5"	Le multicuiseur arrête le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et laissez-le refroidir complètement. Une fois le multicuiseur refroidi, enlevez le couvercle et vérifiez le contenu de la cocotte. N'utilisez pas le couvercle avec les fonctions BROWN/SAUTE et SIMMER. Si vous utilisez les fonctions SLOW COOK, SOUS VIDE, YOGURT et KEEP WARM, assurez-vous que la soupape vapeur est en position ouverte avant de démarrer le cycle de cuisson.
Code "E6"	Débranchez le multicuiseur et laissez-le refroidir. Lorsqu'il est froid, retirez le couvercle et vérifiez la cuve de cuisson. Si besoin est, ajoutez du liquide. Assurez-vous que la cuve de cuisson amovible contient au moins 250 ml de liquide. Si vous utilisez une fonction de cuisson sous pression, assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur est en position de fermeture hermétique.
Code "E7"	Le multicuiseur arrête le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et contactez le centre de service.

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, rappez le produit où vous l'avez acheté pour procéder à un échange. Veuillez remarquer qu'une preuve d'achat valide vous sera exigée. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez prendre contact avec notre service après-vente au : 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. Un tarif international s'applique. Vous pouvez également envoyer un e-mail à : crockpotEurope@newellco.com.

MISE AU REBUT

Les équipements électriques usagés ne doivent pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Recyclez ces déchets lorsque cela est possible. Écrivez-nous un e-mail à l'adresse crockpotEurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS:

Schützen Sie Ihre Hände beim Ablassen von Dampf durch einen Ofenhandschuh und öffnen Sie das Ventil langsam mithilfe eines Küchenutensils. Achten Sie auf den austretenden Dampf.

Tauchen Sie den Heiztopf, das Netzkabel oder den Stecker NIE in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

1. Lesen Sie vor Verwendung des Produkts alle Anweisungen.
2. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern befinden. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
3. Verwenden Sie das Gerät NICHT nach einer Fehlfunktion des Geräts, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät beschädigt wurde. Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Stromkabel zu ersetzen oder zu reparieren. Schicken Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zurück an den Hersteller (siehe Garantie). Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein Spezialkabel oder eine Spezialbaugruppe des Herstellers oder Kundendienstes ausgetauscht werden.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die hier vorgesehenen. Falscher Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Dieses Gerät ist nicht für das Frittieren von Lebensmitteln bestimmt.
6. Bei Verwendung der Dampfgarfunktionen steht dieses Gerät unter Druck. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass das Gerät richtig verschlossen ist. Siehe hierzu die Betriebsanleitung.
7. Dieses Geräts erzeugt während des Betriebs Hitze. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Berühren Sie nur die Haltegriffe.

8. Füllen Sie den Topf nur zu zwei Drittel, bis zur MAX-Linie. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die sich während des Garvorgangs ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Topf wie empfohlen nur zur Hälfte. Wird der Topf überfüllt, kann dies dazu führen, dass das Dampfventil verstopft und sich zu viel Druck aufbaut. Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung und in den Rezepten.
9. Prüfen Sie die Dampfventile vor der Verwendung auf Verstopfungen. Reinigen Sie diese gegebenenfalls.
10. Stellen Sie den Multi-Kocher so auf, dass das Dampfventil vom Körper weg weist.
11. Führen Sie nie einen Teil Ihres Körpers, einschließlich Gesicht, Hände und Arme, über das Dampfventil. Dampf kann ernste Verbrühungen zur Folge haben.
12. Verwenden Sie den Multi-Kocher nur, wenn sich Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Topf befinden.
13. Zur Vermeidung von Verletzungen durch Überdruck ersetzen Sie den Dichtungsring des Deckels nur wie vom Hersteller empfohlen. Siehe Anleitung zur Pflege und Reinigung.
14. Fassen Sie den Multi-Kocher zum Tragen nicht am Deckel.
15. Verschieben oder bedecken Sie den Multi-Kocher während der Verwendung nicht.
16. Bei Verwendung der Dampfgarfunktion öffnen Sie den Dampfkocher erst, wenn der Kocher abgekühlt ist und der Innendruck abgelassen wurde. Wenn sich der Deckel nur schwer öffnen lässt, ist dies ein Hinweis, dass der Kocher noch unter Druck steht. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Der Druck im Topf kann gefährlich sein. Siehe Anleitung zum Druckablassen.
17. Heben Sie den Deckel nach dem Kochen vorsichtig ab. Neigen Sie den Deckel dabei von sich weg, da Dampf sehr heiß ist und schwere Verbrühungen verursachen kann. Beugen Sie sich nie mit dem Gesicht über den Multi-Kocher.
18. Benutzen Sie diesen Dampfkochtopf nicht, um mit Öl unter Druck zu frittieren.
19. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
20. Verwenden Sie den Kochtopf nicht zur Lagerung von Lebensmitteln und stellen Sie ihn nicht in den Tiefkühlschrank.
21. Reinigen Sie den Multi-Kocher nicht mit alkalischen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
22. Schließen Sie das Stromkabel zuerst an den Multi-Kocher an und dann an die Netzsteckdose.

23. Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn es nicht verwendet wird, bevor Sie Teile abnehmen oder befestigen oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder befestigen oder bevor Sie es reinigen. Bevor Sie das Gerät vom Netz trennen, vergewissern Sie sich, dass es ausgeschaltet ist und trennen dann das Stromkabel vom Netz. Ziehen Sie den Stecker dabei nicht am Stromkabel.
24. Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Anrichte hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
25. Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie ein Gerät, das heiße Flüssigkeit enthält, verschieben.
26. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
27. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf nasse Oberflächen oder von Hitzequellen wie Gas- oder Elektrobrennern oder in einen heißen Ofen.
28. **VORSICHT:** Garen Sie Lebensmittel nicht direkt im Heiztopf, um Stromschläge und eine Beschädigung des Kochers zu vermeiden. Verwenden Sie hierzu nur den entnehmbaren Kochtopf.
29. **WARNUNG** Austretende Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Führen Sie das Kabel nie über den Rand der Anrichte, benutzen Sie nie eine Steckdose unter der Anrichte und benutzen Sie das Gerät nie mit einem Verlängerungskabel.
30. Schließen Sie den Multi-Kocher nur an das Netz an und schalten Sie ihn nur ein, wenn der Kochtopf im Heiztopf sitzt.
31. Nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Betreiben Sie den Multi-Kocher freistehend, mit einem Abstand von 152 mm an allen Seiten. Stellen Sie den Multi-Kocher immer auf eine trockene, stabile und ebene Unterlage.

VERWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GUT NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

BESTANDTEILE DES CROCKPOT® TURBO EXPRESS-MULTI-KOCHERS

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| A Stromkabel | N Anzeige |
| B Deckelverriegelungsstift | O Zeitauswahl-tasten |
| C Deckelgriff | |
| D Deckel | DECKELUNTERSEITE |
| E Kochtopf | P Dichtungsfixierung |
| F Heiztopf | Q Dampfventil-abdeckung |
| G Bedienfeld | R Dichtungsring |
| H Schwimmerventil | S Schwimmerventil |
| I Dampfventil | T Plastiklöffel |
| J Kondensat-sammler | U Gareinsatz |
| K Steckdose | V Sous-vide-Gestell |
| L Dampffreiberegler | |
| M Dampfdiffusionskappe | |

VERWENDUNG DES CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTI-KOCHERS

ERSTE SCHRITTE:

Entfernen Sie alle Papp- und Papierteile der Verpackung (auch die Verpackung zwischen Kochtopf und Heiztopf). Lesen Sie die Anleitung durch und verwahren Sie sie gut. Lesen Sie auch die Kundendienst- und Garantieinformationen durch.

ZUSAMMENSETZEN:

- Stellen Sie den Kochtopf in den Heiztopf
- Setzen Sie den Deckel auf den Multi-Kocher und richten Sie die Markierung ▼ an der Markierung ■ aus. Um den Topf zu verriegeln, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis ▼ über ■ steht. Um den Topf wieder zu entriegeln, drehen Sie den Deckel mit dem Uhrzeigersinn, bis ▼ über ■ steht.

Verriegelter Deckel

Unverriegelter Deckel

Geöffneter Deckel

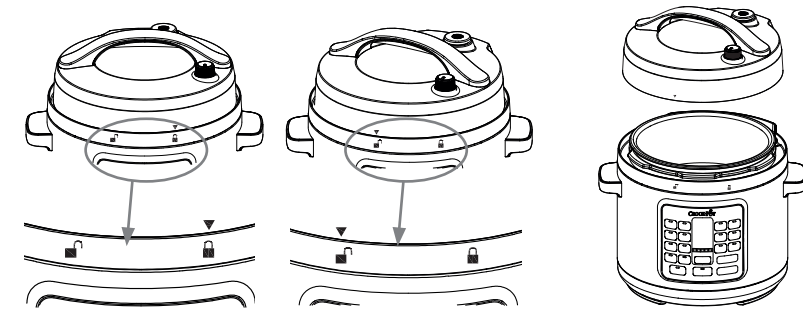


Abbildung 1

ERSTE SCHRITTE

(HINWEIS: Der Multi-Kocher lässt beim Drücken der Tasten einen Piepston ertönen.)

1. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Kochtopf. Setzen Sie den Deckel auf den Kochtopf und richten Sie ▼ an ■ aus. Um den Topf zu verriegeln, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis ▼ über ■ steht.
2. Schließen Sie das im Lieferumfang enthaltene Stromkabel an die Steckdose im Multi-Kocher an.
3. Schließen Sie das andere Ende des Stromkabels an eine Netzsteckdose an.

4. Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion.
5. Die Taste START/STOP und die Zeitangabe auf der Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie ggf. die gewünschte Temperatur bzw. den gewünschten Druck mit den Plus-/Minustasten zu TEMP/PRESSURE (Temperatur/Druck). (Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 219.)
7. Drücken Sie die Taste START/STOP. Wenn Sie Dampfgarfunktionen verwenden, erscheint während der Vorheizzeit auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Sobald der Multi-Kocher vorgeheizt ist, erscheint die ausgewählte Garzeit auf der Anzeige und alle 5 Lämpchen der Statusleiste leuchten.
Hinweis: Bei Dampfgarfunktionen benötigt das Gerät ungefähr 5 - 30 Minuten zum Vorheizen. Ist der Topf sehr voll oder ist der Inhalt sehr kalt, ist die Vorheizzeit u.U. etwas länger.
8. Bei diesem Multi-Kocher können Sie den Beginn der Garzeit später ansetzen, so dass Ihre Mahlzeit dann fertig ist, wenn Sie essen wollen. Hinweise zum Einstellen der Funktion DELAY TIMER finden Sie auf Seite 40.
9. Wenn die eingestellte Garzeit verstrichen ist, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn Sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.
10. Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste START/STOP drücken.
11. Wenn Sie mit der Essenszubereitung fertig sind, trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

VORSICHT: Sowohl Kochtopf als auch Heiztopf werden während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Benutzen Sie immer Topflappen oder -handschuhe, wenn Sie den Multi-Kocher anfassen. Neigen Sie den Deckel beim Öffnen immer von sich weg, um nicht direkt mit dem entweichenden Dampf in Berührung zu kommen.

VERWENDUNG DER STARTZEITVORWAHL

Bei diesem Multi-Kocher können Sie den Beginn der Garzeit später ansetzen, so dass Ihre Mahlzeit dann fertig ist, wenn Sie essen wollen.

Hinweis: Die Funktion DELAY (Zeitversetzt) steht bei den Einstellungen BROWN/SAUTÉ (Bräunen/Anbraten), KEEP WARM (Warmhalten), YOGURT (Joghurt), SIMMER (Köcheln) oder SOUS VIDE nicht zur Verfügung.

Hinweis: Verwenden Sie die Funktion DELAY TIMER nicht, wenn das Rezept leichtverderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Eier oder Milchprodukte vorsieht, da diese schlecht werden können.

1. Drücken Sie nach der Einstellung der Garzeit die Taste DELAY TIMER. Die Tasten DELAY TIMER und START/STOP beginnen zu blinken und auf der Anzeige erscheint die Angabe „0:30“, um anzuzeigen, dass für den Multi-Kocher eine Startzeitverzögerung eingestellt wird.
2. Drücken Sie die Tasten + und -, bis Sie die Anzahl Stunden und Minuten erreicht haben, nach denen der Garvorgang beginnen soll (also die Zeitspanne, um die der Garvorgang verzögert werden soll).
3. Drücken Sie die Taste START/STOP, um die Startzeitverzögerung zu starten. Der Timer und die Taste DELAY TIMER hören auf, zu blinken, die Taste START/STOP blinkt jedoch weiterhin. So erkennen Sie, dass die Einstellung DELAY TIMER läuft. Die Zeitangabe auf der Anzeige läuft rückwärts, bis die Angabe 0:00 erreicht ist. Ist die Zeitangabe 0:00 erreicht, erlischt die DELAY TIMER-Leuchte und die START/STOP-Leuchte hört auf, zu blinken, um das Ende der Startzeitverzögerung anzuzeigen. Bis der Multi-Kocher den erforderlichen Druck erreicht hat, erscheint auf der Anzeige das Wort „HEAT“. Wenn der gewählte Druck erreicht hat, beginnt der Zähler, rückwärts zu zählen.

VERWENDUNG DER DAMPFGARFUNKTIONEN

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - - -).

1. Geben Sie die Lebensmittel und Flüssigkeiten in den entnehmbaren Kochtopf.
2. Setzen Sie den Deckel auf den Multi-Kocher und richten Sie die Markierung ▼ an der Markierung ■ aus. Um den Deckel zu verriegeln, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Position ■.
3. Drehen Sie den Dampfreigaberegler in die Position „Geschlossen“.
4. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion.

5. Passen Sie ggf. die Garzeit und den Druck an.
Hinweis: Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 219.
6. Wenn Sie alle gewünschten Anpassungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste START/STOP.
7. Der Multi-Kocher muss Druck aufbauen, bevor der Dampfgarvorgang beginnen kann. Während des Druckaufbaus erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Die Garzeiteinstellung läuft noch nicht. Wie lange der Multi-Kocher für den Druckaufbau benötigt, hängt von der Feuchtigkeit und der Wassertemperatur ab. Im Allgemeinen werden 5 bis 30 Minuten benötigt. Wurde der gewünschte Druck erreicht, verscheidet die Angabe „HEAT“ (Heizen) auf der Anzeige, alle 5 Lämpchen der Statusleiste leuchten und der Timer beginnt abzulaufen.
8. Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn Sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden in der Einstellung KEEP WARM wechselt der Multi-Kocher in den Standby-Modus. Auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - - -).

Hinweis: Ohne Flüssigkeit kann der Multi-Kocher nicht mit Dampf garen. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 250 ml Flüssigkeit im entnehmbaren Kochtopf befinden.

VORSICHT: Während des Garvorgangs bildet sich Dampf im Multi-Kocher. Verwenden Sie daher beim Öffnen des Deckels Topflappen oder -handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.

VERWENDUNG DER TURBO PRESSURE-FUNKTION

Mit der Funktion TURBO PRESSURE (Turbodruck) wird die Garzeit um 40 % reduziert. Die Funktion TURBO PRESSURE (Turbodruck) kann mit den Einstellungen STEAM (Dämpfen), RICE/GRAINS (Reis/Körner), BEANS/CHILI (Bohnen/Chili), MEAT/POULTRY (Fleisch/Geflügel), SOUP/STEW (Suppe/Eintopf) und MANUAL (Manuell) verwendet werden.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und passen Sie Zeit- und Druckeinstellungen nach Bedarf an.
2. Drücken Sie die Taste TURBO PRESSURE. Die Zeit auf der Anzeige wird um 40 % reduziert und auf der Anzeige erscheint die Angabe „Turbo“. Wenn gewünscht, können Sie die Garzeit noch genauer an Ihre Bedürfnisse anpassen.
3. Drücken Sie START/STOP.
4. Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM.

Hinweis: Die Funktion TURBO PRESSURE kann weder mit herkömmlichen Gareinstellungen (ohne Dampf) noch mit niedrigen Dampfdruckeinstellungen des Multi-Kochers verwendet werden.

VORSICHT:

Die Dampfdiffusionskappe sorgt dafür, dass der Dampf beim Ablassen des Drucks aus dem Multi-Kocher gut verteilt wird. Setzen Sie die Kappe auf das Dampfreigabeventil auf, bevor Sie die Dampfgarfunktionen des Multi-Kochers benutzen. Wir empfehlen, die Kappe immer aufzusetzen, wenn mit der Turbo-Dampfgarfunktion gekocht wird. Vergewissern Sie sich vor dem Verzehr von Speisen immer, dass diese vollständig gegart sind.

*Im Vergleich mit dem Garen im Crockpot CSC062X mit Hochdruckgareinstellung

DAMPF ABLASSEN NACH BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

- A. **Dampf langsam eigenständig entweichen lassen:** Lassen Sie den Multi-Kocher nach Beendigung des Garvorgangs den Druck einfach über das Schwimmerventil ablassen. Der Topf kühlt langsam selbst ab. Warten Sie nach Beendigung des Garvorgangs mindestens 10 Minuten und Drehen Sie den Dampfreigaberegler in die Position „Entriegelt“ (siehe Abbildung 2). Führen Sie Ihre Hand oder andere Körperteile nicht über die Öffnung oben auf dem Dampfventil, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden. Der Druck ist abgebaut, wenn kein Dampf mehr aus dem Ventil entweicht und sich der Deckel ohne Anstrengung öffnen lässt. Erst dann können Sie den Deckel sicher abnehmen und das Essen servieren.

- B. **Gehen Sie beim Verfahren zum schnellen Ablassen von Dampf vorsichtig vor:** Drehen Sie den Dampfreigaberegler in die Position „Entriegelt“ (siehe Abbildung 2). Der Dampf entweicht schnell durch das Dampfventil. Führen Sie Ihre Hand oder andere Körperteile nicht über die Öffnung oben auf dem Dampfventil, um Verbrühungen durch den heißen Dampf zu vermeiden. Verwenden Sie dieses Verfahren nur mit Vorsicht, wenn Sie flüssige Gerichte wie Eintöpfe, Suppen, Brühen, Bohnen oder Hülsenfrüchte zubereiten. Verwenden Sie dieses Verfahren NICHT, wenn Sie Reis zubereiten, da Reis sehr empfindlich ist. Der Druck ist abgebaut, wenn kein Dampf mehr aus dem Ventil entweicht und sich der Deckel ohne Anstrengung öffnen lässt. Erst dann können Sie den Deckel sicher abnehmen und das Essen servieren.

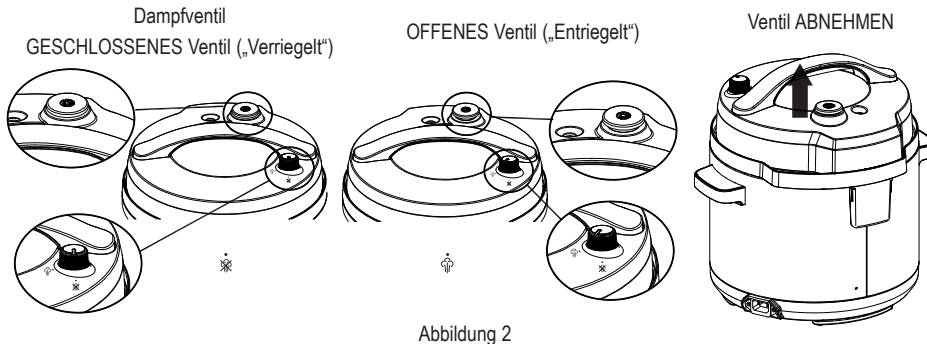


Abbildung 2

VORSICHT:

- Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Lässt sich der Deckel nicht problemlos öffnen, steht der Multi-Kocher noch unter Druck.
- Während des Garvorgangs bildet sich Dampf im Multi-Kocher. Verwenden Sie daher beim Öffnen des Deckels Topflappen oder -handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.

SCHONGAREN

Einstellung LOW: Diese Einstellung eignet sich für das Köcheln und langsame Garen. Bei dieser Einstellung werden Garzeiten von 6 bis 8 Stunden empfohlen.

Einstellung HIGH: Diese Einstellung eignet sich für das schnellere Garen. Bei dieser Einstellung werden Garzeiten von 2 bis 4 Stunden empfohlen.

Einstellung KEEP WARM: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wechselt der Multi-Kocher automatisch in die Warmhaltefunktion, um zu verhindern, dass die Lebensmittel überkocht werden und um Ihr Essen warmzuhalten, bis sie bereit sind, es zu servieren.

VERWENDUNG DER SCHONGARFUNKTION

Die Funktion SLOW COOK verwendet beim Garen keinen Druck, es kann sich während des Garvorgangs jedoch etwas Druck aufbauen. Vergewissern Sie sich bei Verwendung dieser Funktion, dass sich das Dampfreigaberegler in der Position „Entriegelt“ befindet. Mit dieser Funktion werden die Lebensmittel ähnlich wie bei einem gewöhnlichen Schongarer bei niedrigeren Temperaturen und längeren Garzeiten gegart, um zarte, schmackhafte Gerichte zu erzielen.

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (----).

- Geben Sie die Lebensmittel und Flüssigkeiten in den entnehmbaren Kochtopf.
 - Setzen Sie den Deckel auf den Multi-Kocher und richten Sie die Markierung ▼ an der Markierung ■ aus. Um den Deckel zu verriegeln, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Position ■.
 - Drehen Sie den Stift am Dampfreigaberegler in die Position „Entriegelt“.
- Hinweis:** Obwohl bei dieser Einstellung kein Druck für den Garvorgang erzeugt wird, kann sich während des Garens etwas Druck bilden. Deshalb ist es wichtig, das Dampfreigaberegler in der Position „Entriegelt“ zu belassen.
- Drücken Sie die Taste SLOW COOK und passen Sie Garzeit und -temperatur nach Ihren Wünschen an.

Hinweis: Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 219.

- Drücken Sie START/STOP. Die Zeitanzeige beginnt abzulaufen.
- Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.

VERWENDUNG DER DÄMPFFUNKTION

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (----).

- Geben Sie 250 ml Wasser in den entnehmbaren Kochtopf und setzen Sie den Gareinsatz ein. Vergewissern Sie sich, dass das Wasser nur knapp bis unter den Einsatz reicht, damit die Lebensmittel nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.
- Geben Sie die Lebensmittel auf den Gareinsatz.
- Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis in die Position ■ drehen.
- Drehen Sie den Dampfreigaberegler in die Position „Geschlossen“.
- Drücken Sie die Taste STEAM und passen Sie Garzeit und -temperatur nach Ihren Wünschen an.
- Wenn Sie alle gewünschten Anpassungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste START/STOP.
- Der Multi-Kocher muss Druck aufbauen, bevor der Dampfgarvorgang beginnen kann. Während des Druckaufbaus erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Die Garzeit läuft noch nicht ab. Wurde der gewünschte Druck erreicht, verscheidet die Angabe „HEAT“ (Heizen) auf der Anzeige, alle 5 Lämpchen der Statusleiste leuchten und der Timer beginnt abzulaufen.
- Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.

TIPP: Empfehlungen zu Dämpfzeiten finden Sie in der Tabelle auf Seite 220.

VORSICHT: Während des Garvorgangs bildet sich Dampf im Multi-Kocher. Verwenden Sie daher beim Öffnen des Deckels Topflappen oder -handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.

VERWENDUNG DER ANBRAT-/BRÄUNUNGSFUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion nicht mit Deckel. Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (----).

- Wählen Sie die Funktion BROWN/SAUTÉ und passen Sie die Garzeit und -temperatur ggf. mithilfe der Tasten + und - an.
- Drücken Sie START/STOP.
- Während der Multi-Kocher vorheizt, erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Sobald der Multi-Kocher vorgeheizt ist, erscheint die ausgewählte Garzeit auf der Anzeige und alle 5 Lämpchen der Statusleiste leuchten. Verwenden Sie Löffel oder Zangen aus Plastik, um die Lebensmittel vorsichtig in den heißen Topf zu legen.

ZUBEREITUNG VON REIS


Zum Kochen von Reis verwenden Sie die Funktion RICE/GRAINS. Diese Funktion eignet sich für alle Reisarten, auch weißen und/oder braunen Reis.

Mit der Funktion RICE/GRAINS wird der Reis unter Druck gegart.

Fassungsvermögen: Da sich Reis während des Garens ausdehnt, füllen Sie den Kochtopf bei Verwendung der Funktion RICE/GRAINS nicht über die Füllmarke 1/2.

VERWENDUNG DER FUNKTION RICE/GRAINS

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - -).

1. Messen Sie die gewünscht Menge Reis ab.
2. Geben Sie den gewaschenen Reis in den Kochtopf. Geben Sie die für Ihr Rezept erforderliche Wassermenge hinzu. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 240 ml Flüssigkeit im entnehmbaren Kochtopf befinden.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis in die Position  drehen.
4. Drehen Sie den Dampfreigaberegler in die Position „Geschlossen“.
5. Drücken Sie die Taste RICE/GRAINS und passen Sie Garzeit und -temperatur nach Ihren Wünschen an.
Hinweis: Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 219.
6. Wenn Sie alle gewünschten Anpassungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste START/STOP.
7. Der Multi-Kocher muss Druck aufbauen, bevor der Dampfgarvorgang beginnen kann. Während des Druckaufbaus erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Die Garzeit läuft noch nicht ab. Wurde der gewünschte Druck erreicht, verschwindet die Angabe „HEAT“ (Heizen) auf der Anzeige, alle 5 Lämpchen der Statusleiste leuchten und der Timer beginnt abzulaufen.
8. Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.

YOGURT

Mit der Funktion YOGURT (Joghurt) können Sie mit Ihrem Multi-Kocher auch Joghurt herstellen. Die Zubereitung von Joghurt erfolgt im Multi-Kocher in zwei Schritten:

Schritt 1: Milch erhitzen - High (Hoch)

Schritt 2: Warmhaltung für die Fermentierung - Low (Niedrig)

Wir empfehlen, beiden Schritten zu folgen, um wohlschmeckenden Joghurt zu erzeugen.

VERWENDUNG DER FUNKTION YOGURT

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - -).

Schritt 1 (Milch erhitzen)

1. Geben Sie die Milch in den Kochtopf.
2. Wählen Sie die Funktion YOGHURT (Joghurt) und stellen Sie die Temperatureinstellung auf High (Hoch). Das Programm erhitzt die Milch auf etwa 80°C - 85°C. Sie müssen keine Zeiteinstellung vornehmen. Wenn das Gerät fertig ist, ertönt ein Piepston und das Wort DonE (Fertig) erscheint auf der Anzeige.
3. Lassen Sie die Milch auf 43°C - 46°C abkühlen (um den Vorgang zu beschleunigen, können Sie den Kochtopf in die mit kaltem Wasser gefüllte Spüle stellen).

Schritt 2 (Warmhaltung für die Fermentierung)

1. Geben Sie die Joghurtkultur in eine Schüssel, fügen Sie einige Löffel warmer Milch hinzu und vermengen Sie beides.
2. Geben Sie diese Mischung in den Kochtopf mit der warmen Milch und rühren Sie gut um.
3. Stellen Sie den Kochtopf in den Heiztopf und wählen Sie die Funktion YOGURT (Joghurt). Sie können die Zeit nach Bedarf anpassen.
4. Wenn das Programm abgeschlossen ist, rühren Sie den Joghurt nicht um. Lassen Sie dem Topf etwas auskühlen, bevor Sie ihn in den Kühlschrank stellen.
5. Wenn Sie einen etwas dickeren Joghurt nach griechischer Art zubereiten wollen, seihen Sie ihn durch ein Musselintuch ab.

SOUS VIDE

Die Funktion SOUS VIDE eignet sich hervorragend für die Sous-vidé-Garung köstlich zarter Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsestücke. Bei der Sous-vidé-Zubereitung werden die Lebensmittel vakuumiert und in heißem Wasser bei präzisen Temperaturen gegart. Die Temperatur wird für einen festgelegten Zeitraum gehalten, um gleichbleibende Garergebnisse zu erzielen.

Mit der Funktion SOUS VIDE kann die Temperatur genau geregelt werden und in 1-Grad-Schritten auf Temperaturen zwischen 24-90°C eingestellt werden. Die Garzeit kann nach Bedarf auf eine Zeit zwischen 5 Minuten und 24 Stunden eingestellt werden.

Mit dem mitgelieferten Sous-vidé-Gestell können einzelne Lebensmittelportionen so im Wasser positioniert werden, dass die einzelnen Portionen für ein gleichbleibendes Ergebnis voneinander getrennt bleiben. Größere Fleischstücke können ohne Gestell in das Wasser gegeben werden.

HINWEIS: Für diese Funktion benötigen Sie vakuumversiegelte Beutel. Wir empfehlen die Systeme und Beutel von FoodSaver.

VERWENDUNG DER SOUS VIDE-FUNKTION

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - -).

1. Setzen Sie für einzelne Lebensmittelportionen das Sous-vidé-Gestell ein.
2. Fügen Sie Wasser bis zur gewünschten Höhe hinzu - je nach Gewicht/Menge der zu garenden Lebensmittel.
3. Drücken Sie die Taste SOUS VIDE und nehmen Sie die gewünschten Zeit- und Temperatureinstellungen vor.
HINWEIS: Hinweise zu Gartemperaturen und -zeiten können Sie der Sous-vidé-Garanleitung auf Seite 221 entnehmen.
4. Setzen Sie den Deckel auf ohne diesen zu verriegeln und öffnen Sie das Dampfreigabeventil.
5. Drücken Sie die Taste START/STOP, um das Wasser zu erhitzen. Die Statusleiste zeigt an, dass das Wasser erhitzt wird, während die blinkende Anzeige darauf hinweist, dass noch mehr Zeit benötigt wird, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Sobald die ausgewählte Temperatur erreicht wurde, erscheint auf der Anzeige die eingestellte Zeit.
HINWEIS: Überschreitet das Wasser die ausgewählte Temperatur, erscheint auf der Anzeige die Angabe „Hot“ (Heiß) und die Statusleiste blinkt.
6. Heben Sie vorsichtig den Deckel ab und geben Sie die vakuumversiegelten Beutel in das Gestell oder tauchen Sie sie in das erhitze Wasser.
7. Setzen Sie den Deckel wieder auf, ohne ihn zu verriegeln. Lassen Sie die Lebensmittel für die vorgegebene Zeit garen.
8. Ist die Zeit abgelaufen, schaltet das Gerät aus und Sie können die Beutel mit den Lebensmitteln mithilfe einer Küchenzange entnehmen.

VERWENDUNG DER FUNKTION STERILISE

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - -).

1. Stellen Sie das Dämpfgitter in den Topf und geben Sie etwa 300 ml Wasser hinzu.
2. Legen Sie die zu sterilisierenden Gegenstände in den Topf. Vergewissern Sie sich, dass Flaschen und Gläser mit der Öffnung nach unten eingelegt werden.
3. Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
4. Drehen Sie den Dampfreigaberegler in die Position „Geschlossen“.
5. Drücken Sie die Taste STERILISE (Sterilisieren).
Hinweis: Bei dieser Einstellung können Temperatur und Zeit nicht verändert werden.
6. Drücken Sie START/STOP.

Hinweis: Der Multi-Kocher muss Druck aufbauen, bevor der Sterilisiervorgang beginnen kann. Wenn alle Lämpchen der Statusleiste leuchten, hat der Multi-Kocher den erforderlichen Druck erreicht und kann mit dem Sterilisieren beginnen.

7. Nach Ablauf der festgelegten Zeit ertönt ein Piepston und das Gerät wechselt automatisch zur Einstellung KEEP WARM (Warmhalten). Auf der Anzeige erscheint nicht mehr die Sterilisierzeit sondern ein neuer Timer. Dieser zählt bis 4:00 (4 Stunden) oder kann von Ihnen durch Drücken der Taste START/STOP beendet werden.
8. Sobald der Druck aus dem Gerät entwichen ist, können Sie den Deckel sicher öffnen.

Hinweis: Während der Sterilisierung entwickelt sich im Multi-Kocher Dampf. Tragen Sie daher beim Öffnen des Deckels einen Küchenhandschuh, um Ihre Hand zu schützen.

VERWENDUNG DER FUNKTION SIMMER

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (----).

1. Geben Sie die gewünschte Menge Wasser hinzu.

Hinweis: Füllen Sie die Schüssel nicht über die Linie MAX im Innern der Schüssel hinaus.

2. Drücken Sie die Taste SIMMER (Köcheln) und nehmen Sie die gewünschten Zeit- und Temperatureinstellungen vor. Verwenden Sie die Temperatureinstellung HI (Hoch), um das Wasser zum Kochen zu bringen und wechseln Sie dann zu LO (Niedrig), um das Wasser köcheln zu lassen.
3. Drücken Sie die Taste START/STOP, um das Wasser auf die gewählte Temperatur zu erhitzen. Die Statusleiste zeigt an, dass das Wasser erhitzt wird. Wenn alle Lämpchen der Statusleiste leuchten, hat das Wasser die erforderliche Temperatur erreicht.
4. Geben Sie die Lebensmittel in den Kochtopf aber setzen Sie nicht den Deckel auf den Multi-Kocher.
Hinweis: Beim Kochen und Simmern dicker Soßen und Suppen können sich heiße Stellen entwickeln, die blubbern und spritzen. Lassen Sie kochende Speisen nicht unbeaufsichtigt und rühren Sie regelmäßig vorsichtig um.
5. Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.

ÄNDERN VON EINSTELLUNGEN

Drücken Sie die Taste START/STOP und wählen Sie die gewünschte neue Garfunktion. Auf der Anzeige blinkt ein neuer Timer und die ausgewählte Funktion. Wählen Sie die gewünschte Garzeit und den gewünschten Druck oder die gewünschte Temperatur. Drücken Sie die Taste START/STOP. Die neue Funktion beginnt mit dem Vorheizen.

Ändern der Garzeit:

Vor Beginn des Garvorgangs können Sie die Garzeit mithilfe der Tasten + und - ändern, bevor Sie die Taste START/STOP drücken. Um die Zeitangabe langsam zu ändern, drücken Sie die entsprechende Taste und lassen sie wieder los. Um die Zeitangabe schnell zu ändern, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt. Wenn Sie über die gewünschte Zeit oder Temperatur hinausgehen, drücken Sie die entgegengesetzte Taste.

Ändern des Drucks:

Bei bestimmten Voreinstellungen können Sie den Druck vor Start des Garvorgangs ändern, indem Sie die Plus- und Minustasten für TEMP/PRESSURE oder die Taste TURBO PRESSURE drücken, bevor Sie START/STOP drücken.

Ändern der Temperatur:

Vor Beginn des Garvorgangs können Sie bei bestimmten voreingestellten Funktionen die Temperatur ändern, indem Sie die Taste TEMP ADJUST drücken, bevor Sie die Taste START/STOP drücken.

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen Sie den Crockpot® Express nur, wenn der Multi-Kocher abgekühlt und vom Netz getrennt ist. Lassen Sie den Multi-Kocher vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Reinigen Sie die Dichtung und den Deckel von Hand mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Obgleich der Kochtopf spülmaschinene geeignet ist, empfehlen wir die Reinigung von Hand, um die Anti-Haftbeschichtung möglichst lange zu erhalten. Sollten sich weiße Flecken auf der Oberfläche des Kochtopfes bilden, lassen Sie diesen 30 Minuten in einer Lösung aus warmem Wasser mit Essig oder Zitronensaft einweichen. Spülen Sie den Topf klar ab und trocknen Sie ihn.

Wischen Sie das Äußere des Heiztopfes mit einem feuchten Tuch ab und reiben Sie ihn trocken. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Lappen oder Chemikalien, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden.

Tauchen Sie den Heiztopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Kondensatsammler

Leeren Sie den Kondensatsammler nach jeder Verwendung. Reinigen Sie den Sammler mit warmem Seifenwasser.

Deckel und Dichtungsring

Reinigen Sie Deckel und Dichtungsring von Hand mit warmem Seifenwasser, trocknen Sie beide gründlich ab und legen Sie den Dichtungsring vor einer erneuten Verwendung wieder in den Deckel ein. Der Dichtungsring muss je nach Häufigkeit der Verwendung alle 1 bis 2 Jahre ersetzt werden.

Dampfventil

Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass das Dampfventil nicht verunreinigt ist. Entfernen Sie das Ventil und reinigen Sie es vorsichtig. Vergewissern Sie sich vor dem Wiedereinsetzen, dass es vollständig trocken ist.

Dampfdiffusionskappe

Vergewissern Sie sich, dass die Dampfdiffusionskappe frei von Rückständen ist, bevor Sie den Multi-Kocher starten. Schieben Sie die Kappe vom Dampffreigabeventil und reinigen Sie sie vorsichtig.

Dampfventilabdeckung

Ziehen Sie die Abdeckung vorsichtig ab und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Drücken Sie die Abdeckung nach dem Reinigen wieder fest.

FEHLERCODES

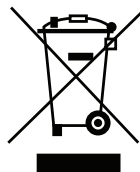
Fehler	Problembesehung
„LID“ (Deckel) blinkt mit Piepston	Vergewissern Sie sich, dass der Deckel geschlossen ist und sich in der Position „Verriegelt“ befindet.
Code "E1"	Der Multi-Kocher unterbricht den Garzyklus. Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und wenden Sie sich an das Servicecenter.
Code "E2"	Der Multi-Kocher unterbricht den Garzyklus. Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und wenden Sie sich an das Servicecenter.
Code "E3"	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Sobald der Multi-Kocher abgekühlt ist, überprüfen Sie sämtliche Bestandteile des Deckels. Drehen Sie den Deckel in die Position „Verriegelt“. Vergewissern Sie sich, dass sich das Dampf freigaberegler in der Position „Verriegelt“ (geschlossen) befindet. Wenn der Fehler wieder auftritt, trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und kontaktieren Sie den Kundendienst.
Code "E5"	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn vollständig auskühlen. Wenn der Multi-Kocher ausgekühlt ist, nehmen Sie den Deckel ab und überprüfen Sie den Kochtopf. Verwenden Sie den Deckel nicht mit den Funktionen BROWN/SAUTE (Bräunen/Anbraten) und SIMMER (Köcheln). Stellen Sie bei Verwendung der Funktionen SLOW COOK (Schongaren), SOUS VIDE, YOGURT (Joghurt) und KEEP WARM (Warmhalten) sicher, dass sich der Dampf freigaberegler in der Position „Geöffnet“ befindet, bevor Sie den Garzyklus starten.
Code "E6"	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Sobald der Multi-Kocher abgekühlt ist, nehmen Sie den Deckel ab und überprüfen Sie den Kochtopf. Fügen Sie ggf. Flüssigkeit hinzu. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 250 ml Flüssigkeit im entnehmbaren Kochtopf befinden. Vergewissern Sie sich bei Verwendung der Dampf garfunktion, dass sich das Dampf freigaberegler in der Position „Verriegelt“ (geschlossen) befindet.
Code "E7"	Der Multi-Kocher unterbricht den Garzyklus. Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und wenden Sie sich an das Servicecenter.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Sollte das Gerät während der Garantiezeit nicht ordnungsgemäß funktionieren, senden Sie es an die Verkaufsstelle zurück, um ein Ersatzgerät zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass Sie einen Kaufbeleg vorweisen müssen. Weitere Unterstützung durch den Kundendienst erhalten Sie hier: Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055. Alle anderen Länder: +44 800 028 7154. Möglicherweise werden internationale Fernsprechgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: crockpotEurope@newellco.com.

ENTSORGUNG

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an crockpotEurope@newellco.com, falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



ESPAÑOL

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE:

Cuando libere la presión de la unidad, asegúrese de usar un guante de horno y un utensilio de cocina para abrir gradualmente la válvula y liberar la presión. Tenga cuidado con el vapor que sale.

No sumerja JAMÁS la base térmica, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben adoptarse siempre precauciones de seguridad para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica y/o lesiones. Dichas precauciones son:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica.
3. No utilice ningún aparato con el cable o el conector dañados, después de que el aparato haya funcionado de forma anómala o si este presenta cualquier daño. Absténgase de sustituir o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para que lo examine, repare o ajuste. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse por un cable o conjunto especial disponible a través del fabricante o de su agente de servicio.
4. No utilice el aparato en exteriores ni para fines comerciales.
5. No utilice el aparato para fines diferentes de aquel para el que ha sido diseñado. El uso indebido puede provocar lesiones. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.
6. Este aparato cocina a presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras por agua hirviendo. Asegúrese de que la unidad está bien cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Consulte las instrucciones de funcionamiento.
7. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas o mangos.
8. No llene la unidad por encima de la línea de llenado máximo, que son

- dos tercios de su capacidad. Al cocinar alimentos que aumentan su tamaño durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la unidad por encima del nivel recomendado de la mitad de su capacidad total. Si la llena por encima de este nivel, existe el riesgo de que se atasque el conducto de ventilación y se genere una presión excesiva. Siga todas las instrucciones de cocción y las recetas.
9. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de la presión para determinar si están atascados antes de su uso. Límpielos si es preciso.
 10. Coloque la multi-cooker de forma que la válvula de liberación del vapor no quede orientada hacia el cuerpo.
 11. No coloque nunca ninguna parte de su cuerpo, ya sean la cara, las manos o los brazos, encima de la válvula de liberación del vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
 12. No utilice la multi-cooker sin comida ni líquido en la olla.
 13. Para evitar el riesgo de lesiones debidas a una presión excesiva, sustituya la junta de sellado de la tapa exclusivamente de la forma recomendada por el fabricante. Consulte las instrucciones de conservación y limpieza.
 14. No utilice la tapa para trasladar la multi-cooker de un sitio a otro.
 15. No mueva ni cubra la multi-cooker mientras esté en funcionamiento.
 16. Después de cocinar a presión, no abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si le cuesta abrir la tapa, ello indica que la olla sigue presurizada —no la fuerce para abrirla. Cualquier nivel de presión de la olla puede resultar peligroso. Consulte las instrucciones de liberación de la presión.
 17. Tenga cuidado al levantar y retirar la tapa después de cocinar. Incline siempre la tapa hacia el lado opuesto a usted, ya que el vapor está caliente y puede provocarle heridas graves. No coloque nunca la cara sobre la multi-cooker.
 18. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
 19. Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los conectores o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
 20. No utilice la olla para almacenar alimentos ni la meta en el congelador.
 21. Para evitar daños en la multi-cooker, absténgase de utilizar agentes de limpieza alcalinos. Utilice un paño suave y detergente igualmente suave.
 22. Enchufe por completo el conector a la multi-cooker en primer lugar y luego conecte el cable de corriente a la toma eléctrica.
 23. Desconecte de la toma cuando no esté utilizando el aparato, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de

colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar la multi-cooker, asegúrese de que está apagada y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma. No desconecte el cable tirando de él.

24. No deje el cable de alimentación colgando del borde de una mesa y evite que entre en contacto con superficies calientes.
25. Extreme la precaución al mover el aparato si este contiene líquidos calientes.
26. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
27. No lo coloque encima ni en las proximidades de superficies mojadas o superficies calientes, como una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente.
28. **PRECAUCIÓN:** Para evitar descargas eléctricas y daños en el producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine solo en la olla extraíble proporcionada.
29. **ADVERTENCIA:** La comida derramada puede provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. No deje nunca el cable en el borde de una encimera, no utilice nunca una toma eléctrica situada debajo de la encimera y no utilice nunca un cable alargador.
30. No conecte ni encienda la multi-cooker si no está en su interior la olla de cocción.
31. El producto está diseñado para encimera doméstica exclusivamente. Deje una distancia de 152 mm hasta la pared (por todos los lados). Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y sin inclinación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE

COMPONENTES DE LA MULTI-COOKER CROCKPOT® TURBO EXPRESS

<ul style="list-style-type: none"> A Cable de alimentación B Pestillo de bloqueo de la tapa C Asa de la tapa D Tapa E Olla de cocción F Base de calentamiento G Panel de control H Válvula de flotador I Válvula de liberación del vapor J Colector de condensación K Puerto del cable de alimentación L Dial de liberación del vapor M Tapón de dispersión del vapor 	<p style="text-align: center;">PANEL DE CONTROL</p> <ul style="list-style-type: none"> N Pantalla O Botones de selección de tiempo <p style="text-align: center;">CARA INFERIOR DE LA TAPA</p> <ul style="list-style-type: none"> P Anillo de fijación de la junta Q Cubierta de la válvula de liberación del vapor R Junta de sellado S Válvula de flotador T Cuchara de plástico U Rejilla para cocinar al vapor V Rack para cocina sous-vide
---	---

CÓMO UTILIZAR LA MULTI-COOKER CROCKPOT® TURBO EXPRESS

PRIMEROS PASOS:

Retire todo el embalaje, el papel y el cartón (también el que pueda encontrarse entre la olla de cocción y la base de calentamiento). Lea la documentación y guárdela. Asegúrese de que lee la información sobre servicio y garantía.

MONTAJE:

- Coloque la olla de cocción en la base de calentamiento
- Coloque la tapa sobre la multi-cooker y alinee ▼ con ■. Para bloquearla, gire en sentido antihorario, alineando ▼ con ■. Para desbloquearla, gire la tapa en sentido horario y alinee ▼ con ■.

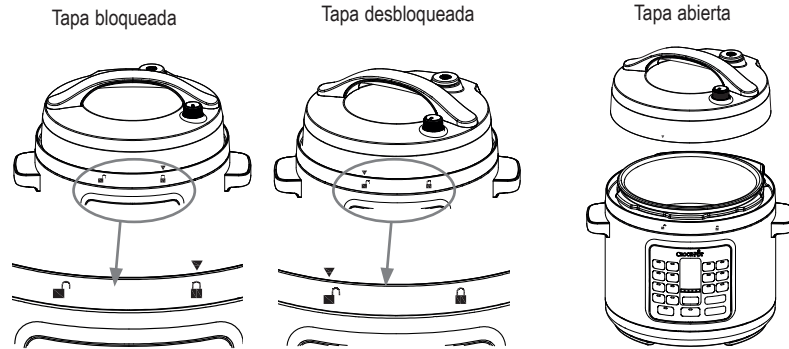


Figura 1

PRIMEROS PASOS

(NOTA: La multi-cooker pita cuando se pulsa cada botón.)

1. Añada los ingredientes deseados a la olla de cocción. Coloque la tapa encima de la multi-cooker y alinee ▼ con ■. Para bloquearla, gire en sentido antihorario, alineando ▼ con ■.
2. Conecte el cable de alimentación proporcionado al puerto para cable de alimentación de la multi-cooker.
3. Conecte el otro extremo del cable de alimentación a una toma eléctrica.
4. Seleccione la función de cocción que desea utilizar.
5. El botón START/STOP y la hora de la pantalla parpadearán.
6. Seleccione la temperatura y la presión deseadas utilizando los botones + y - de TEMP/PRESSURE (si resulta aplicable). (Consulte la tabla de Guía de cocción de la página 219 para obtener recomendaciones de tiempo y temperatura.)
7. Pulse el botón START/STOP. Para las funciones de cocción a presión, aparecerá la palabra «HEAT» en la pantalla durante el tiempo de precalentamiento. Una vez precalentada la Multi-Cooker, se mostrará el tiempo de cocción seleccionado en la pantalla y se encenderán las cinco luces de la barra de estado.
Nota: Para las funciones de cocción a presión, el tiempo medio aproximado de precalentamiento es de 5-30 minutos. Si se trata de una gran cantidad de comida o si esta está muy fría, el tiempo de precalentamiento puede tardar un poco más.
8. Esta multi-cooker le permite retrasar el inicio de la cocción para que esta termine cuando usted lo necesite. Consulte la página 53 para obtener instrucciones de utilización de la función DELAY TIMER.
9. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-cooker pitará de nuevo y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón START/STOP. Tras 4 horas en el ajuste KEEP WARM, la multi-cooker se apagará.
10. Para finalizar una función de cocción en cualquier momento, pulse el botón START/STOP.

11. Cuando termine, desenchufe la multi-cooker y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarla.

PRECAUCIÓN: La olla de cocción y la base de calentamiento estarán muy calientes durante la utilización de la multi-cooker. No toque las superficies calientes. Utilice siempre sujeciones de olla o guantes de horno cuando utilice esta multi-cooker. Levante siempre la tapa inclinándola hacia el lado contrario a usted para evitar que le alcance el vapor.

COMO UTILIZAR EL RETARDO

Esta multi-cooker le permite retrasar el inicio de la cocción para que esta termine cuando usted lo necesite.

Nota: La función DELAY (Retrasar) no está disponible con los ajustes BROWN/SAUTÉ (Dorar/Saltear), KEEP WARM (Mantener caliente), YOGURT (Yogur), SIMMER (Hervir a fuego lento) o SOUS VIDE (Sous-vide).

Nota: No utilice la función DELAY TIMER si la receta incluye alimentos perecederos como carne, pescado, huevos o lácteos, ya que estos podrían quedar en mal estado.

1. Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón DELAY TIMER. Los botones DELAY TIMER y START/STOP parpadearán y se mostrará intermitentemente "0:30" en la pantalla para indicar que se está programando la multi-cooker con ajuste de retardo.
2. Pulse los botones + y - hasta llegar al número de horas y minutos que desee retrasar el proceso de cocción (es decir, ajuste el tiempo que desee retrasar el ciclo de cocción).
3. Pulse el botón START/STOP para iniciar la función de retardo. El temporizador y el botón DELAY TIMER dejarán de parpadear, mientras que el botón START/STOP seguirá parpadeando. Esto indica que la multi-cooker se ha establecido con el ajuste DELAY TIMER. En la pantalla se mostrará la cuenta atrás de tiempo hasta llegar a 0:00. Al llegar a 0:00, la luz de DELAY TIMER se apagará y la luz de START/STOP dejará de parpadear para indicar que el retardo ha finalizado. Se mostrará en la pantalla la palabra «HEAT» hasta que la multi-cooker esté totalmente presurizada. Cuando se haya alcanzado la presión seleccionada, comenzará la cuenta atrás del temporizador.

UTILIZACIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

Coloque la multi-cooker en una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Coloque los alimentos y el líquido en la olla de cocción extraíble.
2. Coloque la tapa encima de la multi-cooker y alinee ▼ con ■. Para bloquearla, gire en sentido antihorario hasta la posición LOCKED ■.
3. Gire el dial de liberación del vapor a la posición "Sellar".
4. Seleccione la función de cocción deseada.
5. Ajuste el tiempo de cocción y la presión si es preciso.
Nota: Consulte la Guía de cocción de la página 219 para encontrar posibles ajustes de tiempo y presión
6. Una vez realizados los ajustes deseados, pulse START/STOP.
7. La multi-cooker debe adquirir presión para que pueda iniciarse la cocción a presión. Mientras la multi-cooker esté adquiriendo presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla y no comenzará la cuenta atrás. Aunque el tiempo que tarda la multi-cooker en adquirir presión varía dependiendo de la humedad y de la temperatura del agua, el tiempo medio de presurización es de 5-30 minutos. Cuando se alcance la presión requerida, desaparecerá "HEAT" (Calor) de la pantalla, se encenderán las cinco luces de la barra de estado y comenzará la cuenta atrás.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-cooker pitará y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón START/STOP. Tras 4 horas en el ajuste KEEP WARM, la multi-cooker entrará en modo standby y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

Nota: La multi-cooker no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de que hay un mínimo de 250 ml de líquido en la olla de cocción extraíble.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción se acumulará vapor en la multi-cooker, por lo que al levantar la tapa deberá utilizar un guante de cocina para protegerse la mano.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN TURBO PRESSURE

La función TURBO PRESSURE (Presión Turbo) reduce el tiempo de cocción un 40 %. La función TURBO PRESSURE puede utilizarse con los ajustes STEAM (Al vapor), RICE/GRAINS (Arroz/Grano), BEANS/CHILI (Judías/Chile), MEAT/POULTRY (Carnes/Aves), SOUP/STEW (Sopa/Caldo) y MANUAL.

1. Seleccione al función de cocina deseada y ajuste el tiempo y la presión requeridos.
2. Pulse el botón TURBO PRESSURE. El tiempo mostrado en la pantalla se reducirá un 40 % y aparecerá en pantalla «turbo». Si es preciso, el tiempo de cocción puede ajustarse aún más en función de sus preferencias.
3. Pulse START/STOP.
4. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-cooker pitará y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón START/STOP. Tras 4 horas en el ajuste KEEP WARM, la multi-cooker se apagará. Asegúrese siempre de que los alimentos están totalmente cocinados antes de consumirlos.

Nota: La función TURBO PRESSURE no puede utilizarse con ajustes sin presión (Traditional) o cuando la Multi-Cooker está ajustada con baja presión.

PRECAUCIÓN: El tapón de dispersión del vapor está diseñado para contribuir a dispersar el vapor al liberar la presión de la Multi-Cooker. El tapón debe introducirse en la válvula de liberación del vapor antes de utilizar las funciones con presión de la Multi-Cooker. Recomendamos utilizar siempre el tapón al cocinar con la función Turbo Pressure.

*en comparación con la cocción en la Crockpot CSC062X utilizando el ajuste de presión alto

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN AL FINALIZAR LA COCCIÓN

- Método de liberación natural de la presión:** Tras finalizar el ciclo de cocción, deje que la presión de la multi-cooker se libere de forma natural a través de la válvula de flotador. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 minutos después de finalizar la cocción y gire el dial de liberación del vapor a la posición "Release" (observe la Figura 2). No coloque la mano ni ninguna parte de su cuerpo sobre la salida de vapor situada encima de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemarle la piel. La presión se habrá liberado cuando deje de salir vapor por la válvula y la tapa se levante sin dificultad. Solo entonces podrá retirar la tapa y servir la comida de forma segura.
- El método de liberación rápida de la presión debe utilizarse con cuidado:** Gire el dial de liberación del vapor a la posición "Release" (observe la Figura 2). Se liberará vapor rápidamente a través de la válvula de liberación del vapor. No coloque la mano ni ninguna otra parte de su cuerpo sobre la salida de vapor situada encima de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemarle la piel. Utilice este método con precaución al cocinar ingredientes líquidos como estofados, sopas, caldos, cocidos o fabadas. No utilice nunca este método al cocinar arroz, ya que este tiende a ser muy delicado. La presión se habrá liberado cuando deje de salir vapor por la válvula y la tapa se levante sin dificultad. Solo entonces podrá retirar la tapa y servir la comida de forma segura.

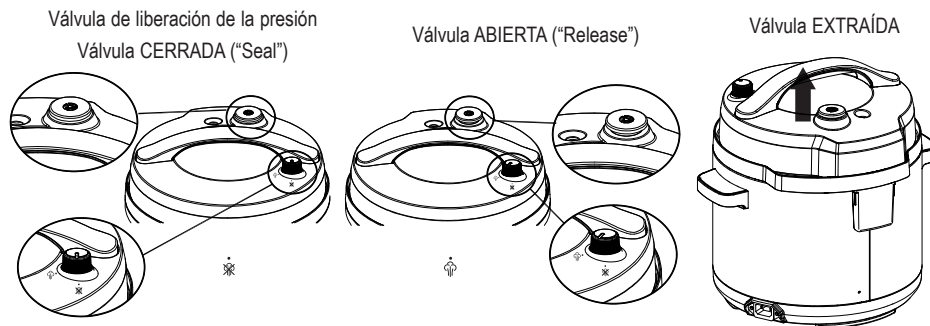


Figura 2

PRECAUCIÓN:

1. No fuerce la tapa para abrirla. Si no se abre fácilmente, ello indica que continúa habiendo presión en el interior de la multi-cooker.
2. Durante la cocción se acumulará vapor en la multi-cooker, por lo que al levantar la tapa deberá utilizar un guante de cocina para protegerse la mano.

COCCIÓN LENTA

Ajuste LOW (Bajo): Es adecuado para hervir a fuego lento y para cocción lenta. Los tiempos de cocción recomendados con el ajuste LOW son de 6 a 8 horas.

Ajuste HIGH (Alto): Este ajuste se utiliza para cocer más rápido. Los tiempos de cocción recomendados con el ajuste HIGH son de 2 a 4 horas.

Ajuste KEEP WARM (Mantener caliente): Al finalizar la cocción, la multi-cooker cambia automáticamente al ajuste KEEP WARM para evitar una cocción excesiva y mantener la comida caliente hasta el momento de servirla.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN DE OLLA DE COCCIÓN LENTA

La función SLOW COOK (Cocción lenta) no utiliza presión durante el proceso de cocción, aunque puede acumularse algo de presión en el interior de la unidad durante la cocción. Al utilizar esta función, asegúrese de que el dial de liberación del vapor está en la posición de liberación (abierto). Esta función cuece de forma similar a una olla de cocción lenta estándar, empleando baja temperatura y tiempos de cocción más largos para lograr comidas más tiernas y sabrosas.

Coloque la multi-cooker sobre una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Coloque los alimentos y el líquido en la olla de cocción extraíble.
2. Coloque la tapa encima de la multi-cooker y alinee ▼ con 🔒. Para bloquearla, gire en sentido antihorario hasta la posición LOCKED 🔒.
3. Gire el dial de liberación del vapor a la posición "Release"

Nota: Aunque este ajuste no utiliza presión durante el proceso de cocción, es posible que se acumule algo de presión en el interior de la unidad durante la cocción. Por ello es importante mantener la válvula de liberación del vapor en la posición "Release".

4. Pulse el botón SLOW COOK (Cocción lenta) y ajuste el tiempo y la temperatura requeridos.
Nota: Consulte la Guía de cocción de la página 219 para encontrar posibles ajustes de tiempo y presión.
5. Pulse START/STOP. Se iniciará la cuenta atrás de tiempo.
6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-cooker pitará y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón START/STOP. Tras 4 horas en el ajuste KEEP WARM, la multi-cooker se apagará.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN DE VAPOR

Coloque la multi-cooker sobre una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Añada 250 ml de agua al fondo de la olla de cocción extraíble e introduzca la rejilla de cocción. Asegúrese de que el agua queda justo por debajo del metal de la rejilla, de forma que los alimentos no toquen el agua.
2. Coloque los alimentos en la rejilla de cocción.
3. Coloque la tapa y bloquéela girando en sentido antihorario a la posición LOCKED 🔒.
4. Gire el dial de liberación del vapor a la posición "Sellar".
5. Pulse el botón STEAM (Vapor) y ajuste el tiempo y la presión requeridos.
6. Una vez realizados los ajustes deseados, pulse START/STOP.
7. La multi-cooker debe adquirir presión para que pueda iniciarse la cocción a presión. Mientras la multi-cooker esté adquiriendo presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla y no comenzará la cuenta atrás. Cuando se alcance la presión requerida, desaparecerá "HEAT" de la pantalla y comenzará la cuenta atrás.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-cooker pitará y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón START/STOP. Tras 4 horas en el ajuste KEEP WARM, la multi-cooker se apagará.

CONSEJO: Consulte la tabla de cocción al vapor de la página 220.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción se acumulará vapor en la multi-cooker, por lo que al levantar la tapa deberá utilizar un guante de cocina para protegerse la mano.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN BROWN/SAUTE (SALTEAR/DORAR)

No utilice la tapa con esta función. Coloque la multi-cooker sobre una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Seleccione la función BROWN/SAUTÉ y, si es preciso, ajuste el tiempo y la temperatura empleando los botones + y -.
2. Pulse START/STOP.
3. Cuando la multi-cooker se está precalentando, aparece "HEAT" en la pantalla. Una vez precalentada la Multi-Cooker, se mostrará el tiempo de cocción seleccionado en la pantalla y se encenderán las cinco luces de la barra de estado. Empleando pinzas de plástico, añada con cuidado los alimentos a la olla caliente.

COCCIÓN DE ARROZ


Al cocer arroz, utilice la función RICE/GRAINS. Esta es adecuada para todo tipo de arroces, incluidos el blanco y el integral.

La función RICE/GRAINS cocina a presión para lograr una cocción más rápida.

Capacidad: Puesto que el arroz aumenta su volumen al cocerse, no llene la olla de cocción por encima de la marca 1/2 al utilizar la función RICE/GRAINS.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN RICE/GRAINS

Coloque la multi-cooker sobre una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Mida la cantidad de arroz deseada.
2. Coloque el arroz lavado en la olla de cocción. Añada la cantidad de agua que requiera su receta. Asegúrese de que hay un mínimo de 240 ml de líquido en la olla de cocción extraíble.
3. Coloque la tapa y bloquéela girando en sentido antihorario a la posición LOCKED .
4. Gire el dial de liberación del vapor a la posición "Sellar".
5. Pulse el botón RICE/GRAINS y ajuste el tiempo y la presión requeridos.

Nota: Consulte la Guía de cocción de la página 219 para encontrar posibles ajustes de tiempo y presión.

6. Una vez realizados los ajustes deseados, pulse START/STOP.
7. La multi-cooker debe adquirir presión para que pueda iniciarse la cocción a presión. Mientras la multi-cooker esté adquiriendo presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla y no comenzará la cuenta atrás. Cuando se alcance la presión requerida, desaparecerá «HEAT» (Calor) de la pantalla, se encenderán las cinco luces de la barra de estado y comenzará la cuenta atrás.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-cooker pitará y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón START/STOP. Tras 4 horas en el ajuste KEEP WARM, la multi-cooker se apagará.

YOGURT

La función YOGURT puede utilizarse para hacer yogur en la Multi-Cooker. Para hacer yogur, la Multi-Cooker realiza dos pasos:

Paso 1: Calentamiento de la leche - Alta

Paso 2: Incubación para fermentación - Baja

Recomendamos seguir ambos pasos para lograr un yogur de sabor delicioso.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN YOGURT

Coloque la multi-cooker en una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

Paso 1 (Calentamiento de la leche)

1. Coloque la leche en la olla de cocción.
2. Seleccione la función YOGURT y ajuste la temperatura con el valor Alto. Este programa está diseñado para calentar la leche a entre 80 °C y 85 °C aproximadamente sin necesidad de seleccionar el tiempo. Cuando termine, la unidad pitará y mostrará en la pantalla Done (Listo).
3. Deje enfriar la leche a entre 43 °C y 46 °C (para acelerar el proceso, puede colocar la olla de cocción en el fregadero lleno de agua fría).

Paso 2 (Incubación para fermentación)

1. Coloque el cultivo de yogur en un cuenco, añada un par de cazos de la leche caliente y bata con varillas para que se mezcle bien.
2. Viértalo en la olla de cocción con la leche y remueva bien.
3. Coloque la olla en la base y seleccione la función YOGURT. Puede ajustarse el tiempo si es preciso.
4. Una vez que termine el programa, no remueva el yogur. Déjelo enfriar antes de refrigerarlo.
5. Para obtener un yogur más espeso al estilo griego, cuélelo con un paño de muselina.

SOUS VIDE

La función SOUS VIDE es perfecta para cocinar sous-vide carnes, aves, pescados y verduras con una ternura deliciosa. Para cocinar sous-vide, hay que envasar al vacío los alimentos, sumergirlos en agua calentada a una temperatura precisa y mantener esta temperatura durante un periodo de tiempo para lograr resultados de cocción homogéneos.

La función SOUS VIDE permite controlar con precisión la temperatura y puede ajustarse a entre 24 y 90 °C con incrementos de 1 °C. El tiempo de cocción requerido puede ajustarse entre 0:05 y 24:00 horas.

El rack para cocina sous-vide proporcionado puede utilizarse para colocar raciones individuales de alimentos en el agua y asegurarse de que los alimentos se mantengan separados para obtener resultados de cocción homogéneos. Los cortes de carne grandes pueden sumergirse en agua sin el rack.

NOTA: Necesitará bolsas envasadas al vacío para utilizar esta función. Se recomienda utilizar bolsas y sistemas FoodSaver.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SOUS VIDE

Coloque la multi-cooker en una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Para raciones individuales, añada el rack para cocina sous-vide.
2. Añada agua hasta el nivel deseado, dependiendo del peso/la cantidad de los alimentos que desee cocinar.
3. Pulse el botón SOUS VIDE y ajuste la temperatura y el tiempo deseados.
NOTA: Consulte la guía de cocina sous-vide de la página 221 para obtener información sobre temperaturas y tiempos.
4. Coloque la tapa encima, aunque no es necesario que esté en la posición de bloqueo; abra la válvula de liberación de vapor.
5. Pulse START/STOP y deje que se caliente el agua. La barra de estado indica cuándo está realizándose el calentamiento, y la pantalla parpadeante indica que hace falta más tiempo para alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada la temperatura correcta, la unidad mostrará el tiempo ajustado.
NOTA: Si el agua añadida está a una temperatura superior a la seleccionada, la pantalla mostrará «Hot» (Caliente) y la barra de estado parpadeará.
6. Retire la tapa y añada la bolsa envasada al vacío con los alimentos, bien colocándola en el rack o bien sumergiéndola en el agua caliente.

- Vuelva a colocar la tapa sin bloquearla. Deje que los alimentos se cocinen el tiempo programado.
- Cuando termine, la unidad se apagará y podrá extraer la bolsa con los alimentos de forma segura empleando unas pinzas.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN STERILISE

Coloque la multi-cooker en una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - -).

- Coloque el rack de cocción al vapor en el fondo de la olla y añada aproximadamente 300 ml de agua.
 - Añada los artículos que desee esterilizar, asegurándose de que coloca los biberones/botellas o tarros al revés.
 - Coloque la tapa y bloquéela girando en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo.
 - Gire el dial de liberación del vapor a la posición "Sellar".
 - Pulse el botón STERILISE.
- Nota:** No es posible ajustar el tiempo ni la presión con esta configuración.
- Pulse START/STOP.

- Nota:** La Multi-Cooker necesita acumular presión para que se inicie la esterilización. Cuando se enciendan todas las luces de la barra de estado, la Multi-Cooker habrá alcanzado la presión correcta y estará lista para iniciar la esterilización.
- Una vez transcurrido el tiempo de esterilización, la unidad pitará y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM (Mantener caliente). La pantalla cambiará entonces del tiempo de esterilización a un nuevo temporizador de hasta 4:00 (4 horas) o hasta que pulse el botón START/STOP (Iniciar/Detener).
 - Una vez liberada la presión de la unidad, podrá abrir la tapa de forma segura.
- Nota:** Durante la esterilización se acumulará vapor en la Multi-Cooker, por lo que al levantar la tapa deberá utilizar un guante de cocina para protegerse la mano.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SIMMER

Coloque la multi-cooker en una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-cooker a la toma eléctrica. La multi-cooker pitará y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - -).

- Añada agua hasta el nivel deseado.
- Nota:** No supere la línea MAX marcada en el interior del cuenco.
- Seleccione el botón SIMMER (Hervir a fuego lento) y ajuste el tiempo y la temperatura deseados. Utilice el ajuste de temperatura HI (alta) para que el agua alcance el punto de ebullición y luego utilice el ajuste de temperatura LO (baja) para que el agua hierva a fuego lento.
 - Pulse START/STOP (Iniciar/Detener) y deje que se caliente el agua a la temperatura seleccionada. La barra de estado indica cuándo está realizándose el calentamiento. Cuando se enciendan todas las luces de la barra de estado, el agua habrá alcanzado la temperatura correcta.
 - Añada los alimentos a la olla de cocción y no coloque la tapa sobre la Multi-Cooker.
- Nota:** Al cocer o hervir a fuego lento salsas y sopas espesas, es posible que se acumule calor en algunas zonas y que se formen burbujas que salpiquen. Asegúrese de que no deja la comida sin supervisión y remuévala regularmente y con cuidado.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-cooker pitará y cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón START/STOP. Tras 4 horas en el ajuste KEEP WARM, la multi-cooker se apagará.

PARA CAMBIAR UN AJUSTE

Pulse el botón START/STOP y después seleccione la nueva función de cocción deseada. En la pantalla parpadeará un nuevo valor de temporizador y la función seleccionada también parpadeará. Seleccione el tiempo, la presión y/o la temperatura deseados. Pulse el botón START/STOP y la nueva función comenzará a precalentar.

Para cambiar el tiempo de cocción:

Puede cambiar el tiempo de cocción antes de que se inicie la cocción pulsando los botones + y - antes de pulsar START/STOP. Pulse y suelte para cambiar lentamente. Mantenga pulsado para cambiar el tiempo rápidamente. Si se pasa el valor de temperatura o tiempo deseado, pulse el botón contrario.

Para cambiar la presión:

Puede cambiar la presión de determinadas funciones preajustadas antes de que se inicie la cocción pulsando los botones + y - de TEMP/PRESSURE o el botón TURBO PRESSURE antes de pulsar START/STOP.

Para cambiar la temperatura:

Puede cambiar la temperatura de determinadas funciones antes de que se inicie la cocción pulsando el botón TEMP ADJUST antes de pulsar START/STOP.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

La limpieza debe realizarse una vez que la Crockpot® Turbo Express se ha enfriado y desenchufado. Deje que la multi-cooker se enfríe por completo antes de limpiarla.

Lave la junta de sellado y la tapa en agua caliente con jabón. Seque bien todas las piezas.

Aunque la olla de cocción es apta para lavavajillas, recomendamos lavarla a mano para evitar que se desgaste el revestimiento antiadherente. Si se forman manchas blancas en la superficie de la olla de cocción, empápela en una solución de vinagre o zumo de limón y agua caliente durante 30 minutos. Enjuáguela y séquela.

Limpie la parte exterior de la base de calentamiento con un paño húmedo y séquela. NO utilice productos abrasivos, estropajo ni productos químicos, ya que las superficies resultarían dañadas.

NO sumerja la base de calentamiento en agua ni en ningún otro líquido.

Colector de condensación

Vacíe el agua recogida en el colector de condensación después de cada uso. Lávelo con agua caliente y jabón.

Tapa y junta de sellado

Lávelas a mano con agua caliente y jabón, séquelas bien y vuelva a colocar la junta de sellado en la tapa antes de usarla. Puede que sea necesario cambiar la junta de sellado cada 1 – 2 años dependiendo del uso.

Válvula de liberación del vapor

Asegúrese de que la válvula de liberación del vapor no presenta residuos antes de comenzar a usar la multi-cooker. Retire la válvula y límpiela con cuidado. Asegúrese de que está completamente seca antes de volver a colocarla.

Tapón de dispersión del vapor

Asegúrese de que la válvula de dispersión del vapor no presenta residuos antes de comenzar a usar la Multi-Cooker. Deslice el tapón para retirarlo de la válvula de liberación del vapor y límpielo suavemente.

Cubierta de la válvula de liberación del vapor

Tire con cuidado de la cubierta para retirarla y límpiela con agua caliente y jabón. Presione en la cubierta para instalarla de nuevo en su sitio después de limpiarla.

CÓDIGOS DE ERROR

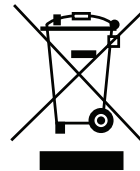
Error	Solución
Parpadea "LID" y suena un pitido	Asegúrese de que la tapa está completamente cerrada y en la posición LOCKED (Bloqueada).
Se muestra "E1"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desconecte la Multi-Cooker y póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
Se muestra "E2"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desconecte la Multi-Cooker y póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
Se muestra "E3"	Desenchufe la multi-cooker y deje que se enfríe por completo. Una vez que se haya enfriado la multi-cooker, compruebe todas las piezas de la tapa. Gire la tapa a la posición LOCKED . Asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Seal" (cerrada). Si vuelve a aparecer este código de error, desenchufe la multi-cooker y póngase en contacto 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 compruebe la olla de cocción. No ponga la tapa cuando utilice las funciones BROWN/SAUTE (Dorar/Saltear) y SIMMER (Hervir a fuego lento). Cuando utilice las funciones SLOW COOK (Cocción lenta), SOUS VIDE (Sous-vide), YOGURT (Yogur) y KEEP WARM (Mantener caliente), asegúrese de que el dial de liberación del vapor está en la posición de liberación (abierto) antes de iniciar el ciclo de cocción.
Se muestra "E6"	Desenchufe la multi-cooker y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, retire la tapa y compruebe la olla de cocción. Añada líquido si es preciso. Asegúrese de que hay un mínimo de 250 ml de líquido en la olla de cocción extraíble. Si utiliza una función de cocción a presión, asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Seal" (cerrada).
Se muestra "E7"	La Multi-Cooker detendrá el ciclo de cocción. Desconecte la Multi-Cooker y póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En el caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, devuelva el producto al lugar del que lo adquirió para obtener otro de sustitución. Tenga en cuenta que deberá presentar un justificante de compra válido. Para obtener asistencia adicional, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Consumidor en el teléfono: Reino Unido: 0800 028 7154 | España: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Para el resto de países, llame al +44 800 028 7154. La llamada puede estar sujeta a tarifas internacionales. Como alternativa, envíe un correo electrónico a: crocpotEurope@newellco.com.

DESECHO DEL PRODUCTO

Los productos eléctricos no deben desecharse junto a los residuos domésticos. Recicle el producto si hay disponibles instalaciones de reciclaje. Envíenos un correo electrónico a crocpotEurope@newellco.com para obtener más información sobre reciclaje y la directiva RAEE.



PORTUGUÊS

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO DE SEGURANÇA IMPORTANTE:

Quando libertar pressão da unidade, assegure que usa uma luva de forno e um utensílio de cozinha para abrir gradualmente a válvula e libertar a pressão. Tenha cuidado com o vapor que sair.

NUNCA submerja a base de aquecimento, o cabo elétrico e respetiva ficha, em água ou qualquer outro líquido.

Ao usar aparelhos elétricos, sempre devem ser seguidas precauções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos a pessoas, incluindo:

1. Leia todas as instruções antes de usar este produto.
2. Este aparelho não deverá ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo elétrico fora do alcance de crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização segura dos aparelhos e que tenham compreendido os perigos envolvidos.
3. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com cabo danificado ou tomada nem depois de o aparelho apresentar defeito ou de ele ter sido danificado de alguma forma. Não tente substituir nem colar um cabo danificado. Devolva o aparelho ao fabricante (consulte a garantia) para que ele seja analisado, reparado ou que seja feito o ajuste. Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um cabo especial, ou conjunto, fornecido pelo fabricante ou pelo respetivo agente de serviço.
4. Não use em ambientes externos nem para fins comerciais.
5. Não use o aparelho para um outro uso que não seja o pretendido. O uso indevido pode causar ferimentos. Este aparelho não é destinado a alimentos que devem ser fritos por imersão.
6. Este aparelho cozinha sob pressão usando as funções de cozimento por pressão. O uso inadequado pode resultar em queimaduras. Certifique-se de que a unidade esteja devidamente fechada antes de operá-la. Consulte as Instruções de Operação.
7. Este aparelho gera calor durante o uso. Não toque nas superfícies quentes. Use os cabos ou os botões.

8. Não ultrapasse a linha de preenchimento máximo da unidade em 2/3 da capacidade total. Ao cozinhar alimentos que aumentem de tamanho durante o cozimento como arroz ou legumes desidratados, não encha a unidade além do nível recomendado que é de 1/2 da capacidade total. Encher além do limite pode causar risco de entupimento do cano de respiro e gerar um excesso de pressão. Siga todas as instruções da receita e de cozimento.
9. Sempre verifique se os dispositivos de liberação de pressão não estão entupidos antes do uso. Limpe-os, se necessário.
10. Posicione a Multi-Cooker de forma que a Válvula de liberação de vapor fique posicionada distante do corpo.
11. Nunca coloque nenhuma parte do corpo, inclusive rosto, mãos e braços sobre a Válvula de liberação de vapor. O vapor pode causar queimaduras graves.
12. Não coloque a Multi-Cooker para funcionar sem alimento ou líquido na panela.
13. Para evitar risco de ferimentos devido ao excesso de pressão, substitua a Junta de vedação da tampa somente conforme recomendação do fabricante. Consulte as instruções sobre Cuidado e Limpeza.
14. Não use a tampa para transportar a Multi-Cooker.
15. Não mova nem cubra a Multi-Cooker enquanto ela estiver em funcionamento.
16. Depois de cozinhar com pressão, não abra a panela de pressão até que a unidade esteja fria e que toda a pressão interna tenha sido liberada. Se estiver difícil remover a tampa, isso indica que a panela ainda está com pressão – não force a abertura. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa. Consulte as Instruções sobre liberação da pressão.
17. Tenha cuidado ao levantar e remover a tampa depois de cozinhar. Sempre levante a tampa mantendo uma distância uma vez que o vapor é quente e pode resultar em queimaduras graves. Nunca coloque o rosto sobre a Multi-Cooker.
18. Não use a panela de pressão para fazer fritura com óleo sob pressão.
19. Para se proteger contra choque elétrico, não coloque nem mergulhe o cabo, os conectores ou o aparelho em água nem em qualquer outro líquido.
20. Não use a panela para armazenar comida nem coloque-a no freezer.
21. Para evitar danos à Multi-Cooker, não use agentes de limpeza alcalinos. Use um pano macio e detergente suave.
22. Sempre conecte o cabo de alimentação totalmente primeiro no Multi-Cooker e, em seguida, conecte o cabo à tomada.
23. Desconecte da tomada quando o aparelho não estiver em uso antes de

colocar ou tirar peças e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar. Para desconectar, certifique-se de que a Multi-Cooker esteja DESLIGADA e, em seguida, desconecte o cabo de alimentação da tomada. Não desconecte puxando o cabo.

24. Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a borda da mesa ou balcão nem que ele entre em contato com superfícies quentes.
25. Deve-se tomar muito cuidado ao mover um aparelho contendo líquidos quentes.
26. O uso de acessórios não recomendados para o aparelho pelo fabricante do produto pode causar ferimentos.
27. Não coloque em superfícies molhadas nem perto delas nem de fontes de calor como aquecedor elétrico ou a gás ou em um forno aquecido.
28. **CUIDADO:** para se proteger contra choque elétrico e danos ao produto, não cozinhe diretamente na base de aquecimento. Cozinhe apenas na panela removível fornecida.
29. **AVISO:** os alimentos espirrados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo longe do alcance das crianças. Nunca cubra o cabo sobre a borda do balcão, nunca use uma tomada abaixo do balcão e nunca use uma extensão.
30. Não conecte nem ligue a Multi-Cooker sem que a panela esteja dentro dela.
31. Destinado apenas para uso sob balcões domésticos. Mantenha uma distância de 6 polegadas (152 mm) da parede e das laterais. Sempre use o aparelho em uma superfície seca, estável e nivelada.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES. SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

COMPONENTES DA MULTI-COOKER CROCKPOT® TURBO EXPRESS

- A** Cabo de alimentação
- B** Pino de trava da tampa
- C** Alça da tampa
- D** Tampa
- E** Panela
- F** Base de aquecimento
- G** Painel de controle
- H** Válvula flutuante
- I** Válvula de liberação de vapor
- J** Condensação Colector
- K** Porta do cabo de limentação
- L** Botão rotativo de libertação de vapor
- M** Tampa de Difusão de Vapor

PAINEL DE CONTROLE

- N** Visor
- O** Botões para seleção de empo

PARTE DE BAIXO DA TAMPA

- P** Anel de fixação da junta
- Q** Tampa da válvula de liberação de vapor
- R** Junta de vedação
- S** Válvula flutuante
- T** Colher de plástico
- U** Suporte para cozimento a vapor
- V** Grelha Sous Vide (o vácuo)

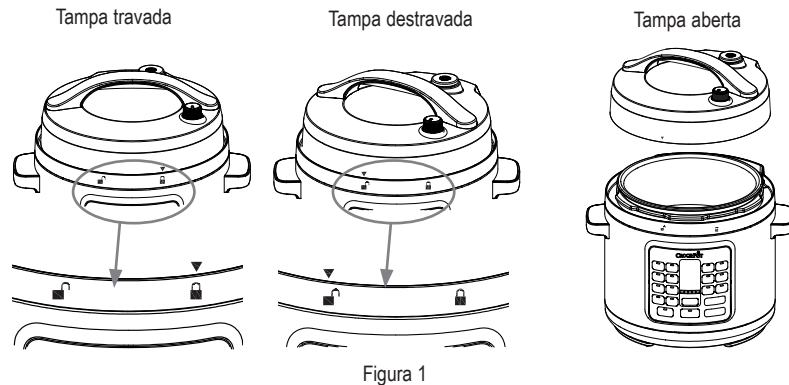
COMO USAR A MULTI-COOKER CROCKPOT® TURBO EXPRESS

INTRODUÇÃO:

Remova toda a embalagem, papéis e papelão (inclusive qualquer um localizado entre a panela e a base de aquecimento). Leia e guarde a documentação e leia as informações sobre manutenção e garantia.

MONTAGEM:

- Coloque a panela na base de aquecimento
- Coloque a tampa na Multi-Cooker e alinhe ▼ com ■. Para travar, gire no sentido antihorário, alinhando ▼ com ■. Para destravar, gire a tampa no sentido horário e alinhe ▼ com ■.



INTRODUÇÃO

(OBSERVAÇÃO: a Multi-Cooker emite um bipe toda vez que um botão é pressionado.)

1. Adicione os ingredientes desejados na panela. Posicione a tampa na parte superior da Multi-Cooker e alinhe ▼ com ■. Para travar, gire no sentido anti-horário, alinhando ▼ com ■.
2. Conecte o cabo de alimentação fornecido à porta do cabo de alimentação da Multi-Cooker.
3. Conecte a outra extremidade do cabo de alimentação a uma tomada.
4. Selecione a função de cozimento que você gostaria de usar.
5. O botão START/STOP (INICIAR/PARAR) e o tempo na tela piscará.
6. Selecione a temperatura e pressão desejadas usando os botões TEMP/PRESSURE + e - (se aplicável). (Consulte o gráfico Guia de Cozimento da página 219 para obter as recomendações de tempo e temperatura.)
7. Pressione o botão START/STOP (INICIAR/PARAR). Para obter as funções de cozimento sob pressão, a palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) será exibida no visor durante o tempo de pré-aquecimento. Logo que a panela multifunções esteja pré-aquecida, o tempo de cozimento selecionado aparecerá no ecrã e as 5 luzes na barra de estado ficarão acesas.

Observação: para as funções de cozimento sob pressão, o tempo médio de pré-aquecimento é de 5-30 minutos. Se o alimento for muito grande ou estiver muito gelado, o tempo de pré-aquecimento poderá ser um pouco maior.

8. Esta Multi-Cooker permite adiar o início do cozimento para que fique pronto quando você quiser. Consulte a página 65 para obter instruções sobre a função DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DE ATRASO).
9. Depois de decorrido o tempo de cozimento estabelecido, a Multi-Cooker emitirá um bipe novamente e alternará automaticamente para a configuração KEEP WARM (MANTER AQUECIDO). O visor mudará do tempo de cozimento para um novo temporizador. GETTING STARTED (INÍCIO) contará até 4:00 (4 horas) ou até que você pressione o botão START/STOP (INICIAR/PARAR). Depois de 4 horas, no ajuste para KEEP WARM (MANTER AQUECIDO), a Multi-Cooker desligará.
10. Para finalizar a função de cozimento a qualquer momento, pressione o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).
11. Quando terminar, desconecte a Multi-Cooker e espere ela esfriar completamente antes de tentar limpá-la.

CUIDADO: a panela e a base de aquecimento ficarão muito quentes ao usar esta Multi-Cooker. Não toque nas

superfícies quentes. Sempre use pegadores de panelas ou luvas térmicas ao usar a Multi-Cooker. Sempre levante a tampa inclinando-a para longe de você para evitar o vapor.

COMO USAR O ADIAMENTO DE TEMPO

Esta Multi-Cooker permite adiar o início do cozimento para que termine quando for necessário.

Nota: A função DELAY (atraso) não está disponível para as funções BROWN/SAUTÉ (selar/saltear), KEEP WARM (manter quente) YOGURT (iogurte), SIMMER (lume brando) ou SOUS VIDE (a vácuo).

Observação: não use a função DELAY TIMER se a receita tiver ingredientes perecíveis como carne, peixe, ovos ou laticínios porque eles podem estragar.

1. Depois de definir o tempo de cozimento, pressione o botão DELAY TIMER. O DELAY TIMER e os botões START/STOP piscarão e "0:30" piscará no visor para indicar que a Multi-Cooker está sendo programada para o ajuste de atraso.
2. Pressione os botões + e - até que você obtenha o número de horas e minutos pelo qual você deseja que o processo de cozimento seja adiado (ou seja, defina a quantidade de tempo que você deseja adiar o ciclo de cozimento).
3. Pressione o botão START/STOP para iniciar o recurso de adiamento. O temporizador e o botão DELAY TIMER pararão de piscar, enquanto o botão START/STOP continuará piscando. Isso indicará que a Multi-Cooker foi ajustada para o DELAY TIMER. O Visor mostrará a contagem regressiva do tempo de atraso até chegar a 0:00. Quando chegar a 0:00, a luz do DELAY TIMER apagará e a luz START/STOP parará de piscar para mostrar que o temporizador de atraso terminou. A palavra "HEAT" será exibida na tela até que a Multi-Cooker esteja totalmente pressurizada. Quando a pressão selecionada for atingida, o temporizador fará a contagem regressiva.

USANDO AS FUNÇÕES DE COZIMENTO SOB PRESSÃO

Coloque a Multi-Cooker em uma superfície plana e nivelada. Coloque a panela dentro da Base de Aquecimento. Coloque a Multi-Cooker ligada a uma tomada. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - -).

1. Coloque a comida e o líquido dentro da panela removível.
2. Coloque a tampa na Multi-Cooker e alinhe ▼ com ■. Para travar, gire no sentido anti-horário até a posição LOCKED ■ (TRAVADA).
3. Rode o botão rotativo de liberação de vapor para a posição "Seal" (selar).
4. Selecione a posição de cozimento desejada
5. Ajuste o tempo de cozimento e a pressão, se necessário.

Observação: consulte o Guia de Cozimento na página 219 para encontrar os ajustes de pressão e de tempo possíveis

6. Depois de fazer os ajustes desejados, se houver, pressione START/STOP.
7. A Multi-Cooker precisa pegar pressão antes de iniciar o cozimento sob pressão. Quando a Multi-Cooker pegar pressão, a palavra "HEAT" será exibida no Visor, e o tempo não regressará. O tempo que a Multi-Cooker leva para pegar pressão varia de acordo com a umidade e com a temperatura da água, mas o tempo médio de pressurização é de 5-30 minutos. Quando for atingida a pressão desejada, desaparecerá a mensagem "HEAT" do ecrã, todas as 5 luzes na barra de estado estarão acesas e terá início a contagem decrescente de tempo.
8. Depois de decorrido o tempo de cozimento, estabelecido, a Multi-Cooker emitirá um bipe e acionará automaticamente o ajuste KEEP WARM. O Visor, portanto, mudará do tempo de cozimento para um novo temporizador que contará até 4:00 (4 horas) ou até que você pressione o botão START/STOP. Depois de 4 horas no ajuste KEEP WARM, a Multi-Cooker entrará no modo stand-by, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (----).

Observação: a Multi-Cooker não pode cozinhar sob pressão sem líquido. Certifique-se de que haja no mínimo 250ml de líquido dentro da panela removível.

CUIDADO: durante o cozimento, o vapor se formará na Multi-Cooker, portanto, ao levantar a Tampa, use uma luva para proteger sua mão.

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO TURBO PRESSURE

A função TURBO PRESSURE (pressão turbo) reduz o tempo de cozimento selecionado em 40%. A função TURBO PRESSURE (pressão turbo) pode ser utilizada com as configurações STEAM (vapor), RICE/GRAINS (arroz/grãos), BEANS/CHILI (feijões/chili), MEAT/POULTRY (carne/aves), SOUP/STEW (sopa/guisado) e MANUAL.

1. Selecione a função de cozedura desejada e ajuste o tempo e pressão conforme necessário.
2. Prima o botão TURBO PRESSURE (pressão turbo). O tempo no ecrã será reduzido em 40% e será mostrada a palavra 'turbo'. Se necessário, o tempo de cozedura pode ser ainda mais ajustado de acordo com as suas preferências.
3. Pressione START/STOP (INICIAR/PARAR).
4. Depois de decorrido o tempo de cozimento estabelecido, a Multi-Cooker emitirá um bipe e alternará automaticamente para o ajuste KEEP WARM (MANTER AQUECIDO). Assegure sempre que os alimentos estão totalmente cozinhados antes de os consumir.

Nota: A função TURBO PRESSURE (pressão turbo) não pode ser utilizada com definições não pressurizadas (tradicional), ou quando a panela multifunções estiver ajustada para baixa pressão.

Nota: A tampa de difusão de vapor foi concebida para ajudar a difundir o vapor ao libertar a pressão da Panela Multifunções. A tampa deve ser encaixada na válvula de libertação de vapor antes de utilizar as funções de pressão da Panela Multifunções. Recomendamos que se utilize sempre a tampa ao cozinhar com a Função Turbo Pressure.

(*em comparação com cozinhar na Crockpot CSC062X usando pressão elevada)

SOLTANDO A PRESSÃO NO FINAL DO COZIMENTO

- Método Natural de Libertação de Pressão:** depois que o ciclo de cozimento for concluído, deixe que a Multi-Cooker solte a pressão naturalmente por meio da Válvula Flutuante. A unidade resfriará gradualmente. Espere pelo menos 10 minutos depois de terminar o cozimento e, em seguida, rode o botão rotativo de libertação de vapor para a posição "Release" (Soltar Vapor) (veja a Figura 2). Não coloque nenhuma parte de sua mão ou corpo sobre a saída de vapor na parte superior da válvula uma vez que o vapor é muito quente e pode queimar a pele. A pressão terá sido liberada quando o vapor não estiver mais saindo pela válvula e a tampa abrir livremente, sem precisar fazer nenhuma força. Apenas neste momento é seguro remover a tampa e servir a comida.
- O método de libertação rápida de pressão deve ser usado com cuidado:** Rode o botão rotativo de libertação de vapor para a posição "Release" (veja a figura 2). O vapor será liberado rapidamente pela Válvula de Libertação de Vapor. Não coloque nenhuma parte da mão ou do corpo sobre a saída de vapor no topo da válvula, pois o vapor é muito quente e pode escaldar a pele. Use este método com cuidado ao cozinhar ingredientes líquidos, como cozidos, sopas, caldos, feijões e leguminosas. Nunca use este método ao cozinhar arroz, pois o arroz tende a ser muito delicado. A pressão foi liberada quando não houver mais vapor escapando da válvula e a tampa abre com facilidade com emprego mínimo de força. Apenas depois disso é seguro remover a tampa e servir a comida.

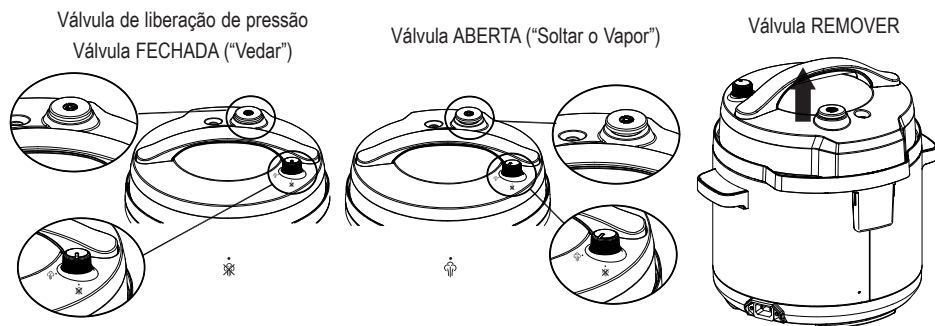


Figura 2

CUIDADO:

1. Não force a abertura da tampa. Se ela não abrir com facilidade, isso significa que a Multi-Cooker ainda está com pressão.
2. Durante o cozimento, formará vapor na Multi-Cooker, por isso, ao levantar a tampa use uma luva de cozinha para proteger sua mão.

COZIMENTO LENTO

Ajuste LOW (BAIXO): adequado para cozinhar em fogo baixo e para cozimento lento. O tempo de cozimento recomendado no ajuste LOW (BAIXO) é de 6 a 8 horas.

Ajuste HIGH (ALTO): adequado para o cozimento mais rápido. O tempo de cozimento recomendado no ajuste HIGH (ALTO) é de 2 a 4 horas.

Ajuste KEEP WARM (MANTER AQUECIDO): quando o tempo de cozimento estiver concluído, a Multi-Cooker alternará automaticamente para o ajuste KEEP WARM (MANTER AQUECIDO) para evitar o supercozimento e para manter a comida aquecida até o momento de servi-la.

USANDO A FUNÇÃO DE COZIMENTO LENTO

A função SLOW COOK (COZIMENTO LENTO) não usa pressão no processo de cozimento, mas pode ser que se forme alguma pressão dentro da unidade durante o cozimento. Ao usar essa função, verifique se o botão rotativo de libertação de vapor está na posição "Release" (Soltar Vapor). Essa função cozinhará da mesma forma que as panelas de cozimento lento padrão, usando temperaturas mais baixas e tempo de cozimento mais longo para obter refeições tenras e saborosas.

Coloque a Multi-Cooker sobre uma superfície plana e nivelada. Coloque a panela dentro da Base de Aquecimento. Conecte a Multi-Cooker a uma tomada. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - -).

1. Coloque o alimento e o líquido dentro da panela removível.
2. Coloque a tampa na Multi-Cooker e alinhe ▼ com □. Para travar, gire no sentido anti-horário para a posição LOCKED (TRAVADA).
3. Rode o botão rotativo de libertação de vapor para a posição "Release".
Observação: embora esse ajuste não use a pressão no processo de cozimento, pode ser que seja formada alguma pressão durante o cozimento. É por isso que é importante manter o botão rotativo de libertação de vapor na posição "Release" (Soltar Vapor).
4. Pressione o botão SLOW COOK e ajuste o tempo e a temperatura, conforme a necessidade.
Observação: consulte o Guia de Cozimento na página 219 para descobrir os ajustes de tempo e pressão possíveis.
5. Pressione START/STOP. O tempo começará a regressar.
6. Depois de decorrido o tempo de cozimento estabelecido, a Multi-Cooker emitirá um bipe e alternará automaticamente para o ajuste KEEP WARM. O Visor mudará do tempo de cozimento para um novo temporizador que contará até 4:00 (4 horas) ou até você pressionar o botão START/STOP. Depois de 4 horas no ajuste KEEP WARM, a Multi-Cooker desligará.

COMO USAR A FUNÇÃO DE VAPOR

Coloque a Multi-Cooker sobre uma superfície plana e nivelada. Coloque a panela dentro da Base de Aquecimento. Conecte a Multi-Cooker a uma tomada. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - -).

1. Adicione 250 ml de água na parte inferior da panela removível e insira o suporte para cozimento. Certifique-se de que a água esteja apenas abaixo dos fios do suporte para que a comida não encoste na água.
2. Coloque a comida no suporte para cozimento.
3. Coloque a tampa e trave girando no sentido anti-horário até a posição LOCKED (TRAVADA).
4. Rode o botão rotativo de libertação de vapor para a posição "Seal".
5. Pressione o botão STEAM (VAPOR) e ajuste o tempo e pressão, conforme necessário.
6. Assim que você tiver feito os ajustes desejados, se houver, pressione START/STOP.
7. A Multi-Cooker precisa pegar pressão antes de o cozimento sob pressão iniciar. Quando a Multi-Cooker está pegando pressão, a palavra "HEAT" será exibida no Visor, e o tempo não regressará. Quando for atingida a pressão desejada, desaparecerá a mensagem "HEAT" do ecrã, todas as 5 luzes na barra de estado estarão acesas e terá início a contagem decrescente de tempo.
8. Depois de decorrido o tempo de cozimento estabelecido, a Multi-Cooker emitirá um bipe e alternará automaticamente para o ajuste KEEP WARM. O Visor então mudará do tempo de cozimento para um novo temporizador que contará até 4:00 (4 horas) ou até que você pressione o botão START/STOP (INICIAR/PARAR). Depois de 4 horas no ajuste KEEP WARM, a Multi-Cooker desligará.

DICA: consulte o Gráfico de Vapor na página 220.

CAUTION: durante o cozimento, o vapor se formará na Multi-Cooker, portanto, ao levantar a tampa, use uma luva de cozinha para proteger sua mão.

USANDO A FUNÇÃO DE DOURAMENTO

Não use a tampa com essa função. Coloque a Multi-Cooker sobre uma superfície plana e nivelada. Coloque a panela dentro da Base de Aquecimento. Conecte a Multi-Cooker a uma tomada na parede. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - - -).

1. Selecione a função BROWN/SAUTÉ (DOURAR/SAUTÉ) e ajuste o tempo e a temperatura, se necessário, usando os botões + e -.
2. Pressione START/STOP (INICIAR/PARAR).
3. Quando a Multi-Cooker estiver pré-aquecendo, a palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) será exibida no Visor. Quando a temperatura for atingida, o temporizador começará a contagem regressiva. Usando pinças de plástico, adicione cuidadosamente o alimento ao recipiente aquecido.

COZIMENTO DE ARROZ


Ao fazer arroz, use a função RICE/GRAINS. Ela é adequada para todos os tipos de arroz, incluindo branco e/ou integral.

A função RICE/GRAINS cozinha sob pressão para um cozimento mais rápido.

Capacidade: uma vez que o arroz expande durante o cozimento, não encha a Panela de Cozimento acima da 1/2 marca ao usar a função RICE/GRAINS.

USANDO A FUNÇÃO RICE/GRAINS (ARROZ/GRÃOS)

Coloque a Multi-Cooker sobre uma superfície plana e nivelada. Coloque a Panela de Cozimento dentro da Base de Aquecimento. Conecte a Multi-Cooker a uma tomada. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - - -).

1. Meça a quantidade desejada de arroz.
2. Coloque o arroz lavado na Panela de Cozimento. Adicione a quantidade de água necessária para sua receita. Garanta que seja colocado no mínimo 240 ml de líquido dentro da Panela de Cozimento removível.
3. Coloque a tampa e trave girando no sentido anti-horário até a posição LOCKED .
4. Rode o botão rotativo de liberação de vapor para a posição "Seal".
5. Pressione o botão RICE/GRAINS e ajuste o tempo e a pressão, conforme necessário.
Observação: consulte o Guia de Cozimento na página 219 para descobrir os ajustes de tempo e pressão possíveis.
6. Assim que você tiver feito os ajustes necessários, se houver, pressione START/STOP.
7. A Multi-Cooker precisa pegar pressão antes de iniciar o cozimento sob pressão. Quando a Multi-Cooker pegar pressão, a palavra "HEAT" será exibida no Visor, e o tempo não regressará. Quando for atingida a pressão desejada, desaparecerá a mensagem "HEAT" do ecrã, todas as 5 luzes na barra de estado estarão acesas e terá início a contagem decrescente de tempo.
8. Depois de decorrido o tempo de cozimento estabelecido, a Multi-Cooker emitirá um bipe e alternará automaticamente para o ajuste KEEP WARM. O Visor mudará do tempo de cozimento para um novo temporizador que contará até 4:00 (4 horas) ou até você pressionar o botão START/STOP. Depois de 4 horas no ajuste KEEP WARM, a Multi-Cooker desligará.

YOGURT (IOGURTE)

A função YOGURT (iogurte) pode ser utilizada para fazer iogurte na sua panela multifunções. Ao fazer iogurte, a panela multifunções executa dois passos:

Passo 1: Leite a ferver - Elevada

Passo 2: Incubação para fermentação - Baixa

Recomendamos seguir ambos os passos para conseguir um iogurte de excelente sabor.

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO YOGURT (IOGURTE)

Coloque a Multi-Cooker sobre uma superfície plana e nivelada. Coloque a panela dentro da Base de Aquecimento. Conecte a Multi-Cooker a uma tomada. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - - -).

Passo 1 (Leite a ferve)

1. Coloque o leite na panela de cozedura.
2. Selecione a função YOGURT (iogurte) e ajuste a temperatura para High (elevada). Este programa foi concebido para aquecer o leite até cerca de 80°C - 85°C, não necessita de selecionar um tempo. O aparelho irá apitar e a palavra DONE aparecerá no ecrã uma vez terminado este passo.
3. Deixe o leite arrefecer até 43°C - 46°C (o que pode ser feito mais rapidamente colocando a panela multifunções no lava-loiça cheio de água fria).

Passo 2 (Incubação para fermentação)

1. Coloque a cultura de iogurte numa tigela, adicione algumas conchas do leite aquecido e bata para misturas.
2. Verta na panela de cozedura com o leite e mexa bem.
3. Coloque a panela na base e selecione a função YOGURT (iogurte). Se necessário, o tempo pode ser ajustado.
4. Quando o programa terminar, não mexa. Deixe arrefecer antes de pôr no frigorífico.
5. Para obter um iogurte de estilo grego, mais espesso, coe através de um pano de musselina.

SOUS VIDE (A VÁCUO)

A função SOUS VIDE (a vácuo) é perfeita para cozinhar a vácuo alimentos como carne tenra, aves, peixe e vegetais. O processo de cozedura ao vácuo envolve a selagem a vácuo dos alimentos, submergi-los em água aquecida a uma temperatura precisa, e manter esta temperatura durante um período de tempo para alcançar resultados de cozedura consistentes.

A função SOUS VIDE permite um controlo preciso da temperatura e pode ser ajustada em incrementos de 1 grau, desde 24 a 90°C. O tempo de cozedura pode ser ajustado conforme necessário, desde 5 minutos até 24 horas.

A grelha de cozedura a vácuo fornecida pode ser utilizada para posicionar porções individuais de alimentos na água, assegurando que os alimentos permanecem separados para obter resultados de cozedura uniformes. Pedacos maiores de carne podem ser submersos em água sem o suporte.

NOTA: Necessitará de bolsas seladas a vácuo para poder utilizar esta função. Recomenda-se a utilização de sacos e sistemas FoodSaver.

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO SOUS VIDE (A VÁCUO)

Coloque a Multi-Cooker em uma superfície plana e nivelada. Coloque a panela dentro da Base de Aquecimento. Coloque a Multi-Cooker ligada a uma tomada. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - - -).

1. Para porções individuais de alimentos, adicionar a grelha Sous Vide (a vácuo).
2. Adicionar água até ao nível desejado, em função do peso/quantidade dos alimentos a cozinhar.
3. Prima a botão SOUS VIDE (a vácuo) e ajuste a temperatura e tempo conforme a sua preferência.
Consulte o guia de cozedura a vácuo, na página 221, para obter orientações sobre temperaturas e tempos de cozedura.
4. Coloque a tampa em cima, a qual não precisa de ser trancada, e abra a válvula de liberação de vapor.

- Prima o botão START/STOP e deixe a água aquecer. A barra de estado indica quando o aquecimento está em curso, ao passo que piscar indica que é necessário mais tempo para atingir a temperatura selecionada. Uma vez atingida a temperatura correta, a unidade mostrará o tempo definido.
NOTA: Se a água adicionada estiver acima da temperatura selecionada, o ecrã mostrará a mensagem "Hot" e a barra de estado piscará.
- Remova a tampa com cuidado e adicione a bolsa dos alimentos selada a vácuo, seja sobre a grelha ou submersa na água quente.
- Reponha a tampa e não a tranque; deixe a comida cozinhar durante o tempo programado.
- Uma vez concluído o processo, a unidade irá desligar-se e poderá retirar a sua bolsa de comida em segurança usando um par de pinças.

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO STERILISE (ESTERILIZAR)

Coloque a Multi-Cooker sobre uma superfície plana e nivelada. Coloque a panela dentro da Base de Aquecimento. Conecte a Multi-Cooker a uma tomada. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - - -).

- Coloque a grelha de vapor no fundo da panela e adicione cerca de 300 ml de água.
- Adicione os artigos a esterilizar, assegurando que quaisquer garrafas ou frascos estão invertidos, com a abertura virada para baixo.
- Coloque a tampa e tranque-a, rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de bloqueio.
- Rode o botão rotativo de libertação de vapor para a posição "Seal".
- Prima o botão de STERILISE.

Nota: Nesta configuração o tempo e a pressão não podem ser ajustados.

- Pressione START/STOP

Nota: A panela multifunções precisa de ganhar pressão antes que a esterilização possa começar. Quando todas as luzes na barra de estado estiverem acesas, a panela multifunções terá atingido o nível de pressão correto e está pronta para começar a esterilização.

- Depois de decorrido o tempo de esterilização, a unidade emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para a configuração KEEP WARM (manter quente). A informação no ecrã mudará do tempo de esterilização para um novo temporizador, que contará até 4:00 (4 horas), ou até premir o botão START/STOP (iniciar/parar).
- Uma vez libertada a pressão da panela, poderá abrir a tampa em segurança.

Nota: Durante a esterilização, o vapor de esterilização aumentará na panela multifunções, por isso, ao levantar a tampa, use uma luva de cozinha para proteger a mão.

UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO SIMMER (LUME BRANDO)

Coloque a Multi-Cooker em uma superfície plana e nivelada. Coloque a panela dentro da Base de Aquecimento. Coloque a Multi-Cooker ligada a uma tomada. A Multi-Cooker emitirá um bipe, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (- - - -).

- Adicione água até ao nível desejado.
Nota: Não encha além da marca MAX no interior da taça
- Selecione o botão SIMMER e ajuste o tempo e a temperatura conforme a sua preferência. Use o ajuste de temperatura HI (elevada) para levar a água a ferver, e depois use o ajuste de temperatura LO (baixa) para reduzir a água a uma fervura em lume brando.
- Prima o botão START/STOP e deixe a água aquecer até à temperatura selecionada. A barra de estado indica quando o aquecimento está em curso. Quando todas as luzes na barra de estado estiverem acesas, a água terá atingido a temperatura correta.
- Adicione comida à panela de cozedura multifunções e não coloque a tampa.

Nota: Ao ferver e apurar molhos e sopas espessos, podem desenvolver-se pontos quentes, fazendo com que os alimentos borbulhem e saltem. Por favor, certifique-se de que os alimentos não são deixados sem vigilância e que a panela é mexida com regularidade e cuidado.

- Depois de decorrido o tempo de cozimento estabelecido, a Multi-Cooker emitirá um bipe e alternará automaticamente para o ajuste KEEP WARM (MANTER AQUECIDO). O Visor então mudará do tempo de cozimento para um novo temporizador que contará até 4:00 (4 horas) ou até que você pressione o botão START/STOP (INICIAR/PARAR). Depois de 4 horas no ajuste KEEP WARM (MANTER AQUECIDO), a Multi-Cooker desligará.

PARA ALTERAR UMA CONFIGURAÇÃO

Pressione o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) e, em seguida, selecione a nova função de cozimento desejada. Um novo temporizador piscará no Visor, e a função selecionada também piscará. Selecione o tempo, a pressão e/ou a temperatura desejados. Pressione o botão START/STOP (INICIAR/PARAR), e a nova função iniciará o pré-aquecimento.

Para Alterar o Tempo de Cozimento:

Você pode alterar o tempo de cozimento antes de iniciar o cozimento pressionando os botões + e - antes de pressionar START/STOP (INICIAR/PARAR). Pressione e solte para alterar lentamente. Pressione e mantenha pressionado para alterar o tempo rapidamente. Se você passar da temperatura ou do tempo desejado, pressione o botão oposto.

Para Alterar a Pressão:

Pode alterar a pressão em certas funções predefinidas antes de começar a cozinhar, premindo os botões TEMP/PRESSURE + e -, ou o botão TURBO PRESSURE antes de premir START/STOP.

Para Alterar a Temperatura:

Você pode alterar a temperatura em determinadas funções antes de iniciar o cozimento, pressionando o botão TEMP ADJUST (AJUSTAR TEMPERATURA) antes de pressionar START/STOP (INICIAR/PARAR).

CUIDADOS E LIMPEZA

A limpeza só deve ser feita quando a Crockpot® Turbo Express está fria e fora da tomada. Deixe a Multi-Cooker esfriar completamente antes de limpá-la.

Lave a Junta de Vedação e a Tampa manualmente em água quente e com sabão. Seque bem todas as peças.

Embora a Panela de Cozimento possa ser lavada na máquina de lavar louças, recomendamos a lavagem manual para preservar o revestimento antiaderente. Se formarem manchas brancas na superfície da Panela de Cozimento, mergulhe-a em uma solução de vinagre e suco de limão e água quente por 30 minutos. Enxágue e seque.

Limpe a parte externa da Base de Aquecimento com um pano úmido e seque. NÃO use soluções abrasivas, escovas ou produtos químicos uma vez que eles danificarão as superfícies.

Nunca afunde a base de aquecimento em água nem em qualquer outro líquido.

Coletor de Condensação

Esvazie a água coletada do Coletor de Condensação após cada uso. Lave-o em água quente e com sabão.

Tampa e Junta de Vedação

Lave manualmente usando água quente e sabão, seque bem e recoloque a a Junta de Vedação na Tampa antes de cada uso. A Junta de Vedação pode precisar ser trocada a cada 1 ou 2 anos, dependendo do uso regular.

Válvula de Liberação de Vapor

Garanta que a Válvula de Liberação de Vapor esteja livre de detritos antes de começar a usar a Multi-Cooker. Remova a válvula e limpe-a com cuidado. Garanta que ela esteja totalmente seca antes de recolocá-la.

Tampa de Difusão de Vapor

Certifique-se de que a tampa de difusão de vapor está livre de detritos antes de começar a utilizar a panela multifunções. Deslize a tampa da válvula de libertação de vapor para a remover e limpar suavemente.

Tampa da Válvula de Liberação de Vapor

Retire cuidadosamente a tampa e limpe-a usando água quente e sabão. Pressione a tampa novamente no lugar depois de terminar a limpeza.

CÓDIGOS DE ERROR

Error	Solución
"TAMPA" a piscar e apitar	Certifique-se de que o a tampa está completamente fechada e na posição "TRANCADA".
Ecrã "E1"	A panela multifunções irá interromper o ciclo de cozedura. Desligue a panela multifunções da tomada e contacte o centro de assistência.
Ecrã "E2"	A panela multifunções irá interromper o ciclo de cozedura. Desligue a panela multifunções da tomada e contacte o centro de assistência.
Ecrã "E3"	Desenchufe la multi-cooker y deje que se enfríe por completo. Una vez que se haya enfriado la multi-cooker, compruebe todas las piezas de la tapa. Gire la tapa a la posición LOCKED . Asegúrese de que o botão de libertação de vapor está en la posición "Seal" (cerrada). Si vuelve a aparecer este código de error, desligue a panela multifunções da tomada e contacte o centro de assistência.
Ecrã "E5"	Desligue a panela multifunções da tomada e deixe arrefecer completamente. Quando a panela multifunções tiver arrefecido, retire a tampa e verifique o recipiente de cozedura. Não utilize a tampa ao usar as funções BROWN/SAUTE e SIMMER. Quando utilizar as funções SLOW COOK, SOUS VIDE, YOGURT e KEEP WARM, certifique-se de que o botão de libertação de vapor está na posição de libertação antes de iniciar o ciclo de cozedura.
Ecrã "E6"	A panela multifunções irá interromper o ciclo de cozedura. Desenchufe la multi-cooker y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, retire la tapa y compruebe la olla de cocción. Añada líquido si es preciso. Asegúrese de que hay un mínimo de 250 ml de líquido en la olla de cocción extraíble. Si utiliza una función de cocción a presión, asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Seal" (cerrada).
Ecrã "E7"	A panela multifunções irá interromper o ciclo de cozedura. Desligue a panela multifunções da tomada e contacte o centro de assistência.

SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Se o aparelho não funcionar mas estiver dentro do período de garantia, devolva o aparelho ao local onde o comprou para receber outro de substituição. Tenha em atenção que será necessário apresentar uma prova de compra válida. Para obter suporte adicional, contacte o nosso Departamento de Apoio ao Cliente, através de: Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: 0900 81 65 10 | França: 0805 542 055. Para todos os outros países, ligue +44 800 028 7154. Poderão aplicar-se custos de chamadas internacionais. Alternativamente, envie e-mail para: rockpotEurope@newellco.com.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recicle nos locais apropriados. Envie-nos um email para rockpotEurope@newellco.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.



ITALIANO

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

IMPORTANTE AVVERTENZA DI SICUREZZA:

Quando si rilascia pressione dall'unità, indossare sempre un guanto da forno e utilizzare un utensile da cucina per aprire gradualmente la valvola e rilasciare la pressione. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore. Non immergere MAI la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, occorre sempre attenersi a precauzioni di sicurezza di base al fine di ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni alle persone. Tali precauzioni comprendono quanto segue:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.
2. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo al di fuori della portata di bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'apparecchio può essere utilizzato da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare.
3. Non azionare l'apparecchio se il cavo o la presa sono danneggiati, dopo funzionamenti difettosi, o in caso di danni di altro tipo. Non cercare di sostituire o di giuntare un cavo danneggiato. Restituire l'apparecchio al produttore (si veda la garanzia) per l'ispezione, la riparazione o la regolazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con un cavo o un gruppo speciale disponibile presso la casa produttrice o l'agente responsabile dell'assistenza.
4. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
5. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto. L'uso improprio può provocare lesioni. L'apparecchio non è adatto per friggere alimenti.
6. Questo apparecchio cuoce a pressione quando si utilizzano le funzioni della cottura a pressione. Un utilizzo improprio può provocare lesioni da scottatura. Assicurarsi che l'unità sia ben chiusa prima di metterla in funzione. Consultare le istruzioni operative.
7. Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.

8. Non riempire l'unità al di sopra della linea di riempimento massima di 2/3. Quando si cuociono alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come riso o legumi secchi, non riempire l'unità al di sopra del livello raccomandato di 1/2. Un riempimento eccessivo può provocare il rischio di intasare il tubo di aerazione e di sviluppare una pressione eccessiva. Attenersi a tutte le istruzioni per la cottura e alle ricette.
9. Prima dell'uso, controllare sempre i dispositivi di rilascio della pressione per escludere che siano ostruiti. Pulire secondo necessità.
10. Collocare la multicooker in modo tale che la valvola di rilascio del vapore sia posizionata a debita distanza dal proprio corpo.
11. Non mettere parti del corpo, come viso, mani e braccia, sopra la valvola di rilascio del vapore. Il vapore può provocare gravi lesioni.
12. Non azionare la multicooker senza alimenti o liquido nel recipiente di cottura.
13. Al fine di prevenire il rischio di lesioni dovute a un'eccessiva pressione, sostituire la guarnizione di tenuta del coperchio solo come consigliato dal produttore. Consultare le istruzioni per la cura e la pulizia.
14. Non utilizzare il coperchio per trasportare la multicooker.
15. Non spostare o coprire la multicooker mentre è in funzione.
16. Dopo aver cucinato a pressione, non aprire la pentola a pressione prima che l'unità si sia raffreddata e che sia stata rilasciata tutta la pressione interna. Se il coperchio risulta difficile da rimuovere, significa che la pentola è ancora sotto pressione; non forzarne l'apertura. Qualsiasi pressione all'interno della pentola può essere pericolosa. Consultare le istruzioni per il rilascio della pressione.
17. Prestare attenzione se si solleva e si rimuove il coperchio dopo la cottura. Inclinare sempre il coperchio tenendosi a debita distanza in quanto il vapore è caldo e può provocare gravi ustioni. Non mettere mai il viso sopra la multicooker.
18. Non utilizzare la pentola a pressione per friggere con l'olio sotto pressione.
19. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non collocare o immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
20. Non utilizzare il recipiente di cottura per conservare alimenti o per riporre questi ultimi nel freezer.
21. Per evitare danni alla multicooker, non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia. Utilizzare un panno morbido con un detergente delicato.
22. Inserire sempre il cavo di alimentazione completamente nella multicooker prima, quindi inserire nella presa a muro.
23. Scollegare dalla presa in caso di non utilizzo, prima di inserire o togliere parti e prima della pulizia. Far raffreddare prima di inserire o togliere

parti e prima della pulizia. Per scollegare, assicurarsi che la multicooker sia spenta, quindi scollegare il cavo di alimentazione dalla presa. Non tirare il cavo per scollegare.

24. Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del tavolo o del piano di lavoro oppure che entri in contatto con superfici calde.
25. Adottare un'estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente liquidi caldi.
26. L'utilizzo di accessori collegati non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare lesioni.
27. Non collocare sopra o in prossimità di superfici bagnate oppure di fonti di calore come cucine a gas o elettriche, oppure in un forno riscaldato.
28. **ATTENZIONE:** per proteggersi da scosse elettriche e da danni al prodotto, non cucinare direttamente sulla base riscaldante. Cucinare esclusivamente nel recipiente di cottura rimovibile fornito in dotazione.
29. **AVVERTENZA:** il cibo rovesciato può provocare gravi lesioni. Tenere apparecchio e cavo lontano dai bambini. Non avvolgere mai il cavo attorno al bordo del piano di lavoro; non utilizzare mai una presa sotto il piano di lavoro e non utilizzare mai con una prolunga.
30. Non collegare alla rete elettrica e non accendere la multicooker senza aver prima collocato il recipiente di cottura al suo interno.
31. Destinata all'utilizzo esclusivamente sul piano di lavoro domestico. Mantenere una distanza di 152 mm dalla parete e su tutti i lati. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e orizzontale.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI - ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

COMPONENTI DELLA MULTICOOKER TURBO EXPRESS CROCKPOT®

- A** Cavo di alimentazione
- B** Vite di fissaggio del coperchio
- C** Impugnatura del coperchio
- D** Coperchio
- E** Recipiente di cottura
- F** Base riscaldante
- G** Pannello di controllo
- H** Valvola bobber
- I** Valvola di rilascio del vapore
- J** Collettore della condensa
- K** Porta del cavo di alimentazione
- L** Ghiera per la regolazione del rilascio di vapore
- M** Tappo per la diffusione del vapore

PANNELLO DI CONTROLLO

- N** Schermo
 - O** Pulsanti per la selezione del tempo
- PARTE INFERIORE DEL COPERCHIO**
- P** Anello di fissaggio della guarnizione
 - Q** Coperchio della valvola di rilascio del vapore
 - R** Guarnizione di tenuta
 - S** Valvola bobber
 - T** Cucchiaino di plastic
 - U** Cremagliera a vapore
 - V** Ripiano per il sottovuoto

COME UTILIZZARE LA MULTICOOKER CROCKPOT® TURBO EXPRESS

OPERAZIONI PRELIMINARI:

Togliere tutti gli imballaggi, carta e cartone (compresi quelli situati fra il recipiente di cottura e la base riscaldante). Leggere e conservare la documentazione. Assicurarsi di leggere le informazioni sull'assistenza e la garanzia.

ASSEMBLAGGIO:

- Inserire il recipiente di cottura nella base riscaldante.
- Posizionare il coperchio sulla multicooker e allineare ▼ con ■. Per bloccare, ruotare in senso antiorario, allineando ▼ con ■. Per sbloccare, ruotare il coperchio in senso orario e allineare ▼ con ■.

Coperchio bloccato

Coperchio sbloccato

Coperchio aperto

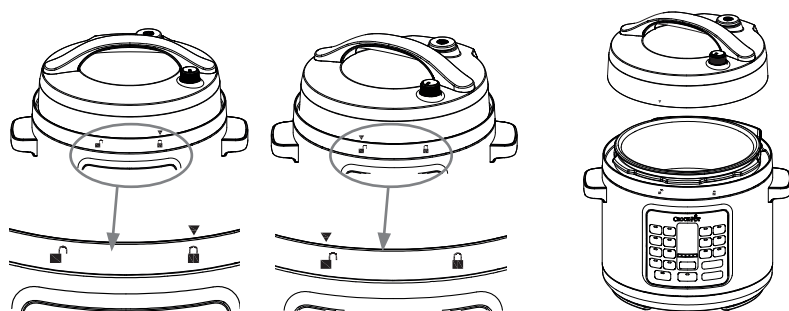


Figura 1

OPERAZIONI PRELIMINARI

(NOTA: la multicooker emette un segnale acustico ogni volta che si preme un pulsante.)

1. Aggiungere gli ingredienti desiderati nel recipiente di cottura. Mettere il coperchio sopra la multicooker e allineare ▼ con ■. Per bloccare, ruotare in senso antiorario, allineando ▼ con ■.
2. Inserire il cavo di alimentazione fornito in dotazione nell'apposita porta della multicooker.
3. Inserire l'altra estremità del cavo di alimentazione in una presa elettrica a muro.
4. Selezionare la funzione di cottura che si desidera utilizzare.
5. Il pulsante AVVIO/ARRESTO e l'ora visualizzata sullo schermo lampeggiano.
6. Selezionare la temperatura e pressione desiderate utilizzando i pulsanti + e - TEMP/PRESSURE (TEMPERATURA/PRESSIONE) (se pertinente). (Consultare lo schema della guida alla cottura a pagina 219 per raccomandazioni sul tempo e la temperatura.)
7. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO. Per le funzioni di cottura a pressione, la scritta "HEAT" appare sullo schermo durante il tempo di preriscaldamento. Una volta che la multicooker è preriscaldata, il tempo di cottura selezionato apparirà sullo schermo del display e tutte le 5 spie luminose sulla barra di stato si illumineranno.
Nota: per le funzioni di cottura a pressione, il tempo di preriscaldamento medio approssimativo è di 5-30 minuti. Se il contenuto di alimenti è di dimensioni superiori o molto freddo, il tempo di preriscaldamento potrebbe essere leggermente superiore.
8. Questa multicooker consente di posticipare l'avvio della cottura in modo tale che essa termini quando si desidera. Vedere a pagina 77 le istruzioni per la funzione TIMER RITARDO.
9. Al termine del tempo di cottura prestabilito, la multicooker emette un altro segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione di MANTENIMENTO DEL CALORE. Lo schermo passa quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer, che effettua un conto alla rovescia fino a 4:00 (4 ore) o fino a quando si preme il pulsante AVVIO/ARRESTO. Dopo 4 ore nella modalità di MANTENIMENTO DEL CALORE, la multicooker si spegne.
10. Per terminare in qualsiasi momento una funzione di cottura, premere il pulsante AVVIO/ARRESTO.
11. Al termine, scollegare la multicooker e attendere che si raffreddi completamente prima di procedere alla pulizia.

ATTENZIONE: durante l'utilizzo della multicooker, il recipiente di cottura e la base riscaldante diventano molto caldi. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre presine o guanti da forno quando si utilizza la multicooker. Sollevare sempre il coperchio inclinandolo a debita distanza al fine di evitare il vapore.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DEL TIMER RITARDO

Questa multicooker consente di posticipare l'avvio della cottura in modo tale che essa termini quando si desidera.

Nota: la funzione DELAY (RITARDO) non è disponibile con le impostazioni BROWN/SAUTÉ (IMBRUNITURA/ROSOLATURA), KEEP WARM (MANTENIMENTO DEL CALORE), YOGURT, SIMMER (SOBOLLITURA) o SOUS VIDE (SOTTOVUOTO).

Nota: non utilizzare la funzione TIMER RITARDO quando la ricetta prevede ingredienti deperibili come carne, pesce, uova o prodotti caseari, in quanto potrebbero deteriorarsi.

1. Dopo aver impostato il tempo di cottura, premere il pulsante TIMER RITARDO. I pulsanti TIMER RITARDO e AVVIO/ARRESTO lampeggiano e sullo schermo lampeggia la scritta "0:30", per indicare che la multicooker è stata programmata sull'impostazione ritardo.
2. Premere i pulsanti +/- fino a raggiungere il numero di ore e minuti desiderati per il posticipo del processo di cottura (ossia, impostare il tempo per cui si desidera posticipare il ciclo di cottura).
3. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO per avviare la funzione ritardo. Il timer e il pulsante TIMER RITARDO smettono di lampeggiare, mentre il pulsante AVVIO/ARRESTO continua a lampeggiare. Ciò indica che la multicooker è stata impostata su TIMER RITARDO. Lo schermo visualizza il conto alla rovescia del tempo di ritardo fino al raggiungimento di 0:00. Al raggiungimento di 0:00, la spia TIMER RITARDO si spegne e la spia AVVIO/ARRESTO smette di lampeggiare per indicare la fine del ritardo temporale. La scritta "HEAT" appare sullo schermo fino al raggiungimento della pressurizzazione completa della multicooker. Quando viene raggiunta la pressione selezionata, il timer inizia il conto alla rovescia.

UTILIZZO DELLE FUNZIONI DI COTTURA A PRESSIONE

Collocare la multicooker su una superficie piatta orizzontale. Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

1. Mettere gli ingredienti e il liquido nel recipiente di cottura rimovibile.
2. Mettere il coperchio sopra la multicooker e allineare ▼ con ■. Per bloccare, ruotare in senso antiorario nella posizione BLOCCATA ■.
3. Ruotare la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore portandola nella posizione SEAL (SIGILLATURA).
4. Selezionare la funzione di cottura desiderata.
5. Regolare il tempo di cottura e la pressione qualora necessario.
Nota: consultare la guida alla cottura a pagina 219 per individuare le possibili regolazioni di tempo e pressione.
6. Una volta apportate le regolazioni desiderate, se pertinente, premere AVVIO/ARRESTO.
7. La multicooker deve guadagnare pressione prima di poter avviare la cottura a pressione. Mentre la multicooker guadagna pressione, la scritta "HEAT" appare sullo schermo e non viene eseguito il conto alla rovescia. Il tempo necessario affinché la multicooker guadagni pressione varia a seconda dell'umidità e della temperatura dell'acqua; il tempo di pressurizzazione medio è di 5-30 minuti. Una volta raggiunta la pressione, la scritta "HEAT" scompare dallo schermo del display, tutte le 5 spie luminose nella barra di stato si accendono e il conto alla rovescia ha inizio.
8. Al termine del tempo di cottura prestabilito, la multicooker emette un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione di MANTENIMENTO DEL CALORE. Lo schermo passa quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer, che effettuerà il conto alla rovescia fino a 4:00 (4 ore) o fino a quando si preme il pulsante AVVIO/ARRESTO. Dopo 4 ore nell'impostazione di MANTENIMENTO DEL CALORE, la multicooker passa alla modalità di standby e lo schermo si illumina con quattro trattini (----).

Nota: la multicooker non può cuocere a pressione senza liquido. Assicurarsi che siano presenti almeno 250 ml di liquido all'interno del recipiente di cottura rimovibile.

ATTENZIONE: durante la cottura, il vapore si accumula nella multicooker; utilizzare quindi un guanto da cucina o una presina per sollevare il coperchio al fine di proteggere la mano.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE PRESSIONE TURBO

La funzione TURBO PRESSURE riduce il tempo di cottura selezionato del 40%. La funzione TURBO PRESSURE può essere utilizzata con le impostazioni STEAM (VAPORE), RICE/GRAINS (RISO/CEREALI), BEANS/CHILI (FAGIOLI/CHILI), MEAT/POULTRY (CARNE/POLLAME), SOUP/STEW (MINISTRE/STUFATO) e MANUAL (MANUALE).

1. Selezionare la funzione di cottura desiderata, quindi regolare tempo e pressione secondo necessità.
2. Premere il pulsante TURBO PRESSURE (PRESSIONE TURBO). Il tempo riportato sullo schermo del display si ridurrà del 40% e sullo schermo comparirà la scritta "TURBO". Qualora necessario, il tempo di cottura può essere regolato ulteriormente per adattarlo alle proprie preferenze.
3. Premere AVVIO/ARRESTO.
4. Al termine del tempo di cottura prestabilito, la multicooker emette un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione di MANTENIMENTO DEL CALORE. "Verificare sempre che l'alimento sia cotto perfettamente prima del consumo."

Nota: la funzione TURBO PRESSURE (PRESSIONE TURBO) non può essere utilizzata con impostazioni non pressurizzate (tradizionali) o quando la multicooker è impostata su un basso livello di pressione.

Nota: Il tappo per la diffusione del vapore è progettato per contribuire a diffondere il vapore quando si rilascia pressione dalla multicooker. Prima di utilizzare le funzioni pressurizzate della multicooker, il tappo deve essere inserito nella valvola di rilascio del vapore. Si raccomanda di usare sempre il tappo quando si cucina con la funzione TURBO PRESSURE (PRESSIONE TURBO).

* Rispetto a quando si cucinano i cibi nella Crockpot CSC062X utilizzando l'impostazione alta pressione.

RILASCIO DELLA PRESSIONE AL TERMINE DELLA COTTURA

- Metodo naturale per il rilascio della pressione:** al termine del ciclo di cottura, lasciare che la multicooker rilasci naturalmente la pressione attraverso la valvola bobber. L'unità si raffredda gradualmente di suo. Attendere almeno 10 minuti dopo la fine della cottura, quindi, ruotare la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore portandola nella posizione di "Rilascio" (Figura 2). Non mettere parti della mano o del corpo sopra il punto da cui fuoriesce il vapore nella parte superiore della valvola, in quanto il vapore è molto caldo e può ustionare la pelle. Il rilascio della pressione è terminato quando il vapore non fuoriesce più dalla valvola e il coperchio si apre liberamente applicando una forza minima. Solo allora è possibile togliere il coperchio e servire il cibo in sicurezza.
- Il metodo di rilascio rapido della pressione deve essere utilizzato con la debita cautela:** Ruotare la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore portandola nella posizione di "Rilascio" (Figura 2). Il vapore fuoriesce rapidamente dall'apposita valvola di rilascio. Non mettere parti della mano o del corpo sopra il punto da cui fuoriesce il vapore nella parte superiore della valvola, in quanto il vapore è molto caldo e può ustionare la pelle. Utilizzare questo metodo con cautela quando si cuociono ingredienti liquidi come sformati, minestre, brodi, fagioli e legumi. Non utilizzare mai questo metodo quando si cuoce il riso, alimento che tende a essere molto delicato. Il rilascio della pressione è terminato quando il vapore non fuoriesce più dalla valvola e il coperchio si apre liberamente applicando una forza minima. Solo allora è possibile togliere il coperchio e servire il cibo in sicurezza.

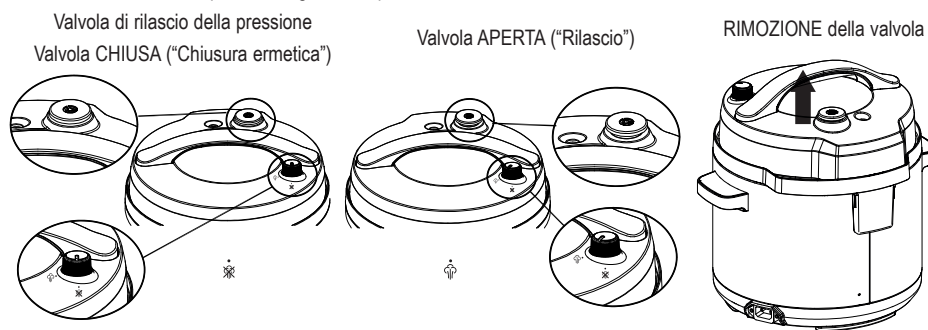


Figura 2

ATTENZIONE:

1. Non forzare l'apertura del coperchio. Se non si apre facilmente significa che la multicooker è ancora sotto pressione.

2. Durante la cottura, il vapore si accumula nella multicooker; utilizzare quindi un guanto da cucina o una presina per sollevare il coperchio al fine di proteggere la mano.

COTTURA LENTA

Impostazione BASSA: adatta alla bollitura e alla cottura lenta. I tempi di cottura consigliati nella modalità BASSA sono di 6-8 ore.

Impostazione ALTA: adatta a una cottura più veloce. I tempi di cottura consigliati nella modalità ALTA sono di 2-4 ore.

Impostazione MANTENIMENTO DEL CALORE: al termine del tempo di cottura, la multicooker passa automaticamente all'impostazione MANTENIMENTO DEL CALORE per impedire una cottura eccessiva e mantenere il cibo cucinato caldo fino a quando sarà servito in tavola.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE DI COTTURA LENTA

La funzione di COTTURA LENTA non utilizza la pressione durante il processo di cottura; tuttavia, una certa quantità di pressione può accumularsi all'interno dell'unità durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, assicurarsi che la valvola di rilascio del vapore sia nella posizione di "Rilascio". Questa funzione cuoce in modo analogo alle slow cooker di tipo standard, utilizzando temperature più basse e tempi di cottura più lunghi per ottenere pasti teneri e ricchi di sapore. Collocare la multicooker su una superficie piana e stabile.

Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

1. Mettere gli ingredienti e il liquido nel recipiente di cottura rimovibile.
2. Mettere il coperchio sulla multicooker e allineare ▼ con □. Per bloccare, ruotare in senso antiorario nella posizione BLOCCATA □.
3. Ruotare la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore portandola nella posizione di "Rilascio".
Nota: anche se questa impostazione non utilizza la pressione nel processo di cottura, una certa quantità di pressione può accumularsi all'interno dell'unità durante la cottura. Per tale motivo è importante tenere la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore nella posizione di "Rilascio".
4. Premere il pulsante COTTURA LENTA e regolare tempo e temperatura secondo necessità.
Nota: consultare la guida alla cottura a pagina 219 per individuare le possibili regolazioni di tempo e pressione.
5. Premere AVVIO/ARRESTO. Inizia il conto alla rovescia del tempo.
6. Al termine del tempo di cottura prestabilito, la multicooker emette un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione di MANTENIMENTO DEL CALORE. Lo schermo passa quindi dal tempo di cottura a un nuovo tempo, che effettua il conto alla rovescia fino a 4:00 (4 ore) o fino a quando si preme il pulsante AVVIO/ARRESTO. Dopo 4 ore nella modalità di MANTENIMENTO DEL CALORE, la multicooker si spegne.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE VAPORE

Collocare la multicooker su una superficie piana e stabile. Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

1. Aggiungere 250 ml d'acqua nella parte inferiore del recipiente di cottura rimovibile e inserire il ripiano di cottura. Verificare che l'acqua sia appena al di sotto dei fili del ripiano in modo tale che l'alimento non tocchi l'acqua.
2. Mettere l'alimento sul ripiano di cottura.
3. Mettere il coperchio e bloccare ruotando in senso antiorario nella posizione BLOCCATA □.
4. Ruotare la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore portandola nella posizione SEAL.
5. Premere il pulsante VAPORE e regolare tempo e temperatura secondo necessità.
6. Una volta apportate le regolazioni desiderate, se pertinente, premere AVVIO/ARRESTO.
7. La multicooker deve guadagnare pressione prima di poter avviare la cottura a pressione. Mentre la multicooker guadagna pressione, la scritta "HEAT" appare sullo schermo e non viene eseguito il conto alla rovescia. Una volta raggiunta la pressione, la scritta "HEAT" (CALDO) scompare dallo schermo del display, tutte le 5 spie luminose nella barra di stato si accendono e il conto alla rovescia ha inizio.

8. Al termine del tempo di cottura prestabilito, la multicooker emette un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione di mantenimento del calore. Lo schermo passa quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer, che effettua il conto alla rovescia fino a 4:00 (4 ore) o fino a quando si preme il pulsante AVVIO/ARRESTO. Dopo 4 ore nella modalità di MANTENIMENTO DEL CALORE, la multicooker si spegne.

SUGGERIMENTO: fare riferimento allo schema vapore a pagina 220.

ATTENZIONE: durante la cottura, il vapore si accumula nella multicooker; utilizzare quindi un guanto da cucina o una presina per sollevare il coperchio al fine di proteggere la mano.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE IMBRUNITURA/ROSOLATURA

Non utilizzare il coperchio con questa funzione. Collocare la multicooker su una superficie piana e stabile. Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

1. Selezionare la funzione IMBRUNITURA/ROSOLATURA e regolare tempo e temperatura secondo necessità, utilizzando i pulsanti +/-.
2. Premere AVVIO/ARRESTO.
3. Durante il preriscaldamento della multicooker, sullo schermo appare la scritta "HEAT". Una volta che la multicooker è preriscaldata, il tempo di cottura selezionato apparirà sullo schermo del display e tutte le 5 spie luminose sulla barra di stato si illumineranno.

COTTURA DI RISO


Quando si cucina il riso, utilizzare la funzione RISO/CEREALI. Questa funzione è adatta a tutti i tipi di riso, compreso quello bianco e/o integrale.

La funzione RISO/CEREALI cuoce a pressione per una cottura più rapida.

Capacità: poiché il riso aumenta di volume durante la cottura, non riempire il recipiente di cottura al di sopra del segno 1/2 quando si utilizza la funzione RISO/CEREALI.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE RISO/CEREALI

Collocare la multicooker su una superficie piana e stabile. Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

1. Misurare la quantità desiderata di riso.
2. Mettere il riso lavato nel recipiente di cottura. Aggiungere la quantità d'acqua necessaria per la ricetta. Assicurarsi che siano presenti almeno 240 ml di liquido all'interno del recipiente di cottura rimovibile.
3. Mettere il coperchio e bloccare ruotando in senso antiorario nella posizione BLOCCATA .
4. Ruotare la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore portandola nella posizione SEAL (SIGILLATURA).
5. Premere il pulsante RISO/CEREALI e regolare tempo e temperatura secondo necessità.
Nota: consultare la guida alla cottura a pagina 219 per individuare le possibili regolazioni di tempo e pressione.
6. Una volta apportate le regolazioni desiderate, se apportate, premere AVVIO/ARRESTO.
7. La multicooker deve guadagnare pressione prima di poter avviare la cottura a pressione. Mentre la multicooker guadagna pressione, la scritta "HEAT" appare sullo schermo e non viene eseguito il conto alla rovescia. Una volta raggiunta la pressione, la scritta "HEAT" (CALDO) scompare dallo schermo del display, tutte le 5 spie luminose nella barra di stato si accendono e il conto alla rovescia ha inizio.
8. Al termine del tempo di cottura prestabilito, la multicooker emette un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione di mantenimento del calore. Lo schermo passa quindi dal tempo di cottura a un nuovo timer, che effettua il conto alla rovescia fino a 4:00 (4 ore) o fino a quando si preme il pulsante AVVIO/ARRESTO. Dopo 4 ore nella modalità di MANTENIMENTO DEL CALORE, la multicooker si spegne.

YOGURT

La funzione YOGURT può essere utilizzata per preparare yogurt nella multicooker. Quando si prepara lo yogurt, la multicooker prevede 2 passaggi:

Passaggio 1: riscaldamento del latte - temperatura elevata

Passaggio 2: incubazione per la fermentazione - bassa temperatura

Si raccomanda di seguire entrambi i passaggi per ottenere yogurt dall'ottimo sapore.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE YOGURT

Collocare la multicooker su una superficie piana e stabile. Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

Passaggio 1 (riscaldamento del latte)

1. Inserire il latte nel recipiente di cottura.
2. Selezionare la funzione YOGURT e regolare l'impostazione della temperatura su HIGH (ALTA). Questo programma è progettato per riscaldare il latte a circa 80 °C - 85 °C e non è necessario selezionare la durata. Al termine, l'unità emette un segnale acustico e sullo schermo del display compare la scritta DONE (FATTO).
3. Lasciare raffreddare il latte fino a 43 °C - 46 °C (per farlo più rapidamente, collocare il recipiente di cottura nel livello riempito di acqua fredda).

Passaggio 2 (incubazione per la fermentazione)

1. Collocare la coltura dello yogurt in una ciotola, aggiungere un paio di mestoli di latte riscaldato e unire con una frusta.
2. Versare nel recipiente di cottura con il latte e mescolare bene.
3. Collocare il recipiente nella base e selezionare la funzione YOGURT. Regolare il tempo in caso di necessità.
4. Al termine del programma, non mescolare. Attendere che la miscela si raffreddi prima di refrigerare.
5. Per ottenere uno yogurt più denso, stile yogurt greco, filtrare con un panno di mussola.

SOUS VIDE

La funzione SOUS VIDE (SOTTOVUOTO) è perfetta per cucinare sottovuoto carni, pollame, pesce e verdure rendendoli deliziosamente teneri. Il procedimento di cottura sottovuoto prevede la sigillatura sottovuoto del cibo, l'immersione in acqua riscaldata a una temperatura precisa e il mantenimento di tale temperatura per un certo periodo di tempo al fine di ottenere risultati di cottura uniformi.

La funzione SOUS VIDE (SOTTOVUOTO) permette 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 ore.

Il ripiano per il sottovuoto fornito in dotazione può essere usato per posizionare porzioni individuali di cibo nell'acqua, assicurando che il cibo rimanga separato per risultati di cottura uniformi. I pezzi di carne più grandi possono essere immersi nell'acqua senza il ripiano.

NOTA: per poter utilizzare questa funzione è necessario disporre di sacchetti sigillati sottovuoto. Si raccomanda di utilizzare i sacchetti e sistemi FoodSaver.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE SOTTOVUOTO

Collocare la multicooker su una superficie piana e stabile. Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

1. Per singole porzioni di cibo, utilizzare il ripiano per il sottovuoto.
2. Aggiungere acqua fino al livello desiderato, a seconda del peso / della quantità di cibo da cucinare.
3. Premere il pulsante SOUS VIDE (SOTTOVUOTO) e regolare temperatura e tempo in base alle proprie preferenze. Consultare la guida alla cottura sottovuoto (pagina 221) per indicazioni sulle temperature e i tempi di cottura.
4. Collocare il coperchio sopra (senza bloccarlo in posizione), quindi aprire la valvola di rilascio del vapore.

5. Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) e attendere che l'acqua si riscaldi. 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 visualizza il tempo prestabilito.

NOTA: se l'acqua aggiunta supera la temperatura selezionata, lo schermo visualizza la scritta "HOT" (CALDO) e la barra di stato lampeggia.

6. Rimuovere delicatamente il coperchio e aggiungere un sacchetto sigillato sottovuoto di cibo nel ripiano oppure immerso nell'acqua tiepida.
7. Riposizionare il coperchio senza bloccare in posizione. Attendere che il cibo cuocia per il tempo programmato.
8. Una volta completata l'operazione, l'unità si spegne ed è possibile rimuovere il sacchetto di cibo in modo sicuro utilizzando un paio di pinze.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE STERILISE (STERILIZZAZIONE)

Collocare la multicooker su una superficie piana e stabile. Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

1. Collocare il ripiano per la cottura a vapore nella parte inferiore del recipiente e aggiungere circa 300 ml d'acqua.
2. Aggiungere gli oggetti da sterilizzare, assicurandosi che eventuali bottiglie o contenitori siano capovolti.
3. Mettere il coperchio e bloccare ruotando in senso antiorario nella posizione di blocco.
4. Ruotare la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore portandola nella posizione SEAL.

5. Premere il pulsante STERILISE.

Nota: con questa impostazione non è possibile regolare tempo e pressione.

6. Premere AVVIO/ARRESTO

Nota: prima che la sterilizzazione possa avere inizio, è necessario che la multicooker accumuli pressione. Quando tutte le spie luminose della barra di stato sono accese, significa che la multicooker ha raggiunto il livello di pressione corretto ed è pronta per iniziare la sterilizzazione.

7. Al termine del tempo di sterilizzazione prestabilito, la multicooker emette un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione KEEP WARM (MANTENIMENTO DEL CALORE). Lo schermo passa quindi dal tempo di sterilizzazione a un nuovo timer, che effettua il conto alla rovescia fino a 4:00 (4 ore) o fino a quando si preme il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO).
8. Dopo il rilascio della pressione dall'unità, è possibile aprire il coperchio in modo sicuro.

Nota: durante la sterilizzazione, il vapore si accumula nella multicooker; utilizzare quindi un guanto da cucina o una presina per sollevare il coperchio al fine di proteggere la mano.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE SIMMER (SOBBOLLITURA)

Collocare la multicooker su una superficie piana e stabile. Collocare il recipiente di cottura all'interno della base riscaldante. Collegare la multicooker a una presa a muro. La multicooker emette un segnale acustico e lo schermo si illumina con quattro trattini (- - - -).

1. Aggiungere acqua fino al livello desiderato.

Nota: non riempire oltre la linea MAX all'interno del recipiente

2. Selezionare il pulsante SIMMER (SOBBOLLITURA) e regolare tempo e temperatura in base alle proprie preferenze. Utilizzare l'impostazione della temperatura HI (ALTA) per portare l'acqua a ebollizione; utilizzare quindi l'impostazione della temperatura LO (BASSA) per ridurre l'acqua per la sobbollitura.
3. Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) e attendere che l'acqua si riscaldi fino a raggiungere la temperatura desiderata. La barra di stato indica quando è in corso il riscaldamento. Quando tutte le spie luminose della barra di stato sono accese, significa che l'acqua ha raggiunto la temperatura corretta.
4. Aggiungere i cibi nel recipiente di cottura e non posizionare il coperchio sulla multicooker.

Nota: in caso di bollitura e sobbollitura di salse dense e minestre, possono formarsi grumi caldi che provocano bolle e schizzi di cibo. Assicurarsi di non lasciare incustodito il cibo e di mescolare regolarmente e con cura il contenuto del recipiente.

5. Al termine del tempo di cottura prestabilito, la multicooker emette un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione di MANTENIMENTO DEL CALORE.

MODIFICA DI UN'IMPOSTAZIONE

Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO, quindi selezionare la nuova funzione di cottura desiderata. Un nuovo timer lampeggia sullo schermo; anche la funzione selezionata lampeggia.

Selezionare il tempo, la pressione e/o la temperatura desiderati. Premere il pulsante AVVIO/ARRESTO; la nuova funzione avvia il preriscaldamento.

Per modificare il tempo di cottura:

È possibile modificare il tempo di cottura prima dell'inizio della cottura premendo i pulsanti +/- prima di premere AVVIO/ARRESTO. Premere e rilasciare per modificare lentamente. Premere e tenere premuto per modificare rapidamente. Se si supera la temperatura o il tempo desiderati, premere il pulsante opposto.

Per modificare la pressione:

Si può modificare la pressione in determinate funzioni preimpostate prima dell'inizio della cottura premendo i pulsanti + e - TEMP/PRESSURE (TEMPERATURA/PRESSIONE) prima di premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO).

Per modificare la temperatura:

È possibile modificare la temperatura in determinate funzioni prima dell'inizio della cottura premendo il pulsante REGOL. TEMP. prima di premere AVVIO/ARRESTO.

CURA E PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita solo quando la Crockpot® Express è fredda e scollegata. Attendere il completo raffreddamento della multicooker prima della pulizia.

Lavare la guarnizione di tenuta e il coperchio a mano in acqua saponata tiepida. Asciugare accuratamente tutti i componenti.

Anche se il recipiente di cottura è lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarlo a mano per preservare il rivestimento antiaderente. Nel caso in cui si formino macchie bianche sulla superficie del recipiente di cottura, immergere quest'ultimo in una soluzione di aceto o succo di limone e acqua tiepida per 30 minuti. Risciacquare e asciugare.

Pulire l'esterno della base riscaldante con un panno bagnato e lucidare a secco. NON UTILIZZARE sostanze abrasive aggressive, pagliette o sostanze chimiche in quanto danneggerebbero le superfici.

Non immergere mai la base riscaldante in acqua o altro liquido.

Collettore di condensa

Svuotare l'eventuale acqua raccolta dal collettore di condensa dopo ciascun utilizzo. Lavare in acqua tiepida saponata.

Coperchio e guarnizione di tenuta

Lavare a mano utilizzando acqua tiepida saponata; asciugare accuratamente e rimettere la guarnizione di tenuta nel coperchio prima dell'uso. Potrebbe essere necessario sostituire la guarnizione di tenuta ogni 1-2 anni, a seconda della frequenza d'uso.

Valvola di rilascio del vapore

Assicurarsi che la valvola di rilascio del vapore sia priva di residui prima di iniziare a utilizzare la multicooker. Rimuovere la valvola e pulire delicatamente. Verificare che sia completamente asciutta prima di rimetterla in posizione.

Tappo per la diffusione del vapore

Assicurarsi che la valvola per la diffusione del vapore sia priva di residui prima di iniziare a utilizzare la multicooker. Far fuoriuscire il tappo dalla valvola di rilascio del vapore, quindi pulire delicatamente.

Copertura della valvola di rilascio del vapore

Tirare delicatamente la copertura e pulire utilizzando acqua tiepida saponata. Al termine della pulizia, rimettere la copertura in posizione.

CODICI DI ERRORE

Errore	Soluzione
La scritta "LID" lampeggia e la multicooker emette un segnale acustico	Assicurarsi che il coperchio sia completamente chiuso e nella posizione LOCKED (BLOCCATO).
Viene visualizzata la scritta "E1"	La multicooker interrompe il ciclo di cottura. Scollegare la multicooker e rivolgersi al centro di assistenza.
Viene visualizzata la scritta "E2"	La multicooker interrompe il ciclo di cottura. Scollegare la multicooker e rivolgersi al centro di assistenza.
Viene visualizzata la scritta "E3"	La multicooker interrompe il ciclo di cottura. Scollegare la multicooker e attendere il completo raffreddamento. Dopo il raffreddamento della multicooker, controllare tutte le parti del coperchio. Ruotare il coperchio nella posizione BLOCCATA. Verificare che la valvola di rilascio del vapore sia nella posizione di "Tenuta ermetica" (chiusa). Nel caso in cui questo codice di errore dovesse ripresentarsi, scollegare la multicooker e rivolgersi a un centro di assistenza.
Viene visualizzata la scritta "E5"	La multicooker interrompe il ciclo di cottura. Scollegare la multicooker e attendere il completo raffreddamento. Quando la multicooker si è raffreddata, togliere il coperchio e controllare il recipiente di cottura. Non usare il coperchio quando si utilizzano le funzioni BROWN/SAUTE e SIMMER. Quando si utilizzano le funzioni SLOW COOK, SOUS VIDE, YOGURT e KEEP WARM, assicurarsi che la valvola di rilascio del vapore sia nella posizione di rilascio (aperta) prima di avviare il ciclo di cottura.
Viene visualizzata la scritta "E6"	La multicooker interrompe il ciclo di cottura. Scollegare la multicooker e lasciarla raffreddare. Quando si è raffreddata, togliere il coperchio e controllare il recipiente di cottura. Aggiungere liquido secondo necessità. Assicurarsi che siano presenti almeno 250 ml di liquido all'interno del recipiente di cottura rimovibile. Se si utilizza una funzione di cottura a pressione, assicurarsi che la ghiera per la regolazione del rilascio di vapore sia nella posizione di "Tenuta ermetica" (chiusa).
Viene visualizzata la scritta "E7"	La multicooker interrompe il ciclo di cottura. Scollegare la multicooker e rivolgersi al centro di assistenza.

ASSISTENZA POST-VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: 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. Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: crocpotEurope@newellco.com.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Riciclare laddove esistano appositi impianti. Inviare una e-mail a crocpotEurope@newellco.com per ulteriori informazioni sul riciclo e sulla direttiva RAEE.



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE:

Draag een ovenwant en open het ventiel geleidelijk met gebruik van een keukengerie om de druk in het apparaat af te voeren. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt.

Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroomsnoer en de stekker **NOOIT** onder in water of een andere vloeistof.

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd voorzorgsmaatregelen te worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te voorkomen, inclusief de volgende:

1. Lees alle instructies voordat het product in gebruik wordt genomen.
2. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en stroomsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende toezicht en instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen.
3. Gebruik elektrische apparaten niet als het stroomsnoer of de stekker is beschadigd, als het apparaat een storing heeft ontwikkeld of als het is beschadigd. Probeer nooit een beschadigd stroomsnoer te vervangen of te splitsen. Lever het apparaat in bij de fabrikant (zie de garantie) voor controle, reparatie of afstelling. Als het stroomsnoer beschadigd raakt, moet dit worden vervangen door een speciaal snoer of een speciale set die verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn onderhoudsbedrijf.
4. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buiten of voor commerciële doeleinden.
5. Gebruik het apparaat niet voor doeleinden anders dan het bestemde gebruik. Fout gebruik kan letsel veroorzaken. Dit apparaat is niet geschikt voor het frituren van voedsel.
6. Bij gebruik van de snelkookfuncties wordt onder druk gekookt. Fout gebruik kan brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat het apparaat goed is gesloten voordat het wordt gebruikt. Raadpleeg de instructies voor gebruik.
7. Dit apparaat geeft warmte af tijdens gebruik. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen.
8. Vul het apparaat niet hoger dan 2/3 (maximale vulstreep). Bij het koken

- van voedingswaren die opzwellen, zoals rijst of gedroogde groente, mag u de pan niet meer dan halfvol (het aanbevolen niveau) maken. Wanneer de pan te hoog wordt gevuld, kan de ventilatiebuis verstopt raken waardoor overdruk ontstaat. Volg alle kook- en receptinstructies.
9. Controleer vóór gebruik altijd of de drukventielen niet verstopt zijn. Reinig ze indien nodig.
 10. Plaats het apparaat zodanig dat het stoomventiel niet naar uw lichaam is gericht.
 11. Houd alle lichaamsdelen, inclusief uw gezicht, handen en armen, uit de buurt van het stoomventiel. Stoom kan ernstige brandwonden veroorzaken.
 12. Gebruik de multicooker niet zonder voedsel of vloeistof in de kookschaal.
 13. Vervang de afdichtingsring in het deksel uitsluitend volgens de aanbevelingen van de fabrikant om risico van letsel door overdruk te voorkomen. Raadpleeg de instructies voor onderhoud en reinigen.
 14. Pak de multicooker niet op aan het deksel.
 15. Verplaats of bedek de multicooker niet wanneer de pan wordt gebruikt.
 16. Na het snelkoken mag het deksel pas worden geopend wanneer het apparaat is afgekoeld en alle interne druk is afgevoerd. Als het deksel moeilijk te openen is, betekent dit dat de snelkoker nog onder druk staat. Probeer het deksel dan niet met kracht te openen. Alle druk in de kookpan kan gevaarlijk zijn. Raadpleeg de instructies onder Druk afvoeren.
 17. Wees voorzichtig wanneer u na het koken het deksel verwijderd. Open het deksel altijd van u af; stoom kan erg heet zijn en brandwonden veroorzaken. Houd uw gezicht nooit boven de multicooker.
 18. Gebruik deze snelkoker niet om onder druk met olie te frituren.
 19. Leg het snoer, de stekker of het apparaat niet in water of andere vloeistoffen en dompel ze niet onder in water of een andere vloeistof; dit om elektrische schokken te voorkomen.
 20. Gebruik de schaal van de koker niet om voedsel te bewaren en zet de schaal niet in de diepvries.
 21. Gebruik geen alkalische reinigingsproducten. Deze kunnen het apparaat beschadigen. Gebruik een zachte doek en mild wasmiddel.
 22. Sluit het stroomsnoer altijd eerst goed aan op de multicooker voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken.
 23. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, alvorens onderdelen te plaatsen of te verwijderen en voordat het apparaat wordt gereinigd. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens onderdelen te plaatsen of te verwijderen en alvorens het apparaat te reinigen. Schakel de multicooker UIT en verwijder de stekker uit het stopcontact. Trek niet aan het stroomsnoer om de stekker te verwijderen.

24. Laat het stroomsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in contact komen met warme oppervlakken.
25. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat met warme vloeistof verplaatst.
26. Het gebruik van hulpstukken kan letsel veroorzaken en wordt daarom afgeraden door de fabrikant.
27. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van natte oppervlakken of warmtebronnen, zoals een gas- of elektrisch kookstel, of in een verwarmde oven.
28. **VOORZICHTIG:** Ter bescherming tegen elektrische schokken en beschadiging van het product mag uw pan niet zonder de kookschaal worden gebruikt. Kook alleen in de uitneembare kookschaal die bij het product is geleverd.
29. **WAARSCHUWING:** Gemorste etenswaar kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en stroomsnoer buiten het bereik van kinderen. Hang het snoer nooit over de rand van het aanrecht, gebruik geen stopcontact onder het aanrecht en gebruik geen verlengsnoer.
30. Steek de stekker niet in het stopcontact en schakel de multicooker niet in zonder eerst de kookschaal in de multicooker te plaatsen.
31. Alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik op een aanrecht. Zorg voor een open ruimte van 152 mm om alle zijden van het apparaat. Gebruik het apparaat alleen op een droog, stabiel en egaal oppervlak.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTICOOKER: ONDERDELEN

- A** Stroomsnoer
- B** Vergrendelingspen deksel
- C** Handgreep deksel
- D** Deksel
- E** Kookschaal
- F** Behuizing met verwarmingselement
- G** Bedieningspaneel
- H** Bedrijfsventiel
- I** Stoomventiel
- J** Condens-opvangbak
- K** Aansluiting voor stroomsnoer
- L** Stoomventielregelaar
- M** Stoomverspreidingsdop

BEDIENINGSPANEEL

- N** Display
- O** Tijdkeuzeknoppen

ONDERKANT VAN DEKSEL


- P** Bevestiging voor afdichtingsring
- Q** Stoomventiel-klep
- R** Afdichtingsring
- S** Bedrijfsventiel
- T** Kunststof lepel
- U** Stoommandje
- V** Sous-vide-rek

UW CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTICOOKER GEBRUIKEN

OM TE BEGINNEN:

Verwijder alle verpakking, papier en karton (inclusief het verpakkingsmateriaal tussen de kookschaal en de behuizing met het verwarmingselement). Lees en bewaar alle informatie en vooral ook de informatie over service en garantie.

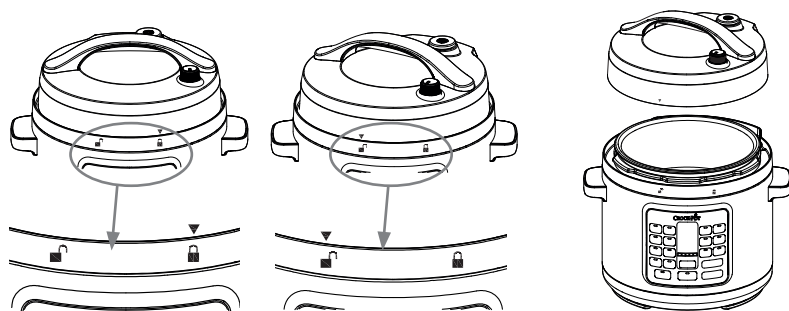
ALVORENS GEBRUIK:

- Zet de kookschaal in de behuizing
- Zet het deksel op de multicooker zodat ▼ naar  wijst. Draai het deksel linksom om te sluiten, zodat ▼ naar  wijst. Draai het deksel rechtsom om te openen, zodat ▼ naar  wijst.

Vergrendeld deksel

Ontgrendeld deksel

Open deksel



Afbeelding 1

AAN DE SLAG

(OPMERKING: De multicooker laat een piepsignaal horen wanneer een knop wordt ingedrukt.)

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de kookschaal. Zet het deksel op de multicooker zodat ▼ naar  wijst. Vergrendel het deksel door dit linksom te draaien zodat ▼ naar  wijst.
2. Steek het bijgeleverde stroomsnoer in de hiervoor bestemde aansluiting op de multicooker.
3. Steek het andere uiteinde van het snoer in het stopcontact.
4. Selecteer de gewenste kookfunctie.
5. De knop START/STOP en de tijd knipperen op het display.
6. Selecteer de gewenste temperatuur en druk met de TEMP/PRESSURE-knoppen + en - (indien van toepassing). (Raadpleeg de kookgids op pagina 219 voor aanbevolen tijd en temperatuur.)
7. Druk op de START/STOP-knop. Bij gebruik van snelkookfuncties verschijnt het woord HEAT in het display tijdens het voorverwarmen. Wanneer de druk is bereikt, verdwijnt het woord HEAT van het display, gaan alle 5 lampjes op de statusbalk branden en begint het aftellen van de kooktijd.

Opmerking: Voor snelkookfuncties duurt het voorverwarmen gemiddeld 5 tot 30 minuten. Bij grotere of zeer koude inhoud kan het echter iets langer duren.
8. Met deze multicooker kunt u de starttijd van het koken uitstellen, zodat het gerecht klaar is wanneer u wilt eten. Op pagina 89 vindt u instructies voor de hiervoor gebruikte functie DELAY TIMER.
9. Wanneer de ingestelde kooktijd is verlopen, geeft de multicooker weer een piepsignaal en schakelt automatisch over in de warmhoudstand (KEEP WARM). De kooktijd op het display wordt nu vervangen door een nieuwe timer die doortelt tot 4 uur of totdat u op de START/STOP-knop drukt. Na 4 uur in de warmhoudstand schakelt de multicooker automatisch uit.
10. U kunt een kookfunctie op elk gewenst moment beëindigen door op de START/STOP-knop te drukken.
11. Als u klaar bent, verwijdert u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot de koker volledig is afgekoeld voordat u het apparaat reinigt.

VOORZICHTIG: De kookschaal en de behuizing met het verwarmingselement worden erg heet tijdens gebruik van de multicooker. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik altijd ovenwanten wanneer u deze multicooker gebruikt. Kantel het deksel altijd van u af als u dit optilt, om contact met stoom te voorkomen.

DE 'DELAY TIMER' GEBRUIKEN

Met deze multicooker kunt u de starttijd van het koken uitstellen, zodat het gerecht klaar is wanneer u wilt eten.

Opmerking: De functie DELAY is niet beschikbaar in de instellingen BROWN/SAUTÉ (bruinen/sauteren), KEEP WARM (warmhouden), YOGURT (yoghurt), SIMMER (zachtjes koken) of SOUS VIDE (sous-vide).

Opmerking: Gebruik de functie DELAY TIMER niet wanneer het gerecht bederfelijke ingrediënten bevat, zoals vlees, vis, eieren of zuivelproducten.

1. Druk nadat u de kooktijd heeft ingesteld op de knop DELAY TIMER. De knoppen DELAY TIMER en START/STOP knipperen, en '0:30' knippert in het display om aan te geven dat er een vertragingstijd wordt ingesteld op de multicooker.
2. Druk op de knoppen + en - tot het aantal uren en minuten is bereikt waarmee u de kooktijd wilt vertragen (u stelt dus in hoeveel later u de kookcyclus wilt laten beginnen).
3. Druk op de knop START/STOP om de vertragingstijd te starten. De timer en de knop DELAY TIMER stoppen te knipperen, maar de knop START/STOP blijft knipperen. Dit betekent dat de functie DELAY TIMER van de multicooker is ingeschakeld. De vertragingstijd in het display begint terug te tellen totdat 0:00 is bereikt. Wanneer 0:00 is bereikt, gaat het lampje DELAY TIMER uit en stopt de knop START/STOP met knipperen om aan te geven dat de vertragingstijd is verlopen. Het woord HEAT (opwarmen) verschijnt op het display totdat de multicooker zijn volledige druk heeft bereikt. Als de geselecteerde druk is bereikt, begint de timer terug te tellen.

DE SNELKOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - - -).

1. Vul de kookschaal met het gewenste voedsel en de vloeistof.
2. Zet het deksel op de multicooker zodat ▼ naar  wijst. Vergrendel het deksel door dit linksom in de stand  (LOCKED) te zetten.
3. Zet de stoomventielregelaar in de stand Seal.
4. Kies de gewenste kookfunctie.
5. Stel de kooktijd en -druk indien nodig in.

Opmerking: Raadpleeg de Kookgids op pagina 219 voor de juiste instelling van kooktijd en -druk.
6. Als alles naar wens is ingesteld (indien van toepassing), drukt u op START/STOP.
7. Voordat de multicooker kan beginnen, moet eerst de benodigde druk worden bereikt. Wanneer de multicooker bezig is de gewenste druk te bereiken, verschijnt het woord HEAT op het display. De kooktijd begint dan nog niet terug te tellen. De tijdsduur voor het opbouwen van de gewenste druk verschilt op basis van vochtigheid en watertemperatuur, maar duurt gemiddeld 5 tot 30 minuten. Wanneer de druk is bereikt, verdwijnt het woord HEAT van het display, gaan alle 5 lampjes op de statusbalk branden en begint het aftellen van de kooktijd.
8. Wanneer de ingestelde kooktijd is verlopen, geeft de multicooker een piepsignaal en schakelt automatisch over in de warmhoudstand (KEEP WARM). De kooktijd op het display wordt nu vervangen door een nieuwe timer die doortelt tot 4 uur of totdat u op de START/STOP-knop drukt. Na 4 uur in de warmhoudstand schakelt de multicooker over op standby. Het display geeft nu weer vier streepjes (---) weer.

Opmerking: Zonder vloeistof kan de multicooker niet snelkoken. Zorg dat er minstens 250 ml vloeistof wordt gebruikt in de kookschaal van de multicooker.

VOORZICHTIG: Tijdens het koken ontwikkelt er zich stoom in de multicooker. Wees voorzichtig en bescherm uw hand met een ovenwant wanneer u het deksel van de pan neemt.

DE FUNCTIE TURBO PRESSURE GEBRUIKEN

De functie TURBO PRESSURE vermindert de geselecteerde kooktijd met 40%. U kunt de functie TURBO PRESSURE gebruiken met de instellingen STEAM (stomen), RICE/GRAINS (rijst/granen), BEANS/CHILI (bonen/chili), MEAT/POULTRY (vlees/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 TURBO PRESSURE-knop. De tijd op het display wordt met 40% verminderd en 'turbo' wordt weergegeven. U kunt de kooktijd desgewenst verder aanpassen.
3. Druk op START/STOP.
4. Wanneer de ingestelde kooktijd is verlopen, geeft de multicooker een piepsignaal en schakelt automatisch over in de warmhoudstand (KEEP WARM). Zorg altijd dat het voedsel volledig gaar is voordat u het eet.

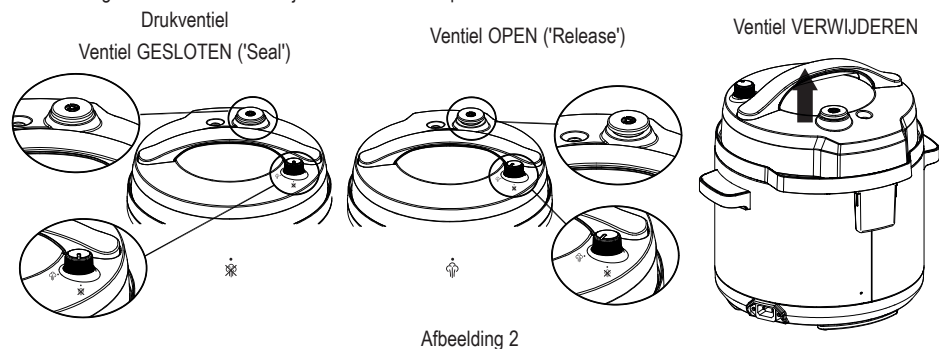
Opmerking: U kunt de functie TURBO PRESSURE niet gebruiken met drukloze (traditionele) instellingen of wanneer de multicooker op lage druk is ingesteld.

Opmerking: Via de stoomverspreidingsdop kan de stoom zich verspreiden wanneer druk uit de multicooker wordt afgevoerd. De dop moet vóór gebruik van de snelkookfuncties van de multicooker op het stoomventiel worden geschoven. Tijdens koken met de functie TURBO PRESSURE kunt u het beste altijd de dop gebruiken.

*ten opzichte van koken in de Crockpot CSC062X met de hogedrukinstelling.

DRUK AFVOEREN AAN HET EIND VAN DE KOOKCYCLUS

- A. Druk op normale wijze afvoeren:** Laat de multicooker na het koken de druk op natuurlijke wijze afvoeren via het bedrijfsventiel. Het apparaat koelt vanzelf af. Wacht minstens tien minuten nadat de kookcyclus is beëindigd en zet de stoomventielregelaar in de stand 'Release' (Open) (zie afbeelding 2). Zorg dat uw hand of ander lichaamsdeel zich niet boven het stoomventiel bevindt, aangezien de stoom erg heet kan zijn en brandwonden kan veroorzaken. Als er geen stoom meer uit het ventiel komt, is alle druk afgevoerd en kan het deksel met minimale kracht worden geopend. Dan pas is het veilig om het deksel te verwijderen en het eten op te doen.
- B. Wees voorzichtig wanneer u de druk snel afvoert:** Zet de stoomventielregelaar in de stand 'Release' (Open) (zie afbeelding 2). De stoom ontsnapt nu snel via het stoomventiel. Zorg dat uw hand of ander lichaamsdeel zich niet boven het stoomventiel bevindt, aangezien de stoom erg heet kan zijn en brandwonden kan veroorzaken. Gebruik deze methode vooral voorzichtig wanneer u vloeibare recepten bereid zoals stoofschotels, soep, bouillon, bonen en peulvruchten. Gebruik deze methode niet wanneer u rijst kookt, aangezien rijst erg delicaat is. Als er geen stoom meer uit het ventiel komt, is alle druk afgevoerd en kan het deksel met minimale kracht worden geopend. Dan pas is het veilig om het deksel te verwijderen en het eten op te doen.



STOVEN:

1. Forceer het deksel niet open. Als het deksel niet makkelijk kan worden geopend, betekent dit dat de multicooker nog onder druk staat.
2. Tijdens het koken ontwikkelt er zich stoom in de multicooker. Wees voorzichtig en bescherm uw hand met een ovenwant wanneer u het deksel van de pan neemt.

COZIMENTO LENTO

Instelling LOW (Laag): Dit is geschikt voor sudderen en stoven. Aanbevolen kooktijd in de instelling LOW (Laag) is 6 tot 8 uur.

Instelling HIGH (Hoog): Hiermee wordt sneller gekookt. Aanbevolen kooktijd in de instelling HIGH (Hoog) is 2 tot 4 uur.

Instelling KEEP WARM (Warmhoudstand): Als de kooktijd is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de warmhoudstand. Zo wordt uw eten niet overgaar en blijft het warm totdat u klaar bent om te eten.

HET APPARAAT ALS SLOWCOOKER GEBRUIKEN

Met de functie SLOW COOK (Stoven) wordt geen druk gebruikt, maar er kan echter wel enige druk ontstaan tijdens het koken. Bij gebruik van deze functie moet u ervoor zorgen dat het de stoomventielregelaar in de stand 'Release' (Open) staat. Met deze functie wordt op dezelfde manier als met slowcookers op lagere temperaturen en gedurende langere tijd gekookt, voor malse, smaakvolle gerechten.

Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - - -).

1. Vul de kookschaal met het gewenste voedsel en de vloeistof.
2. Zet het deksel op de multicooker zodat ▼ naar ■ wijst. Vergrendel het deksel door dit linksom in de stand (LOCKED) te zetten.
3. Zet de stoomventielregelaar in de stand 'Release'.

Opmerking: Met deze functie wordt geen druk gebruikt, maar er kan echter wel enige druk ontstaan tijdens het koken. Daarom is het belangrijk dat het de stoomventielregelaar in de stand 'Release' (Open) staat.

4. Druk op de knop SLOW COOK en stel de tijd en temperatuur naar wens in.
- Opmerking:** Raadpleeg de kookgids op pagina 219 voor de instellingen van tijd en druk.
5. Druk op START/STOP. De tijd klok begint terug te tellen.
6. Wanneer de ingestelde kooktijd is verlopen, geeft de multicooker een piepsignaal en schakelt automatisch over in de warmhoudstand (KEEP WARM). De kooktijd in het display wordt nu vervangen door een nieuwe timer die doortelt tot 4 uur of totdat u op de START/STOP-knop drukt. Na 4 uur in de warmhoudstand schakelt de multicooker uit.

DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN

Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in het stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - - -).

1. Giet 250 ml water in de uitneembare kookschaal en breng het stoommandje aan. Het water moet het mandje niet raken, het voedsel mag niet in het water liggen.
2. Vul het stoommandje met de ingrediënten.
3. Breng het deksel aan en draai dit linksom in de stand (LOCKED) om het te sluiten.
4. Zet de stoomventielregelaar in de stand Seal.
5. Druk op de knop STEAM (Stomen) en stel de tijd en druk naar wens in.
6. Als alles naar wens is ingesteld (indien van toepassing), drukt u op START/STOP.
7. Voordat de multicooker kan beginnen, moet eerst de benodigde druk worden bereikt. Terwijl de druk wordt opgebouwd, verschijnt het woord HEAT in het display. De kooktijd begint dan nog niet terug te tellen. Wanneer de druk is bereikt, verdwijnt het woord HEAT van het display, gaan alle 5 lampjes op de statusbalk branden en begint het aftellen van de kooktijd.
8. Als de kooktijd is verlopen, geeft de multicooker een piepsignaal en schakel automatisch over in de warmhoudstand. Het display verandert van de weergave van de kooktijd in de weergave van een nieuwe timer die tot 4:00 (4 uur) telt of totdat u op de knop START/STOP drukt. Na 4 uur in de warmhoudstand schakelt de multicooker automatisch uit.

TIP: Raadpleeg de stoomgrafiek op pagina 220.

VOORZICHTIG: Tijdens het koken ontstaat er stoom in de multicooker. Bescherm uw hand daarom met een ovenwant wanneer u het deksel verwijdert.

DE FUNCTIE VOOR BRUINEN/SAUTEREN GEBRUIKEN

Met deze functie mag het deksel niet worden gebruikt. Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - - -).

1. Kies de functie BROWN/SAUTÉ (Bruinen/sauteren) en stel indien nodig de tijd en temperatuur in met de knoppen + en -.
2. Druk op START/STOP.
3. Tijdens het voorverwarmen verschijnt HEAT op het display. Wanneer de multicooker is voorverwarmd, verschijnt de ingestelde kooktijd op het display en gaan alle 5 lampjes op de statusbalk branden. Gebruik de plastic greep en voer heel voorzichtig uw eten toe aan de warme schaal.

RIJST KOKEN


Gebruik voor het koken van rijst de functie RICE/GRAINS (Rijst/granen). Deze functie is geschikt voor alle soorten rijst, inclusief witte en bruine rijst.

Voor de functie RICE/GRAINS wordt druk gebruikt om sneller te koken.

Capaciteit: Rijst zwelt op tijdens het koken, dus vul de schaal niet hoger dan tot de helft (het teken 1/2) bij gebruik van de functie RICE/GRAINS.

DE FUNCTIE RICE/GRAINS GEBRUIKEN

Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in een stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - - -).

1. Meet de gewenste hoeveelheid rijst.
2. Giet de gewassen rijst in de kookschaal. Voeg de benodigde hoeveelheid water toe voor uw recept. Zorg dat er minstens 240 ml vloeistof wordt gebruikt in de kookpot van de multicooker.
3. Breng het deksel aan en draai dit linksom in de stand  (LOCKED) om het te sluiten.
4. Zet de stoomventielregelaar in de stand Seal.
5. Druk op de knop RICE/GRAINS en stel indien nodig de tijd en druk in.
Opmerking: Raadpleeg de kookgids op pagina 219 voor de instellingen van tijd en druk.
6. Als alles naar wens is ingesteld (indien van toepassing), drukt u op START/STOP.
7. Voordat de multicooker kan beginnen, moet eerst de benodigde druk worden bereikt. Wanneer de multicooker bezig is de gewenste druk te bereiken, verschijnt het woord HEAT op het display. De kooktijd begint dan nog niet terug te tellen. Wanneer de druk is bereikt, verdwijnt het woord HEAT van het display, gaan alle 5 lampjes op de statusbalk branden en begint het aftellen van de kooktijd.
8. Wanneer de ingestelde kooktijd is verlopen, geeft de multicooker een piepsignaal en schakelt automatisch over in de warmhoudstand (KEEP WARM). De kooktijd op het display wordt nu vervangen door een nieuwe timer die doortelt tot 4 uur of totdat u op de START/STOP-knop drukt. Na 4 uur in de warmhoudstand schakelt de multicooker uit.

YOGHURT

Met de functie YOGURT kunt u in de multicooker yoghurt maken. Wanneer u yoghurt maakt in de multicooker, moet u 2 stappen uitvoeren:

Stap 1: Melk verhitten - Hoog

Stap 2: Incuberen voor fermentatie - Laag

Het verdient aanbeveling om beide stappen te volgen voor heerlijke yoghurt.

DE FUNCTIE YOGURT GEBRUIKEN

Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in het stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - - -).

Stap 1 (Melk verhitten)

1. Schenk de melk in de kookschaal.
2. Selecteer de functie YOGURT (yoghurt) en zet de temperatuur op High (hoog). Met dit programma wordt de melk tot ongeveer 80°C - 85°C verhit en hoeft u geen tijd te selecteren. U hoort een piepsignaal en het woord DonE verschijnt op het display wanneer het proces is voltooid.
3. Laat de melk afkoelen tot 43°C - 46°C (dit gaat sneller als u de kookschaal in een gootsteen met koud water zet).

Stap 2 (Incuberen voor fermentatie)

1. Doe de yoghurtkweek in een kom, voeg een paar lepels warme melk toe en klop met een garde om goed te mengen.
2. Schenk het mengsel in de kookschaal met de melk en roer goed.
3. Zet de schaal in de behuizing en selecteer de functie YOGURT (yoghurt). De tijd kan indien nodig worden gewijzigd.
4. Roer de yoghurt niet nadat het programma is afgelopen. Laat de yoghurt afkoelen voordat u deze in de koelkast zet.
5. Voor een dikkere yoghurt (Griekse stijl) laat u de massa uitlekken door een kaasdoek.

SOUS VIDE

De functie SOUS VIDE (sous-vide) is ideaal voor het bereiden van botermals vlees en gevogelte en perfect gare vis en groenten. Tijdens het sous-vide-kookproces wordt voedsel vacuüm verpakt en ondergedompeld in water dat tot een bepaalde temperatuur is verhit. Deze temperatuur wordt een tijd gehandhaafd voor consistente kookresultaten.

Met de functie SOUS VIDE kunt u de temperatuur precies regelen van 24°C tot 90°C. U kunt de temperatuur wijzigen in stappen van 1 graad. U kunt de kooktijd naar wens instellen op een waarde tussen 5 minuten en 24 uur.

U kunt het sous-vide-rek gebruiken om afzonderlijke porties voedsel in het water te plaatsen, waardoor ze van elkaar gescheiden blijven voor gelijkmatige kookresultaten. Grotere stukken vlees kunnen zonder rek in water worden ondergedompeld.

OPMERKING: Voor het gebruik van deze functie hebt u vacuümzakken nodig, bij voorkeur FoodSaver-zakken en -systemen.

DE FUNCTIE SOUS VIDE GEBRUIKEN

Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in het stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - - -).

1. Voeg het sous-vide-rek toe voor afzonderlijke porties voedsel.
2. Voeg water toe tot het gewenste niveau, afhankelijk van de hoeveelheid te koken voedsel of het gewicht ervan.
3. Druk op de knop SOUS VIDE en stel de gewenste temperatuur en tijd in. Raadpleeg de leidraad voor sous-vide koken op pagina 221 voor advies over kooktemperaturen en -tijden.
4. Breng het deksel aan (vergrendeling is niet nodig) en open het stoomventiel.
5. Druk op START/STOP en laat het water op temperatuur komen. De statusbalk geeft aan dat het water wordt verwarmd. Zolang het display knippert, betekent dit dat de geselecteerde temperatuur nog niet is bereikt. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, wordt de ingestelde tijd weergegeven.
OPMERKING: Als het toegevoegde water warmer is dan de geselecteerde temperatuur, ziet u op het display 'Hot' en knippert de statusbalk.
6. Verwijder het deksel voorzichtig en plaats de vacuümzak met voedsel in het rek of dompel het onder in het warme water.
7. Zet het deksel weer op de multicooker zonder het te vergrendelen. Laat het voedsel gedurende de ingestelde tijd koken.
8. Wanneer de kooktijd is afgelopen, wordt de koker uitgeschakeld en kunt u de voedselzak veilig verwijderen met een keukentang.

DE FUNCTIE STERILISE GEBRUIKEN

Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in het stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - -).

1. Plaats het stoomrooster onder in de schaal en voeg circa 300 ml water toe.
2. Plaats te steriliseren voorwerpen; zet flessen of potten ondersteboven.
3. Breng het deksel aan en draai dit linksom om het in de vergrendelde stand te zetten.
4. Zet de stoomventielregelaar in de stand Seal.
5. Druk op de knop STERILISE (steriliseren).

Opmerking: Bij gebruik van deze instelling kunnen de tijd en druk niet worden gewijzigd.

6. Druk op START/STOP.

Opmerking: Voordat de multicooker kan beginnen met steriliseren, moet eerst de benodigde druk worden bereikt. Wanneer alle lampjes op de statusbalk branden, heeft de multicooker het juiste drukniveau bereikt en kan het steriliseren beginnen.

7. Wanneer de ingestelde sterilisatietijd is verlopen, hoort u een piepsignaal en wordt automatisch overgeschakeld naar de warmhoudstand (KEEP WARM). De sterilisatietijd op het display wordt vervangen door een nieuwe timer die doortelt tot 4:00 (4 uur) of totdat u op de START/STOP-knop drukt.
8. Wanneer de druk uit de koker is afgevoerd, kunt u het deksel veilig openen.

Opmerking: Tijdens het steriliseren ontwikkelt zich stoom in de multicooker. Wees voorzichtig en bescherm uw hand met een ovenwant wanneer u het deksel van de pan neemt.

DE FUNCTIE SIMMER GEBRUIKEN

Zet de multicooker op een platte en vlakke ondergrond. Zet de kookschaal in de behuizing met het verwarmingselement. Steek de stekker van de multicooker in het stopcontact. De multicooker laat een piepsignaal horen en in het display verschijnen vier streepjes (- - -).

1. Voeg water toe tot het gewenste niveau.

Opmerking: Zorg dat het water niet boven het MAX-streepje in de schaal uitkomt.

2. Selecteer de knop SIMMER (zachtjes koken) en stel de gewenste tijd en temperatuur in. Gebruik de temperatuurstelling HI (hoog) om het water aan de kook te brengen en vervolgens de temperatuurstelling LO (laag) om het water zachtjes te laten koken.
3. Druk op START/STOP en wacht tot het water de geselecteerde temperatuur heeft bereikt. De statusbalk geeft aan dat het water wordt verwarmd. Wanneer alle lampjes op de statusbalk branden, heeft het water de juiste temperatuur bereikt.

4. Voeg voedsel aan de kookschaal toe en zet het deksel niet op de multicooker.

Opmerking: Dikke sauzen en soepen gaan soms pruttelen en spetteren wanneer u ze aan de kook brengt. Houd de multicooker tijdens het koken in de gaten en roer regelmatig en voorzichtig.

5. Als de kooktijd is verlopen, geeft de multicooker een piepsignaal en schakel automatisch over in de warmhoudstand. Het display verandert van de weergave van de kooktijd in de weergave van een nieuwe timer die tot 4:00 (4 uur) telt of totdat u op de knop START/STOP drukt. Na 4 uur in de warmhoudstand schakelt de multicooker automatisch uit.

EEN INSTELLING VERANDEREN

Druk op de knop START/STOP en kies de nieuwe kookfunctie. Een nieuwe timer begint te knipperen in het display en de gekozen functie knippert nu ook. Kies de gewenste tijd, druk en/of temperatuur. Druk op de knop START/STOP en de multicooker begint voor te verwarmen voor de nieuwe functie.

De kooktijd veranderen:

U kunt de kooktijd veranderen voordat de multicooker begint te koken door de knoppen + en - in te drukken voordat u op START/STOP drukt. Als u de tijd langzaam wilt veranderen, drukt u de + of - kort in en laat u de knop weer los. Houd de knop ingedrukt om de tijd snel te veranderen. Als u per ongeluk te ver gaat, drukt u de tegengestelde knop weer in om terug te gaan.

De druk veranderen:

Voor bepaalde vooraf ingestelde functies kunt u de druk vóór het koken veranderen door de TEMP/PRESSURE-knoppen + en - of de knop TURBO PRESSURE in te drukken voordat u op START/STOP drukt.

De temperatuur veranderen:

Voor bepaalde functies kunt u de temperatuur veranderen voordat het koken begint door op de knop TEMP ADJUST te drukken voordat op de START/STOP wordt gedrukt.

ONDERHOUD EN REINIGING

Alvorens de Crockpot® Turbo Express te reinigen moet het apparaat zijn afgekoeld en moet de stekker uit het stopcontact zijn verwijderd. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat het wordt gereinigd.

Was de afdichtingsring en het deksel met de hand af in warm water met afwasmiddel. Droog alle onderdelen goed af.

De kookschaal is geschikt voor de vaatwasser, maar u wordt aangeraden deze met de hand af te wassen om de anti-aanbaklaag te beschermen. Als er zich witte puntjes op het oppervlak van de kookschaal vormen, zet u de schaal gedurende 30 minuten in een oplossing van warm water en azijn of citroensap. Spoel de schaal goed om en droog hem af.

Neem de buitenkant van de behuizing af met een vochtige doek en droog het af. Gebruik GEEN schuurmiddelen, schuurponsjes of chemische middelen, aangezien deze het oppervlak kunnen beschadigen.

Dompel de behuizing met het verwarmingselement niet onder in water of andere vloeistof.

Condens-opvangbak

Leeg het water uit de condens-opvangbak na elk gebruik. Reinig het bakje in warm water met afwasmiddel.

Deksel en afdichting

Was met de hand af in warm water met afwasmiddel, droog ze goed af en plaats de afdichting weer in het deksel voor gebruik. De afdichting moet mogelijk elke 1 tot 2 jaar worden vervangen, afhankelijk van hoe vaak het apparaat wordt gebruikt.

Stoomventiel

Controleer of het stoomventiel niet is verstopt voordat u de multicooker gebruikt. Verwijder het ventiel en maak dit voorzichtig schoon. Zorg dat het ventiel helemaal droog is voordat het weer wordt aangebracht.

Stoomverspreidingsdop

Controleer of de stoomverspreidingsdop niet is verstopt voordat u de multicooker gebruikt. Verwijder de dop door deze van het stoomventiel te schuiven en maak de dop voorzichtig schoon.

Deksel van het stoomventiel

Verwijder het dekseltje voorzichtig en was het af in warm water met afwasmiddel. Duw het weer op zijn plaats nadat het is gereinigd.

FOUTCODES

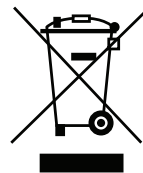
Fout	Ophissing
'LID' (deksel) knippert en u hoort een piepsignaal	Zorg dat het deksel goed gesloten en vergrendeld (in de stand LOCKED) is.
Display geeft "E1"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum.
Display geeft "E2"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum.
Display geeft "E3"	De multicooker stopt de kookcyclus. Verwijder de stekker van de multicooker en laat het apparaat volledig afkoelen. Als de multicooker is afgekoeld, controleert u alle onderdelen van het deksel. Draai het deksel in de stand (LOCKED). Controleer of het de stoomventielregelaar in de stand 'Seal' (Gesloten) staat. Als de foutcode weer wordt weergegeven, verwijdert u de stekker en neemt u contact op met het servicecentrum.
Display geeft "E5"	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de multicooker volledig afkoelen. Als de multicooker is afgekoeld, verwijdert u het deksel en controleert u de kookschaal. Gebruik het deksel niet wanneer u de functies BROWN/SAUTE (bruinen/sauteren) of SIMMER (zachtjes koken) gebruikt. Zorg bij gebruik van de functies SLOW COOK (stoven), SOUS VIDE (sous-vide), YOGURT (yoghurt) en KEEP WARM (warmhouden) dat het stoomventiel op de stand 'Release' (Open) staat voordat de kookcyclus begint.
Display geeft "E6"	De multicooker stopt de kookcyclus. Verwijder de stekker van de multicooker en laat het apparaat afkoelen. Als het apparaat is afgekoeld, verwijdert u het deksel en controleert u de kookschaal. Voeg zo nodig vloeistof toe. Zorg dat er minstens 250 ml vloeistof wordt gebruikt in de kookpot van de multicooker. Zorg bij gebruik van een snelkookfunctie dat het stoomventiel in de stand 'Seal' (Gesloten) staat.
Display geeft "E7"	De multicooker stopt de kookcyclus. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het servicecentrum.

AFTERSALES EN VERVANGINGSONDERDELEN

Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een vervanging krijgen door het defecte apparaat in te leveren bij het aankooppunt. U dient dan wel een geldig bewijs van aankoop te overhandigen. Voor meer support kunt u contact opnemen met onze afdeling voor klantenservice: Verenigd Koninkrijk: 0800 0287154 | Spanje: 0900 816510 | Frankrijk: 0805 542055 Voor alle andere landen kunt u het volgende nummer bellen: +44 800 028 7154. Er kunnen internationale beltarieven in rekening worden gebracht. U kunt ook een e-mail sturen aan: crockpotEurope@newellco.com.

AFVALVERWIJDERING

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle uw apparaten indien de faciliteiten hiervoor bestaan. Stuur een e-mail aan crockpotEurope@newellco.com voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGT SÄKERHETSMEDELAND:

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

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

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

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

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

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

SPARA DESSA ANVISNINGAR. ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK.

KOMPONENTER I CROCKPOT® EXPRESSMULTIKOKARE

<ul style="list-style-type: none"> A Strömssladd B Lockläspinne C Lockhandtag D Lock E Kokkärl F Uppvärmningsbas G Kontrollpanel H Tryckventil I Ångutsläppsventil J Kondensations-uppsamlare K Strömssladdsport L Ångutlösningsskiva M Ångspridningslock 	<p style="text-align: center;">KONTROLLPANEL</p> <ul style="list-style-type: none"> N Skärm O Tidsvalsknappar <p style="text-align: center;">LOCKETS UNDERSIDA</p> <ul style="list-style-type: none"> P Packningsfästing Q Lock till ångutsläppsventil R Förslutningspackning S Tryckventil T Plastsked U Ånggaller V Sous vide-galler
---	--

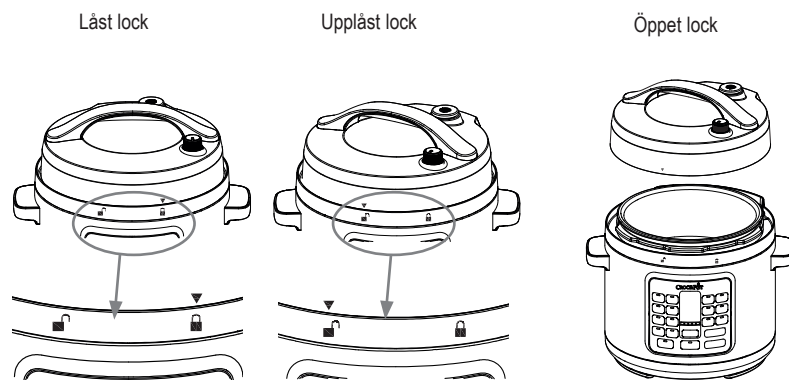
ANVÄNDA CROCKPOT® EXPRESSMULTIKOKARE

KOMMA IGÅNG:

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

MONTERING:

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



Figur 1

KOMMA IGÅNG

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

1. Tillsätt önskade ingredienser i kokkärlet. Sätt på locket på multikokaren och rikta in ▼ med . Lås genom att vrida moturs och rikta in ▼ med .
2. Sätt i den medföljande strömsladden i strömsladdsporten på multikokaren.
3. Sätt i den andra änden av strömsladden i ett vägguttag.
4. Välj den tillagningsfunktion du vill använda.
5. START/STOP-knappen och tiden och på skärmen börjar att blinka.
6. Välj önskad temperatur och tryck med knapparna + och - för TEMP/PRESSURE (temp/tryck), om tillämpligt. (Tids- och temperaturrekommendationer finns tillagningsdiagrammet på sida 219).
7. Tryck på START/STOP-knappen. För tryckkokningsfunktioner visas ordet "HEAT" på skärmen under uppvärmningen. När multikokaren är förvärd visad den valda tillagningstiden på skärmen och alla fem lamporna på statusfältet lyser.
8. Med multikokaren kan du fördröja starten för tillagningen så att tillagningen är färdig när du vill. Anvisningar för DELAY TIMER (fördröjningstimer) finns på sida 100.
9. När den inställda tillagningstiden är över piper multikokaren igen och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM (varmhållning). Skärmen ändras sedan från tillagningstid till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter fyra timmar i varmhållningsinställningen stängs multikokaren av.
10. För att avsluta en tillagningsfunktion kan du närsomhelst trycka på knappen START/STOP.
11. När du är färdig kopplar du ur multikokaren och väntar tills den har svalnat helt innan du rengör den.

Obs! För tryckkokningsfunktioner är 5-30 minuter den ungefärliga genomsnittliga uppvärmningstiden. Om matinnehållet är större eller mycket kallt kan uppvärmningen ta något längre.

Obs! När multikokaren kan du fördröja starten för tillagningen så att tillagningen är färdig när du vill. Anvisningar för DELAY TIMER (fördröjningstimer) finns på sida 100.

Obs! För tryckkokningsfunktioner är 5-30 minuter den ungefärliga genomsnittliga uppvärmningstiden. Om matinnehållet är större eller mycket kallt kan uppvärmningen ta något längre.

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

ANVÄNDA TIDSFÖRDRÖJNINGEN

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

Obs! DELAY-funktionen (fördröjning) är inte tillgänglig på inställningarna för BROWN/SAUTÉ (bryn/sautera), KEEP WARM (håll varm), YOGURT (yoghurt), SIMMER (sjuda) eller SOUS VIDE.

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

1. Efter att tillagningstiden har ställts in trycker du på knappen DELAY TIMER (fördröjningstimer). Knappen DELAY TIMER och START/STOP blinkar och "0:30" blinkar på skärmen vilket indikerar att multikokaren programmeras med fördröjningsinställningen.

2. Tryck på knapparna + och - tills du når antalet timmar och minuter som du vill att tillagningen ska fördröjas med.
3. Tryck på knappen START/STOP för att starta fördröjningsfunktionen. Timern och knappen DELAY TIMER slutar att blinka medan knappen START/STOP fortsätter att blinka. Detta indikerar att multikokaren har ställts in på inställningen DELAY TIMER. Skärmen räknar ned fördröjningstiden tills den når 0:00. När den har nått 0:00 släcks DELAY TIMER-lampan och START/STOP-lampan slutar att blinka för att visa att tidsfördröjningen är över. Ordet "HEAT" visas på skärmen tills multikokaren är helt trycksatt. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" (värme) från skärmen, alla fem lamporna på statusfältet tänds och tiden börjar räknas ned.

ANVÄNDA TRYCKKOKARFUNKTIONERNA

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

1. Häll mat och vätska i det löstagbara kokkärlet.
 2. Sätt locket på multikokaren och rikta in ▼ med . Lås genom att vrida moturs till läget LOCKED (låst).
 3. Vrid ångutlösningssreglaget till tätningsläget (Seal).
 4. Välj önskad tillagningsfunktion.
 5. Justera tillagningstid och tryck vid behov.
- Obs!** Se tillagningsdiagrammet på sida 219 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.
6. När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
 7. Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. Den tid det tar för trycket i multikokaren att öka varierar beroende på luftfuktigheten och vattentemperaturen, men den genomsnittliga trycksättningstiden är 5-30 minuter. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" (värme) från skärmen, alla fem lamporna på statusfältet tänds och tiden börjar räknas ned.
 8. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar med inställningen KEEP WARM övergår multikokaren till väntläge och skärmen blinkar med fyra streck (- - - -).

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

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

ANVÄNDA TURBO PRESSURE-FUNKTIONEN

TURBO PRESSURE-funktionen (turbotryck) minskar den valda tillagningstiden med 40 %. TURBO PRESSURE-funktionen (turbotryck) kan användas med inställningar för STEAM (ånga), RICE/GRAINS (ris/korn), BEANS/CHILI (bönor/chili con carne), MEAT/POULTRY (kött/fågelfä), SOUP/STEW (soppa/gryta) and MANUAL (manuell).

1. Välj önskad tillagningsfunktion och justera tid och tryck efter behov.
2. Tryck på TURBO PRESSURE-knappen (turbotryck). Tiden på skärmen minskar med 40 % och "turbo" visas på skärmen. Vid behov kan tillagningstiden justeras ytterligare efter dina önskemål.
3. Tryck på START/STOP-knappen.
4. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Se alltid till att maten är helt tillagad innan du äter den.

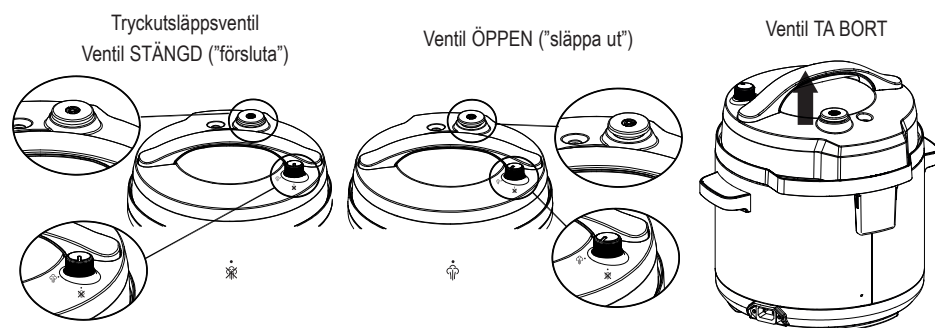
Obs! TURBO PRESSURE-funktionen (turbotryck) kan inte användas med icke trycksatta (traditionella) inställningar eller när multikokaren är inställd på lågt tryck.

Obs! Ångspridningslocket är utformat för att sprida ångan när du släpper ut trycket från multikokaren. Locket ska sitta på ångutlösningssventilen innan multikokarens trycksatta funktioner används. Vi rekommenderar att du alltid använder locket när du använder turbotrycksfunktionen.

*Jämfört med matlagning i Crockpot CSC062X med högtrycksinställningen.

SLÄPPA UT TRYCK VID SLUTET AV TILLAGNINGEN

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



Figur 2

VARNING:

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

LÅNGSAMKOKNING

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




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

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

ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR LÅNGSAMKOKNING

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

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


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

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

4. Tryck på knappen SLOW COOK och justera tid och temperatur efter behov.
Obs! Se tillagningsdiagrammet på sida 219 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.
5. Tryck på START/STOP. Tiden börjar att räknas ned.
6. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar med inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

ANVÄNDA ÅNGFUNKTIONEN

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

1. Tillsätt 250 ml vatten i botten av det löstagbara kokkärlet och sätt i tillagningsgallret. Se till att vattnet är precis under gallret så att maten inte vidrör vattnet.
2. Lägg maten på tillagningsgallret.
3. Lägg på locket och lås genom att vrida moturs till läget LOCKED .
4. Vrid ångutlösningssreglaget till tätningsläget (Seal).
5. Tryck på knappen STEAM (ånga) och justera tid och tryck om det behövs.
6. När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
7. Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" från skärmen och tiden börjar att räknas ned.
8. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar i inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

TIPS: Se ångdiagrammet på sida 220.

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

ANVÄNDA BRYNINGS-/SAUTERINGSFUNKTIONEN

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

1. Välj funktionen BROWN/SAUTÉ och justera tid och temperatur vid behov med knapparna + och -.
2. Tryck på START/STOP.
3. När multikokaren värms upp visas "HEAT" på skärmen. När multikokaren är förvärd visas den valda tillagningstiden på skärmen och alla fem lamporna på statusfältet lyser. Tillsätt maten försiktigt i det varma kokkärlet med en plasttång.

KOKA RIS

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


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

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

ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR RIS/GRAINS

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

1. Mät upp önskad mängd ris.

- Lägg det sköljda riset i kokkärlet. Tillsätt den mängd vatten som krävs enligt receptet. Se till att det finns minst 240 ml vätska i det löstagbara kokkärlet.
- Lägg på locket och lås genom att vrida moturs till läget LOCKED .
- Vrid ångutlösningsskärmen till tätningsskärmen (Seal).
- Tryck på knappen RICE/GRAINS och justera tid och tryck efter behov.
Obs! Se tillagningsdiagrammet på sida 219 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.
- När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
- Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" (värme) från skärmen, alla fem lamporna på statusfältet tänds och tiden börjar räknas ned.
- När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar i inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

YOGHURT

YOGURT-funktionen (yoghurt) kan användas för att göra yoghurt i multikokaren. Multikokaren har två steg för att göra yoghurt:

Steg 1: Skälla mjölk – hög

Steg 2: Inkubering för fermentering – låg

Vi rekommenderar att du följer båda stegen för att få god yoghurt.

ANVÄNDA YOGHURTFUNKTIONEN

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

Steg 1 (Skälla mjölk)

- Häll mjölken i matlagningsgrytan.
- Välj YOGURT-funktionen (yoghurt) och justera temperaturinställningen till High (hög). Det här programmet är utformat för att värma upp mjölken till cirka 80 °C–85 °C och du behöver inte välja en tid. Enheten piper och ordet Done (klar) visas på skärmen när steget är slutfört.
- Låt mjölken svalna till 43 °C–46 °C (detta går snabbare om matlagningsgrytan ställs i en diskho fylld med kallt vatten).

Steg 2 (Inkubering för fermentering)

- Häll yoghurtkulturen i en skål, tillsätt några slevor varm mjölk och vispa.
- Häll i matlagningsgrytan med mjölken och rör om väl.
- Ställ grytan på botten och välj YOGURT-funktionen (yoghurt). Tiden kan justeras vid behov.
- Rör inte om när programmet är klart. Låt svalna före kylning.
- Om du vill ha en tjockare grekisk yoghurt kan du sila den genom en muslinduk.

SOUS VIDE

SOUS VIDE-funktionen är perfekt för sous vide-matlagning av gott mörkt kött, fågelfä, fisk och grönsaker. Vid sous vide-tillagning läggs vakuumsäckade livsmedel i vatten som har värmts till en exakt temperatur, och temperaturen bibehålls under en viss tid för att uppnå konsekvent tillagning.

SOUS VIDE-funktionen möjliggör exakt temperaturkontroll och kan justeras en grad åt gången, från 24 °C till 90 °C. Tillagningstiden kan justeras efter behov från 0,05 till 24 tim.

Det medföljande Sous Vide-gallret kan användas för att placera enskilda livsmedelsportioner i vattnet, så att maten förblir separerad för jämn tillagning. Större köttbitar kan läggas i vattnet utan gallret.

Obs! Du behöver vakuumsäckade påsar för att kunna använda denna funktion. FoodSaver-påsar och -system rekommenderas.

ANVÄNDA SOUS VIDE-FUNKTIONEN

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

- Använd Sous Vide-gallret för enskilda livsmedelsportioner.
- Tillsätt vatten till önskad nivå, beroende på hur mycket livsmedel som ska tillagas.
- Tryck på SOUS VIDE-knappen och justera temperaturen och tiden efter önskemål.
Obs! Se Sous Vide-matlagningsguiden på sidan 221 för vägledning om tillagningstemperaturer och -tider.
- Sätt på locket (det behöver inte låsas på plats) och öppna ångutlösningsskärmen.
- Tryck på START/STOP och låt vattnet värmas upp. Statusfältet visar när uppvärmning pågår och den blinkande skärmen visar att den valda temperaturen inte har uppnåtts än. När rätt temperatur har uppnåtts visar enheten den inställda tiden.
Obs! Om det tillsatta vattnet är varmare än den valda temperaturen visas "Hot" (varmt) på skärmen och statusfältet blinkar.
- Ta försiktigt av locket och tillsätt den vakuumsäckade påsen med livsmedel antingen i gallret eller i det varma vattnet.
- Sätt på locket igen men lås det inte på plats. Låt livsmedlen tillagas under den programmerade tiden.
- När tillagningen är slutförd stängs enheten av och du kan ta bort påsen på ett säkert sätt med en tång.

ANVÄNDA STERILISE-FUNKTIONEN (STERILISERA)

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

- Ställ ånggallret i botten av grytan och tillsätt ca 300 ml vatten.
- Lägg i föremål som ska steriliseras och se till att alla flaskor eller burkar är upp och ned.
- Sätt på locket och lås det genom att vrida det moturs till det låsta läget.
- Vrid ångutlösningsskärmen till tätningsskärmen.
- Tryck på STERILISE-knappen (sterilisera).
Obs! Tid och tryck kan inte justeras på denna inställning.
- Tryck på START/STOP.
Obs! Multikokaren måste bygga upp trycket innan steriliseringen kan påbörjas. När alla lampor på statusfältet lyser har multikokaren nått rätt trycknivå och är redo att börja sterilisera.
- När steriliseringstiden har förflutit piper enheten och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM (håll varm). Skärmen ändras från steriliseringstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP-knappen.
- När trycket har frigjorts från enheten kan du öppna locket på ett säkert sätt.
Obs! Ånga byggs upp i multikokaren under steriliseringen, så använd en grytvante för att skydda handen när du lyfter locket.

ANVÄNDA SIMMER-FUNKTIONEN (SJUDA)

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

- Tillsätt vatten till önskad nivå.
Obs! Fyll inte högre upp än MAX-linjen inuti skålen.
- Välj SIMMER-knappen (sjuda) och justera tid och temperatur efter önskemål. Använd HI-temperaturinställningen (hög) för att koka upp vattnet och använd sedan LO-temperaturinställningen (låg) för att få vattnet att sjuda.
- Tryck på START/STOP och låt vattnet värmas upp till den valda temperaturen. Statusfältet visar när uppvärmning pågår. När alla lampor på statusfältet lyser har vattnet nått rätt temperatur.
- Lägg livsmedel i matlagningsgrytan och sätt inte locket på multikokaren.

Obs! När tjocka såser och soppor kokar eller sjuder kan varma punkter utvecklas, vilket får maten att bubbla eller stänka. Se till att maten inte lämnas obevakad och att du rör om regelbundet och försiktigt.

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

ÄNDRA EN INSTÄLLNING

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

Ändra tillagningstiden:

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

Ändra trycket:

Du kan ändra trycket på vissa förinställda funktioner innan tillagningen börjar genom att trycka på knapparna + och - för TEMP/PRESSURE (temp/tryck) eller TURBO PRESSURE-knappen (turbotryck) innan du trycker på START/STOP.

Ändra temperaturen:

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

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

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

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

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

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

Sänk aldrig ned uppvärmningsbasen i vatten eller någon annan vätska.

Kondensationsuppsamlare

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

Lock och förslutningspackning

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

Ångutsläppsventil

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

Ångspridningslock

Se till att det inte finns några rester på ångspridningslocket innan du börjar använda multikokaren. Tryck av locket från ångutsläppsventilen för att ta bort det och rengör det försiktigt.

Lock till ångutsläppsventil

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

FELKODER

Fel	Lösning
"LID" (lock) blinkar och piper	Se till att locket är helt stängt och i LOCKED (låst) läge.
Skärm "E1"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och kontakta servicecentret.
Skärm "E2"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och kontakta servicecentret.
Skärm "E3"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och låt den svalna helt. När multikokaren har svalnat kontrollerar du alla delar i locket. Vrid locket till läget LOCKED. Se till att Ångutlösningensreglaget len är i läget "Seal". Om den här felkoden uppstår igen kopplar du ur multikokaren och kontaktar servicecentret.
Skärm "E5"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och låt den svalna helt. När multikokaren har svalnat kan du ta av locket och kontrollera tillagningsgrytan. Använd inte locket med funktionerna BROWN/SAUTE (bryn/sautera) och SIMMER (sjuda) När du använder funktionerna SLOW COOK (långkok), SOUS VIDE, YOGURT och KEEP WARM (håll varm) ska du se till att ångutlösningensreglaget är i utlösningläget (öppet) innan du startar tillagningscykeln.
Skärm "E6"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och låt den svalna. När den har svalnat tar du bort locket och kontrollerar kokkärlet. Tillsätt vätska efter behov. Se till att det finns minst 250 ml vätska i det löstagbara kokkärlet. Om du använder en tryckkoksfunktion ska du se till att Ångutlösningensreglaget len är i läget "Seal".
Skärm "E7"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och kontakta servicecentret.

EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDelar

Om apparaten inte fungerar och garantin fortfarande gäller returnerar du produkten till inköpsstället så att den kan bytas ut. Tänk på att ett giltigt inköpsbevis krävs. Kontakta vår kundtjänst avdelning om du behöver ytterligare hjälp: Sverige: ring +46 31 300 05 00. Internationella priser kan gälla. Du kan också skicka e-post: support@acreto.se.

AVFALLSHANTERING

Elektriskt avfall ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Produkterna bör i möjligaste mån återvinnas. Skicka e-post till oss på support@acreto.se om du vill veta mer om återvinning och WEEE.



SUOMI

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

TÄRKEÄ TURVALLISUUTTA KOSKEVA ILMOITUS:

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

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

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

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

täynnä). Ylitäyttö saattaa johtaa ilma-aukon tukkeutumiseen ja ylipaineen muodostumiseen. Noudata kaikkia käyttö- ja ruoanvalmistusohjeita.

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

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

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET. VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

CROCKPOT® TURBO EXPRESS -MONITOIMIPADAN OSAT

A Virtajohto	OHJAUSPANEELI
B Kannen lukitustappi	N Näyttö
C Kannen kahva	O Ajanvalintapainikkeet
D Kansi	KANNEN ALAPUOLI
E Kypsennysastia	P Tiivisteiden kiinnitysrenkas
F Kuumennusjalusta	Q Höyrynpöisto-venttiilin suojus
G Ohjauspaneeli	R Tiiviste
H Vipuventtiili	S Vipuventtiili
I Höyrynpöisto-venttiili	T Muovilusikka
J Kosteuden keräin	U Höyrytysritilä
K Virtajohdon liitäntä	V Sous vide -teline
L Höyryn vapautussäädin	
M Höyryn hajautuskorkki	

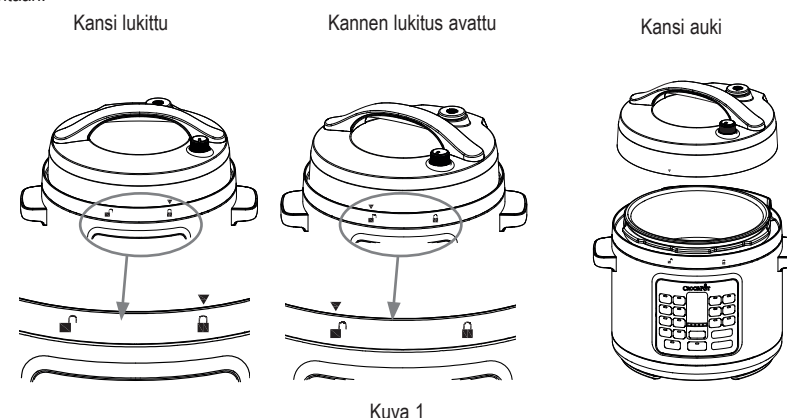
CROCKPOT® TURBO EXPRESS -MONITOIMIPADAN KÄYTTÖOHJEET

KÄYTTÖÖNOTTO:

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

KOKOONPANO:

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



KÄYTTÖÖNOTTO

(HUOMAUTUS: Monitoimipata antaa äänimerkin painikkeita painettaessa.)

1. Lisää haluamasi ainekset kypsennysastiaan. Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdista ▼ merkkiin ■. Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään ja kohdistamalla ▼ merkkiin ■.
2. Kytke mukana toimitettu virtajohto monitoimipadan virtajohtoliitäntään.
3. Kytke virtajohdon toinen pää seinäpistorasiaan.
4. Valitse haluamasi kypsennystoiminto.
5. START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painike ja näytössä näkyvä aika vilkkuvat.
6. Valitse haluttu lämpötila ja paine TEMP/PRESSURE (lämpötila/paine) -painikkeilla + ja - (soveltuvin osin). (Katso aika- ja lämpötilasuositukset kypsennysohjekaaviosta sivulta 219).
7. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Painekeksennystoimintoja käytettäessä näytössä näkyy "HEAT" esilämmityksen aikana. Kun monitoimipata on esilämmitetty, näytössä näkyy valittu kypsennysaika ja tilapalkin kaikki viisi valoa palavat.

Huomautus: Painekeksennystoimintojen esilämmitys aika on noin 5-30 minuuttia. Jos aineksia on enemmän tai ne ovat erittäin kylmiä, esilämmitys aika voi olla pidempi.

8. Tätä monitoimipataa käytettäessä kypsennyksen aloitusta voi viivästyttää niin, että ruoka valmistuu oikeaan aikaan. Katso DELAY TIMER (viiveajastin) -toiminnon käyttöohjeet sivulta 112.
9. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus pysyy käytössä neljä tuntia, minkä jälkeen monitoimipadan virta katkeaa.
10. Kypsennystoiminnon voi pysäyttää milloin tahansa painamalla START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
11. Käytön jälkeen irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

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

VIIVEAJASTIMEN KÄYTTÖ

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

Huomaa: DELAY (viive) -toiminto ei ole käytettävissä seuraavien asetusten kanssa: BROWN/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus), KEEP WARM (lämpimänä pito), YOGURT (jogurtti), SIMMER (haudutus) ja SOUS VIDE.

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

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

PAINEKYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

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

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

Huomautus: Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 219.

6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta, ennen kuin painekypsennys voi alkaa. Paineen noustessa näytössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei ole vielä käynnistynyt. Aika, jonka monitoimikone tarvitsee paineen lisäämiseen, vaihtelee kosteuden ja veden lämpötilan mukaan, mutta keskimääräinen aika on 5-30 minuuttia. Kun paine on saavutettu, "HEAT" (lämpö) katoaa näytöstä, kaikki tilapalkin viisi valoa palavat ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipata siirtyy valmiustilaan ja näyttöön tulee näkyviin neljä viivaa (- - - -).

Huomautus: Monitoimipata ei voi painekypsennystä ilman nestettä. Varmista, että kypsennysastiassa on vähintään 250ml nestettä.

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

TURBO PRESSURE (TURBOPAINEN) -TOIMINNON KÄYTTÖ

TURBO PRESSURE (turbopaine) -toiminto vähentää valittua kypsennysaikaa 40 %. TURBO PRESSURE -toimintoa voidaan käyttää seuraavien asetusten kanssa: STEAM (höyry), RICE/GRAINS (riisi/jyvät), BEANS/CHILI (pavut/chili), MEAT/POULTRY (liha/kana), SOUP/STEW (keitto/muhennos) ja MANUAL (manuaalinen).

1. Valitse haluamasi kypsennystoiminto ja säädä aika ja paine tarpeen mukaan.
2. Paina TURBO PRESSURE -painiketta. Näytössä oleva aika lyhenee 40 %, ja näytössä näkyy "turbo". Kypsennysaikaa voidaan tarvittaessa säätää lisää.

3. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
4. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Varmista aina ennen ruoan nauttimista, että ruoka on täysin kypsää.

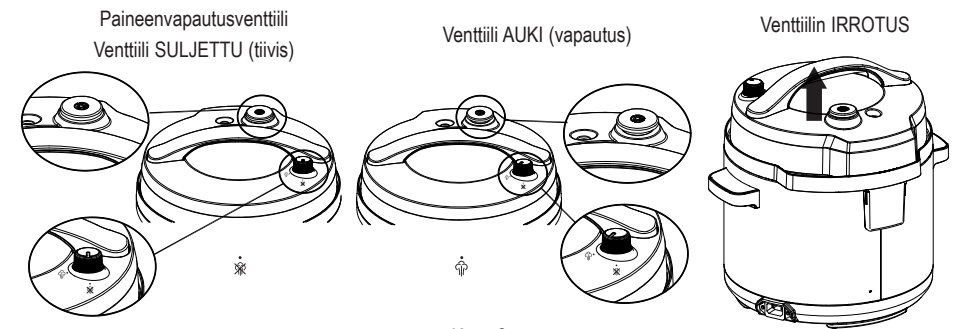
Huomaa: TURBO PRESSURE (turbopaine) -toimintoa ei voi käyttää (tavallisten) ei-paineistettujen asetusten kanssa tai kun monitoimipadan paine on asetettu alhaiseksi.

Huomaa: Höyryn hajautuskorkki auttaa hajauttamaan höyryä, kun monitoimipadasta vapautuu painetta. Korkki on asetettava paikalleen höyryn vapautusventtiiliin ennen monitoimipadan painetoimintojen käyttöä. Suosittelemme käyttämään korkkia aina, kun kypsennykseen käytetään Turbo Pressure (turbopaine) -toimintoa.

*verrattuna Crockpot CSC062X:n korkeapaineasetuksella kypsennykseen.

PAINEEN VAPAUTUS KYPSENNYKSEN LOPUKSI

- A. **Luonnollinen paineenvapautusmenetelmä:** Kun kypsennyssykli on päättynyt, anna monitoimipadan vapauttaa paine vipuventtiiliin kautta. Laite jäähtyy vähitellen itseksensä. Odota vähintään 10 minuuttia kypsennyksen päätyttyä ja käännä höyryn vapautussäädin vapautusasentoon (ks. kuva 2). Älä vie kättä tai muuta kehonosaa venttiiliin höyrynpoistoaukon päälle, koska höyry on hyvin kuumaa ja voi polttaa ihoa. Paine on vapautunut, kun venttiilistä ei enää tule höyryä ja kansi aukeaa helposti ilman voimaa. Vasta tällöin on turvallista poistaa kansi ja tarjoilla ruoka.
- B. **Nopeaa paineenvapautusmenetelmää on käytettävä varovasti:** Käännä höyryn vapautussäädin vapautusasentoon (ks. kuva 2). Höyry vapautuu nopeasti höyrynpoistovenktiiliin kautta. Älä vie kättä tai muuta kehonosaa venttiiliin höyrynpoistoaukon päälle, koska höyry on hyvin kuumaa ja voi polttaa ihoa. Käytä tätä menetelmää varovasti kypsentaessasi nestemäisiä ruokia, kuten pataruuksia, keittoja, liemiruokia, papuja ja palkokasveja. Älä käytä tätä menetelmää kypsentaessasi riisiä, sillä riisin laatu saattaa kärsiä. Paine on vapautunut, kun venttiilistä ei enää tule höyryä ja kansi aukeaa helposti ilman voimaa. Vasta tällöin on turvallista poistaa kansi ja tarjoilla ruoka.



Kuva 2

VAROITUS:

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

HAUDUTUS

LOW (alhainen) -asetus: Sopii hiijalleen kiehattamiseen ja hauduttamiseen. Suositeltava kypsennysaika LOW-asetuksella on 6-8 tuntia.

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

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

HAUDUTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

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

1. Lisää ainekset ja neste kypsennysastiaan.
2. Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdista ▼ merkkiin ■. Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon ■.
3. Käännä höyryn vapautussäädin vapautusasentoon.
Huomautus: Vaikka tämä asetus ei käytä painetta kypsennykseen, laitteessa voi kuitenkin muodostua jonkin verran painetta kypsennyksen aikana. Siksi Höyryn vapautussäädin on pidettävä vapautusasennossa.
4. Paina SLOW COOK (haudutus) -painiketta ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan.
Huomautus: Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 219.
5. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Laskuri käynnistyy.
6. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

HÖYRYTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

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

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

VINKKI: Katso höyrytyskaavio sivulta 220.

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

RUSKISTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

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

1. Valitse BROWN/SAUTÉ (ruskistus) -toiminto ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan painikkeilla + ja -.
2. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.

3. Kun monitoimipataa esilämmitetään, näytössä näkyy "HEAT". Kun monitoimipata on esilämmitetty, näytössä näkyy valittu kypsennysaika ja tilapalkin kaikki viisi valoa palavat. Lisää ainekset kuumaan pataan varovasti käyttämällä muovipiipptejä.

RIISIN KYSENNYS

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

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

RIISI/JYVÄT-TOIMINNON KÄYTTÖ

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

1. Mittaa haluamasi riisimäärä.
2. Lisää huuhdeltu riisi kypsennysastiaan. Lisää tarvittava määrä vettä. Varmista, että kypsennysastiassa on vähintään 240 ml nestettä.
3. Aseta kansi padan päälle ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon ■.
4. Käännä höyryn vapautussäädin suljettuun asentoon.
5. Paina RICE/GRAINS (riisi/jyvät) -painiketta ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan.
Huomautus: Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 219.
6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta ennen painekypsennyksen aloittamista. Paineen lisäyksen aikana näytössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei vielä ole käynnistynyt. Kun paine on saavutettu, "HEAT" (lämpö) katoaa näytöstä, kaikki tilapalkin viisi valoa palavat ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näytössä näkyy kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

JOGURTTI

YOGURT (jogurtti) -toimintoa voidaan käyttää jogurtin valmistamaan monitoimipadalla. Jogurtin valmistamisessa monitoimipadalla on kaksi vaihtoa:

Vaihe 1: maidon kuumennus – korkea

Vaihe 2: hapattaminen – alhainen

Suosittelemme käyttämään molempia vaiheita, jotta saat erinomaista jogurtia.

JOGURTTI -TOIMINNON KÄYTTÖ

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

Vaihe 1 (maidon kuumennus)

1. Aseta maito pataan.
2. Valitse YOGURT (jogurtti) -toiminto ja säädä lämpötila-asetus korkeaksi. Ohjelma on suunniteltu kuumentamaan maidon noin 80–85 °C:seen. Aikaa ei tarvitse valita. Kun kuumennus on suoritettu, laite antaa äänimerkin ja DonE (valmis) -sana näkyy näytössä.
3. Anna maidon jäähtyä 43–46 °C:seen (tätä voidaan nopeuttaa asettamalla pata pesualtaaseen, joka on täytetty kylmällä vedellä).

Vaihe 2 (hapattaminen)

1. Laita jogurttihapate kulhoon, lisää muutama kauhallinen lämmintä maitoa ja sekoita vatkaamalla.
2. Kaada seos maitopataan ja sekoita hyvin.
3. Aseta pata alustalle ja valitse YOGURT (jogurtti) -toiminto. Aikaa voidaan säätää tarvittaessa.
4. Kun ohjelma on suoritettu, älä sekoita. Anna jäähtyä ennen jääkaappiin laittamista.
5. Jos haluat paksumpaa kreikkalaista jogurttia, siivilöi jogurtti musliiniliinan läpi.

SOUS VIDE

SOUS VIDE -toiminto sopii erinomaisesti herkullisen murean lihan, kanan, kalan ja kasvistien sous vide -kypsennykseen. Sous vide -kypsennysprosessissa ruoka tyhjiöpakataan ja upotetaan veteen, joka on kuumennettu tiettyyn lämpötilaan. Veden lämpötilaa ylläpidetään määritetyn ajan, jotta ruoka kypsyy tasaisesti.

SOUS VIDE -toiminto mahdollistaa tarkan lämpötilan säädön yhden asteen välein 24–90 °C:n alueella. Kypsennysaikaa voidaan säätää tarpeen mukaan viidestä minuutista 24 tuntiin.

Eri ruoka-annokset voidaan asettaa veteen mukana toimitetun sous vide -telineen avulla. Näin voidaan varmistaa, että ruoat pysyvät erillään ja kypsenevät tasaisesti. Suuret lihapalat voidaan upottaa veteen ilman telinettä.

HUOMAA: Tämän toiminnon käyttöön tarvitaan tyhjiöpusseja. Suosittelemme FoodSaver-pusseja ja -järjestelmiä.

SOUS VIDE -TOIMINNON KÄYTTÖ

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

1. Käytä eri ruoka-annoksia varten sous vide -telinettä.
 2. Lisää vettä haluttuun tasoon saakka kypsennettävän ruoan painon/määrän mukaan.
 3. Paina SOUS VIDE -painiketta ja säädä sopiva lämpötila ja aika. Katso kypsennyslämpötiloja ja -aikoja koskevat ohjeet sous vide -kypsennysoppaasta sivulta 221.
 4. Aseta kansi päälle. Sitä ei tarvitse lukita paikalleen. Avaa höyryn vapautusventtiili.
 5. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta ja anna veden kuumeta. Tilapalkki ilmaisee, kun kuumennus on käynnissä, ja vilkkuva näyttö ilmaisee, että valitun lämpötilan saavuttamiseen tarvitaan lisää aikaa. Kun oikea lämpötila on saavutettu, laite näyttää asetetun ajan.
- HUOMAA:** Jos lisätyn veden lämpötila ylittää valitun lämpötilan, näytössä näkyy Hot (kuuma) ja tilapalkki vilkkuu.
6. Poista kansi varovasti ja aseta tyhjiöpakattu ruoka telineeseen tai upota se kuumaan veteen.
 7. Aseta kansi takaisin paikalleen, mutta älä lukitse sitä. Anna ruoan kypsentyä ohjelmoidun ajan verran.
 8. Kun ohjelmoitu aika on kulunut, laitteen virta katkeaa ja voit ottaa ruokapussin turvallisesti pois pindeillä.

STERILISE (STERILOINTI) -TOIMINNON KÄYTTÖ

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

1. Aseta höyryteline padan pohjalle ja lisää noin 300 ml vettä.
2. Lisää steriloitavat tuotteet. Jos käytät pulloja tai purkkeja, aseta ne ylösalaisin.
3. Aseta kansi paikalleen ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon.
4. Käännä höyryn vapautussäädin suljettuun asentoon.
5. Paina STERILISE (sterilointi) -painiketta.

Huomaa: Jos tätä asetusta käytetään, aikaa ja painetta ei voi säätää.

6. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.

Huomaa: Monitoimipadan on muodostettava painetta, ennen kuin sterilointi voi alkaa. Kun kaikki tilapalkin valot palavat, monitoimipata on saavuttanut oikean paineen ja on valmis aloittamaan steriloinnin.

7. Kun sterilointiaika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja siirtyy automaattisesti KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetukseen. Näyttö muuttuu sterilointiajasta uuteen ajastimeen, joka laskee enintään neljä tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan.
 8. Kun paine on vapautunut laitteesta, voit turvallisesti avata kannen.
- Huomaa:** Steriloinnin aikana monitoimipataan muodostuu höyryä, joten kun nostat kantta, suojaa kätesi patakintaalla tai -lapulla.

SIMMER (HAUDUTUS) -TOIMINNON KÄYTTÖ

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

1. Lisää vettä haluttuun tasoon saakka.

Huomaa: Veden pinta ei saa ylittää kulhon sisällä olevaa enimmäistasoa (MAX).

2. Paina SIMMER (haudutus) -painiketta ja säädä haluamasi aika ja lämpötila. Kiehauta vesi käyttämällä HI (korkea) -lämpötila-asetusta ja pienennä veden lämpötila sitten poreilevaksi käyttämällä LO (alhainen) -lämpötila-asetusta.
 3. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta ja anna veden kuumeta valittuun lämpötilaan. Tilapalkki ilmaisee, kun kuumennus on käynnissä. Kun kaikki tilapalkin valot palavat, vesi on saavuttanut oikean lämpötilan.
 4. Lisää ruoka kypsennyspataan, mutta älä aseta kantta monitoimipadan päälle.
- Huomaa:** Paksumpaa kastikkeita ja keittoja keitetessä ja haudutettaessa ruokaan voi muodostua kuumia kohtia, minkä seurauksena ruoka voi kuplia ja roiskua. Varmista, että ruokaa ei jätetä valvomatta ja että pataa sekoitetaan säännöllisesti ja huolellisesti.
5. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näytössä näkyy kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

ASETUKSEN MUUTTAMINEN

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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Paineen muuttaminen:

Voit muuttaa tiettyjen esiasetetujen toimintojen painetta ennen kypsennystä painamalla TEMP/PRESSURE (lämpötila/paine) -painikkeita + ja – tai TURBO PRESSURE (turbopaine) -painiketta ennen START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painikkeen painamista.

Lämpötilan muuttaminen:

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

YLLÄPITO JA PUHDISTUS

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

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

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

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

Älä upota kuumennusjalustaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Tiivistyneen kosteuden keräin

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

Kansi ja tiiviste

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

Höyrypoistoventtiili

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

Höyry hajautuskorkki

Varmista, että höyry hajautuskorkissa ei ole likaa, ennen kuin aloitat monitoimipadan käytön. Irrota korkki höyry vapautusventtiilistä liu'uttamalla ja puhdista se varovasti.

Höyrypoistoventtiilin suojus

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

VIRHEKOODIT

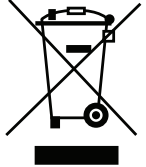
Virhe	Ratkaisu
Viilkuva "LID" ja äänimerkki	Varmista, että kansi on suljettu kokonaan ja että se on LUKITUSSA asennossa.
Näyttö "E1"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipata pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.
Näyttö "E2"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipata pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.
Näyttö "E3"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä täysin. Kun monitoimipata on jäähtynyt, tarkista kaikki kannen osat. Käännä kansi lukittuun asentoon. Varmista, että Höyry vapautussäädin on suljetussa asennossa. Jos virhekoodi ilmenee uudelleen, irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja ota yhteys huoltoliikkeeseen.
Näyttö "E5"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipata pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan. Kun monitoimipata on jäähtynyt, poista kansi ja tarkista kypsennyspata. Älä käytä kantta, kun käytät BROWN/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus)- ja SIMMER (haudutus) -toimintoja. Kun käytät SLOW COOK (haudutus), SOUS VIDE-, YOGURT (jogurtti)- ja KEEP WARM (lämpimänäpito) -toimintoja, varmista ennen kypsennyksen aloittamista, että höyry vapautussäädin on vapautusasennossa (auki).
Näyttö "E6"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä. Kun pata on jäähtynyt, poista kansi ja tarkista kypsennysastia. Lisää nestettä tarvittaessa. Varmista, että kypsennysastiassa on vähintään 250 ml nestettä. Painekeksennystoimintoa käytettäessä varmista, että Höyry vapautussäädin on suljetussa asennossa.
Näyttö "E7"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipata pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.

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.

JÄTTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Sähkötuotteita ei tule hävittää kotitalousjätteiden mukana. Vie ne mahdollisuuksien mukaan kierrätykseen. Saat lisätietoja kierrätyksestä ja WEEE-direktiivistä lähettämällä sähköpostia osoitteeseen support@acreto.se.



DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

VIGTIG SIKKERHEDSMEDDELELSE:

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

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

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

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

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

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

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

GEM DENNE VEJLEDNING, DER KUN ER TIL HUSHOLDNINGSBRUG.

DELE I CROCKPOT® TURBO EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER

- A** trømledning
- B** Låseklemme til låg
- C** Lågets håndtag
- D** Låg
- E** Gryde
- F** Varmekilde
- G** kontrolpanel
- H** Dykkerventil
- I** Dampudstrømningsventil
- J** Kondensopsamler
- K** Åbning til strømledning
- L** Dampudstrømningsknop
- M** Dampdiffusionshætte

KONTROLPANEL

- N** Skærm
 - O** Knapper til tidsindstilling
- #### LÅGETS UNDERSIDE
- P** Ring til fastgørelse af pakning
 - Q** Dæksel til dampudstrømningsventil
 - R** Tætningspakning
 - S** Dykkerventil
 - T** Plastiske
 - U** Dampstativ
 - V** Sous vide-stativ

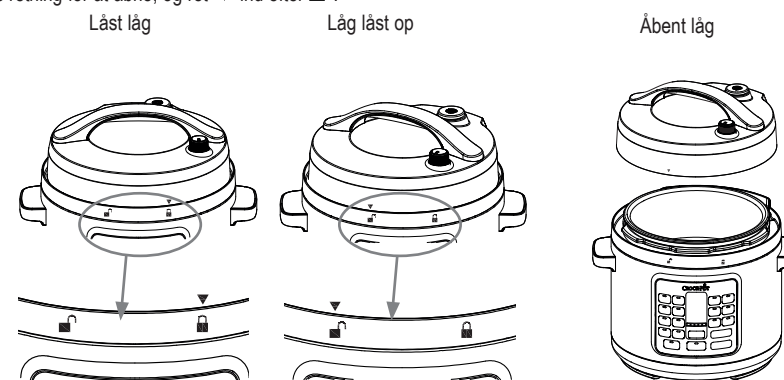
SÅDAN ANVENDES CROCKPOT® TURBO EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER

KOM GODT I GANG:

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

SAMLING:

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



Figur 1

KOM GODT I GANG

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

1. Kom de ønskede ingredienser i gryden. Sæt låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter **B**. Lås ved at dreje mod urets retning, og ret ▼ ind efter **B**.
2. Tilslut den medfølgende strømledning i åbningen dertil på multicookeren.
3. Slut den anden ende af strømledningen til en stikkontakt.
4. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion.
5. Knappen START/STOP og tiden på skærmen blinker.
6. Vælg den ønskede temperatur og det ønskede tryk ved hjælp af knapperne TEMP/PRESSURE + og - (temperatur/tryk) (hvis relevant). (Se anbefalet tid og temperatur i oversigten i Tilberedningsvejledningen på side 219.)
7. Tryk på knappen START/STOP. Ordet "HEAT" vises på displayet for trykkogningsfunktioner under forvarmningstiden. Når multicookeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstid på displayet, og alle 5 lamper på statuslinjen lyser. **Bemærk:** Ved trykkogningsfunktioner er 5-30 minutter den omtrentlige gennemsnitlige forvarmningstid. Hvis indholdet af madvarer er større eller meget kold, kan forvarmningstiden tage lidt længere.
8. Denne multicooker giver dig mulighed for at forsinke starten af din madlavning, så madlavningen er færdig, når det passer dig. Se instruktioner om funktionen DELAY TIMER på side 124.
9. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren igen og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derefter fra tilberedningstiden til en ny timer, som GETTING STARTED tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, slukker multicookeren.
10. Tryk på knappen START/STOP for til enhver tid at afslutte en tilberedningsfunktion.
11. Når du er færdig, skal du tage stikket til multicookeren ud af stikkontakten og vente på, at den afkøler helt, før du forsøger at rengøre den.

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

SÅDAN BRUGES TIDSFORSINKELSEN

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



Bemærk: Funktionen DELAY (udsæt) er ikke tilgængelig for indstillingerne BROWN/SAUTÉ (bruning/sautering), KEEP WARM (hold varm), YOGHURT, SIMMER (simre) eller SOUS VIDE.

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

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

BRUG AF TRYKKOGERFUNKTIONERNE

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

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

Bemærk: Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 219.

6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før trykkogning kan starte. Når multicookeren har opnået tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Den tid, det tager for multicookeren at opnå tryk, varierer afhængigt af fugtighed og vandtemperatur, men den gennemsnitlige tid er 5-30 minutter. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" (opvarmning) på displayet, alle 5 lamper på statuslinjen lyser, og tiden begynder at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor igen fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, går multicookeren i standbytilstand, og skærmen lyser og viser fire streger (----).

Bemærk: Multicookeren kan ikke trykkogge uden væske. Sørg for, at der er mindst 250ml væske i den aftagelige gryde.

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

BRUG AF TURBOTRYKFUNKTIONEN

Funktionen TURBOTRYK reducerer den valgte kogetid med 40 %. Funktionen TURBO PRESSURE kan bruges med indstillingerne STEAM (damp), RICE/GRAIN (ris/korn), BEANS/CHILI (bønner/chili), MEAT/POULTRY (kød/fjerkræ), SOUP/ STEW (suppe/gryderetter) og MANUAL (manuel).

1. Vælg din ønskede kogefunktion, og juster tid og tryk efter behov.
2. Tryk på knappen TURBO PRESSURE (turbotryk). Tiden på displayet reduceres med 40 %, og "turbo" vises på skærmen. Tilberedningstiden kan om nødvendigt justeres yderligere efter behov.

3. Tryk på START/STOP.
4. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Sørg altid for, at maden er fuldt tilberedt inden indtagelse.

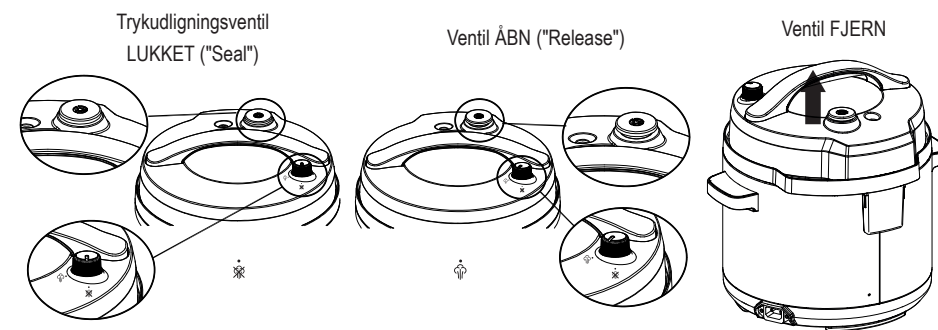
Bemærk: TURBOTRYK-funktionen kan ikke bruges med ikke-trykbaserede (traditionelle) indstillinger, eller når multicookeren er indstillet til et lavt tryk.

Bemærk: Dampdiffusionshætten er designet til hjælpe med at sprede dampen, når trykket udløses fra multicookeren. Hætten skal være placeret på dampudstrømningsventilen, før multicookerens trykfunktioner anvendes. Vi anbefaler, at du altid bruger hætten, når du tilbereder mad med turbotrykfunktionen.

*sammenlignet med tilberedning i Crockpot CSC062X med højtryksindstillingen.

UDLIGN TRYKKET, NÅR TILBEREDNINGEN ER SLUT

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



Figur 2

FORSIGTIG:

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

LANGSOM TILBEREDNING

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



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

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

BRUG AF FUNKTIONEN TIL LANGSOM TILBEREDNING


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

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

1. Kom din mad og væske i den aftagelige gryde.
2. Læg låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
3. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Release".
Bemærk: Selvom denne indstilling ikke bruger tryk i tilberedningsprocessen, kan der opstå tryk inde i enheden under tilberedning. Derfor er det vigtigt at holde dampudstrømningsknappen i positionen "Release".
4. Tryk på knappen SLOW COOK, og indstil tid og temperatur efter behov.
Bemærk: Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 219.
5. Tryk på START/STOP. Tiden begynder at tælle ned.
6. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

BRUG AF DAMPFUNKTIONEN

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

1. Hæld 250 ml vand i bunden af den aftagelige gryde, og sæt tilberedningsstativet i. Sørg for, at vandet er lige under ledningerne på stativet, så maden ikke rører ved vandet.
2. Anbring din mad på tilberedningsstativet.
3. Sæt låget på, og lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
4. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Seal" (forsegling).
5. Tryk på knappen STEAM, og indstil tid og tryk efter behov.
6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før tryktilberedningen kan begynde. Når multicookeren er i gang med at opnå tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" (opvarmning) på displayet, alle 5 lamper på statuslinjen lyser, og tiden begynder at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, slukker multicookeren.

TIP: Se dampoversigten på side 220.

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

BRUG AF FUNKTIONEN BROWN/SAUTÉ

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

1. Vælg funktionen BROWN/SAUTÉ, og indstil tid og temperatur om nødvendigt med knapperne + og -.
2. Tryk på START/STOP.
3. Når multicookeren forvarmer, vises "HEAT" på skærmen. Når multi-cookeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstid på displayet, og alle 5 lamper på statuslinjen lyser. Brug en plastiktang til forsigtigt at komme din mad i den varme gryde.

TILBEREDNING AF RIS


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

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

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

BRUG AF FUNKTIONEN RICE/GRAINS

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

1. Mål den ønskede mængde ris.
2. Kom den skyllede ris i gryden. Tilsæt den mængde vand, der er nødvendig til din opskrift. Sørg for, at der er mindst 240 ml væske i den aftagelige skål.
3. Sæt låget på, og lås ved at dreje det mod urets retning til den LÅSTE position .
4. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Seal" (forsegling).
5. Tryk på knappen RICE/GRAINS, og indstil tid og tryk efter behov.
Bemærk: Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 219.
6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før trykkogningen kan begynde. Mens multicookeren opnår tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" (opvarmning) på displayet, alle 5 lamper på statuslinjen lyser, og tiden begynder at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

YOGHURT

YOGHURT-funktionen kan bruges til at lave yoghurt i din multi-cooker. Når du laver yoghurt, har multi-cookeren 2 trin:

Trin 1; Skoldhed mælk – høj

Trin 2: Inkubation til gæring – lav

Vi anbefaler, at du følger begge trin for at opnå en velsmagende yoghurt.

BRUG AF YOGHURTFUNKTIONEN

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

Trin 1 (Skoldhed mælk)

1. Kom mælken i gryden.
2. Vælg YOGHURT-funktionen, og juster temperaturindstillingen til høj. Programmet er designet til at varme din mælk til ca. 80-85 °C, og du behøver ikke at vælge et tidspunkt. Enheden bipper, og ordet Done (færdig) vises på skærmen, når den er færdig.
3. Lad mælken køle af til 43-46 °C (dette kan gøres hurtigere ved at placere gryden i en vask med koldt vand).

Trin 2 (Inkubation til gæring)

1. Læg din yoghurtkultur i en skål, tilsæt et par skeer med den varme mælk og pisk det sammen.
2. Hæld det i gryden med mælken, og rør godt rundt.
3. Placer gryden i foden, og vælg YOGHURT-funktionen. Tiden kan om nødvendigt justeres.
4. Når programmet er færdigt, må der ikke røres. Lad det køle af, inden du sætter det i køleskabet.
5. Hvis du vil have en tykkere græskinspireret yoghurt, skal du si den gennem et viskestykke.

SOUS VIDE

SOUS VIDE-funktionen er perfekt til sous vide-tilberedning af lækkert mørt kød, fjerkræ, fisk og grøntsager. Sous vide-tilberedningsprocessen indebærer vakuumsforsegling af mad, som nedsænkes i vand, der er opvarmet til en præcis temperatur. Denne temperatur skal opretholdes i en periode for at opnå ensartede resultater af tilberedningen.

SOUS VIDE-funktionen giver mulighed for præcis temperaturstyring og kan justeres i trin á 1 grader fra 24-90 °C. Tilberedningstiden kan justeres efter behov fra 5 minutter til 24 timer.

Det medfølgende Sous Vide-stativ kan bruges til at placere dele af maden i vandet, så maden bliver adskilt, og du får et ensartet resultat af tilberedningen. Større stykker kød kan nedsænkes i vand uden stativet.

BEMÆRK: Du skal bruge vakuumsforseglede poser for at bruge denne funktion. Det anbefales at bruge FoodSaver-poser og systemer.

BRUG AF SOUS VIDE-FUNKTIONEN

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

1. Brug Sous Vide-stativet til dele af maden.
2. Tilsæt vand til det ønskede niveau afhængigt af vægten/mængden af den mad, der skal tilberedes.
3. Tryk på SOUS VIDE-knappen, og juster temperaturen og tiden efter behov.
BEMÆRK: Se Sous Vide-tilberedningsvejledningen på side 221 for at få vejledning om tilberedningstemperaturer og -tider.
4. Sæt låget over, men det behøver ikke at blive låst på plads, og åbn dampudstrømningsventilen.
5. Tryk på START/STOP og lad vandet varme op. Statuslinjen angiver, når opvarmningen er i gang, og det blinkende display angiver, at der er brug for mere tid for at nå den valgte temperatur. Når den korrekte temperatur er nået, viser enheden den indstillede tid.
BEMÆRK: Hvis det tilførte vand er over den valgte temperatur, vises "Hot" (varmt) på skærmen, og statuslinjen blinker.
6. Fjern forsigtigt låget, og læg enten den vakuumsforseglede pose med mad i stativet, eller nedsenk den i det varme vand.
7. Sæt låget på igen, og lås det ikke på plads. Lad maden koge i den programmerede tid.
8. Når tilberedningen er færdig, slukker enheden, og du kan tage madposen sikkert ud med en tang.

BRUG AF STERILISERINGSFUNKTIONEN

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

1. Placer dampristen i bunden af gryden, og tilsæt ca. 300 ml vand.
2. Tilsæt emner, der skal steriliseres, og sørg for, at flasker og krukker vendes på hovedet.
3. Sæt låget på og lås det på plads ved at dreje mod uret til låst position.
4. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Seal" (forsegling).
5. Tryk på knappen STERILISE (sterilisering).
Bemærk: Tid og trykniveau kan ikke justeres i denne indstilling.
6. Tryk på START/STOP.
Bemærk: Multi-cookeren skal opbygge tryk, før sterilisering kan begynde. Når alle lamperne på statuslinjen lyser, har multi-cookeren nået det korrekte trykniveau og er klar til at påbegynde sterilisering.
7. Når steriliseringstiden er gået, bipper enheden, og den skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM (hold varm). Skærmen skifter fra steriliseringstiden til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på START/STOP-knappen.
8. Når trykket er frigivet fra enheden, kan du åbne låget sikkert.
Bemærk: Under sterilisering opbygges der damp i multi-cookeren, så når du løfter låget, skal du bruge en grydelap eller køkkenhandske for at beskytte hånden.

BRUG AF SIMREFUNKTIONEN

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

1. Tilsæt vand til det ønskede niveau.
Bemærk: Fyld ikke op over MAX-linjen i skålen.
2. Vælg knappen SIMMER (simre), og juster tid og temperatur efter behov. Brug HI-temperaturindstillingen til at bringe vandet i kog, og brug derefter LO-temperaturindstillingen til at sænke vandets temperatur til et simrepunkt.
3. Tryk på START/STOP, og lad vandet varme op til den valgte temperatur. Statuslinjen angiver, når opvarmningen er i gang. Når alle lamper på statuslinjen lyser, har vandet nået den korrekte temperatur.
4. Tilsæt mad i gryden, og sæt ikke låget på multi-cookeren.
Bemærk: Ved kogning og simring af tykke saucer og supper kan der opstå varme områder, som kan medføre, at maden bobler og sprøjter. Sørg for, at maden ikke efterlades uden opsyn, og at der røres forsigtigt i gryden jævnligt.
5. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

SÅDAN ÆNDRES EN INDSTILLING

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

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

Sådan ændres tilberedningstiden:

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

Sådan ændres trykket:

Du kan ændre trykket på visse forudindstillede funktioner, før tilberedningen påbegyndes, ved at trykke på knapperne TEMP/PRESSURE (temperatur/tryk) + og - eller knappen TURBO PRESSURE (turbotryk), før du trykker på START/STOP.

Sådan ændres temperaturen:

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

PLEJE OG RENGØRING

Rengøring bør kun udføres, når Crockpot® Turbo Express er afkølet og frakoblet. Lad multicookeren afkøle helt inden rengøring.

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

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

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

Nedsenk aldrig varmekilden i vand eller anden væske.

Kondensopsamler

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

Låg og tætningspakning

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

Dampudstrømningsventil

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

Dampdiffusionshætte

Sørg for, at dampdiffusionshætten er fri for snavs, inden du begynder at bruge multi-cookeren. Skub hætten af dampudstrømningsventilen for at fjerne den og rengøre den forsigtigt.

Dæksel til dampudstrømningsventil

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

FEJLKODER

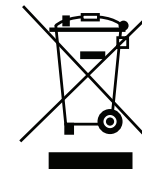
Fejl	Løsning
"LID" (låg) blinker og bipper	Sørg for, at låget er helt lukket og i den LÅSTE position.
Viser "E1"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag multi-cookerens stik ud af stikkontakten, og kontakt servicecentret.
Viser "E2"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag multi-cookerens stik ud af stikkontakten, og kontakt servicecentret.
Viser "E3"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag stikket til multicookeren ud, og lad den afkøle helt. Når multicookeren er afkølet, skal du kontrollere alle dele af låget. Drej låget til den LÅSTE position. Sørg for, at Dampudstrømningsknappen er i positionen "seal" (lukket). Hvis denne fejlkode indtræffer igen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontakte servicecenteret.
Viser "E5"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag multi-cookeren stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Når multi-cookeren er kølet af, skal du fjerne låget og kontrollere gryden. Undlad at bruge låget, når du bruger BROWN/SAUTE-funktionen (bruning/sautering) og SIMMER-funktionen (simre). Når du bruger funktionerne SLOW COOK (langtidstilberedning), SOUS VIDE, YOGURT og KEEP WARM (hold varm), skal du sørge for, at dampudstrømningsknappen er i den frie (åbne) position, før du starter tilberedningscyklussen.
Viser "E6"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag stikket til multicookeren ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle. Når det er afkølet, skal du fjerne låget og kontrollere gryden. Tilføj væske efter behov. Sørg for, at der er mindst 250 ml væske i den aftagelige gryde. Hvis du bruger en trykkogningsfunktion, skal du sørge for, at Dampudstrømningsknappen er i positionen "Seal" (lukket).
Viser "E7"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag multi-cookerens stik ud af stikkontakten, og kontakt servicecentret.

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.

BORTSKAFFELSE AF AFFALD

Elektriske affaldsprodukter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. De bør om muligt indleveres på et genbrugsanlæg. Send en e-mail til os på support@acreto.se for at få yderligere oplysninger om genbrug samt affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



NORSK

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

VIKTIG SIKKERHETSMERKNAD:

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

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

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

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

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

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

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE KUN FOR HUSHOLDNINGSBRUK

KOMPONENTER FOR CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTI-COOKER




<ul style="list-style-type: none"> A Strømledning B Låsepinne for lokk C Lokkhåndtak D Lokk E Tilberedningsgryte F Varmesokkel G Kontrollpanel H Bobberventil I Damputløps-ventil J Kondens-samler K Strømledningsport L Damputløserknapp M Dampsprederhette 	<p>KONTROLLPANEL</p> <ul style="list-style-type: none"> N Skjerm O Tidsvalgsknapper <p>LOKKETS UNDERSIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> P akningsfestering Q Damputløps-ventildeksel R Tetningspakning S Bobberventil T Plastskje U Dampingsrist V Sous vide-stativ
--	---

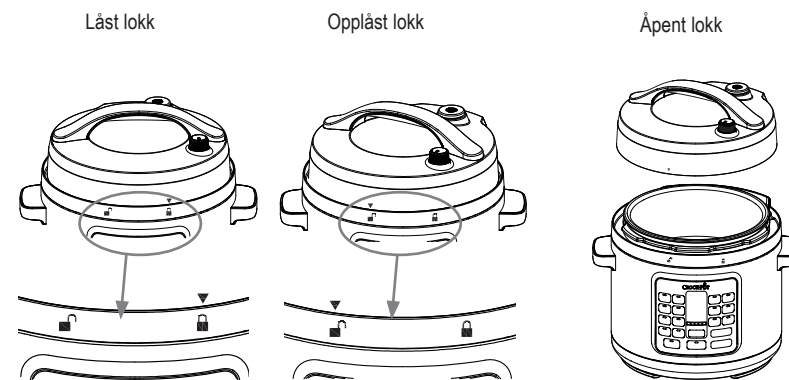
SLIK BRUKER DU DIN CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTI-COOKER

KOMME I GANG:

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

MONTERING:



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



Figur 1

KOMME I GANG

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

1. Tilsett ønskede ingredienser i tilberedningsgryten. Legg lokket oppå multikokeren og innrett ▼ med . For å låse vrir du mot klokken, og innretter ▼ med .
2. Plugg den medfølgende strømledningen i strømkabelporten på multikokeren.
3. Plugg den andre enden av strømledningen til en veggkontakt.
4. Velg tilberedningsfunksjonen du vil bruke.
5. START/STOP-knappen og tiden på skjermen blinker.
6. Velg ønsket temperatur og trykk ved hjelp av knappene + og - for TEMP/PRESSURE (TEMP/TRYKK) (hvis aktuelt). Se Tilberedningsveiledning-diagrammet på side 219 for tids- og temperaturanbefalinger.
7. Trykk på START/STOP-knappen. For trykkokingsfunksjoner vises ordet «HEAT» på skjermen under forvarmingstiden. Når multikokeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstiden på skjermen, og alle fem lysene på statuslinjen vil tennes.

Merk: For trykkokingsfunksjoner er 5-30 minutter omtrentlig gjennomsnittlig forvarmingstid. Hvis matinnholdet er større eller veldig kaldt, kan forvarmingstiden ta litt lengre tid.
8. Denne multikokeren lar deg forsinke starten av tilberedningen slik at maten er ferdig når du trenger den. Se side 135 for instruksjoner om DELAY TIMER-funksjonen.
9. Etter at den angitte tilberedningstiden er gått, piper multikokeren igjen og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil da skifte fra koketid til en ny timer som KOMME I GANG teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.
10. For å avslutte en tilberedningsfunksjon trykker du på START/STOP-knappen.
11. Når du er ferdig, trekker du ut multikokeren og venter til den er helt avkjølt før du rengjør den.

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

SLIK BRUKER DU TIDSFORSINKELSEN

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

Merk: Funksjonen DELAY (FORSINKELSE) er ikke tilgjengelig i innstillingene BROWN/SAUTÉ (BRUN/SAUTER), KEEP WARM (HOLD VARM), YOGURT (YOGHURT), SIMMER (SMÅKOKE) eller SOUS VIDE.

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

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

BRUKE TRYKKOKINGSFUNKSJONENE

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

1. Plasser maten og væsken i den avtakbare tilberedningsgryten.
2. Sett lokket på multikokeren og innrett ▼ med 🔒. For å låse vrir du mot klokken til LOCKED 🔒 posisjonen.
3. Drei damputløserknappen til posisjonen «Seal» (forsegling).
4. Velg ønsket tilberedningsfunksjon.
5. Juster tilberedningstiden og trykket om nødvendig.

Merk: Se Tilberedningsveiledningen på side 219 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.

6. Når du har gjort de ønskede justeringene, trykker du på START/STOP.
7. Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Hvor lang tid multikokeren tar for å få trykk varierer i henhold til fuktighet og vanntemperatur, men gjennomsnittlig trykktid er 5-30 minutter. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» (varme) fra skjermen, alle fem lysene på statuslinjen tennes og tiden begynner å telle ned.
8. Etter at den angitte tilberedningstiden er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen, går multikokeren i standby-modus, og skjermen lyser med fire streker (----).

Merk: Multikokeren kan ikke trykkoke uten væske. Forsikre deg om at minst 250 ml væske brukes i den avtakbare tilberedningsgryten.

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

BRUKE TURBOTRYKKFUNKSJONEN

Funksjonen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK) reduserer den valgte tilberedningstiden med 40 %. Funksjonen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK) kan brukes med innstillingene STEAM (DAMP), RICE/GRAINS (RIS/KORN), BEANS/CHILI (BØNNER/CHILI), MEAT/POULTRY (KJØTT/FJÆRKRE), SOUP/STEW (SUPPE/LAPSKAUS) og MANUAL (MANUELL).

1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og juster tiden og trykket etter behov.
2. Trykk på knappen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK). Tiden på skjermen vil reduseres med 40 %, og «turbo» vises på skjermen. Om nødvendig kan tilberedningstiden justeres ytterligere slik at den passer til dine preferanser.
3. Trykk på START/STOP.
4. Etter at angitt tilberedningstid er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Sørg alltid for at maten er ferdig tilberedt før den spises.

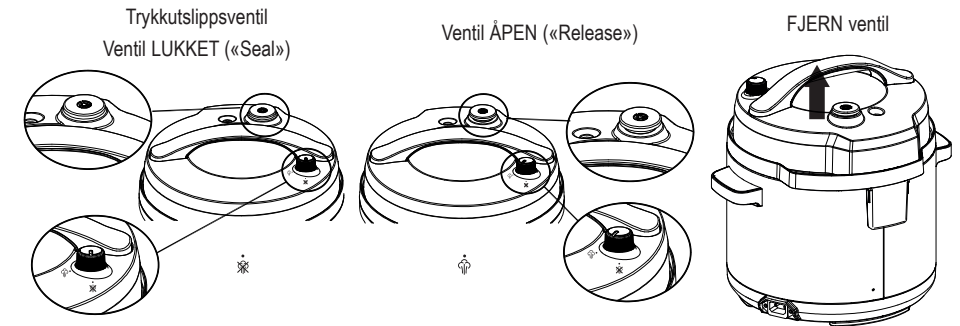
Merk: Funksjonen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK) kan ikke brukes med ikke-trykksatte (tradisjonelle) innstillinger eller når multikokeren er stilt til lavt trykk.

Merk: Dampspredereheten er utformet for å bidra til å spre dampen når du slipper ut trykk fra multikokeren. Hetten skal settes på damputløserventilen før du bruker multikokerens trykkfunksjoner. Vi anbefaler alltid å bruke hetten når du tilbereder med Turbo-trykkfunksjonen.

*Sammenlignet med tilberedning i Crockpot CSC062X ved bruk av høytrykksinnstillingen.

SLIPPE UT TRYKK VED SLUTTEN AV TILBEREDNINGEN

- A. Naturlig trykkutslippsmetode:** Etter at tilberedningssyklusen er fullført, la multikokeren naturlig slippe ut trykket gjennom bobberventilen. Enheten vil gradvis kjøle seg ned på egen hånd. Vent minst 10 minutter etter at tilberedningen er ferdig, og drei damputløserknappen en til «Release»-posisjonen (se figur 2). Ikke plasser noen del av hånden eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, da dampen er veldig varm og kan skâlde huden. Trykket er sluppet ut når damp ikke lenger kommer ut av ventilen, og lokket åpnes fritt med minimal kraft. Først da er det trygt å fjerne lokket og servere maten.
- B. Vær forsiktig ved bruk av metoden for hurtig trykkutslipp:** Drei damputløserknappen en til «Release»-posisjonen (se figur 2). Dampen slippes raskt ut av damputløpsventilen. Ikke plasser noen del av hånden eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, da dampen er veldig varm og kan skâlde huden. Vær forsiktig ved bruk av denne metoden når du koker flytende ingredienser, for eksempel gryteretter, supper, buljong, bønner og andre belgfrukter. Bruk aldri denne metoden når du lager ris, da ris har en tendens til å være svært delikat. Trykket er sluppet ut når damp ikke lenger kommer ut av ventilen, og lokket åpnes fritt med minimal kraft. Først da er det trygt å fjerne lokket og servere maten.



Figur 2

FORSIKTIG:

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

LANGTIDSKOKING

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

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

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

BRUKE LANGTIDSKOKINGFUNKSJONEN

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


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

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

- Trykk på SLOW COOK-knappen og juster tiden og temperaturen etter behov.
Merk: Se Tilberedningsveiledningen på side 219 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.
- Trykk på START/STOP. Tiden begynner å telle ned.
- Etter at angitt tilberedningstid er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

BRUK AV DAMPFUNKSJONEN

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

- Tilsett 250 ml vann i bunnen av den avtakbare tilberedningsgryten og sett inn risten. Sørg for at vannet er under trådene på risten slik at maten ikke berører vannet.
- Plasser maten på risten.
- Legg lokket på og lås ved å vri det mot klokken til LOCKED -posisjonen.
- Drei damputløserknappen til posisjonen «Seal» (forsegling).
- Trykk på STEAM-knappen og juster tiden og trykket etter behov.
- Når du har gjort de ønskede justeringene, hvis noen, trykker du på START/STOP.
- Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» (varme) fra skjermen, alle fem lysene på statuslinjen tennes og tiden begynner å telle ned.
- Etter at angitt tilberedningstid er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

TIPS: Se dampskjemaet på side 220.

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

BRUKE BRUNINGS-/SAUTERINGSFUNKSJONEN

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

- Velg BROWN/SAUTÉ-funksjonen og juster tiden og temperaturen om nødvendig, ved hjelp av knappene + og -.
- Trykk på START/STOP.
- Når multikokeren forvarmes, vises «HEAT» på skjermen. Når multikokeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstiden på skjermen, og alle fem lysene på statuslinjen vil tennes. Legg forsiktig maten i den varme gryten ved hjelp av matklype i plast.

RISKOKING

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


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

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

BRUKE RICE/GRAINS-FUNKSJONEN

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

- Mål ønsket mengde ris.

- Plasser den vaskede risen i tilberedningsgryten. Tilsett mengden vann som trengs for oppskriften din. Sørg for at minst 240 ml væske er plassert inne i den avtakbare tilberedningsgryten.
- Legg lokket på og lås ved å vri det mot klokken til LOCKED -posisjonen.
- Drei damputløserknappen til posisjonen «Seal» (forsegling).
- Trykk på RICE/GRAINS-knappen og juster tiden og trykket etter behov.
Merk: Se Tilberedningsveiledningen på side 219 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.
- Når du har foretatt de ønskede justeringene, trykker du på START/STOP.
- Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» (varme) fra skjermen, alle fem lysene på statuslinjen tennes og tiden begynner å telle ned.
- Etter at den angitte tilberedningstiden har gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

YOGHURT

Funksjonen YOGURT (YOGHURT) kan brukes til å lage yoghurt i multikokeren. Når du lager yoghurt, har multikokeren to trinn:

Trinn 1: Skåldende varm melk – høy

Trinn 2: Inkubasjon for gjæring – lav

Vi anbefaler å følge begge trinnene for å få en velsmakende yoghurt.

BRUKE YOGHURTFUNKSJONEN

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

Trinn 1 (Skåldende varm melk)

- Legg melken i tilberedningsgryten.
- Velg funksjonen YOGURT (YOGHURT) og juster temperaturinnstillingen til High (Høy). Dette programmet er laget for å varme opp melken til ca. 80–85 °C, og du trenger ikke å velge en tid. Enheten piper, og ordet «DonE» (ferdig) vises på skjermen når den er ferdig.
- La melken kjøle seg ned til 43–46 °C (dette kan gjøres raskere ved å i fylle vasken med kaldt vann og plassere tilberedningsgryten oppi).

Trinn 2 (Inkubasjon for gjæring)

- Legg yoghurtkulturen i en bolle, tilsett et par øser med den oppvarmede melken og visp sammen.
- Hell i tilberedningsgryten med melken og rør godt.
- Plasser gryten i sokkelen og velg funksjonen YOGURT (YOGHURT). Tiden kan justeres om nødvendig.
- Ikke rør etter at programmet er ferdig. La den kjøle seg ned før du setter den i kjøleskapet.
- Hvis du vil ha en tykkere, gresk yoghurt, skal du sile den gjennom et kjøkkenhåndkle i bomull.

SOUS VIDE

Funksjonen SOUS VIDE er perfekt for sous vide-tilberedning av deilig og mørt kjøtt, fjærkre, fisk og grønnsaker. Tilberedningsprosessen med sous vide involverer å vakuumpakke maten, senke maten ned i vann oppvarmet til en nøyaktig temperatur og opprettholde denne temperaturen i en bestemt tid for å oppnå konsekvent gode resultater.

Funksjonen SOUS VIDE gir deg presis temperaturkontroll og kan justeres i trinn på 1 grad fra 24 til 90 °C. Tilberedningstiden kan justeres etter behov fra 5 minutter til 24 timer.

Sous vide-stativet som følger med, kan brukes til å plassere individuelle porsjoner med mat i vannet og sikrer at maten forblir adskilt for jevnt tilberedningsresultat. Større kjøttstykker kan senkes ned i vann uten stativet.

MERK: Du trenger vakuumposer for å kunne bruke denne funksjonen. FoodSaver-poser og -systemer anbefales.

BRUKE SOUS VIDE-FUNKSJONEN

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

1. Bruk sous vide-stativet for individuelle matporsjoner.
2. Tilsett vann til ønsket nivå, avhengig av vekten av maten eller hvor mye mat som skal tilberedes.
3. Trykk på knappen SOUS VIDE og juster temperaturen og tiden etter eget ønske.
MERK: Se tilberedningsveiledningen for sous vide på side 221 for veiledning om steketemperaturer og -tider.
4. Sett lokket på toppen, dette trengs ikke å låses på plass, og åpne damputløserventilen.
5. Trykk på START/STOP (START/STOPP) og la vannet varmes opp. Statuslinjen indikerer når oppvarming pågår, og den blinkende skjermen indikerer at det trengs mer tid for å nå den valgte temperaturen. Når riktig temperatur er nådd, vil enheten vise angitt tid.
MERK: Hvis vannet som helles i, er over den valgte temperaturen, vil skjermen vise «Hot» (varm), og statuslinjen blinker.
6. Fjern lokket forsiktig og legg i vakuumposen med mat, enten i stativet eller ved å senke den ned i det varme vann.
7. Sett på lokket igjen, men ikke lås det. La maten tilberedes i den programmerte tiden.
8. Når den er ferdig, slår enheten seg av, og du kan trygt fjerne matposen ved hjelp av en mattang.

BRUKE STERILISERINGSFUNKSJONEN

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

1. Plasser dampstativet i bunnen av gryten og tilsett ca. 300 ml vann.
2. Legg i det som skal steriliseres, og sørg for at eventuelle flasker eller glass er snudd opp-ned.
3. Sett lokket på og lås det ved å rotere mot klokken til låst posisjon.
4. Drei damputløserknappen til posisjonen «Seal» (forsegling).
5. Trykk på knappen STERILISE (STERILISER).
MERK: Tid og trykk kan ikke justeres på denne innstillingen.
6. Trykk på START/STOP.
MERK: Multikokeren må bygge opp trykk før steriliseringen kan begynne. Når alle lysene på statuslinjen er tent, har multikokeren nådd riktig trykknivå og er klar til å begynne steriliseringen.
7. Når steriliseringstiden er utløpt, piper enheten og bytter automatisk til innstillingen KEEP WARM (HOLD VARM). Skjermen vil endres fra steriliseringstid til en ny tidtaker som vil telle opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på knappen START/STOP (START/STOPP).
8. Når trykket er sluppet ut av enheten, kan du trygt åpne lokket.
MERK: Under sterilisering vil damp bygges opp i multikokeren, så når du løfter opp lokket, skal du bruke en ovnshanske eller ovnsvott for å beskytte hånden.

BRUKE SMÅKOKEFUNKSJONEN

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

1. Tilsett vann til ønsket nivå.
MERK: Ikke fyll utover MAX-linjen inni bollen.
2. Velg knappen SIMMER (SMÅKOKE) og juster tid og temperatur etter eget ønske. Bruk temperaturinnstillingen HI (HØY) for å koke opp vannet, og bruk deretter temperaturinnstillingen LO (LAV) for å redusere til småkoking.
3. Trykk på START/STOP (START/STOPP) 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. Legg mat i tilberedningsgryten, men ikke sett lokket på multikokeren.

Merk: Når du koker og småkoker tykke sauser og supper, kan det utvikles varme punkter som gjør at maten bobler og spruter. Sørg for at maten ikke etterlates uten tilsyn, og at gryten røres i regelmessig og forsiktig.

5. Etter at den angitte tilberedningstiden har gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

SLIK ENDRER DU EN INNSTILLING

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

Slik endrer du tilberedningstiden:

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

Slik endrer du trykket:

Du kan endre trykket på visse forhåndsinnstilte funksjoner før tilberedningen starter ved å trykke på knappene + og - for TEMP/PRESSURE (TEMP/TRYKK) eller knappen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK) før du trykker på START/STOP (START/STOPP).

Slik endrer du temperaturen:

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

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rengjøring bør kun utføres når Crockpot® Turbo Express er avkjølt og koblet fra. La multikokeren avkjøles helt før rengjøring.

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

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

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

Senk aldri varmesokkelen i vann eller annen væske.

Kondenssamler

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

Lokk og tetningspakning

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

Damputløserventil

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

Dampspredrerhette

Påse at dampspredrerhette er fri for rusk før du begynner å bruke multikokeren. Skyv hette av damputløserventilen for å fjerne og forsiktig rengjøre.

Damputløserventildeksel

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

FEILKODER

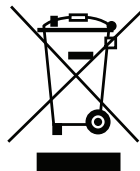
Feil	Løsning
«LID» blinker og piper	Påse at lokket er lukket helt og i LÅST posisjon.
Viser "E1"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og kontakt servicesenteret.
Viser "E2"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og kontakt servicesenteret.
Viser "E3"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren, og la den avkjøles helt. Når multikokeren er avkjølt, kontroller alle deler av lokket. Vri lokket til LOCKED -posisjonen. Kontroller at damputløserknappen er i «Seal»-posisjonen (lukket). Hvis denne feilkoden oppstår igjen, koble fra multikokeren og kontakt et servicesenter.
Viser "E5"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og la den kjøle seg helt ned. Når multikokeren er avkjølt, fjerner du lokket og sjekker tilberedningsgryten. Ikke bruk lokket ved bruk av funksjonene BROWN/SAUTE (BRUN/SAUTE) og SIMMER (SMÅKOKE). Når du bruker funksjonene SLOW COOK (LANGTIDSKOKING), SOUS VIDE, YOGURT (YOGHURT) og KEEP WARM (HOLD VARM), må du påse at damputløserknappen er i utløserposisjon (åpen) før du starter tilberedningssyklusen.
Viser "E6"	Koble fra multikokeren og la den avkjøles. Når den er avkjølt, tar du av lokket og kontrollerer tilberedningsgryten. Tilsett væske etter behov. Forsikre deg om at minst 250 ml væske brukes i den avtakbare tilberedningsgryten. Hvis du bruker en trykkokingsfunksjon, kontroller at Damputløserknappene i «Seal»-posisjonen (lukket).
Viser "E7"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og kontakt servicesenteret.

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.

AVFALLSHÅNDTERING

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Dersom du har spørsmål angående resirkulering eller WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation), kan du sende en e-postmelding til support@acreto.se.



POLSKI

WAŻNE OSTRZEŻENIA

WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA:

Podczas obniżania ciśnienia w urządzeniu pamiętaj o założeniu rękawicy kuchennej i korzystaniu ze sprzętu kuchennego, aby stopniowo otworzyć zawór i obniżyć ciśnienie. Uważaj na wydobywającą się parę.

NIE WOLNO zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń osób. Są to m.in.:

1. Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z nich pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem.
3. Urządzenia nie wolno używać, jeśli wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone, jeśli wystąpiły zakłócenia działania urządzenia lub urządzenie zostało upuszczone bądź uszkodzone w jakikolwiek sposób. Nie podejmuj próby wymiany lub sklepania uszkodzonego przewodu. Zwróć urządzenie do producenta (patrz gwarancja) celem przeprowadzenia badania, naprawy lub regulacji. Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony na odpowiedni model, dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
4. Nie używaj na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
5. Nie używaj urządzenia do celów innych niż jest przeznaczone. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu.
6. W przypadku korzystania z funkcji gotowania pod ciśnieniem w urządzeniu stosowane jest gotowanie pod ciśnieniem. Niewłaściwe użycie może skutkować oparzeniem. Przed korzystaniem z urządzenia upewnij się, że urządzenie jest właściwie zamknięte. Patrz Instrukcja obsługi.

7. Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów lub pokręteł.
8. Nie napełniaj użytkownika powyżej linii maksymalnego napełnienia (2/3 wysokości). Podczas przyrządzania produktów zwiększających objętość podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj urządzenia powyżej zalecanego poziomu 1/2 wysokości. Przepelnienie może spowodować ryzyko zablokowania przewodów wentylacyjnych i wytworzenie nadmiernego ciśnienia. Należy przestrzegać wszystkich wskazówek gotowania i instrukcji zawartych w przepisach.
9. Przed użyciem zawsze sprawdź, czy urządzenia do redukcji ciśnienia nie są zablokowane. W razie konieczności wyczyść je.
10. Ustaw multicooker w taki sposób, aby zawór wylotu pary był skierowany w kierunku od użytkownika.
11. Nigdy nie umieszczaj żadnych części ciała (np. twarzy, dłoni i rąk) nad zaworem wylotu pary. Para może spowodować ciężkie oparzenia.
12. Nie używaj multicookera bez żywności lub płynu w pojemniku do gotowania.
13. Aby zapobiec ryzyku obrażeń spowodowanych nadmiernym ciśnieniem, wymieniaj uszczelkę pokrywy tylko w sposób zalecany przez producenta. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji konserwacji i czyszczenia.
14. Nie przenoś multicookera za pokrywę.
15. Nie przemieszczaj ani nie przykrywaj multicookera podczas pracy.
16. Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem nie otwieraj urządzenia, zanim ostygnie i zanim całe ciśnienie wewnętrzne zostanie uwolnione. Trudność ze zdjęciem pokrywy oznacza, że wewnątrz multicookera wciąż panuje ciśnienie — nie otwieraj go na siłę. Ciśnienie w multicookerze może być niebezpieczne. Zapoznaj się ze wskazówkami uwalniania ciśnienia.
17. Podczas podnoszenia i zdejmowania pokrywy po gotowaniu zachowaj ostrożność. Zawsze odchylaj pokrywę od siebie, ponieważ para jest gorąca i może skutkować ciężkim poparzeniem. Nigdy nie nachylaj twarzy nad multicookerem.
18. Nie używaj multicookera ciśnieniowego do smażenia na oleju pod ciśnieniem.
19. Aby uniknąć porażenia prądem, nie umieszczaj ani zanurzaj wtyczki, przewodu ani urządzenia w wodzie ani w żadnej cieczy.
20. Nie używaj naczynia do gotowania do przechowywania żywności ani nie umieszczaj go w zamrażarce.
21. Aby uniknąć uszkodzenia multicookera, nie używaj do czyszczenia zasadowych środków czyszczących. Stosuj miękką szmatkę i łagodny detergent.

22. Zawsze w pierwszej kolejności podłącz przewód zasilający do gniazda multicookera, a następnie do gniazda ściennego.
23. Wyjmij przewód zasilający z gniazda sieciowego, gdy multicooker nie jest używany, przed montażem i demontażem części oraz przed czyszczeniem. Przed montażem i demontażem części oraz przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie. W celu rozłączenia upewnij się, że multicooker jest wyłączony, a następnie wyjmij przewód zasilający z gniazda ściennego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
24. Nie pozwól, by przewód zasilający wisiał nad krawędzią stołu ani opierał się o gorące powierzchnie lub dotykał gorących powierzchni.
25. Należy zachować najwyższą ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące płyny.
26. Używanie dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
27. Nie stawiaj urządzenia na mokrych powierzchniach lub w ich pobliżu, na źródłach ciepła, takich jak palnik gazowy lub elektryczny, ani w rozgrzanym piekarniku.
28. PRZESTROGA: Aby uniknąć porażenia prądem i uszkodzenia produktu, nie gotuj bezpośrednio w podstawie grzewczej. Gotuj tylko w wyjmowanym naczyniu do gotowania.
29. OSTRZEŻENIE: Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. Nigdy nie przeciągaj przewodu ponad krawędzią blatu, nie używaj wylotu pod blatem i nie stosuj przedłużacza.
30. Nie podłączaj ani nie włączaj multicookera bez naczynia do gotowania w środku.
31. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zachowaj odległość 152 mm od ściany oraz ze wszystkich stron. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA W GOSPODARSTWIE DOMOWYM

LISTA ELEMENTÓW MULTICOOKERA CROCKPOT® TURBO EXPRESS

- A** Przewód zasilający
- B** Trzpień blokady pokrywki
- C** Uchwyt pokrywki
- D** Pokrywka
- E** Naczynie do gotowania
- F** Podstawa grzewcza
- G** Panel sterowania
- H** Zawór pływakowy
- I** Zawór wylotu pary
- J** Pojemnik na skropliny
- K** Gniazdo przewodu zasilającego
- L** Pokrętko spustu pary
- M** Nasadka dyfuzyjna pary

PANEL STEROWANIA

- N** Wyświetlacz
 - O** Przyciski wyboru czasu
- ### SPÓD POKRYWKI
- P** Pierścień uszczelki
 - Q** Pokrywa zaworu wylotu pary
 - R** Uszczelka
 - S** Zawór pływaka
 - T** Plastikowa łyżka
 - U** Kratka do gotowania na parze
 - V** Stojak do sous-vide

SPOSÓB UŻYCIA MULTICOOKERA CROCKPOT® TURBO EXPRESS

POCZĄTEK PRACY:

Usuń całe opakowanie, papier i karton (w tym znajdujący się między naczyniem do gotowania a podstawą grzewczą). Przeczytaj i zachowaj wszystkie materiały drukowane oraz koniecznie zapoznaj się z informacjami o serwisie i gwarancji.

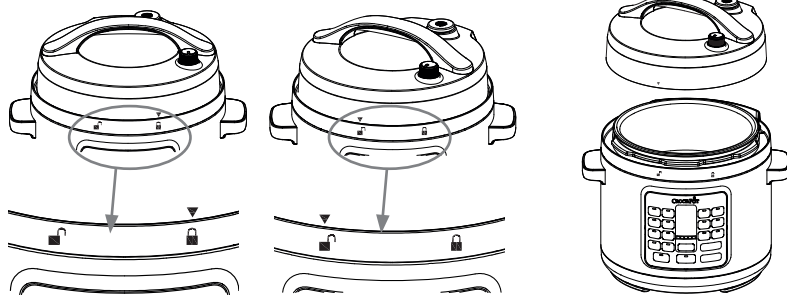
MONTAŻ:

- Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej
- Założ pokrywkę na multicookera i wyrównaj symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyrównując symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, wyrównując symbol ▼ z ■.

Pokrywka zablokowana

Pokrywka odblokowana

Pokrywka otwarta



Rysunek 1

POCZĄTEK PRACY

(UWAGA: Po naciśnięciu każdego przycisku multicookera rozlega się sygnał dźwiękowy.)

- Umieść produkty w naczyniu do gotowania. Przykryj multicookera pokrywką, wyrównując symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyrównując symbol ▼ z ■.
- Podłącz znajdujący się w zestawie przewód zasilający do gniazda multicookera.
- Podłącz drugi koniec przewodu zasilającego do gniazda ściennego.

- Wybierz żądaną funkcję gotowania, której chcesz użyć.
 - Przycisk START/STOP i godzina na wyświetlaczu zaczną migać.
 - W razie potrzeby wybierz żądaną temperaturę i żądane ciśnienie za pomocą przycisków + i – funkcji TEMP/PRESSURE (temperatura/ciśnienie). (Rekomendacje na temat czasu i temperatury gotowania można znaleźć w tabeli na stronie 219 Instrukcji gotowania).
 - Naciśnij przycisk START/STOP. W przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem podczas nagrzewania na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie). Gdy multicooker zostanie podgrzany, na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas gotowania i wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić.
- Uwaga:** W przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem nagrzewanie trwa około 5-30 minut. Jeśli żywność jest więcej lub jeśli jest bardzo zimna, czas nagrzewania może być dłuższy.
- Multicooker umożliwia opóźnienie rozpoczęcia gotowania, aby proces został zakończony w odpowiednim momencie. Instrukcje dotyczące funkcji DELAY TIMER (opóźnienia czasomierza) można znaleźć na stronie 147.
 - Po upływie wyznaczonego czasu gotowania ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.
 - Aby zatrzymać funkcję gotowania, można w dowolnej chwili nacisnąć przycisk START/STOP.
 - Po zakończeniu odłącz multicookera od zasilania i przed próbą czyszczenia poczekaj, aż ostygnie.

PRZESTROGA: Podczas korzystania z multicookera naczynie do gotowania i podstawa grzewcza silnie się nagzewają. Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas korzystania z multicookera zawsze korzystaj z uchwytów lub rękawic. Podnosząc pokrywkę, odchylaj ją od siebie, aby uniknąć poparzenia parą.

JAK KORZYSTAĆ Z OPÓŹNIENIA CZASOWEGO

Multicooker umożliwia opóźnienie rozpoczęcia gotowania, aby proces został zakończony w odpowiednim momencie.

Uwaga: Funkcja DELAY (opóźnienie) nie jest dostępna przy ustawieniach BROWN/SAUTÉ (obsmażanie), KEEP WARM (utrzymywanie ciepła), YOGURT (jogurt), SIMMER (duszenie) ani SOUS VIDE (sous-vide).

Uwaga: Nie używaj funkcji DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza), gdy przepis zawiera łatwo psujące się składniki, takie jak mięso, ryba, jaja lub nabiał.

- Po ustawieniu czasu gotowania naciśnij przycisk DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza). Przyciski DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza) i START/STOP zaczną migać, a na wyświetlaczu zaczną migać cyfry „0:30”, co wskazuje, że multicooker jest zaprogramowany na ustawienie opóźnienia.
- Naciskaj przyciski + i - do momentu osiągnięcia tyłu godzin i minut, o ile chcesz opóźnić proces gotowania (tzn. ustawić czas, na jaki chcesz odłożyć rozpoczęcie cyklu gotowania).
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby zainicjować funkcję opóźnienia. Czasomierz i przycisk DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza) przestaną migać, a przycisk START/STOP będzie migać dalej. Oznacza to, że na multicookerze włączono ustawienie DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza). Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu opóźnienia do osiągnięcia wartości 0:00. Po osiągnięciu wartości 0:00 kontrolka DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza) wyłączy się, a przycisk START/STOP przestanie migać, co sygnalizuje zakończenie czasu opóźnienia. Na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie) do momentu osiągnięcia pełnego ciśnienia w multicookerze. Po osiągnięciu wybranego ciśnienia czasomierz rozpocznie odliczanie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - -).

- Umieść żywność i płyn wewnątrz wymiowanego naczynia do gotowania.
- Przykryj multicookera pokrywką, wyrównując symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) ■.
- Obróć pokrętko spustu pary do pozycji „Seal” (zamknięte).
- Wybierz żądaną funkcję gotowania.
- W razie potrzeby skoryguj czas gotowania i ciśnienie.

Uwaga: Dostępne korekty czasu i ciśnienia można znaleźć na stronie 219 Instrukcji gotowania.

- Po dokonaniu ewentualnych korekt naciśnij przycisk START/STOP.
- Przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem konieczne jest podniesienie ciśnienia wewnątrz multicookera. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie), a czas nie będzie odliczany. Czas podnoszenia ciśnienia w multicookerze różni się w zależności od wilgotności i temperatury wody, ale średnio trwa to 5-30 minut. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie, wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić i rozpocznie się odliczanie czasu.
- Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker przełączy się na tryb uśpienia, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - -).

Uwaga: Aby korzystać z funkcji gotowania pod ciśnieniem, w multicookerze musi znajdować się płyn. Minimalna ilość płynu w naczyniu do gotowania to 250 ml.

PRZESTROGA: Podczas gotowania w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy używaj rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI TURBO PRESSURE (CIŚNIENIE TURBO)

Funkcja TURBO PRESSURE (ciśnienie turbo) skraca wybrany czas gotowania o 40%. Funkcja TURBO PRESSURE (ciśnienie turbo) może być używana z ustawieniami STEAM (para), RICE/GRAINS (ryż/kasza), BEANS/CHILI (fasola/chili), MEAT/POULTRY (mięso/drób), SOUP/STEW (zupa/gulasz) i MANUAL (ręczny).

- Wybierz żadaną funkcję gotowania i ustaw czas i ciśnienie zgodnie z wymaganiami.
- Naciśnij przycisk TURBO PRESSURE (ciśnienie turbo). Czas na ekranie wyświetlacza zmniejszy się o 40%, a na ekranie pojawi się napis „turbo”. W razie potrzeby czas gotowania można jeszcze bardziej dostosować do własnych preferencji.
- Naciśnij przycisk START/STOP.
- Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Przed spożyciem zawsze upewnij się, że jedzenie jest w pełni ugotowane.

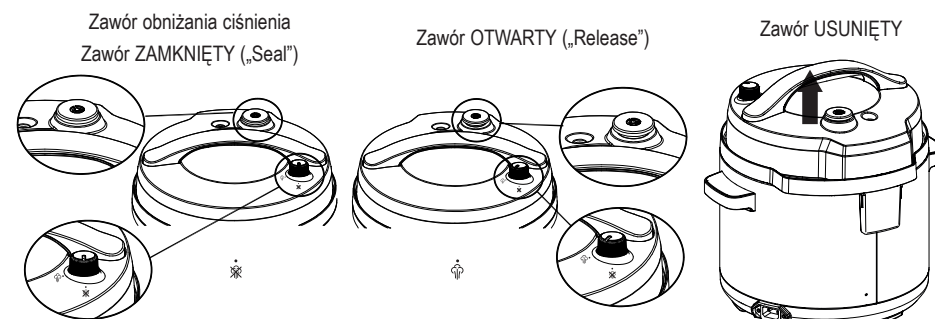
Uwaga: Funkcja TURBO PRESSURE (ciśnienie turbo) nie może być używana z ustawieniami bezciśnieniowymi (tradycyjnymi) lub gdy multicooker jest ustawiony na niskie ciśnienie.

Uwaga: Nasadka dyfuzyjna pary ma za zadanie pomóc w rozpraszaniu pary podczas obniżania ciśnienia w multicookerze. Przed rozpoczęciem korzystania z funkcji ciśnieniowych multicookera należy nałożyć nasadkę na zawór spustu pary. Zalecamy, aby podczas gotowania z funkcją Turbo Pressure (ciśnienie turbo) zawsze używać nasadki.

*w porównaniu z gotowaniem w urządzeniu Crockpot CSC062X przy użyciu trybu wysokiego ciśnienia.

OBNIŻANIE CIŚNIENIA PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

- Naturalna metoda obniżania ciśnienia:** Po zakończeniu cyklu gotowania ciśnienie w multicookerze zostaje w naturalny sposób obniżone poprzez zawór pływakowy. Urządzenie stopniowo ostygnie samoczynnie. Oczekaj co najmniej 10 minut po zakończeniu gotowania, a Obróć pokrętkę spustu pary do pozycji „Release” (rozszczelnione) (zob. rysunek 2). Nie umieszczaj żadnych części ciała (np. dłoni) nad wylotem pary na górze zaworu, ponieważ para jest bardzo gorąca i może wywołać poparzenia skóry. Ciśnienie zostało obniżone, gdy z zaworu nie wydobywa się para, a pokrywkę można łatwo podnieść przy użyciu minimalnej siły. Tylko wówczas można bezpiecznie zdjąć pokrywkę i podać jedzenie.
- Stosując metodę szybkiego obniżania ciśnienia, należy zachować ostrożność:** Obróć pokrętkę spustu pary do pozycji „Release” (rozszczelnione) (patrz rysunek 2). Para zacznie szybko wydobywać się z zaworu wylotu pary. Nie umieszczaj żadnych części ciała (np. dłoni) nad wylotem pary na górze zaworu, ponieważ para jest bardzo gorąca i może wywołać poparzenia skóry. Metoda ta wymaga zachowania ostrożności i sprawdza się podczas przyrządzania dań płynnych, takich jak potrawy z sosem, zupy, buliony oraz dania z roślin strączkowych. Nigdy nie używaj jej podczas gotowania ryżu, który zazwyczaj jest bardzo delikatny. Ciśnienie zostało obniżone, gdy z zaworu nie wydobywa się para, a pokrywkę można łatwo podnieść przy użyciu minimalnej siły. Tylko wówczas można bezpiecznie zdjąć pokrywkę i podać jedzenie.



Rysunek 2

PRZESTROGA:

- Nie zdejmuj pokrywy na siłę. Jeśli pokrywy nie da się łatwo podnieść, oznacza to, że multicooker wciąż znajduje się pod ciśnieniem.
- Podczas gotowania w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy używaj rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.

WOLNE GOTOWANIE

Ustawienie LOW (niskie): Odpowiednie w przypadku duszenia i wolnego gotowania. Zalecany czas gotowania na ustawieniu LOW (niskie) wynosi od 6 do 8 godzin.

Ustawienie HIGH (wysokie): Służy do szybszego gotowania. Zalecany czas gotowania na ustawieniu HIGH (wysokie) wynosi od 2 do 4 godzin.

Ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła): Po upływie czasu gotowania multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła), aby zapobiec rozgotowaniu i podtrzymać odpowiednią temperaturę potrawy do momentu podania.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI WOLNOWARU

Funkcja SLOW COOK (wolne gotowanie) nie korzysta z ciśnienia w procesie gotowania, mimo to ciśnienie w urządzeniu może nieco wzrosnąć. Podczas korzystania z tej funkcji pamiętaj, aby Pokrętkę spustu pary w pozycji „Release” (rozszczelnione). Funkcja ta przypomina standardowe wolnowary, to znaczy stosuje się w niej niższe temperatury i dłuższy czas gotowania, aby otrzymać delikatne potrawy o bogatym smaku. Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - -).

- Umieść żywność i płyn wewnątrz wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Przykryj multicookera pokrywką, wyrównując symbo ▼ z ☑. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) 🔒.
- Obróć pokrętkę spustu pary do pozycji „Release” (rozszczelnione).

Uwaga: Mimo że na tym ustawieniu w procesie gotowania nie jest stosowane ciśnienie, może ono nieco wzrosnąć. Właśnie dlatego Pokrętkę spustu pary powinien znajdować się w pozycji „Release” (rozszczelnione).


- Naciśnij przycisk SLOW COOK (wolne gotowanie) oraz skoryguj czas i temperaturę stosownie do potrzeb.

Uwaga: Dostępne korekty czasu i ciśnienia można znaleźć na stronie 219 Instrukcji gotowania.

- Naciśnij przycisk START/STOP. Rozpocznie się odliczanie czasu.
- Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI PARY

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Wlej 230 ml wody na dno wymiawanego naczynia do gotowania, a następnie umieść w nim kratkę do gotowania. Woda powinna znajdować się tuż pod kratką, tak aby żywność nie stykała się z wodą.
2. Ułóż żywność na kratce do gotowania.
3. Załóż pokrywkę i zablokuj ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) .
4. Obrócić pokrętkę spustu pary do pozycji „Seal” (zamknięte).
5. Naciśnij przycisk STEAM (para) oraz skoryguj czas i ciśnienie stosownie do potrzeb.
6. Po dokonaniu ewentualnych korekt naciśnij przycisk START/STOP.
7. Przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem konieczne jest podniesienie ciśnienia wewnątrz multicookera. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie), a czas nie będzie odliczany. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie, wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić i rozpocznie się odliczanie czasu.
8. Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.

WSKAZÓWKA: Zapoznaj się z tabelą gotowania na parze na stronie 220.

PRZESTROGA: Podczas gotowania w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywki używaj rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI OBSMAŻANIA

Z tą funkcją nie należy używać pokrywki. Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Wybierz funkcję BROWN/SAUTÉ (obsmażanie) i razie potrzeby skoryguj czas i temperaturę przy użyciu przycisków + i -.
2. Naciśnij przycisk START/STOP.
3. W trakcie nagrzewania się multicookera na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie). Gdy multicooker zostanie podgrzany, na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas gotowania i wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić. Przy użyciu plastikowych przyborów kuchennych ostrożnie umieść żywność w gorącym naczyniu.

GOTOWANIE RYŻU

Do gotowania ryżu służy funkcja RICE/GRAINS. Jest ona odpowiednia dla wszystkich rodzajów ryżu, w tym białego i/lub brązowego.


W funkcji RICE/GRAINS stosowane jest gotowanie pod ciśnieniem, co skraca jego czas.

Pojemność: Ponieważ ryż zwiększa objętość podczas gotowania, w trakcie korzystania z funkcji RICE/GRAINS nie napełniaj naczynia do gotowania powyżej oznaczenia 1/2.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RICE/GRAINS (RYŻ/KASZA)

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Odmierz odpowiednią ilość ryżu.
2. Przeplucz ryż i wsyp go do naczynia do gotowania. Dodaj ilość wody określoną w przepisie. Pamiętaj, by do naczynia do gotowania wlać co najmniej 240 ml płynu.

3. Załóż pokrywkę i zablokuj ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) .
4. Obrócić pokrętkę spustu pary do pozycji „Seal” (zamknięte).
5. Naciśnij przycisk RICE/GRAINS oraz skoryguj czas i ciśnienie stosownie do potrzeb.
Uwaga: Dostępne korekty czasu i ciśnienia można znaleźć na stronie 219 Instrukcji gotowania.
6. Po dokonaniu ewentualnych korekt naciśnij przycisk START/STOP.
7. Przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem konieczne jest podniesienie ciśnienia wewnątrz multicookera. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie), a czas nie będzie odliczany. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie, wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić i rozpocznie się odliczanie czasu.
8. Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.

YOGURT (JOGURT)

Funkcja YOGURT może być używana do przygotowywania jogurtu w multicookerze. Podczas przygotowywania jogurtu multicooker działa w 2 krokach:

Krok 1: Pasteryzacja mleka — wysoka

Krok 2: Inkubacja na potrzeby fermentacji — niska

Aby uzyskać wspaniały smak jogurtu, zalecamy wykonanie obu kroków.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI YOGURT (JOGURT)

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

Krok 1 (Pasteryzacja mleka)

1. Umieść mleko w garnku.
2. Wybierz funkcję YOGURT (jogurt) i ustaw wysoką temperaturę. Ten program jest przeznaczony do podgrzewania mleka do temperatury ok. 80–85°C i nie trzeba wybierać czasu. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a po zakończeniu pracy na ekranie wyświetli się napis Done.
3. Pozostaw mleko do ostygnięcia do temperatury 43–46°C (można to zrobić szybciej, wstawiając garnek do zlewu wypełnionego zimną wodą).

Krok 2 (inkubacja na potrzeby fermentacji)

1. Umieść kultury bakterii jogurtowych w misce, dodaj kilka łyżek podgrzanego mleka i wymieszaj, aż się połączą.
2. Wlej do garnka z mlekiem i dobrze wymieszaj.
3. Umieść garnek w podstawie i wybierz funkcję YOGURT (jogurt). W razie potrzeby można dostosować czas.
4. Po zakończeniu programu nie należy mieszać. Pozostaw do ostygnięcia przed wstawieniem do lodówki.
5. Aby uzyskać gęstszy jogurt w stylu greckim, przedcedzić przez muslinową ściereczkę.

SOUS VIDE

Funkcja SOUS VIDE jest idealna do gotowania metodą sous-vide pysznego, delikatnego mięsa, drobiu, ryb i warzyw. Proces gotowania sous-vide polega na próżniowym zamykaniu żywności, zanurzeniu jej w wodzie podgrzanej do ściśle określonej temperatury i utrzymywaniu tej temperatury przez pewien czas, dzięki czemu gotowanie jest równomierne.

Funkcja SOUS VIDE umożliwi precyzyjną kontrolę temperatury, która może być regulowana co 1 stopień w zakresie 24–90°C. Czas gotowania można regulować w zależności od potrzeb w zakresie 0:05–24:00 godz.

Dostarczony stojak sous-vidé może być używany do umieszczania poszczególnych porcji żywności w wodzie w taki sposób, aby nie stykały się ze sobą, dzięki czemu gotowanie jest równomierne. Większe kawałki mięsa mogą być zanurzone w wodzie bez stojaka.

UWAGA: Do korzystania z tej funkcji potrzebne są worki zamykane próżniowo. Zalecane są worki i systemy FoodSaver.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SOUS VIDE

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. W przypadku pojedynczych porcji żywności użyj stojaka sous-vidé.
2. Wlej wodę do poziomu odpowiedniego dla wagi/iłości gotowanej potrawy.
3. Naciśnij przycisk SOUS VIDE (sous-vidé) i ustaw temperaturę i czas.

UWAGA: Wskazówki dotyczące temperatury i czasu gotowania znajdują się w instrukcji gotowania metodą sous-vidé na stronie 221.

4. Nałóż pokrywę. Nie trzeba jej blokować. Otwórz zawór spustu pary.
5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby podgrzać wodę. Pasek stanu wskazuje, kiedy trwa podgrzewanie, a migający wyświetlacz wskazuje, że wybrana temperatura nie została jeszcze osiągnięta. Po osiągnięciu właściwej temperatury na urządzeniu wyświetli się ustawiony czas.

UWAGA: Jeśli temperatura nalanej wody przekroczy wybraną wartość, na ekranie zostanie wyświetlony napis „Hot” (gorąca) i pasek stanu będzie migać.

6. Ostrożnie zdejmij pokrywę i włóż zamkniętą próżniowo torebkę z jedzeniem, kładąc ją na stojaku lub zanurzając w cieplej wodzie.
7. Ponownie nałóż pokrywę bez jej blokowania i poczekaj, aż jedzenie się ugotuje w zaprogramowanym czasie.
8. Po zakończeniu pracy urządzenie wyłączy się. Można wówczas bezpiecznie wyjąć woreczek z jedzeniem za pomocą szczypiec.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI STERILISE (STERYLIZACJA)

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Umieść stojak do gotowania na parze na dnie garnka i dodaj około 300 ml wody.
2. Dodaj przedmioty przeznaczone do sterylizacji. Pamiętaj, aby butelki i słoiki odwrócić do góry dnem.
3. Załóż pokrywę i zablokuj ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej.
4. Obrócić pokrętkę spustu pary do pozycji „Seal” (zamknięte).
5. Naciśnij przycisk STERILISE (sterylizacja).

Uwaga: W przypadku tego ustawienia nie można regulować czasu ani ciśnienia.

6. Naciśnij przycisk START/STOP.

Uwaga: Przed rozpoczęciem sterylizacji konieczne jest podniesienie ciśnienia wewnątrz multicookera. Kiedy wszystkie kontrolki na pasku stanu świecą się, multicooker osiągnął właściwy poziom ciśnienia i jest gotowy do rozpoczęcia sterylizacji.

7. Po upływie wyznaczonego czasu sterylizacji rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz, który będzie odliczał do 4:00 (4 godzin) lub do naciśnięcia przycisku START/STOP.
8. Po uwolnieniu ciśnienia z urządzenia będzie można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

Uwaga: Podczas sterylizacji w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy używaj rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SIMMER (GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU)

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Wlej wodę do pożądanego poziomu.

Uwaga: Nie należy napełniać powyżej linii MAX wewnątrz miski

2. Naciśnij przycisk SIMMER i ustaw czas oraz temperaturę. Użyj ustawienia temperatury HI (wysoka), aby doprowadzić wodę do wrzenia, a następnie użyj ustawienia temperatury LO (niska), aby woda powoli się gotowała.
3. Naciśnij przycisk START/STOP, aby podgrzać wodę do wybranej temperatury. Pasek stanu wskazuje, kiedy trwa podgrzewanie. Kiedy wszystkie kontrolki na pasku stanu są świecą się, woda osiągnęła właściwą temperaturę.
4. Włóż składniki do garnka i nie nakładaj pokrywy na multicooker.

Uwaga: Podczas gotowania i duszenia gęstych sosów oraz zup mogą powstawać gorące punkty, powodujące bulgotanie i tryskanie potrawy. Należy pamiętać, aby nie pozostawiać potrawy bez nadzoru oraz często i dokładnie ją mieszać.

5. Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.

ABY ZMIEŃCZ USTAWIENIE

Naciśnij przycisk START/STOP, a następnie wybierz nową żadaną funkcję gotowania. Na wyświetlaczu zaczną migać nowy czasomierz oraz wybrana funkcja. Wybierz żądane wartości czasu, ciśnienia i/lub temperatury. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć nagrzewanie pod kątem nowej funkcji.

Abym zmienić czas gotowania:

Przed rozpoczęciem gotowania możesz zmienić czas gotowania, naciskając przyciski + i -, zanim naciśniesz przycisk START/STOP. Naciśnij i zwolnij przycisk, aby powoli zmienić czas. Naciśnij i zwolnij przycisk, aby szybko zmienić czas. Po przekroczeniu żądanej temperatury lub czasu naciśnij przeciwny przycisk.

Abym zmienić ciśnienie:

Zanim rozpocznie się gotowanie, przed naciśnięciem przycisku START/STOP możesz zmienić ciśnienie w niektórych wstępnie ustawionych funkcjach, naciskając przyciski + i - funkcji TEMP/PRESSURE (temperatura/ciśnienie).

Abym zmienić temperaturę:

Przed naciśnięciem przycisku START/STOP możesz zmienić temperaturę w określonych funkcjach, naciskając przycisk TEMP ADJUST (korekta temperatury).

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie Crockpot® Turbo Express można czyścić tylko po ostygnięciu i odłączeniu zasilania. Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż multicooker całkowicie ostygnie.

Uszczelkę i pokrywę należy myć ręcznie ciepłą wodą z detergentem. Dokładnie wysusz wszystkie części.

Naczynie do gotowania nadaje się do mycia w zmywarce, ale zalecamy mycie ręczne, aby chronić powłokę nieprzystawiającą. Jeśli na powierzchni pojemnika do gotowania pojawiają się białe plamy, należy namoczyć go w roztworze octu lub soku z cytryny z wodą przez 30 minut. Oplucz i wysusz.

Podstawę grzewczą wytrzyj z zewnątrz wilgotną szmatką i wypoleruj do sucha. NIE używaj środków ściernych ani środków chemicznych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Nigdy nie zanurzaj podstawy grzewczej w wodzie ani w jakiegokolwiek innej cieczy.

Pojemnik na skropliny

Po każdym użyciu wylej wodę zgromadzoną w pojemniku na skropliny. Umyj go w ciepłej wodzie z detergentem.

Pokrywa i uszczelka

Umyj ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, dokładnie wysusz i ponownie załóż uszczelkę pokrywy przed użyciem. Uszczelkę należy wymieniać co 1–2 lata w zależności od częstotliwości używania.

Zawór wylotu pary

Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera upewnij się, że zawór wylotu pary nie jest zablokowany zanieczyszczeniami. Wyjmij zawór i ostrożnie go oczyść. Przed ponownym założeniem upewnij się, że jest zupełnie suchy.

Nasadka dyfuzyjna pary

Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera upewnij się, że nasadka dyfuzyjna pary nie jest zablokowana zanieczyszczeniami. Przesuń nasadkę z zaworu spustu pary, aby ją zdjąć i delikatnie wyczyścić.

Oslona zaworu wylotu pary

Delikatnie zdejmij osłonę i umyj ją ciepłą wodą z detergentem. Po umyciu wciśnij osłonę z powrotem na miejsce.

KODY BŁĘDÓW

Błąd	Rozwiązanie
Miga napis „LID” i rozlega się sygnał dźwiękowy	Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta i znajduje się w pozycji zablokowanej.
Wyświetlany symbol „E1”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z punktem serwisowym.
Wyświetlany symbol „E2”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z punktem serwisowym.
Wyświetlany symbol „E3”	Odłącz multicookera od zasilania i odstaw do całkowitego ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, sprawdź wszystkie elementy pokrywy. Obróć pokrywkę do pozycji LOCKED (zablokowane). Upewnij się, że Pokrętko spustu pary znajduje się w pozycji „Seal” (uszczelnione). Jeśli ten kod błędu pojawi się ponownie, odłącz multicookera od zasilania i skontaktuj się z serwisem.
Wyświetlany symbol „E5”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicooker od zasilania i odstaw do całkowitego ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, zdejmij pokrywę i sprawdź naczynie do gotowania. Korzystając z funkcji BROWN/SAUTE (obsmażanie) i SIMMER (duszenie), nie należy używać pokrywy. Podczas korzystania z funkcji SLOW COOK (wolne gotowanie), SOUS VIDE (sous-vide), YOGURT (jogurt) i KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) przed rozpoczęciem cyklu gotowania należy upewnić się, że pokrętko spustu pary znajduje się w pozycji zwolnionej (otwartej).
Wyświetlany symbol „E6”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicookera od zasilania i odstaw do ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, zdejmij pokrywę i sprawdź naczynie do gotowania. W razie potrzeby dolej wody. Minimalna ilość płynu w wyjmowanym naczyniu do gotowania to 250 ml. Podczas korzystania z funkcji gotowania pod ciśnieniem pamiętaj, aby Pokrętko spustu pary znajdował się w pozycji „Seal” (uszczelnione).
Wyświetlany symbol „E7”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z punktem serwisowym.

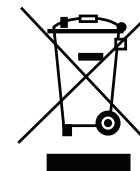
OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

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.

UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Před uvolňováním tlaku z přístroje si nasadte rukavice do trouby. Poté pomocí kuchyňského náčiní pomalu otevírejte ventil pro uvolnění páry. Dejte pozor, aby vás unikající pára neopařila.

Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku NIKDY neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

Při používání elektrických zařízení je vždy třeba dbát bezpečnostních opatření na snížení rizika vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem a poranění osob. Mezi tato opatření patří následující:

1. Před použitím zařízení si přečtěte všechny bezpečnostní pokyny.
2. Tento přístroj nesmí být používán dětmi. Zařízení a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Přístroj mohou používat osoby s tělesným, senzorickým a mentálním postižením a nezkušení uživatelé pouze za předpokladu, že budou pod dohledem nebo budou poučeni o bezpečném použití přístroje a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí.
3. Nepoužívejte zařízení, jestliže je poškozený kabel nebo zástrčka, ani poté, co zařízení selhalo nebo se jakkoli poškodilo. Poškozený napájecí kabel se nepokoušejte sami vyměňovat ani opravovat. Předějte zařízení výrobcí (viz záruční podmínky) k přezkoumání, opravě nebo nastavení. Jestliže došlo k poškození napájecího kabelu, je třeba jej vyměnit za speciální kabel nebo kabelovou sadu dodávanou výrobcem zařízení nebo jeho autorizovaným servisem.
4. Toto zařízení nepoužívejte venku ani ke komerčním účelům.
5. Zařízení nepoužívejte k jinému než stanovenému účelu. Při nesprávném použití může dojít k poranění. Toto zařízení není určeno k hlubokému smažení potravin.
6. Při použití funkce tlakového vaření toto zařízení vaří pod tlakem. Při nesprávném použití může dojít k opaření osob. Před použitím se ujistěte, že je zařízení důkladně uzavřeno. Přečtěte si provozní pokyny.
7. Toto zařízení během použití generuje teplo. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti a regulátory.
8. Nenaplňuje zařízení více než po značku „MAX“, která se nachází přibližně ve 2/3 výšky zařízení. Při přípravě potravin, které během vaření nabudou na objemu (například rýže nebo sušená zelenina), nenaplňujte zařízení

více než do poloviny (po značku 1/2). Případné přeplnění může mít za následek ucpání trubičky ventilu a vznik příliš vysokého tlaku. Dodržujte všechny pokyny týkající se vaření a postupujte podle receptu.

9. Před každým použitím se ujistěte, že prvky pro uvolnění tlaku nejsou ucpané. V případě potřeby je očistěte.
10. Postavte multifunkční hrnec tak, aby ventil pro vypouštění páry směřoval pryč o vás.
11. Nikdy nadávejte žádnou část těla včetně obličeje, dlaní a rukou nad ventil pro vypouštění páry. Pára je horká a mohla by vám způsobit vážné popáleniny.
12. Při použití multifunkčního hrnce nesmí být varná nádoba prázdná. Vždy v ní musí být potraviny nebo tekutina.
13. Abyste předešli riziku poranění v důsledku příliš vysokého tlaku, těsnění poklice vyměňujte pouze dle doporučení výrobce. Přečtěte si kapitulu „Údržba a čištění“.
14. Multifunkční hrnec nepřenášejte za poklici.
15. Pokud je multifunkční hrnec v provozu, nepřemísťujte ho ani jej nezakrývejte.
16. Po dokončení tlakového vaření hrnec neotevírejte, dokud nevychladne a dokud se vnitřní tlak neuvolní. Pokud nelze poklici snadno sundat, znamená to, že je uvnitř stále příliš vysoký tlak. V takovém případě se nesnažte hrnec otevřít silou. Jakýkoli tlak uvnitř hrnce může být nebezpečný. Přečtěte si část „Uvolnění tlaku“.
17. Po dokončení vaření poklici nadzvedávejte a sundávejte opatrně. Poklici vždy odklápejte tak, aby vás nezasáhla unikající pára – ta je velmi horká a mohla by vám způsobit vážné popáleniny. Nikdy nedávejte nad multifunkční hrnec hlavu.
18. Tento hrnec nikdy nepoužívejte k tlakovému smažení s olejem.
19. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani samotné zařízení do vody či jiné kapaliny.
20. Ve varné nádobě neskladujte potraviny ani tuto nádobu nedávejte do mrazničky.
21. Abyste předešli poškození multifunkčního hrnce, při jeho čištění nepoužívejte zásadité čisticí přípravky. Použijte měkkou tkaninu a jemné rozpouštědlo.
22. Při zapojování zařízení vždy nejprve zcela zasuňte napájecí kabel do multifunkčního hrnce a teprve poté do zásuvky.
23. Pokud zařízení nepoužíváte, odnímate nebo nasazujete některou z jeho částí nebo chcete zařízení čistit, nejdříve ho odpojte ze zásuvky. Před čištěním nebo odnímáním či nasazováním částí nechejte zařízení vychladnout. Před odpojením napájecího kabelu ze zásuvky se ujistěte,

že je multifunkční hrnc vypnutý. Zařízení neodpojujte škrbnutím za kabel, ale opatrným vytažením zástrčky ze zásuvky.

24. Nenechávejte napájecí kabel viset ze stolu nebo kuchyňské linky a zamezte jeho kontaktu s horkými povrchy.
25. Obzvláště opatrně přesouvejte zařízení, pokud obsahuje horké tekutiny.
26. Použití doplňků a příslušenství neschválených výrobcem tohoto zařízení může mít za následek poranění.
27. Zařízení nepokládejte na mokrý povrch, do blízkosti zdrojů tepla, elektrických nebo plynových sporáků ani do rozehřáté trouby.
28. **UPOZORNĚNÍ:** Abyste předešli úrazu elektrickým proudem a poškození produktu, nevařte přímo v ohřívací základně. Pokrmy připravujte pouze ve varné nádobě, která je součástí zařízení.
29. **VAROVÁNÍ:** Rozlité pokrmy mohou způsobit vážné popáleniny. Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky a nikdy nepoužívejte elektrickou zásuvku umístěnou pod kuchyňskou linkou ani prodlužovací přívody.
30. Multifunkční hrnc nikdy nezapojte do zásuvky ani nezapínejte, pokud v něm není vložena varná nádoba.
31. Určeno pouze pro domácí použití na kuchyňské lince. Při použití nechte po všech stranách prostor alespoň 152 mm. Zařízení vždy používejte na suchém, stabilním a rovném povrchu.

**TENTO NÁVOD K POUŽITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE.
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.**

SOUČÁSTI MULTIFUNKČNÍHO HRNCE CROCKPOT® TUBRO EXPRESS

- A** Napájecí kabel
- B** Pojistka zámku poklice
- C** Rukojeť poklice
- D** Poklice
- E** Varná nádoba
- F** Ohřívací základna
- G** Ovládací panel
- H** Pojistný ventil
- I** Ventil pro uvolnění páry
- J** Sběrač kondenzátu
- K** Zásuvka napájecího kabelu
- L** Ovladač pro vypuštění páry
- M** Krytka pro rozptýlení páry

OVLÁDACÍ PANEL

- N** Displej
 - O** Tlačítka pro nastavení času
- POD POKLICÍ**
- P** Pojistný kroužek těsnění
 - Q** Kryt ventilu pro uvolnění páry
 - R** Těsnění
 - S** Pojistný ventil
 - T** Plastová lžice
 - U** Parní nástavec
 - V** Košík pro sous-vide

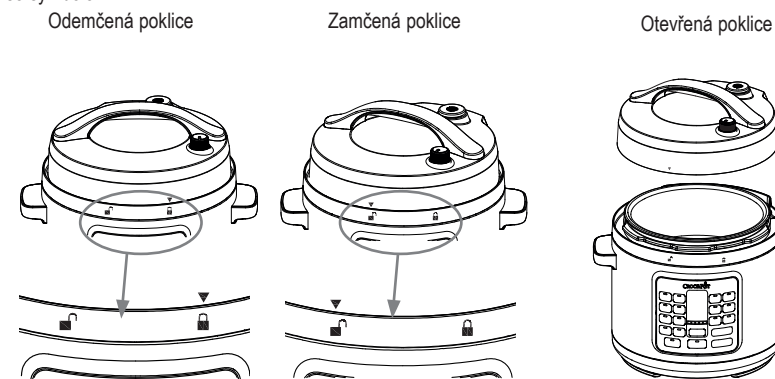
JAK POUŽÍVAT MULTIFUNKČNÍ HRNEC CROCKPOT® TUBRO EXPRESS

ZAČÍNÁME:

Odstraňte veškerý obalový materiál, papír a lepenku (včetně kusů vložených mezi varnou nádobu a ohřívací základnu). Přečtěte si návod k použití a servisní a záruční informace a všechny dokumenty si pečlivě uschovejte.

KOMPLETACE:

- Vložte varnou nádobu do ohřívací základny.
- Nasadte na multifunkční hrnc poklici a zarovnejte symbol ▼ se symbolem ■. Poklici zamkněte otočením tak, abyste zarovnali symbol ▼ se symbolem ■. Pokud chcete poklici odemknout, otočte ji doprava a zarovnejte symbol ▼ se symbolem ■.



Obrázek 1

ZAČÍNÁME

(POZNÁMKA: Multifunkční hrnc při stisku každého tlačítka vydá zvukový signál.)

1. Do varné nádoby vložte požadované suroviny. Nasadte na multifunkční hrnc poklici a zarovnejte symbol ▼ se symbolem ■. Poklici zamkněte otočením doleva tak, abyste zarovnali symbol ▼ se symbolem ■.
2. Napájecí kabel, který je součástí balení, zapojte do zásuvky na multifunkčním hrnci.
3. Druhý konec napájecího kabelu zapojte do elektrické zásuvky.
4. Nastavte varnou funkci, kterou chcete použít.
5. Tlačítko START/STOP a čas na displeji začnou blikat.
6. Pomocí tlačítek + a - v bloku TEMP/PRESSURE (teplota/tlak) v případě potřeby nastavte požadovanou teplotu a tlak. (Projděte si tabulku průvodce vařením na straně 219, kde jsou uvedeny doporučené časy a teploty.)
7. Stiskněte tlačítko START/STOP. U funkcí využívajících tlakové vaření se na displeji během předehřívání objeví nápis „HEAT“. Jakmile bude hrnc předehříván, na displeji se zobrazí zvolená doba vaření a současně se rozsvítí všech 5 kontroltek.
Poznámka: U funkcí využívajících tlakové vaření se doba předehřívání pohybuje okolo 5 až 30 minut. Pokud připravujete větší porce potravin nebo jsou suroviny velmi studené, doba předehřívání se může mírně prodloužit.
8. Tento multifunkční hrnc vám umožňuje nastavit odložený začátek vaření, aby se jídlo připravovalo v době, kdy potřebujete. Informace o funkci DELAY TIMER (Časovač zpoždění) najdete na straně 160.
9. Jakmile nastavený čas vaření vyprší, multifunkční hrnc vydá zvukový signál a automaticky se přepne do režimu KEEP WARM (Udržování teploty). Zobrazení na displeji se změní z času vaření na nový časovač, který bude počítat až do 4:00 (4 hodiny) nebo dokud nestisknete tlačítko START/STOP. Po 4 hodinách v režimu KEEP WARM (Udržování teploty) se multifunkční hrnc vypne.
10. Vaření můžete kdykoli zastavit stiskem tlačítka START/STOP.
11. Po dokončení vaření odpojte multifunkční hrnc za zásuvky a před jeho čištěním počkejte, než zcela vychladne.

POZOR: Varná nádoba a ohřívací základna budou během používání multifunkčního hrnce velmi horké. Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s multifunkčním hrncem vždy používejte rukojeti nebo chňapky. Poklici vždy odklápejte tak, aby vás nezasáhla unikající pára.

POUŽITÍ ODLOŽENÉHO ZAČÁTKU VAŘENÍ

Tento multifunkční hrnec vám umožňuje nastavit odložený začátek vaření, aby se jídlo připravovalo v době, kdy potřebujete.

Poznámka: Funkce DELAY (zpoždění) není dostupná u nastavení BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, YOGURT, SIMMER a SOUS VIDE (rychlé opékání / restování, udržování teploty, jogurt, mírný var a sous-vide).

Poznámka: Pokud recept obsahuje suroviny podléhající zkáze, jako jsou maso, ryby, vejce nebo mléčné výrobky, funkci DELAY TIMER nepoužívejte. Takové suroviny by se mohly zkazit.

- Po nastavení času vaření stisknete tlačítko DELAY TIMER. Tlačítka DELAY TIMER a START/STOP začnou svítit a na displeji se zobrazí „0:30“. To znamená, že se právě programuje zpoždění zapnutí multifunkčního hrnce.
- Pomocí tlačítek + a – nastavte počet hodin a minut, o který chcete proces vaření odložit (tzn. za jak dlouho má proces vaření začít).
- Stiskem tlačítka START/STOP aktivujete časovou prodlevu. Čas na displeji a tlačítko DELAY TIMER přestanou svítit. Tlačítko START/STOP bude svítit dál. To znamená, že funkce DELAY TIMER byla na multifunkčním hrnci nastavena. Na displeji se začne odpočítávat čas zpoždění až do hodnoty 0:00. Po dosažení času 0:00 kontrolka DELAY TIMER zhasne a také kontrolka START/STOP přestane svítit. To znamená, že časová prodleva vypršela. Dokud se multifunkční hrnec zcela nenatlakuje, na displeji bude zobrazen nápis „HEAT“. Po dosažení zvoleného tlaku začne časovač odpočítávat.

POUŽITÍ FUNKCE TLAKOVÉHO VAŘENÍ

Postavte multifunkční hrnec na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnec do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (---).

- Do odnímatelné varné nádoby vložte suroviny nebo nalijte tekutinu.
 - Nasaďte na multifunkční hrnec poklici a zarovnejte symbol ▼ se symbolem ☑. Poté otočením doleva na symbol ☒ poklici zamkněte.
 - Otočte ovladač pro vypuštění páry do polohy „Seal“ (uzavřeno).
 - Zvolte požadovanou funkci pro vaření.
 - V případě potřeby nastavte čas a tlak vaření.
- Poznámka:** V průvodci vařením na straně 219 najdete možná nastavení času a tlaku.
- Po dokončení nastavení stisknete tlačítko START/STOP.
 - Před zahájením tlakového vaření se musí multifunkční hrnec nejprve natlakovat. Dokud se multifunkční hrnec bude tlakovat, na displeji bude zobrazen nápis „HEAT“ a časovač nebude odpočítávat. Doba potřebná k vytvoření dostatečného tlaku v multifunkčním hrnci se liší podle vlhkosti a teploty vody. Průměrně však tlakování trvá přibližně 5 až 30 minut. Jakmile se dosáhne požadovaného tlaku, nápis „HEAT“ (přehřívání) z displeje zmizí, rozsvítí se všech 5 kontrolků na stavovém panelu a začne se odpočítávat čas.
 - Jakmile nastavený čas vaření vyprší, multifunkční hrnec vydá zvukový signál a automaticky se přepne do režimu KEEP WARM (Udržování teploty). Zobrazení na displeji se změní z času vaření na nový časovač, který bude počítat až do 4:00 (4 hodiny) nebo dokud nestisknete tlačítko START/STOP. Po uplynutí 4 hodin v režimu KEEP WARM se multifunkční hrnec přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (---).

Poznámka: Pokud není nasazena poklice, tlakové vaření nemůže probíhat. Zajistěte, aby uvnitř odnímatelné varné nádoby bylo alespoň 250 ml tekutiny.

POZOR: Během vaření se v multifunkčním hrnci bude tvořit pára. Proto při zvedání poklice použijte kuchyňskou utěrku nebo chňapku, abyste ochránili své ruce.

POUŽITÍ FUNKCE TURBO PRESSURE

Funkce TURBO PRESSURE (turbo tlakování) dokáže zkrátit čas potřebný k přípravě jídla až o 40 %. Funkci TURBO PRESSURE (turbo tlakování) můžete používat v kombinaci s programy STEAM, RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT/POULTRY, SOUP/STEW a MANUAL (pára, rýže/obiloviny, fazole/chilli, maso/drůbež, polévka / dušené potraviny a ruční).

- Vyberte požadovaný program a dle potřeby nastavte čas a tlak.
- Stisknete tlačítko TURBO PRESSURE (turbo tlakování). Čas zobrazený na displeji se sníží přibližně o 40 % a zobrazí se nápis TURBO. Pokud chcete, dobu přípravy jídla můžete dále upravit.
- Stisknete tlačítko START/STOP.
- Jakmile nastavený čas vaření vyprší, multifunkční hrnec vydá zvukový signál a automaticky se přepne do režimu KEEP WARM (Udržování teploty). Před konzumací se vždy přesvědčte, že je jídlo důkladně uvařeno.

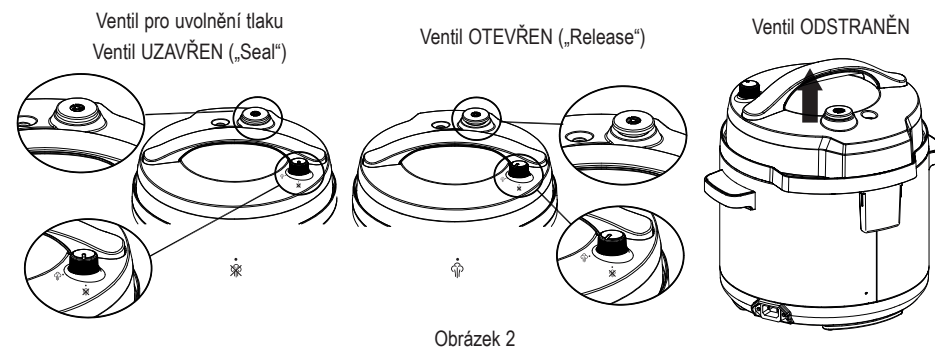
Poznámka: Funkci TURBO PRESSURE (turbo tlakování) nelze použít při tradičním vaření bez využití tlakových funkcí nebo pokud je multifunkční hrnec nastaven na nízký tlak.

Poznámka: Krytka pro rozptýlení páry je navržena tak, aby se pára při vypuštění rozptýlila do prostoru. Krytku byste měli na ventil nasadit ještě předtím, než začnete používat tlakové funkce vašeho multifunkčního hrnce. Funkci TURBO PRESSURE (turbo tlakování) doporučujeme používat výhradně s nasazenou krytkou.

* ve srovnání s vařením v hrnci Crockpot CSC062X při nastavení vysokého tlaku.

UVOLNĚNÍ TLAKU NA KONCI VAŘENÍ

- Metoda přirozeného uvolnění tlaku:** Po dokončení cyklu vaření nechte tlak v multifunkčním hrnci přirozeně uniknout přes pojistný ventil. Zařízení postupně samo zchladne. Po dokončení vaření počkejte alespoň 10 minut a poté otočte ovladač pro vypuštění páry do polohy „Release“ (Otevřeno) (viz Obr. 2). Nedávejte ruce ani jinou část těla nad výpusť páry v horní části ventilu. Pára je velmi horká a mohla by vás popálit. Pokud z otevřeného ventilu již nevychází pára, tlak uvnitř multifunkčního hrnce dostatečně poklesl a poklici je možné lehce sundat. Pouze v tomto případě lze poklici bezpečně sejmut a podávat jídlo.
- Metodu rychlého uvolnění tlaku je třeba používat opatrně:** Otočte ovladač pro vypuštění páry do polohy „Release“ (Otevřeno) (viz Obr. 2). Z ventilu pro uvolnění páry bude rychle unikat pára. Nedávejte ruce ani jinou část těla nad výpusť páry v horní části ventilu. Pára je velmi horká a mohla by vás popálit. Tuto metodu použijte opatrně v případě, že vaříte tekutiny, jako jsou dušené pokrmy, polévky, vývary, fazole a luštěniny. Nikdy ji nepoužívejte při vaření rýže, protože by se snadno mohla rozvařit. Pokud z otevřeného ventilu již nevychází pára, tlak uvnitř multifunkčního hrnce dostatečně poklesl a poklici je možné lehce sundat. Pouze v tomto případě lze poklici bezpečně sejmut a podávat jídlo.



Obrázek 2

POZOR:

- Nesazte se poklici otevřít silou. Pokud nejde otevřít snadno, multifunkční hrnec je stále pod velkým tlakem.
- Během vaření se v multifunkčním hrnci bude tvořit pára. Proto při zvedání poklice použijte kuchyňskou utěrku nebo chňapku, abyste ochránili své ruce.

POMALÉ VAŘENÍ



Nízký výkon (LOW): Toto nastavení je vhodné pro slabé vaření a pomalé vaření. Doporučený čas vaření na nízký výkon (LOW) je 6 až 8 hodin.

Vysoký výkon (HIGH): Nastavení vhodné pro rychlejší vaření. Doporučený čas vaření na vysoký výkon (HIGH) je 2 až 4 hodiny.

Udržování teploty (KEEP WARM): Po uplynutí času vaření se multifunkční hrnc automaticky přepne do režimu KEEP WARM (Udržování teploty), aby se vaše jídlo nerozvařilo, ale přitom zůstalo až do podávání teplé.

POUŽITÍ FUNKCE POMALÉHO VAŘENÍ

Funkce SLOW COOK (Pomalé vaření) k vaření nevyužívá tlak, přesto však během vaření může tlak uvnitř zařízení vzniknout. Při použití této funkce se ujistěte, že ovladač pro vypuštění páry je v poloze „Release“ (Otevřeno). Tato funkce vaří podobně jako klasické pomalé hrnce, tedy při nízkých teplotách a delším času. Díky tomu snadno připravíte měkké a chutné pokrmy. Postavte multifunkční hrnc na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnc do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnc vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Do odnímatelné varné nádoby vložte suroviny nebo nalijte tekutinu.
2. Nasaďte na multifunkční hrnc poklici a zarovnejte symbol ▼ se symbolem . Poté otočením doleva na symbol  poklici zamkněte.

3. Otočte ovladač pro vypuštění páry do polohy „Release“ (Otevřeno).

Poznámka: Přestože tato funkce nevyužívá k vaření tlak, může během vaření tlak v zařízení vzniknout. Proto je důležité, abyste ovladač pro vypuštění páry do polohy „Release“ (Otevřeno).


4. Stiskněte tlačítko SLOW COOK (Pomalé vaření) a dle potřeby nastavte čas a teplotu vaření.

Poznámka: V průvodci vařením na straně 219 najdete možná nastavení času a tlaku.

5. Stiskněte tlačítko START/STOP. Časovač začne odpočítávat zbývající dobu vaření.
6. Jakmile nastavený čas vaření vyprší, multifunkční hrnc vydá zvukový signál a automaticky se přepne do režimu KEEP WARM (Udržování teploty). Zobrazení na displeji se změní z času vaření na nový časovač, který bude počítat až do 4:00 (4 hodiny) nebo dokud nestisknete tlačítko START/STOP. Po 4 hodinách v režimu KEEP WARM (Udržování teploty) se multifunkční hrnc vypne.

POUŽITÍ FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE

Postavte multifunkční hrnc na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnc do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnc vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Na dno varné nádoby nalijte 250 ml vody a vložte parní nástavec. Ujistěte se, že voda dosahuje těsně pod dráty nástavce, aby s ní potraviny nepřišly do kontaktu.
2. Položte potraviny na nástavec.
3. Nasaďte poklici a otočením doleva do polohy  ji uzamkněte.
4. Otočte ovladač pro vypuštění páry do polohy „Seal“ (uzavřeno).
5. Stiskněte tlačítko STEAM (Pára) a dle potřeby nastavte čas a tlak vaření.
6. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko START/STOP.
7. Před zahájením tlakového vaření se musí multifunkční hrnc nejprve natlakovat. Dokud se multifunkční hrnc bude tlakovat, na displeji bude zobrazen nápis „HEAT“ a časovač nebude odpočítávat. Jakmile se dosáhne požadovaného tlaku, nápis „HEAT“ (přehřívání) z displeje zmizí, rozsvítí se všech 5 kontrolků na stavovém panelu a začne se odpočítávat čas.
8. Jakmile nastavený čas vaření vyprší, multifunkční hrnc vydá zvukový signál a automaticky se přepne do režimu KEEP WARM (Udržování teploty). Zobrazení na displeji se změní z času vaření na nový časovač, který bude počítat až do 4:00 (4 hodiny) nebo dokud nestisknete tlačítko START/STOP. Po 4 hodinách v režimu KEEP WARM (Udržování teploty) se multifunkční hrnc vypne.

TIP: Prostudujte si tabulku vaření v páře na straně 220.

POZOR: Během vaření se v multifunkčním hrnci bude tvořit pára. Proto při zvedání poklice použijte kuchyňskou utěrku nebo chňapku, abyste ochránili své ruce.

POUŽITÍ FUNKCE PRO RYCHLÉ OPÉKÁNÍ A RESTOVÁNÍ

U této funkce nepoužívejte poklici. Postavte multifunkční hrnc na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnc do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnc vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Stiskněte tlačítko BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / Restování) a v případě potřeby pomocí tlačítek + a – nastavte čas a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko START/STOP.
3. Během přehřívání multifunkčního hrnce se na displeji zobrazí „HEAT“. Jakmile bude hrnc přehříván, na displeji se zobrazí zvolená doba vaření a současně se rozsvítí všech 5 kontrolků. Pomocí plastových kleští opatrně vložte potraviny do rozehrátého hrnce.

VAŘENÍ RÝŽE


K vaření rýže použijte funkci RICE/GRAINS (rýže/obiloviny). Tato funkce je vhodná pro všechny typy rýže včetně bílé a hnědé rýže.

Funkce RICE/GRAINS využívá tlak, čímž urychluje vaření.

Kapacita: Protože rýže během vaření nabývá na objemu, při použití funkce RICE/GRAINS neplňte varnou nádobu více než do poloviny (po značku 1/2).

POUŽITÍ FUNKCE PRO PŘÍPRAVU RÝŽE NEBO OBILOVINY

Postavte multifunkční hrnc na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnc do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnc vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Odměřte si požadované množství rýže.
2. Rýži propláchněte a vložte do varné nádoby. Přidejte vodu v množství dle receptu. Zajistěte, aby uvnitř odnímatelné varné nádoby bylo alespoň 240 ml tekutiny.
3. Nasaďte poklici a otočením doleva do polohy  ji uzamkněte.
4. Otočte ovladač pro vypuštění páry do polohy „Seal“ (uzavřeno).
5. Stiskněte tlačítko RICE/GRAINS a dle potřeby nastavte čas a tlak vaření.

Poznámka: V průvodci vařením na straně 219 najdete možná nastavení času a tlaku.

6. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko START/STOP.
7. Před zahájením tlakového vaření se musí multifunkční hrnc nejprve natlakovat. Dokud se multifunkční hrnc bude tlakovat, na displeji bude zobrazen nápis „HEAT“ a časovač nebude odpočítávat. Jakmile se dosáhne požadovaného tlaku, nápis „HEAT“ (přehřívání) z displeje zmizí, rozsvítí se všech 5 kontrolků na stavovém panelu a začne se odpočítávat čas.
8. Jakmile nastavený čas vaření vyprší, multifunkční hrnc vydá zvukový signál a automaticky se přepne do režimu KEEP WARM (Udržování teploty). Zobrazení na displeji se změní z času vaření na nový časovač, který bude počítat až do 4:00 (4 hodiny) nebo dokud nestisknete tlačítko START/STOP. Po 4 hodinách v režimu KEEP WARM (Udržování teploty) se multifunkční hrnc vypne.

JOGURT

Pomocí funkce YOGURT (jogurt) můžete ve svém multifunkčním hrnci připravit domácí jogurt. Příprava jogurtu probíhá ve dvou krocích:

1. krok: Ohřívání mléka – High (vysoká teplota)
2. krok: Fermentace mléka – Low (nízká teplota)

Abyste si vychutnali perfektní jogurt, doporučujeme dodržet oba kroky.

POUŽITÍ FUNKCE YOGURT (JOGURT)

Postavte multifunkční hrnec na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnec do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

Krok 1 (Ohřívání mléka)

1. Nalijte mléko do varné nádoby.
2. Zvolte funkci YOGURT (jogurt) a nastavte teplotu na hodnotu High (vysoká teplota). Program je přednastaven tak, aby ohřál mléko na teplotu 80 °C až 85 °C. Proto nemusíte nastavovat čas. Hrnec pípne a po skončení programu se na displeji zobrazí nápis DONE (hotovo).
3. Nechejte mléko vychladnout na teplotu 43 °C až 46 °C (chladnutí můžete urychlit tím, že hrnec postavíte do dřezu napuštěného studenou vodou).

Krok 2 (Fermentace mléka)

1. Do vhodné nádoby dejte jogurtovou kulturu. Přilijte pár naběraček ohřátého mléka a rozmíchejte.
2. Tuto směs pak přelijte do varné nádoby s mlékem a důkladně promíchejte.
3. Vložte varnou nádobu do základny a zvolte funkci YOGURT (jogurt). V případě potřeby můžete upravit čas.
4. Po skončení programu jogurt nemíchejte! Před vložením do chladničky nechejte jogurt vychladnout na pokojovou teplotu.
5. Pokud chcete mít hutnější jogurt řeckého typu, můžete jej přecedit přes mušelin nebo hrubě tkané plátno.

SOUS VIDE

Funkce SOUS VIDE je ideální pro přípravu křehkého masa, drůbeže, ryb a zeleniny metodou sous-vide. Při vaření sous-vide se potraviny vakuově zabalí, ponoří se do vody předehřáté na přesně stanovenou teplotu a tato teplota se udržuje na konstantní hodnotě po celou dobu potřebnou k uvaření pokrmu.

Funkce SOUS VIDE umožňuje přesně kontrolovat teplotu, kterou lze nastavit v krocích po jednom stupni v rozmezí od 24 °C do 90 °C. Čas lze zvolit v rozmezí od 5 minut do 24 hodin (0:05 až 24:00).

Košík pro sous-vide, který je součástí balení, vám pomůže uložit jednotlivé porce do vodní lázně a současně zajistit, že se nebudou dotýkat. Díky tomu bude jídlo vždy perfektně připravené. Větší kusy masa můžete vakuově zabalené ponořit přímo do vodní lázně bez použití košíku.

POZNÁMKA: Abyste mohli tuto funkci použít, potřebujete mít potraviny vakuově zabalené. Doporučujeme použít vakuové baličky a sáčky FoodSaver.

POUŽITÍ FUNKCE SOUS VIDE

Postavte multifunkční hrnec na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnec do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Jestliže chcete připravovat několik porcí jídla, použijte košík pro sous-vide.
2. V závislosti na váze a množství jídla nalijte do varné nádoby potřebné množství vody.
3. Stiskněte tlačítko SOUS VIDE a nastavte teplotu a čas na požadované hodnoty.
POZNÁMKA: V rádci pro vaření metodou sous-vide na straně 221 jsou uvedeny doporučené časy a teploty vaření.
4. Nasaďte na hrnec poklici (není třeba ji zajišťovat) a otevřete ventil pro vypuštění páry.
5. Stiskněte tlačítko START/STOP a nechejte vodu ohřát. Na stavovém panelu poznáte, v jaké fázi se ohřev nachází. Blikající displej značí, že k dosažení zvolené teploty je potřeba ještě více času. Jakmile se voda ohřeje na požadovanou teplotu, na displeji se zobrazí nastavený čas.
POZNÁMKA: Pokud do varné nádoby přilijete vodu, která je teplejší než nastavená teplota, na displeji se zobrazí nápis HOT (horké) a stavový panel bude blikat.
6. Opatrně sundejte poklici a do košíku nebo přímo do vody vložte vakuově zabalené potraviny.
7. Nasaďte zpátky poklici a nechejte jídlo vařit po nastavenou dobu.
8. Po dokončení se hrnec automaticky vypne. Sáček s připraveným jídlem můžete opatrně vytáhnout pomocí kuchyňských kleští.

POUŽITÍ FUNKCE STERILIZACE

Postavte multifunkční hrnec na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnec do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Na dno varné nádoby položte parní nástavec a přilijte přibližně 300 ml vody.
2. Na nástavec položte předměty, které chcete sterilizovat. Lahve a sklenice otočte dnem vzhůru.
3. Nasaďte poklici a otočením doleva ji uzamkněte.
4. Otočte ovladač pro vypuštění páry do polohy „Seal“ (uzavřeno).
5. Stiskněte tlačítko STERILISE (sterilizace).
Poznámka: U této funkce nelze nastavit teplotu ani čas.
6. Stiskněte tlačítko START/STOP.

Poznámka: Před zahájením sterilizace se musí multifunkční hrnec nejprve natlakovat. Jakmile bude multifunkční hrnec natlakovaný na správnou úroveň a připravený ke sterilizaci, rozsvítí se všechny kontrolky na stavovém panelu.

7. Po skončení sterilizace multifunkční hrnec vydá zvukový signál a automaticky se přepne do režimu KEEP WARM (udržování teploty). Na displeji se místo zbývajících času sterilizace zobrazí nový časovač, který bude počítat až do 4:00 (4 hodiny) nebo dokud nestisknete tlačítko START/STOP.
8. Jakmile se v hrnci sníží tlak, můžete bezpečně sejmout poklici.
Poznámka: Během sterilizace se v multifunkčním hrnci bude tvořit pára. Proto při zvedání poklice použijte kuchyňskou utěrku nebo chňapku, abyste ochránili své ruce.

POUŽITÍ FUNKCE MÍRNÝ VAR

Postavte multifunkční hrnec na plochý a rovný povrch. Do ohřívací základny vložte varnou nádobu. Připojte multifunkční hrnec do elektrické zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky (- - - -).

1. Do varné nádoby nalijte požadované množství vody.
Poznámka: Nepřepíňujte nádobu nad rysku MAX vyznačenou na vnitřní stěně nádoby.
2. Stiskněte tlačítko SIMMER (mírný var) a nastavte teplotu a čas na požadované hodnoty. Pomocí nastavení HI (vysoká teplota) přivedte vodu k varu a poté přepnutím na nastavení LO (nízká teplota) udržujte mírný var.
3. Stiskněte tlačítko START/STOP a nechejte vodu ohřát na zvolenou teplotu. Na stavovém panelu se bude zobrazovat průběh ohřevu. Jakmile bude voda ohřátá na správnou teplotu, rozsvítí se všechny kontrolky na stavovém panelu.
4. Do varné nádoby vložte potraviny. Nenasazujte poklici.
5. Jakmile nastavený čas vaření vyprší, multifunkční hrnec vydá zvukový signál a automaticky se přepne do režimu KEEP WARM (Udržování teploty). Zobrazení na displeji se změní z času vaření na nový časovač, který bude počítat až do 4:00 (4 hodiny) nebo dokud nestisknete tlačítko START/STOP. Po 4 hodinách v režimu KEEP WARM (Udržování teploty) se multifunkční hrnec vypne.

JAK ZMĚNIT NASTAVENÍ

Stiskněte tlačítko START/STOP a zvolte novou požadovanou funkci pro vaření. Na displeji se rozsvítí nový časovač a rovněž se rozsvítí kontrolka u tlačítka zvolené funkce. Nastavte požadovaný čas, tlak a teplotu. Stiskněte tlačítko START/STOP. Zahájí se předehřívání.

Čas vaření změňte takto:

Před zahájením vaření (tedy než stisknete tlačítko START/STOP) můžete čas nastavit pomocí tlačítek + a -. Jednotlivými stisky můžete hodnoty měnit po krocích (pomalé nastavení). Podržením stisknutého tlačítka můžete hodnoty měnit plynule (rychlé nastavení). Pokud požadovanou hodnotu přejdete, můžete se na ni vrátit zpět pomocí opačného tlačítka.

Tlak změňte takto:

Před zahájením vaření (tedy než stisknete tlačítko START/STOP) můžete u některých přednastavených funkcí změnit tlak pomocí tlačítek + a - v bloku TEMP/PRESSURE (teplota/tlak) nebo pomocí tlačítka TURBO PRESSURE (turbo tlakování).

Teplotu změňte takto:

Před zahájením vaření (tedy než stisknete tlačítko START/STOP) můžete teplotu u některých přednastavených funkcí změnit pomocí tlačítka TEMP ADJUST.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním nechejte hrnec Crockpot® Turbo Exress vychladnout a odpojte ho ze zásuvky. Před čištěním nechejte multifunkční hrnec zcela vychladnout.

Těsnění a poklice umyjte ručně teplou vodou a saponátem. Všechny části důkladně osušte.

Přestože varnou nádobu lze mýt v myčce, doporučujeme umývat ji ručně. Lépe tím ochráníte její nepřílnavou vrstvu. Pokud se na varné nádobě objeví bílé skvrny, nechejte ji 30 minut odmočit v roztoku octa či citronové šťávy a teplé vody. Poté ji opláchněte a osušte.

Vnější části ohřívací základny otřete vlhkým hadříkem a utřete dosucha. **NEPOUŽÍVEJTE** abrazivní přípravky, drátěnky ani chemikálie. Mohlo by dojít k poškození povrchu.

Ohřívací základnu nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

Sběrač kondenzátu

Po každém použití vylijte ze sběrače kondenzátu veškerou zachycenou vodu. Umyjte sběrač teplou vodou a saponátem.

Poklice a těsnění

Umyjte je ručně teplou vodou a saponátem, důkladně osušte a před použitím opět nasadte těsnění do poklice. V závislosti na intenzitě používání může být třeba těsnění každý rok nebo každý druhý rok vyměnit.

Ventil pro uvolnění páry

Před každým použitím multifunkčního hrnce se ujistěte, že ventil pro uvolnění páry je čistý a nenacházejí se v něm žádné zbytky. Odmontujte ventil a jemně jej očistěte. Před opětovným nasazením se ujistěte, že je ventil zcela suchý.

Krytka pro rozptýlení páry

Před každým použitím multifunkčního hrnce se ujistěte, že krytka pro rozptýlení páry je čistá a nenacházejí se v ní žádné zbytky. Opatrně sejměte krytku z ventilu pro vypuštění páry a jemně ji očistěte.

Kryt ventilu pro uvolnění páry

Kryt opatrně sundejte a umyjte teplou vodou a saponátem. Po dokončení čištění nasadte kryt zpět na místo.

CHYBOVÉ KÓDY

Chyba	Řešení
Bliká nápis „LID“ (poklice) a hrnec vydává zvukový signál	Zkontrolujte, že je poklice správně nasazená a nastavená do UZAMČENÉ polohy.
Na displeji svítí nápis “E1”	Multifunkční hrnec přerušil varný cyklus. Odpojte multifunkční hrnec ze zásuvky a kontaktujte servisní středisko.
Na displeji svítí nápis “E2”	Multifunkční hrnec přerušil varný cyklus. Odpojte multifunkční hrnec ze zásuvky a kontaktujte servisní středisko.
Na displeji svítí nápis “E3”	Odpojte multifunkční hrnec ze zásuvky a nechejte ho zcela vychladnout. Jakmile multifunkční hrnec vychladne, zkontrolujte všechny části poklice. Otočením poklice doleva do polohy . Upevnij si, že Ovladač pro vypuštění páry najduje si w pozycji „Seal“ (uszczelnione). Jeśli ten kod błędu pojawi się ponownie, odłącz multicookera od zasilania i skontaktuj się z serwisem.
Na displeji svítí nápis “E5”	Multifunkční hrnec přerušil varný cyklus. Odpojte multifunkční hrnec ze zásuvky a nechejte ho zcela vychladnout. Jakmile multifunkční hrnec vychladne, sejměte poklici a zkontrolujte varnou nádobu. Při vaření pomocí funkcí BROWN/SAUTÉ (rychlé opékání / restování) a SIMMER (mírný var) poklici nepoužívejte. Pokud používáte funkce SLOW COOK, SOUS VIDE, YOGURT nebo KEEP WARM (pomalé vaření, sous-vide, jogurt nebo udržování teploty), před spuštěním varného cyklu se ujistěte, že je ovladač pro vypuštění páry nastaven do otevřené polohy.
Na displeji svítí nápis “E6”	Odpojte multifunkční hrnec ze zásuvky a nechejte ho zcela vychladnout. Jakmile hrnec vychladne, sundejte poklici a zkontrolujte varnou nádobu. V případě potřeby dolijte tekutinu. Zajistěte, aby uvnitř odnímatelné varné nádoby bylo alespoň 340 ml tekutiny. Při použití funkce pro tlakové vaření se ujistěte, že Ovladač pro vypuštění páry je v poloze „Seal“ (Uzavřeno).
Na displeji svítí nápis “E7”	Multifunkční hrnec přerušil varný cyklus. Odpojte multifunkční hrnec ze zásuvky a kontaktujte servisní středisko.

POPRADEJNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

V případě, že spotřebič nepracuje, ale je v záruce, vraťte výrobek na místo, kde byl zakoupen, kde bude vyměněn. Uveďte 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 e-mail: crockpotEurope@newellco.com.

LIKVIDACE ODPADU

Odpadní elektrické výrobky by se neměly likvidovat společně s domovním odpadem. Prosím tam, kde existují příslušná zařízení, je recyklujte. Další informace o recyklaci a směrnici OEEZ vám poskytneme na e-mailové adrese crockpotEurope@newellco.com.



SLOVENČINA

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OZNÁMENIE:

Pri uvoľňovaní tlaku zo zariadenia používajte kuchynskú rukavicu. Na postupné otváranie tlakového ventilu použite vhodné kuchynské náčinie. Dávajte pozor na unikajúcu paru.

Ohrevný podstavec, prírodný kábel ani zástrčku NEPONÁRAJTE do vody ani inej kvapaliny.

Pri používaní elektrických spotrebičov je vždy potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa zmiernilo nebezpečenstvo požiaru, zásahu elektrickým prúdom alebo poranenia osôb. Ide najmä o tieto opatrenia:

1. Pred použitím tohto produktu si prečítajte všetky pokyny.
2. Spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič aj kábel uchovávajte mimo dosahu detí. Nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám.
3. Nepoužívajte zariadenia s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou, zariadenia s poruchou alebo zariadenia, ktoré boli akýmkoľvek iným spôsobom poškodené. Poškodený kábel sa nepokúšajte vymieňať alebo spájať. Spotrebič vráťte výrobcovi na preskúšanie, opravu alebo nastavenie (prečítajte si záruku). Ak sa prírodný kábel poškodí, je potrebné ho vymeniť za špeciálny kábel alebo zostavu, ktoré sú k dispozícii u výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.
4. Spotrebič nepoužívajte vonku ani na komerčné účely.
5. Spotrebič nepoužívajte na iné než určené účely. Nesprávne používanie môže spôsobiť poranenia. Tento spotrebič nie je určený na vysmážanie potravín.
6. Keď využívate funkcie prípravy jedla pod tlakom, tento spotrebič varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže spôsobiť obareniny. Pred použitím skontrolujte, či je zariadenie riadne zatvorené. Prečítajte si návod na použitie.
7. Tento spotrebič počas používania vytvára teplo. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť alebo regulátory.
8. Zariadenie neprepĺňajte nad maximálnu kapacitu 2/3 celkového objemu. Pri príprave potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako je napríklad ryža alebo sušená zelenina, zariadenie nenapĺňajte viac

ako do 1/2 (odporúčané). Prepĺňanie zvyšuje nebezpečenstvo upchatia poistného vývodu a vytvorenia nadmerného tlaku. Postupujte podľa pokynov na prípravu jedla a inštrukcií v receptoch.

9. Pred použitím vždy skontrolujte, či nie je zariadenie na uvoľnenie tlaku upchaté. Čistíte podľa potreby.
10. Multifunkčný hrniec umiestnite tak, aby ventil na uvoľnenie pary smeroval od vás.
11. Nad ventil na uvoľnenie pary neumiestňujte žiadne časti tela, najmä tvár, ruky a ramená. Para môže spôsobiť vážne popáleniny.
12. Multifunkčný hrniec nepoužívajte bez toho, aby boli vo varnej nádobe potraviny alebo voda.
13. Aby sa predišlo nebezpečenstvu poranení spôsobených nadmerným tlakom, tesnenie veka vymieňajte iba podľa odporúčaní výrobcu. Prečítajte si Pokyny na starostlivosť a čistenie.
14. Veko nepoužívajte na prenášanie multifunkčného hrnca.
15. Keď multifunkčný hrniec pracuje, nepresúvajte ho ani nezakrývajte.
16. Po príprave jedla pod tlakom tlakový hrniec neotvárajte, kým zariadenie nevychladne a vnútorný tlak sa neuvoľní. Ak sa veko nedá ľahko otvoriť, znamená to, že hrniec je stále pod tlakom. Nepokúšajte sa ho otvoriť násilu. Tlak v hrnci môže byť nebezpečný. Prečítajte si Pokyny na uvoľnenie tlaku.
17. Pri zdvíhaní a skladaní veka po dokončení prípravy jedla buďte opatrní. Veko vždy nakláňajte smerom od seba, pretože para je horúca a mohla by vám spôsobiť vážne popáleniny. Nad multifunkčný hrniec sa nikdy nenakláňajte.
18. Tento tlakový hrniec nepoužívajte na vysmážanie pod tlakom v oleji.
19. Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom, kábel, zástrčky ani samotný spotrebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
20. Aby sa predišlo poškodeniu multifunkčného hrnca, na čistenie nepoužívajte zásadité čistiace prostriedky. Používajte mäkkú handričku a šetrný čistiaci prostriedok.
21. Tento spotrebič NESMÚ používať deti alebo osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami.
22. Napájací kábel vždy najskôr zapojte do multifunkčného hrnca a až potom do elektrickej zásuvky.
23. Keď spotrebič nepoužívate, pred nasadením alebo odobratím častí či pred čistením ho odpojte zo zásuvky. Pred nasadením alebo odobratím častí a pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť. Pred odpojením skontrolujte, či je multifunkčný hrniec vypnutý, až potom odpojte

- napájací kábel zo zásuvky. Pri vyťahovaní zástrčky net'ahajte za kábel.
24. Napájací kábel nenechajte visieť cez okraj stola alebo pultu a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi.
 25. Pri presúvaní spotrebiča obsahujúceho horúcu tekutinu je potrebná mimoriadna opatrnosť.
 26. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca, môže spôsobiť poranenia.
 27. Spotrebič neumiestňujte na vlhké povrchy a zdroje tepla (plynový alebo elektrický ohrievač, vyhriata rúra) ani do ich blízkosti.
 28. **UPOZORNENIE:** Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom a poškodeniu produktu, jedlo nepripravujte priamo v ohrevnom podstavci. Používajte iba dodanú vyberateľnú varnú nádobu.
 29. **VAROVANIE:** Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí. Kábel nenechávajte visieť cez okraj pracovnej dosky, nepoužívajte zásuvku pod pultom ani predĺžovacie káble.
 30. Ak sa v multifunkčnom hrnci nenachádza varná nádoba, nezapínajte ho.
 31. Spotrebič je určený iba na použitie na kuchynskej pracovnej doske. Po všetkých stranách spotrebiča a od steny ponechajte najmenej 152 mm voľného priestoru. Spotrebič používajte iba na suchom, stabilnom a rovnom povrchu.

TIETO POKYNY SI ODLOŽTE IBA NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

SÚČASTI MULTIFUNKČNÉHO HRNCA CROCKPOT® TURBO EXPRESS

- A** Napájací kábel
- B** Zaisťovací kolík veka
- C** Rukoväť veka
- D** Veko
- E** Varná nádoba
- F** Ohrevný podstavec
- G** Ovládací panel
- H** Plavákový ventil
- I** Ventil na uvoľnenie pary
- J** Zberač nazrážanej vody
- K** Zásuvka na napájací kábel
- L** Regulátor uvoľnenia pary
- M** Uzáver na vypúšťanie pary

OVLÁDACÍ PANEL

- N** Displej
- O** Tlačidlá na voľbu času

SPODNÁ STRANA VEKA

- P** Obruč na upevnenie tesnenia
- Q** Kryt ventilu na uvoľnenie pary
- R** Tesnenie
- S** Plavákový ventil
- T** Plastová lyžica
- U** Mriežka na prípravu jedla v pare
- V** Stojan na prípravu jedla metódou Sous Vide

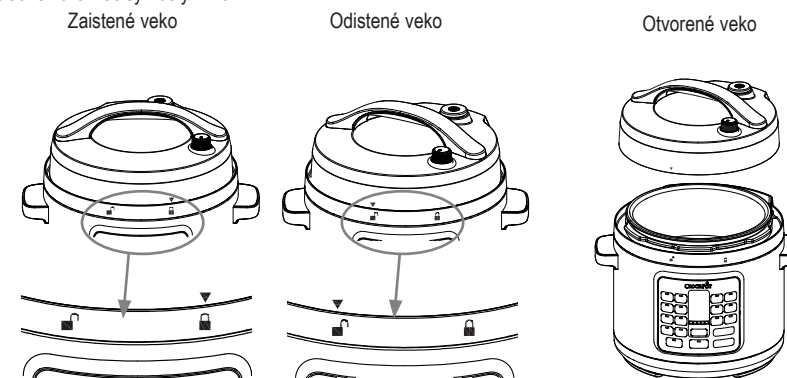
POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA CROCKPOT® TURBO EXPRESS

AKO ZAČAŤ:

Odstráňte všetky obaly, papier a kartón (vrátane materiálov nachádzajúcich sa medzi varnou nádobou a ohrevným podstavcom). Dokumentáciu si preštudujte a odložte. Zároveň si nezabudnite prečítať informácie o servise a záruke.

ZOSTAVENIE:

- Varnú nádobu umiestnite do ohrevného podstavca
- Na multifunkčný hrniec položte veko a zarovnajtie symboly ▼ a ■. Veko zaistíte otočením proti smeru hodinových ručičiek, pričom je potrebné zarovnať symboly ▼ a ■. Veko odistíte otočením v smere hodinových ručičiek, pričom je potrebné zarovnať symboly ▼ a ■.



Obrázok č. 1

AKO ZAČAŤ

(POZNÁMKA: Multifunkčný hrniec pri stláčaní tlačidiel pípa.)

1. Do varnej nádoby pridajte požadované prísady. Na multifunkčný hrniec položte veko a zarovnajtie symboly ▼ a ■. Veko zaistíte otočením proti smeru hodinových ručičiek, pričom je potrebné zarovnať symboly ▼ a ■.
2. Dodaný napájací kábel zapojte do zásuvky na napájací kábel v multifunkčnom hrnci.
3. Druhý koniec napájacieho kábla zapojte do elektrickej zásuvky.
4. Vyberte funkciu prípravy jedla, ktorú chcete použiť.
5. Začne blikať tlačidlo START/STOP a časový údaj na obrazovke.
6. Pomocou tlačidiel TEMP/PRESSURE (TEPLOTA/TLAK) + a - zvolte požadovanú teplotu a tlak (ak je to potrebné). (Odporúčania týkajúce sa času a teploty prípravy jedla nájdete v tabuľke Pomôcka pri príprave jedla na strane 219.)
7. Stlačte tlačidlo START/STOP. Pri použití funkcií prípravy jedla pod tlakom sa na displeji počas predhrievania zobrazí slovo „HEAT“. Po zohriatí multifunkčného hrnca sa na displeji zobrazí zvolený čas prípravy a rozsvietia sa všetky 5 kontroliek na stavovom riadku.
Poznámka: Priemerná dĺžka času predhrievania pri funkciách prípravy jedla pod tlakom je 5-30 minút. Ak sú potraviny v hrnci objemnejšie alebo veľmi studené, predhrievanie môže trvať o niečo dlhšie.
8. Tento multifunkčný hrniec umožňuje odloženie začiatku prípravy jedla, aby bolo hotové, keď ho budete potrebovať. Pokyny týkajúce sa funkcie odloženia prípravy jedla (DELAY TIMER) nájdete na strane 172
9. Po uplynutí nastaveného času prípravy jedla multifunkčný hrniec znova zapípa a automaticky prejde na režim udržiavania teploty (KEEP WARM). Na displeji sa namiesto času prípravy jedla zobrazí nový časovač, ktorý bude počítať až do 4:00 (4 hodiny) alebo kým nestlačíte tlačidlo START/STOP. Po 4 hodinách v režime udržiavania teploty (KEEP WARM) sa multifunkčný hrniec vypne.
10. Každú funkciu prípravy jedla môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla START/STOP.
11. Po dokončení prípravy jedla multifunkčný hrniec odpojte a pred čistením počkajte, kým úplne nevychladne.

UPOZORNENIE: Varná nádoba a ohrevný podstavec sa počas používania multifunkčného hrnca zahrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri manipulácii s multifunkčným hrncom vždy používajte chňapky alebo kuchynské rukavice. Veko vždy zdvíhajte smerom od seba, aby ste sa vyhli unikajúcej pare.

POUŽÍVANIE FUNKCIE ODLOŽENIA PRÍPRAVY JEDLA

Tento multifunkčný hrniec umožňuje odloženie začiatku prípravy jedla, aby bolo hotové, keď ho budete potrebovať.

Poznámka: Funkcia DELAY (ONESKORENIE) nie je k dispozícii v režimoch BROWN/SAUTÉ (RESTOVANIE/PRAŽENIE), KEEP WARM (UDRŽIAVANIE TEPLoty), SIMMER (MIERNY VAR) ani YOGURT (JOGURT) či prípravy jedla metódou SOUS VIDE.

Poznámka: Funkciu odloženia prípravy jedla nepoužívajte, ak recept obsahuje prísady podliehajúce skaze, ako napríklad mäso, ryby, vajčka alebo mliečne výrobky, pretože by sa mohli pokaziť.

- Po nastavení času prípravy jedla stlačte tlačidlo DELAY TIMER. Tlačidlá DELAY TIMER a START/STOP začnú blikať. Na displeji sa zobrazí údaj „0:30“ označujúci, že sa nastavuje funkcia odloženia prípravy jedla v multifunkčnom hrnci.
- Pomocou tlačidiel + a - nastavte počet hodín a minút, o ktoré chcete prípravu jedla odložiť (t. j. nastavte čas, o ktorý chcete odložiť cyklus prípravy jedla).
- Pomocou tlačidla START/STOP spustíte funkciu odloženia prípravy jedla. Časovač a tlačidlo DELAY TIMER prestanú blikať, pričom tlačidlo START/STOP bude blikať aj naďalej. Označuje to, že multifunkčný hrniec je v režime odloženia prípravy jedla. Na displeji sa bude odpočítavať časovač, kým nedosiahne hodnotu 0:00. Keď časovač klesne na hodnotu 0:00, indikátor funkcie odloženia prípravy jedla sa vypne a tlačidlo START/STOP prestane blikať, čo znamená, že čas odloženia prípravy jedla uplynul. Na displeji bude zobrazené slovo „HEAT“, kým multifunkčný hrniec nebude úplne pod tlakom. Po dosiahnutí požadovaného tlaku začne časovač odpočítavať.

POUŽÍVANIE FUNKCIÍ PRÍPRAVY JEDLA POD TLAKOM

Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (----).

- Do vyberateľnej varnej nádoby vložte potraviny a nalejte tekutiny.
 - Na multifunkčný hrniec položte veko a zarovnajete symbol ▼ a ■. Veko zaistíte otočením proti smeru hodinových ručičiek do ZAISTENEJ polohy ■.
 - Otočte regulátor uvoľnenia pary do pozície Seal (Utesniť).
 - Zvoľte požadovanú funkciu prípravy jedla.
 - Nastavte čas a tlak prípravy jedla podľa potreby.
- Poznámka:** Vhodné nastavenia dĺžky času a tlaku prípravy jedla nájdete v tabuľke Pomôcka pri príprave jedla na strane 219.
- Po vykonaní požadovaných úprav nastavení stlačte tlačidlo START/STOP.
 - Pred začatím prípravy jedla musí multifunkčný hrniec nadobudnúť potrebný tlak. Keď multifunkčný hrniec bude nadobúdať tlak, na displeji bude zobrazené slovo „HEAT“ a časovač nebude odpočítavať. Čas, za ktorý multifunkčný hrniec nadobudne potrebný tlak, sa môže líšiť v závislosti od vlhkosti a teploty vody, no v priemere to trvá 5-30 minút. Po dosiahnutí potrebného tlaku slovo „HEAT“ z displeja zmizne, všetkých 5 kontroliek na stavovom riadku sa rozsvieti a časovač začne odpočítavať.
 - Po uplynutí nastaveného času prípravy jedla multifunkčný hrniec zapípa a automaticky prejde na režim udržiavania teploty (KEEP WARM). Na displeji sa preto namiesto času prípravy jedla zobrazí nový časovač, ktorý bude počítat až do 4:00 (4 hodiny) alebo kým nestlačíte tlačidlo START/STOP. Po 4 hodinách v režime udržiavania teploty (KEEP WARM) prejde multifunkčný hrniec do pohotovostného režimu a na displeji sa rozsvietia štyri čiarky (----).

Poznámka: Multifunkčný hrniec nemôže pripravovať jedlo pod tlakom bez tekutiny. Vo vyberateľnej varnej nádobe sa musí nachádzať najmenej 250 ml tekutiny.

UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla sa v multifunkčnom hrnci nahromadí para, preto pri zdvíhaní veka používajte kuchynskú rukavicu alebo chňapku, aby ste si ochránili ruku.

POUŽÍVANIE FUNKCIE TURBO PRESSURE (TURBO TLAK)

Funkcia TURBO PRESSURE (TURBO TLAK) skráti dobu prípravy jedla o 40 %. Funkciu TURBO PRESSURE (TURBO TLAK) možno použiť v režime STEAM (PARA), RICE/GRAINS (RYŽA/OBILNINY), BEANS/CHILI (FAZULA/ČILIL), MEAT/POULTRY (MÁSO/HYDINA), SOUP/STEW (POLIEVKA/DUSENÉ JEDLO) a MANUAL (MANUÁLNY).

- Vyberte si požadovanú funkciu prípravy a nastavte čas a tlak podľa potreby.
- Stlačte tlačidlo TURBO PRESSURE (TURBO TLAK). Zobrazený čas prípravy sa skráti o 40 % a na displeji sa zobrazí slovo „turbo“. V prípade potreby je možné dodatočne upraviť čas prípravy podľa vašich preferencií.
- Stlačte tlačidlo START/STOP.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy jedla multifunkčný hrniec zapípa a automaticky prejde na režim udržiavania teploty (KEEP WARM). Pred konzumáciou jedla sa uistite, že jedlo je dostatočne uvarené.

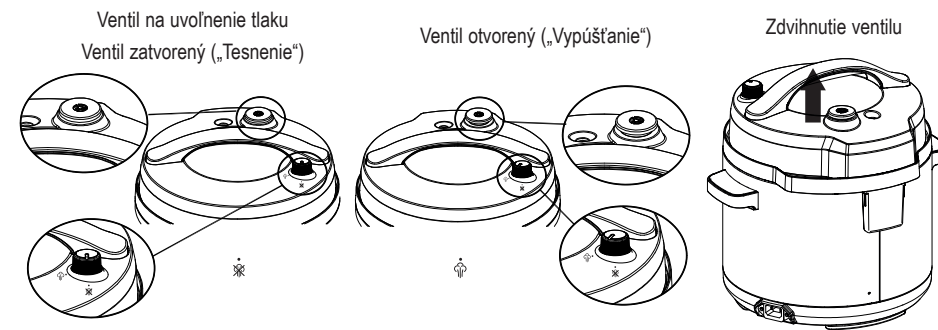
Poznámka: Funkciu TURBO PRESSURE (TURBO TLAK) nie je možné použiť s beztlakovými (tradičnými) režimami alebo keď je multifunkčný hrniec nastavený na prípravu jedla pri nízkom tlaku.

Poznámka: Uzáver na vypúšťanie pary je navrhnutý tak, aby pomáhal rozptýliť paru pri uvoľňovaní tlaku z multifunkčného hrnca. Pred použitím tlakových funkcií multifunkčného hrnca by mal byť uzáver nasadený na ventil na uvoľnenie pary. Odporúčame uzáver používať pri každom varení s funkciou Turbo Pressure.

*verzus príprava v hrnci Crockpot CSC062X pomocou režimu s vysokým tlakom.

UVOLNENIE TLAKU PO DOKONČENÍ PRÍPRAVY JEDLA

- Prírodné uvoľnenie tlaku:** Po dokončení cyklu prípravy jedla nechajte multifunkčný hrniec prirodzene uvoľniť tlak cez plavákový ventil. Zariadenie postupne samo vychladne. Po dokončení prípravy jedla počkajte najmenej 10 minút a otočte regulátor uvoľnenia pary do pozície na vypustenie (pozrite si obrázok č. 2). Nad vývod pary ventilu neumiestňujte ruku ani žiadnu inú časť tela, pretože para je veľmi horúca a mohlo by dôjsť k obareniu kože. K uvoľneniu tlaku dôjde, keď cez ventil prestane unikať para a veko možno ľahko otvoriť minimálnou silou. Až potom sú zloženie veka a podávanie jedla bezpečné.
- Pri rýchlom uvoľnení tlaku je potrebná opatnosť:** Otočte regulátor uvoľnenia pary do pozície na vypustenie (pozrite si obrázok č. 2). Z ventilu začne rýchlo unikať para. Nad vývod pary ventilu neumiestňujte ruku ani žiadnu inú časť tela, pretože para je veľmi horúca a mohlo by dôjsť k obareniu kože. Tento spôsob používajte opatrne pri príprave jedla s tekutými prísadami, ako sú dusené mäso so zeleninou, polievky, vývary, fazuľa a strukoviny. Tento spôsob nikdy nepoužívajte pri príprave ryže, pretože zvykne byť veľmi krehká. K uvoľneniu tlaku dôjde, keď cez ventil prestane unikať para a veko možno ľahko otvoriť minimálnou silou. Až potom sú zloženie veka a podávanie jedla bezpečné.



Obrázok č. 2

UPOZORNENIE:

- Veko neotvárajte násilu. Ak ho nemožno otvoriť ľahko, znamená to, že multifunkčný hrniec je stále pod tlakom.
- Počas prípravy jedla sa v multifunkčnom hrnci nahromadí para, preto pri zdvíhaní veka používajte kuchynskú rukavicu alebo chňapku, aby ste si ochránili ruku.

POMALÉ VARENIE

Režim nízkej teploty: Tento režim je vhodný na dusenie a pomalé varenie. Odporúčané časy prípravy jedla v režime nízkej teploty sú 6 až 8 hodín.

Režim vysokej teploty: Tento režim slúži na rýchlejšiu prípravu jedla. Odporúčané časy prípravy jedla v režime vysokej teploty sú 2 až 4 hodiny.

Režim udržiavania teploty: Po dokončení prípravy jedla multifunkčný hrniec automaticky prejde do režimu udržiavania teploty, aby sa predišlo prevareniu a aby vaše jedlo ostalo teplé až do podávania.

POUŽÍVANIE FUNKCIE POMALÉHO VARENIA

Funkcia pomalého varenia v procese prípravy jedla nevyužíva tlak, počas prípravy sa v zariadení istý tlak môže nahromadiť. Pri používaní tejto funkcie musí byť Regulátor uvoľnenia pary v polohe vypúšťania. Táto funkcia bude fungovať podobne ako v prípade bežných pomalovarných hrncov, pričom bude využívať nižšie teploty a dlhší čas prípravy na dosiahnutie mäkkých jedál plných chuti. Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (- - - -).

1. Do vyberateľnej varnej nádoby vložte potraviny a nalejte tekutiny.
2. Na multifunkčný hrniec položte veko a zarovnajete symboly ▼ a 🔒. Veko zaistíte otočením proti smeru hodinových ručičiek do ZAISTENEJ polohy 🔒.
3. Otočte regulátor uvoľnenia pary do polohy vypúšťania.

Poznámka: Hoci táto funkcia v procese prípravy jedla nevyužíva tlak, počas prípravy sa v zariadení istý tlak môže nahromadiť. Preto je dôležité udržiavať regulátor uvoľnenia pary v polohe vypúšťania.

4. Stlačte tlačidlo SLOW COOK a nastavte čas a teplotu prípravy jedla podľa potreby.
5. Stlačte tlačidlo START/STOP. Čas sa začne odpočítavať.
6. Po uplynutí nastaveného času prípravy jedla multifunkčný hrniec zapípa a automaticky prejde do režimu udržiavania teploty (KEEP WARM). Na displeji sa preto namiesto času prípravy jedla zobrazí nový časovač, ktorý bude počítat' až do 4:00 (4 hodiny) alebo kým nestlačíte tlačidlo START/STOP. Po 4 hodinách v režime udržiavania teploty (KEEP WARM) sa multifunkčný hrniec vypne.

POUŽITIE FUNKCIE PRÍPRAVY V PARE

Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (- - - -).

1. Do vyberateľnej varnej nádoby nalejte 250 ml vody a vložte do nej mriežku na varenie v pare. Voda by mala siahať tesne pod mriežku. Nesmie sa dotýkať jedla.
2. Na mriežku na varenie v pare položte potraviny.
3. Na hrniec položte veko a zaistíte ho otočením proti smeru hodinových ručičiek do ZAISTENEJ polohy 🔒.
4. Otočte regulátor uvoľnenia pary do pozície Seal (Utesniť).
5. Stlačte tlačidlo STEAM a nastavte čas a tlak prípravy jedla podľa potreby.
6. Po vykonaní požadovaných úprav nastavení stlačte tlačidlo START/STOP.
7. Pred začatím prípravy jedla musí multifunkčný hrniec nadobudnúť potrebný tlak. Keď multifunkčný hrniec bude nadobúdať tlak, na displeji bude zobrazené slovo „HEAT“ a časovač nebude odpočítavať. Po dosiahnutí potrebného tlaku slovo „HEAT“ z displeja zmizne, všetkých 5 kontroliek na stavovom riadku sa rozsvieti a časovač začne odpočítavať.
8. Po uplynutí nastaveného času prípravy jedla multifunkčný hrniec zapípa a automaticky prejde do režimu udržiavania teploty (KEEP WARM). Na displeji sa preto namiesto času prípravy jedla zobrazí nový časovač, ktorý bude počítat' až do 4:00 (4 hodiny) alebo kým nestlačíte tlačidlo START/STOP. Po 4 hodinách v režime udržiavania teploty (KEEP WARM) sa multifunkčný hrniec vypne.

TIP: Pozrite si tabuľku Príprava jedla v pare na strane 220.

UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla sa v multifunkčnom hrnci nahromadí para, preto pri zdvíhaní veka používajte kuchynskú rukavicu alebo chňapku, aby ste si ochránili ruku.

POUŽÍVANIE FUNKCIE RESTOVANIA/PRAŽENIA

Pri tomto režime nepoužívajte veko. Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (- - - -).

1. Zvoľte funkciu restovania/praženia a nastavte čas a teplotu prípravy podľa potreby pomocou tlačidiel + a -.
2. Stlačte tlačidlo START/STOP.
3. Počas predhrievania sa na displeji multifunkčného hrnca zobrazí slovo „HEAT“. Po zohriatí multifunkčného hrnca sa na displeji zobrazí zvolený čas prípravy a rozsvieti sa všetkých 5 kontroliek na stavovom riadku. Pomocou plastových klieští do rozpáleného hrnca opatrne pridajte potraviny.

PRÍPRAVA RYŽE

Pri príprave ryže používajte funkciu na prípravu ryže a rizota. Hodí sa na všetky druhy ryže vrátane bielej a hnedej.

Funkcia na prípravu ryže a rizota varí pod tlakom, aby sa dosiahla rýchlejšia príprava.

Kapacita: Keďže ryža počas varenia zväčšuje svoj objem, pri režime prípravy ryže/rizota varnú nádobu nenapĺňajte viac ako do polovice.

POUŽÍVANIE FUNKCIE NA PRÍPRAVU RYŽE/OBILNINY

Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (- - - -).

1. Odmerajte požadované množstvo ryže.
2. Umytú ryžu pridajte do varnej nádoby. Pridajte množstvo vody podľa receptu. Vo vyberateľnej varnej nádobe sa musí nachádzať najmenej 240 ml tekutiny.
3. Na hrniec položte veko a zaistíte ho otočením proti smeru hodinových ručičiek do ZAISTENEJ polohy 🔒.
4. Otočte regulátor uvoľnenia pary do pozície Seal (Utesniť).
5. Stlačte tlačidlo RICE/GRAINS a nastavte čas a tlak prípravy podľa potreby.

Poznámka: Vhodné nastavenia dĺžky času a tlaku prípravy jedla nájdete v tabuľke Pomôcka pri príprave jedla na strane 219.

6. Po vykonaní požadovaných úprav nastavení stlačte tlačidlo START/STOP.
7. Pred začatím prípravy jedla musí multifunkčný hrniec nadobudnúť potrebný tlak. Keď multifunkčný hrniec bude nadobúdať tlak, na displeji bude zobrazené slovo „HEAT“ a časovač nebude odpočítavať. Po dosiahnutí potrebného tlaku slovo „HEAT“ z displeja zmizne, všetkých 5 kontroliek na stavovom riadku sa rozsvieti a časovač začne odpočítavať.
8. Po uplynutí nastaveného času prípravy jedla multifunkčný hrniec zapípa a automaticky prejde do režimu udržiavania teploty (KEEP WARM). Na displeji sa preto namiesto času prípravy jedla zobrazí nový časovač, ktorý bude počítat' až do 4:00 (4 hodiny) alebo kým nestlačíte tlačidlo START/STOP. Po 4 hodinách v režime udržiavania teploty (KEEP WARM) sa multifunkčný hrniec vypne.

JOGURT

Funkciu YOGURT (JOGURT) možno použiť na prípravu jogurtu v multifunkčnom hrnci. Výroba jogurtov v multifunkčnom hrnci zahŕňa dva kroky:

Krok 1: Sparenie mlieka – vysoká teplota

Krok 2: Inkubácia potrebná na kvasenie – nízka teplota

Odporúčame dodržať obidva kroky, aby ste získali jogurty s vynikajúcou chuťou.

POUŽÍVANIE FUNKCIE JOGURT

Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (- - - -).

Krok 1 (Sparenie mlieka)

1. Do nádoby na prípravu nalejte mlieko.
2. Zvoľte funkciu YOGURT (JOGURT) a nastavte teplotu na High (Vysoká). Tento program je určený na zahriatie mlieka na približne 80 °C – 85 °C, preto nie je potrebné nastaviť čas. Jednotka zapípa a po dokončení sa na displeji zobrazí slovo DonE (Hotovo).
3. Nechajte mlieko vychladnúť na 43 °C – 46 °C (proces chladenia možno urýchliť vložением nádoby na prípravu do drezu, ktorý je naplnený studenou vodou).

Krok 2 (Inkubácia potrebná na kvasenie)

1. Vložte jogurtovú kultúru do nádoby, pridajte niekoľko naberačiek teplého mlieka a šľahaním zmiešajte.
2. Prelejte k mlieku v nádobe na prípravu a dobre premiešajte.
3. Vložte nádobu na prípravu do hrnca a zvoľte funkciu prípravy jogurtu YOGURT (JOGURT). V prípade potreby nastavte čas.
4. Po ukončení programu zmes nemiešajte. Pred vložением do chladničky nechajte zmes vychladnúť.
5. Ak chcete hustejšiu zmes na spôsob gréckeho jogurtu, preceďte zmes cez plienkovú utierku.

SOUS VIDE

Funkcia SOUS VIDE je ideálna na prípravu chutného jemného mäsa, hydiny, rýb a zeleniny metódou sous vide. Na dosiahnutie zodpovedajúcich výsledkov úpravy jedla si metóda sous vide vyžaduje vákuové zatavenie jedla, ponorenie do vody zohriatej na presnú teplotu a udržanie tejto konštantnej teploty určitý čas.

Funkcia SOUS VIDE umožňuje presnú reguláciu teploty a je možné ju nastavovať v krokoch po 1 stupni od 24 °C do 90 °C. Čas prípravy je možné podľa potreby upraviť od 0:05 – 24:00 hodín.

Priložený stojan na prípravu jedla metódou Sous Vide je možné použiť na ukladanie jednotlivých porcií jedla do vody, čo zaručí, že porcie zostanú oddelené a rovnomerne sa upravia. Väčšie kusy mäsa možno do vody ponoriť aj bez stojanu.

POZNÁMKA: Na využitie tejto funkcie budete potrebovať špeciálne vákuové sáčky. Odporúčame používať vákuové sáčky a zväračky značky FoodSaver.

POUŽÍVANIE FUNKCIE SOUS VIDE

Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (- - - -).

1. Ak chcete pripravovať jednotlivé porcie jedla, použite stojan na prípravu jedla metódou Sous Vide.
2. Podľa hmotnosti/množstva pripravovaného jedla, pridajte požadované množstvo vody.
3. Stlačte tlačidlo SOUS VIDE a nastavte čas a teplotu prípravy jedla podľa svojich preferencií.
POZNÁMKA: Pokyny o teplotách a časoch prípravy nájdete v príručke prípravy jedál metódou Sous Vide na strane 221.
4. Nasaďte veko, ktoré nemusí byť zaistené. Otvorte ventil na uvoľnenie pary.
5. Stlačte START/STOP a nechajte vodu zohriať. Stavový riadok indikuje prebiehajúci ohrev a blikajúci displej ukazuje, že na dosiahnutie zvolenej teploty je potrebný dlhší čas. Po dosiahnutí správnej teploty sa na jednotke zobrazí nastavený čas.
POZNÁMKA: Ak má pridaná voda vyššiu ako zvolenú teplotu, na displeji sa zobrazí slovo „Hot“ a stavový riadok bude blikáť.
6. Opatrne odstráňte veko a vložte vákuovo zabalený sáčok s jedlom do stojanu alebo ho ponorte do teplej vody.
7. Znova nasaďte veko, nezaistujte ho. Nechajte jedlo pripravovať podľa nastaveného času.
8. Keď je pripravované jedlo hotové, jednotka sa vypne a jedlo je možné bezpečne vybrať pomocou kuchynských klieští.

POUŽITIE FUNKCIE STERILIZÁCIA

Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (- - - -).

1. Vložte napařovací mriežku na dno nádoby a pridajte približne 300 ml vody.
2. Pridajte položky, ktoré chcete sterilizovať tak, aby boli hore dnom.
3. Nasaďte veko a zaistite ho otočením proti smeru hodinových ručičiek do zaistenej polohy.
4. Otočte regulátor uvoľnenia pary do pozície Seal (Utesniť).
5. Stlačte tlačidlo STERILISE (STERILIZÁCIA).

Poznámka: V tomto režime nie je možné nastaviť čas a tlak.

6. Stlačte tlačidlo START/STOP.

Poznámka: Pred začatím sterilizácie musí multifunkčný hrniec nadobudnúť potrebný tlak. Keď sa na stavovom riadku rozsvietia všetky kontrolky, tlak v multifunkčnom hrnci dosiahol správnu hodnotu a je pripravený začať sterilizovať.

7. Po uplynutí nastaveného času sterilizácie jednotka zapípa a automaticky prejde do režimu KEEP WARM (UDRŽIAVANIE TEPLoty). Na displeji sa namiesto času sterilizácie zobrazí nový časovač, ktorý bude počítat' až do 4:00 (4 hodiny) alebo kým nestlačíte tlačidlo START/STOP.
8. Po uvoľnení tlaku z jednotky bude možné veko bezpečne otvoriť.

Poznámka: Počas sterilizácie sa v multifunkčnom hrnci nahromadí para. Aby ste si ochránili ruku, pri zdvíhaní veka používajte kuchynskú rukavicu alebo chňapku.

POUŽITIE FUNKCIE SIMMER (MIERNY VAR)

Multifunkčný hrniec položte na plochý a rovný povrch. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do elektrickej zásuvky. Multifunkčný hrniec zapípa, displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom štyri čiarky (- - - -).

1. Pridajte požadované množstvo vody.
Poznámka: Nepridávajte väčšie množstvo vody ako je označené symbolom MAX na bočnej strane nádoby
2. Stlačte tlačidlo SIMMER (MIERNY VAR) a nastavte čas a teplotu prípravy jedla podľa svojich preferencií. Použite režim nastavenia teploty HI, privedte vodu do varu a potom použite režim nastavenia teploty LO, čím zmiernite var vodu.
3. Stlačte tlačidlo START/STOP a nechajte vodu zohriať na požadovanú teplotu. Stavový riadok indikuje, že prebieha zohrievanie. Keď sa na stavovom riadku rozsvietia všetky kontrolky, voda dosiahla správnu teplotu.
4. Do nádoby na prípravu vložte jedlo a multifunkčný hrniec nezakrývajte vekom.
Poznámka: Pri varení a miernom vare hustých omáčok a polievok sa môžu vytvárať horúce bubliny, ktoré môžu prskať. Zabezpečte, aby príprava jedla neostala bez dozoru a pokrm v hrnci bol pravidelne a dôkladne premiešaný.
5. Po uplynutí nastaveného času prípravy jedla multifunkčný hrniec zapípa a automaticky prejde na režim udržiavania teploty (KEEP WARM). Na displeji sa preto namiesto času prípravy jedla zobrazí nový časovač, ktorý bude počítat' až do 4:00 (4 hodiny) alebo kým nestlačíte tlačidlo START/STOP. Po 4 hodinách v režime udržiavania teploty (KEEP WARM) sa multifunkčný hrniec vypne.

ZMENA NASTAVENIA

Stlačte tlačidlo START/STOP a zvoľte novú funkciu prípravy jedla. Na displeji začne blikat' nový časovač a zvolená funkcia. Zvoľte požadovaný čas, tlak a teplotu prípravy jedla. Stlačte tlačidlo START/STOP a nová funkcia začne s predhrievaním.

Zmena dĺžky času prípravy jedla:

Dĺžku času prípravy jedla môžete zmeniť pred začiatkom prípravy a pred stlačením tlačidla START/STOP pomocou tlačidiel + a -. Pomalú zmenu nastavenia dosiahnete stlačením a pustením príslušného tlačidla. Rýchlu zmenu nastavenia dĺžky času prípravy jedla dosiahnete stlačením a podržaním príslušného tlačidla. Keď prekročíte požadovanú teplotu alebo dĺžku času prípravy jedla, použite opačné tlačidlo.

Zmena tlaku:

Tlak v rámci niektorých prednastavených funkcií môžete zmeniť pred začiatkom prípravy jedla pomocou tlačidiel TEMP/PRESSURE (TEPLOTA/TLAK) + a – alebo pomocou tlačidla TURBO PRESSURE (TURBO TLAK) pred stlačením tlačidla START/STOP.

Zmena teploty:

Teplotu v rámci niektorých funkcií môžete zmeniť pred začiatkom prípravy jedla a pred stlačením tlačidla START/STOP pomocou tlačidla TEMP ADJUST.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

Multifunkčný hrniec Crockpot® by sa mal čistiť iba vtedy, keď je vychladnutý a odpojený. Pred čistením nechajte multifunkčný hrniec úplne vychladnúť.

Tesnenie a veko umývajte ručne v teplej mydlovej vode. Všetky časti dôkladne usušte.

Hoci varná nádoba je vhodná do umývačky riadu, odporúčame ručné umývanie, aby sa zachovala nelepivá vrstva. Ak chcete z varnej nádoby odstrániť biele flaky od vody, nechajte ju odmočiť v roztoku octu alebo citrónovej šťavy a teplej vody 30 minút. Nádobu opláchnite a usušte.

Vonkajšiu časť ohrevného podstavca utrite vlhkou handričkou a vyleštite dosucha. NEPOUŽÍVAJTE drsné hubky či drôtenky ani chemikálie, pretože by mohli poškodiť povrchy.

Ohrevný podstavec nikdy neponárajte do vody ani do inej tekutiny.

Zberač nazrážanej vody

Zberač nazrážanej vody po každom použití vyprázdňte. Umývajte ho v teplej mydlovej vode.

Veko a tesnenie

Umývajte ručne v teplej mydlovej vode, dôkladne usušte a pred použitím vráťte tesnenie na veko. Tesnenie môže byť potrebné vymeniť každý 1 – 2 roky v závislosti od frekvencie používania.

Ventil na uvoľnenie pary

Pred použitím multifunkčného hrnca sa vždy uistite, či je ventil na uvoľnenie pary čistý a bez zvyškov jedla. Ventil vyberte a opatrne vyčistite. Pred vrátením na miesto ho úplne usušte.

Uzáver na vypúšťanie pary

Pred použitím multifunkčného hrnca sa vždy uistite, či je uzáver na vypúšťanie pary čistý. Vysuňte uzáver z ventilu na uvoľnenie pary a jemne ho očistite.

Kryt ventilu na uvoľnenie pary

Kryt opatrne zložte a umyte v teplej mydlovej vode. Po umytí kryt zatlačte späť na miesto.

CHYBOVÉ KÓDY

Chyba	Riešenie
Hlásenie „LID“ bliká a pípa	Uistite sa, že veko je pevne zatvorené a v zaistenej polohe LOCKED.
Zobrazuje sa "E1"	Multifunkčný hrniec zastaví proces prípravy. Odpojte multifunkčný hrniec zo siete a kontaktujte servisné stredisko.
Zobrazuje sa "E2"	Multifunkčný hrniec zastaví proces prípravy. Odpojte multifunkčný hrniec zo siete a kontaktujte servisné stredisko.
Zobrazuje sa "E3"	Multifunkčný hrniec odpojte a nechajte úplne vychladnúť. Po vychladnutí skontrolujte všetky časti a veko multifunkčného hrnca. Veko otočte do ZAISTENEJ polohy. Skontrolujte, či je Regulátor uvoľnenia pary (zatvorenej) polohe „Tesnenie“. Ak sa tento chybový kód objaví znova, multifunkčný hrniec odpojte a kontaktujte servisné stredisko.
Zobrazuje sa "E5"	Multifunkčný hrniec zastaví proces prípravy. Odpojte multifunkčný hrniec zo siete a nechajte ho úplne vychladnúť. Po úplnom vychladnutí multifunkčného hrnca odstráňte veko a skontrolujte nádobu na prípravu. Nepoužívajte veko pri príprave jedla pomocou funkcie BROWN/SAUTE (RESTOVANIE/PRAŽENIE) a SIMMER (MIERNY VAR). Pri príprave jedál pomocou funkcií SLOW COOK (POMALÁ PRÍPRAVA), SOUS VIDE, YOGURT (JOGURT) a KEEP WARM (UDRŽIAVANIE TEPLoty) sa ešte pred začatím prípravy uistite, že regulátor uvoľnenia pary je otvorený.
Zobrazuje sa "E6"	Multifunkčný hrniec zastaví proces prípravy. Multifunkčný hrniec odpojte a nechajte úplne vychladnúť. Po vychladnutí zložte veko a skontrolujte varnú nádobu. Pridajte tekutinu podľa potreby. Vo vyberateľnej varnej nádobe sa musí nachádzať najmenej 340 ml tekutiny. Pri používaní funkcie prípravy jedla pod tlakom musí byť ventil na uvoľnenie pary v (zatvorenej) polohe „Tesnenie“.
Zobrazuje sa "E7"	Multifunkčný hrniec zastaví proces prípravy. Odpojte multifunkčný hrniec zo siete a kontaktujte servisné stredisko.

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.

LIKVIDÁCIA ODPADU

Odpadové elektrické výrobky sa nemajú likvidovať spoločne s domovým odpadom. Zaneste výrobok na zberné miesto na recykláciu. Ak máte záujem o ďalšie informácie o recyklácii a smernici WEEE, pošlite nám e-mail na adresu crockpotEurope@newellco.com.



MAGYAR

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS:

Amikor kiengedi a nyomást a készülékből, mindig viseljen edényfogó kesztyűt, és használjon evőeszközt a szelep fokozatos megnyitásához és a nyomás kiengedéséhez. Ügyeljen a kiáramló gőzre.

SOHA ne merítse a melegítő alapegységet, a kábelt vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba.

Elektromos berendezések használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket a tűz, áramütés és/vagy személyi sérülés kockázatának csökkentése érdekében. Többek között az alábbiakra kell odafigyelni:

1. A termék használata előtt olvassa végig az utasításokat.
2. Gyermekek a készüléket nem használhatják. Tartsa a készüléket és annak vezetékeit gyermekek által el nem érhető helyen. Gyermekek a készülékekkel nem játszhatnak. A készülékeket korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használattal járó veszélyeket.
3. Ne üzemeltesse a készüléket, ha a vezeték vagy a dugó sérült, ha a készülék meghibásodott, vagy ha bármilyen módon megsérült. Ne próbálja meg kicserélni vagy összeragasztani a sérült kábelt. Vigye vissza a készüléket a gyártónak (lásd a jótállást) felülvizsgálat, javítás vagy beállítás céljából. Ha a vezeték sérült, azt a gyártó vagy a szakszerviz által forgalmazott speciális vezetékre vagy szerelvényre kell kicserélni.
4. Ne használja kültéren vagy kereskedelmi célra.
5. A készüléket kizárólag a rendeltetési céljára használja. A nem rendeltetésszerű használat sérülést okozhat. A készülék nem használható élelmiszerek bő olajban való sütésére.
6. A készülék nyomás alatt áll a gőznyomásos főzési funkciók használatakor. A nem megfelelő használat forrázást okozhat. A készülék működtetése előtt ellenőrizze, hogy az megfelelően le van-e zárva. Lásd a Használati útmutatót.
7. A készülék használata során hő keletkezik. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.
8. Ne töltsen az edényt a maximum jelzés fölé (azaz max. a 2/3-ig töltsen

meg). Olyan ételek főzésekor, amelyek a főzés során megdagadnak (például rizs vagy szárított zöldségek), ne töltsen az edényt az ajánlott szint fölé, vagyis maximum félig töltsen meg. A túltöltés eldugíthatja a gőzvezető csövet, és túlnyomás alakulhat ki. Tartson be minden főzési és receptben megadott utasítást.

9. A nyomáskioldó szeleppel működő berendezések használata előtt mindig ellenőrizze, hogy a szelep nincs-e eldugulva. Tisztítsa szükség szerint.
10. A multifőzőt úgy helyezze el, hogy a gőzkieresztő szelep ne Ön felé nézzen.
11. Soha ne tegye semmilyen testrészét – arcát, kezét, karját – a gőzkieresztő szelep fölé. A kiáramló gőz súlyos égési sérüléseket okozhat.
12. Ne működtesse úgy a multifőzőt, hogy nincs étel vagy folyadék a főzőedényben.
13. A túlnyomás miatti sérülés kockázatának elkerülése érdekében a fedél tömítőgyűrűjét csak a gyártó ajánlása szerint cserélje. Lásd a Karbantartási és tisztítási útmutatót.
14. A multifőzőt ne a fedelénél fogva vigye.
15. Működés közben ne mozgassa vagy ne takarja le a multifőzőt.
16. Gőznyomásos főzés után ne nyissa ki a kuktát mindaddig, amíg az le nem hűlt, és a belső nyomás el nem távozott belőle. Ha a fedelet nehéz levenni, az azt jelzi, a kukta még mindig nyomás alatt áll – ne próbálja meg erőszakkal kinyitni. A kuktában maradt nyomás veszélyes lehet. Lásd a Nyomás kiengedése részben leírt utasításokat.
17. Legyen óvatos, amikor a főzés befejeztével felemeli és eltávolítja a fedelet. Mindig az Önnel ellenkező irányba döntse meg a fedelet, mivel a kiáramló forró gőz súlyos égési sérüléseket okozhat. Soha ne hajoljon arccal a multifőző fölé.
18. Soha ne használja a kuktát olajban való gőznyomásos sütésre.
19. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne tegye vagy merítse a vezetéket, a csatlakozódugókat vagy magát a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
20. Ne használja a főzőedényt élelmiszer tárolására, és ne tegye a mélyhűtőbe.
21. A multifőző sérülésének elkerülése érdekében ne használjon lúgos tisztítószerket a tisztításához. Használjon puha ruhát és kímélő hatású mosószert.
22. Először mindig a multifőzőbe dugja be a kábelt, majd csak utána dugja be a csatlakozót a fali konnektorba.
23. Húzza ki a dugót a konnektorból, ha a készülék használaton kívül van, illetve mielőtt ráhelyez vagy levesz róla bármilyen alkatrészt, vagy mielőtt megtisztítja. Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt ráhelyez vagy levesz róla bármilyen alkatrészt, és mielőtt megtisztítja. A konnektorból

való kihúzáshoz először ellenőrizze, hogy a multifőző kikapcsolt (OFF) állásban van-e, és csak utána húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Ne a kábelnél fogva húzza ki a készüléket a konnektorból.

24. A vezeték ne lógjon az asztal vagy a konyhapult széle fölé, és ne érintkezzen forró felületekkel.
25. A forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatásakor különös gondtal kell eljárni.
26. A gyártó által nem javasolt tartozékok vagy részegységek használata sérülést okozhat.
27. Ne helyezze nedves felületekre vagy azok közelébe, hőforrásokra – például forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre – vagy azok közelébe, vagy meleg sütőbe.
28. **VIGYÁZAT!** Az áramütés vagy a termék károsodásának elkerülése érdekében ne főzzön közvetlenül a melegítő alapegységben. Kizárólag a mellékelt kivethető főzőedényben főzzön.
29. **FIGYELEM!** A kiömlött étel súlyos égési sérülést okozhat. A készüléket és a kábelt tartsa gyerekek által el nem érhető helyen. Soha ne lógassa a kábelt a konyhapult széle fölé, soha ne használjon konyhapult alatti konnektort, és soha ne használja a készüléket hosszabbítóval.
30. Soha ne dugja be a konnektorba, illetve ne kapcsolja be úgy a multifőzőt, hogy nincs benne a főzőedény.
31. A készülék kizárólag háztartási célra, a konyhapulton használható. A készüléket úgy helyezze el, hogy 152 mm (6 hüvelyk) távolságra legyen a faltól, és minden oldalán is ennyi szabad hely legyen. A készüléket mindig száraz, stabil, vízszintes felületen használja.

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI CÉLRA HASZNÁLHATÓ

A CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTIFŐZŐ ELEMEI

- A** Csatlakozókábel
- B** Fedélezáró pecek
- C** Fedél fogantyúja
- D** Fedél
- E** Főzőedény
- F** Melegítő alapegység
- G** Vezérlőpanel
- H** Úszószelep
- I** Gőzkieresztő szelep
- J** Kondenzvíz gyűjtő
- K** Kábelcsatlakozó aljzat
- L** Gőzkieresztő tárcsa
- M** Gőzelosztó fedél

VEZÉRLŐPANELE

- N** Kijelző
- O** Időválasztó gombok
- A FEDÉL ALSÓ OLDALA**
- P** Tömítőgyűrű rögzítőgyűrűje
- Q** Gőzkieresztő szelep fedele
- R** Tömítőgyűrű
- S** Úszószelep
- T** Műanyag kanál
- U** Gőzölőrács
- V** Sous vide rács

AZ CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTIFŐZŐ HASZNÁLATA

ELSŐ LÉPÉSEK:

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, papírt és kartont (a főzőedény és a melegítő alapegység közöttieket is). Olvassa el és őrizze meg a mellékelt anyagokat, és mindenképpen olvassa el a szervizeléssel és a jótállással kapcsolatos tájékoztatást is.

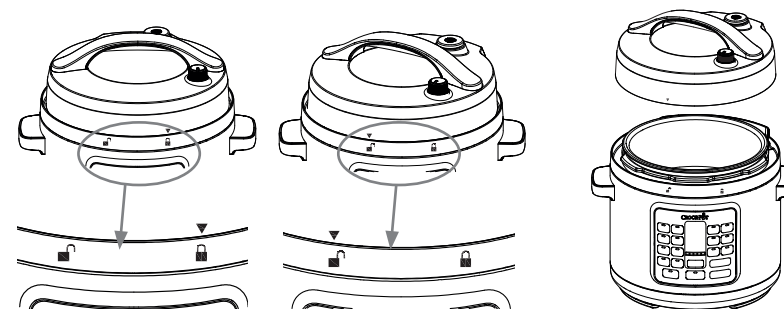
ÖSSZESZERELÉS:

- Helyezze bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe
- Tegye rá a fedőt a multifőzőre, és igazítsa egy vonalba a következőket ▼ és ■. A lezáráshoz forgassa az óramutató járásával ellenkező irányba, egy vonalba igazítva a következőket: ▼ és ■. A kinyitáshoz forgassa a fedelet az óramutató járásával egyező irányba, és igazítsa egy vonalba a következőket: ▼ és ■.

Lezárt fedél

Lezáratlan fedél

Nyitott fedél



1. sz. Ábra

ELSŐ LÉPÉSEK

(FIGYELEM: A gombok lenyomásakor a multifőző sípol.)

1. Tegye bele a kívánt alapanyagokat a főzőedénybe. Helyezze rá a fedőt a multifőző tetejére, és igazítsa egy vonalba a következőket: ▼ és ■. A lezáráshoz forgassa az óramutató járásával ellenkező irányba, egy vonalba igazítva a következőket: ▼ és ■.
2. Dugja be a mellékelt kábel a multifőző kábelcsatlakozó aljzatába.
3. Dugja be a kábel másik végét egy fali konnektorba.
4. Válassza ki a használni kívánt főzési funkciót.
5. Ekkor a kijelzőn villogni kezd a START/STOP gomb és az idő.
6. Adott esetben válassza ki a kívánt hőfokot és nyomást a TEMP/PRESSURE + és - gombok segítségével. (Az idő- és hőfokbeállításra vonatkozó javaslatokat lásd a 219. oldalon található Főzési útmutató táblázatban.)
7. Nyomja meg a START/STOP gombot. A gőznyomásos főzési funkcióknál az előmelegítés során a „HEAT” felirat jelenik meg a kijelzőn. Amikor a multifőző kellően előmelegedett, a kijelzőn megjelenik a kiválasztott főzési idő, és az állapotjelző sávon mind az 5 jelzőfény világít.
Figyelem: A gőznyomásos főzési funkcióknál az átlagos előmelegedési idő mintegy 5-30 perc. Ha az edénybe helyezett étel nagyobb mennyiségű vagy nagyon hideg, az előmelegedési idő némileg hosszabb lehet.
8. A multifőző lehetővé teszi a főzés megkezdésének késleltetését, így az étel az Önnek megfelelő időpontban készülhet el. A késleltetés-időzítő (DELAY TIMER) funkcióval kapcsolatos utasításokat lásd a 184. oldalon.
9. A beállított főzési idő leteltkor a multifőző ismét sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra. A kijelző ezt követően a főzési időről egy új időzítésre vált, amely 4:00 (4) órán át számol vissza, vagy addig, amíg meg nem nyomja a START/STOP gombot. Miután letelt a 4 óra a melegen tartó (KEEP WARM) beállításban, a multifőző kikapcsol.
10. A főzési funkciót a START/STOP gomb megnyomásával bármikor befejezheti.

- Ha befejezte a főzést, húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és várja meg, hogy teljesen lehűljön, mielőtt a tisztításához kezdene.

VIGYÁZAT! A multifőző működése közben a főzőedény és a melegítő alapegység nagyon forróra melegszik. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használjon edényfogó ruhát vagy edényfogó kesztyűt a multifőző használatakor. Mindig az Önnel ellenkező irányba döntse meg a fedelet a leemelésekor, hogy a gőz ne Önre áramoljon.

A KÉSLELTETÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A multifőző lehetővé teszi a főzés megkezdésének késleltetését, így az étel az Önnek megfelelő időpontban készülhet el.

Figyelem: A DELAY (késleltetés) funkció nem használható a BROWN/SAUTÉ (pirítás/hirtelen sütés), a KEEP WARM (melegen tartó), a YOGURT (joghurt), SIMMER (LASSÚ FŐZÉS) vagy a SOUS VIDE (szuvidálás) beállításoknál.

Figyelem: Ne használja a késleltetés-időzítő (DELAY TIMER) funkciót, ha a recept romlandó alapanyagokat, például húst, halat, tojást vagy tejterméket tartalmaz, mivel ezek megromolhatnak.

- A főzési idő beállítását követően nyomja meg a DELAY TIMER gombot. A DELAY TIMER és a START/STOP gomb villogni kezd, miközben a „0:30” felirat is villog a kijelzőn, jelezvén, hogy a multifőző a késleltetéses beállításra lett beprogramozva.
- Nyomogassa a + és a - gombokat addig, amíg el nem éri a főzési folyamat késleltetéséhez beállítani kívánt órák és percek számát (azaz állítsa be azt az időt, amennyivel késleltetni szeretné a főzési ciklust).
- Nyomja meg a START/STOP gombot a késleltetési funkció elindításához. Az időzítő és a DELAY TIMER gomb abbahagyja a villogást, miközben a START/STOP gomb tovább villog. Ez azt jelzi, hogy a multifőző a késleltetés-időzítő (DELAY TIMER) funkcióra lett beállítva. A kijelző addig számolja vissza a késleltetési időt, amíg el nem éri a 0:00-át. A 0:00 elérésekor a DELAY TIMER jelzőfénye kialszik, és a START/STOP gomb abbahagyja a villogást, jelezvén, hogy a késleltetés befejeződött. A kijelzőn megjelenik a „HEAT” felirat, és mindaddig ott is marad, amíg a multifőző teljes nyomás alá nem kerül. A kiválasztott nyomásszint elérésekor az időzítő elkezd visszaszámolni.

A GŐZNYOMÁSOS FŐZÉSI FUNKCIÓK HASZNÁLATA

Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

- Tegye bele az alapanyagokat és a folyadékot a kivehető főzőedénybe.
- Helyezze rá a fedőt a multifőzőre, és igazítsa egy vonalba a következőket: ▼ és ■. A lezáráshoz forgassa az óra járásával ellenkező irányba a ZÁRT ■ állásba.
- Forgassa el a gőzkieresztő tárcsát a „Seal” állásba.
- Válassza ki a kívánt főzési funkciót
- Állítsa be a főzési időt és a nyomást, ha szükséges.

Figyelem: A lehetséges idő- és nyomásbeállításokkal kapcsolatban lásd a 219. oldalon található Főzési útmutatót

- Miután elvégezte az esetlegesen kívánt beállításokat, nyomja meg a START/STOP gombot.
- A multifőzőnek a gőznyomásos főzés megkezdése előtt nyomás alá kell kerülnie. Miközben zajlik a nyomás alá kerülési folyamat, a kijelzőn megjelenik a „HEAT” felirat, az idő pedig nem számlálódik vissza. Az, hogy a multifőző mennyi idő alatt kerül teljes nyomás alá, a páratartalom és a vízhőmérséklet függvényében változó lehet, de az átlagos nyomás alá kerülési idő 5–15 perc. Amikor a készülék teljes nyomás alá került, a kijelzőről eltűnik a „HEAT” felirat, az állapotjelző sávon mind az 5 jelzőfény világít, és megkezdődik az idő visszaszámolása.
- A beállított főzési idő leteltkor a multifőző sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra. A kijelző ezért a főzési időről egy új időzítésre vált, amely 4:00 (4) órán át számol vissza, vagy addig, amíg meg nem nyomja a START/STOP gombot. Miután letelt a 4 óra a melegen tartó (KEEP WARM) beállításban, a multifőző készenléti üzemmódba kapcsol, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (----) jelenik meg rajta.

Figyelem: Folyadék nélkül nem lehet gőznyomásos főzést végezni a multifőzőben. Ügyeljen arra, hogy legalább 250 ml (8 oz) folyadék legyen a kivehető főzőedényben.

VIGYÁZAT! Főzés közben gőz keletkezik a multifőzőben, így a fedél felemeléséhez a keze védelme érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt.

A TURBO PRESSURE (TURBÓ GŐZNYOMÁS) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A TURBO PRESSURE funkció használatával 40%-kal csökkenthető a kiválasztott főzési idő. A TURBO PRESSURE funkció a STEAM (párolás), a RICE/GRAINS (rizs/gabonafélék), a BEANS/CHILI (bab/chili), a MEAT/POULTRY (hús/szárnyas), a SOUP/STEW (leves/ragu) és a MANUAL (kézi) beállításokon használható.

- Válassza ki a kívánt főzési funkciót, majd állítsa be az időt és a nyomást igény szerint.
- Nyomja meg a TURBO PRESSURE gombot. A kijelzőn megjelenített idő 40%-kal csökken, és megjelenik a „turbo” felirat. Ha szükséges, a főzési idő később is módosítható a kívánalmainak megfelelően.
- Nyomja meg a START/STOP gombot.
- A beállított főzési idő leteltkor a multifőző sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra. Mindig ügyeljen arra, hogy az étel a fogyasztása előtt teljesen megfőjön.

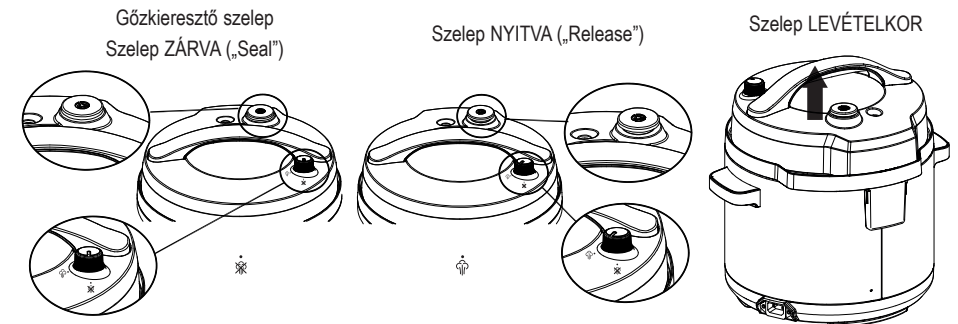
Figyelem: A TURBO PRESSURE funkció nem használható a gőznyomást nem használó (hagyományos) beállításokon, vagy akkor, ha a multifőző alacsony nyomásra van állítva.

Figyelem: A gőzelosztó fedél arra szolgál, hogy segítse eloszlatni a gőzt, amikor kiengedjük a nyomást a multifőzőből. A multifőző gőznyomásos funkcióinak használata előtt a fedelet rá kell csúsztatni a gőzkieresztő szelepre. Javasoljuk, hogy a Turbo Pressure (turbó gőznyomás) funkcióval való főzés során mindig használja a fedelet.

*a Crockpot CSC062X főzőben a magas nyomásos beállításon való főzéshez viszonyítva.

A NYOMÁS KIENGEDÉSE A FŐZÉS VÉGÉN

- Természetes nyomáskiengedési mód:** A főzési ciklus befejeződése után hagyja, hogy a multifőző természetes módon engedje ki a nyomást az úszószelepen keresztül. A készülék fokozatosan lehűl magától. A főzés befejezése után várjon legalább 10 percet, majd forgassa el a gőzkieresztő tárcsát a („Release”) állásba (lásd a 2. sz. ábrát). Soha ne tegye a kezét vagy bármilyen testrészét a szelep tetején található gőzkieresztő nyílás fölé, mivel a kiáramló gőz nagyon forró, és leforrázhatja a bőrt. A nyomás akkor van kiengedve a készülékből, ha a szelepből már nem jön több gőz, és a fedél könnyen, minimális erőfeszítéssel kinyitható. Csak ekkor biztonságos a fedél levétele és az étel tálalása.
- A gyors nyomáskiengedési módot óvatosan kell használni:** Forgassa el a gőzkieresztő tárcsát a („Release”) állásba. (lásd a 2. sz. ábrát). A gőz ekkor gyorsan távozik a gőzkieresztő szelepen keresztül. Soha ne tegye a kezét vagy bármilyen testrészét a szelep tetején található gőzkieresztő nyílás fölé, mivel a kiáramló gőz nagyon forró, és leforrázhatja a bőrt. Óvatosan használja ezt a módszert, ha folyékony állagú ételeket, például ragut, levest, alaplevet, babféléket vagy hüvelyeseket főz. Soha ne használja ezt a módszert rizs főzésénél, mivel a rizs jellemzően nagyon törekeny. A nyomás akkor van kiengedve a készülékből, ha a szelepből már nem jön több gőz, és a fedél könnyen, minimális erőfeszítéssel kinyitható. Csak ekkor biztonságos a fedél levétele és az étel tálalása.



2. sz. ábra

VIGYÁZAT!

- Ne próbálja meg erőszakkal levenni a fedőt. Ha nem nyílik könnyen, az azt jelenti, hogy a multifőző még mindig nyomás alatt áll.
- Főzés közben gőz keletkezik a multifőzőben, így a fedél felemeléséhez a keze védelme érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt.

LASSÚ FŐZÉS

Alacsony (LOW) hőfokbeállítás: Ez a beállítás pároláshoz és lassú főzéshez ajánlott. Az alacsony (LOW) hőfokbeállításon ajánlott főzési idő 6–8 óra.

Magas (HIGH) hőfokbeállítás: Ez a beállítás gyorsabb főzéshez ajánlott. A magas (HIGH) hőfokbeállításon ajánlott főzési idő 2–4 óra.

Melegen tartó (KEEP WARM) beállítás: Amikor lejárt a főzési idő, a multifőző automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra, hogy az étel ne főjön túl és meleg maradjon a tálalásig.

A LASSÚFŐZŐ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A lassú főzés (LOW COOK) funkció nem használ nyomást a főzési folyamat során, ennek ellenére mégis keletkezhet némi nyomás a készülék belsejében a főzés alatt. Ha ezt a funkciót használja, ügyeljen arra, hogy a gőzkieresztő tárcsa nyitott („Release”) állásban legyen. Ez a funkció úgy működik, mint a hagyományos lassúfőzők, vagyis alacsonyabb hőmérsékleten, hosszabb ideig főzi az ételeket a puha, ízekben gazdag végeredmény eléréséhez. Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

1. Tegye bele az alapanyagokat és a folyadékot a kivehető főzőedénybe.
2. Helyezze rá a fedőt a multifőzőre, és igazítsa egy vonalba a következőket: ▼ és ■. A lezáráshoz forgassa az óra járásával ellenkező irányba a ZÁRT ■ állásba.
3. Forgassa el a gőzkieresztő tárcsát a („Release”) állásba.

Figyelem: Bár ez a beállítás nem használ nyomást a főzési folyamat során, mégis előfordulhat, hogy a főzés alatt némi nyomás keletkezik az edény belsejében. Ha ezt a funkciót használja, ügyeljen arra, hogy a gőzkieresztő tárcsa nyitott („Release”) állásban legyen.

4. Nyomja meg a lassú főzés (SLOW COOK) gombot, és szükség szerint állítsa be az időt és a hőfokot.

Figyelem: A lehetséges idő- és nyomásbeállításokkal kapcsolatban lásd a 219. oldalon található Főzési útmutatót.

5. Nyomja meg a START/STOP gombot. A visszaszámlálás kezdetét veszi.
6. A beállított főzési idő letelekor a multifőző sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra. A kijelző ezért a főzési időről egy új időzítésre vált, amely 4:00 (4) órán át számol vissza, vagy addig, amíg meg nem nyomja a START/STOP gombot. Miután letelt a 4 óra a melegen tartó (KEEP WARM) beállításban, a multifőző kikapcsol.

A PÁROLÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

1. Tegyen 250 ml vizet a kivehető főzőedény aljába, és tegye bele az edénybe a főzőrácsot. Figyeljen arra, hogy a víz szintje ne érjen a rács fölé, hogy az étel ne érintkezzen a vízzel.
2. Helyezze rá az ételt a főzőrácsra.
3. Tegye rá a fedőt az edényre, majd zárja le úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellenkező irányba a ZÁRT ■ állásba.
4. Forgassa el a gőzkieresztő tárcsát a „Seal” állásba.
5. Nyomja meg a gőz (STEAM) gombot, és szükség szerint állítsa be az időt és a hőfokot.
6. Miután elvégezte az esetlegesen kívánt beállításokat, nyomja meg a START/STOP gombot.
7. A multifőzőnek a gőznyomásos főzés megkezdése előtt nyomás alá kell kerülnie. Miközben zajlik a nyomás alá kerülési folyamat, a kijelzőn megjelenik a „HEAT” felirat, az idő pedig nem számlálódik vissza. Amikor a készülék teljes nyomás alá került, a kijelzőről eltűnik a „HEAT” felirat, az állapotjelző sávon mind az 5 jelzőfény világít, és megkezdődik az idő visszaszámlálása.
8. A beállított főzési idő letelekor a multifőző sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra. A kijelző ezért a főzési időről egy új időzítésre vált, amely 4:00 (4) órán át számol vissza, vagy addig, amíg meg nem nyomja a START/STOP gombot. Miután letelt a 4 óra a melegen tartó (KEEP WARM) beállításban, a multifőző kikapcsol.

TIPP: Lásd a Gőzfőzési táblázatot a 220. oldalon.

VIGYÁZAT! Főzés közben gőz keletkezik a multifőzőben, így a fedél felemeléséhez a keze védelme érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt.

A PIRÍTÁSI/HIRTELEN SÜTÉSI (BROWN/SAUTÉ) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Ennél a funkciónál ne használja a fedelet. Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

1. Válassza ki a pirítás/hirtelen sütés (BROWN/SAUTÉ) funkciót, majd, ha szükséges, állítsa be az időt és a hőfokot a +/- gombok segítségével.
2. Nyomja meg a START/STOP gombot.
3. Amíg a multifőző előmelegszik, a kijelzőn a „HEAT” felirat látható. Amikor a multifőző kellően előmelegedett, a kijelzőn megjelenik a kiválasztott főzési idő, és az állapotjelző sávon mind az 5 jelzőfény világít. Műanyag ételfogó csipesz segítségével óvatosan tegye bele az ételt a forró edénybe.

RIZS FŐZÉSE

Rizs főzéséhez a rizs/rizottó (RICE/GRAINS) funkciót használja. Ez mindenfajta rizshez ajánlott, így fehér és barna rizs főzéséhez is.

A RICE/GRAINS funkció a gyorsabb főzés érdekében nyomás alatt főz.

Kapacitás: Mivel a rizs a főzés során megdagad, ne töltsen a főzőedényt a 1/2 jelzés fölé a RICE/GRAINS funkció használatakor.

A RIZS/GABONAFÉLÉK (RICE/GRAINS) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

1. Mérje ki a kívánt mennyiségű rizst.
 2. A megmosott rizst tegye a főzőedénybe. Adja hozzá a receptben megadott mennyiségű vizet. Ügyeljen arra, hogy legalább 240 ml folyadék legyen a kivehető főzőedényben.
 3. Tegye rá a fedőt az edényre, majd zárja le úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellenkező irányba a ZÁRT ■ állásba.
 4. Forgassa el a gőzkieresztő tárcsát a „Seal” állásba.
 5. Nyomja meg a RICE/GRAINS gombot, és szükség szerint állítsa be az időt és a hőfokot.
- Figyelem:** A lehetséges idő- és nyomásbeállításokkal kapcsolatban lásd a 219. oldalon található Főzési útmutatót.
6. Miután elvégezte az esetlegesen kívánt beállításokat, nyomja meg a START/STOP gombot.
 7. A multifőzőnek a gőznyomásos főzés megkezdése előtt nyomás alá kell kerülnie. Miközben zajlik a nyomás alá kerülési folyamat, a kijelzőn megjelenik a „HEAT” felirat, az idő pedig nem számlálódik vissza. Amikor a készülék teljes nyomás alá került, a kijelzőről eltűnik a „HEAT” felirat, az állapotjelző sávon mind az 5 jelzőfény világít, és megkezdődik az idő visszaszámlálása.
 8. A beállított főzési idő letelekor a multifőző sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra. A kijelző ezért a főzési időről egy új időzítésre vált, amely 4:00 (4) órán át számol vissza, vagy addig, amíg meg nem nyomja a START/STOP gombot. Miután letelt a 4 óra a melegen tartó (KEEP WARM) beállításban, a multifőző kikapcsol.

JOGHURT

A YOGURT funkcióval joghurtot készíthet a multifőzőben. A multifőző 2 lépésben készíti el a joghurtot:

1. lépés: Tejforralás – Magas

2. lépés: Inkubálás az erjesztéshez – Alacsony

Javasoljuk, hogy mindkét lépést végezze el, ha finom ízű joghurtot szeretne kapni.

A JOGHURT FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

Lépés 1 (Tejforralás)

1. Öntse bele a tejet a főzőedénybe.
2. Válassza ki a YOGURT funkciót és állítsa a hőfokot magas hőfokra. Ez a program körülbelül 80–85 °C-ra melegíti a tejet; nem kell hozzá időt kiválasztani. A folyamat végén a készülék sípol egyet, és a DonE felirat jelenik meg a kijelzőn.
3. Hagyja a tejet 43–46 °C-ra lehűlni (a folyamat meggyorsítható, ha a főzőedényt a hideg vízzel megtöltött mosogatóba helyezi).

Lépés 1 (Inkubálás az erjesztéshez)

1. Tegye a joghurtkultúrát egy tálba, adjon hozzá pár merőkanál meleg tejet, és habverővel keverje el.
2. Öntse hozzá a főzőedényben lévő tejhez, és keverje jól el.
3. Tegye az edényt az alapegységbe, és válassza ki a YOGURT funkciót. Az idő szükség szerint módosítható.
4. Ha a program befejeződött, ne keverje meg a joghurtot. Hagyja lehűlni, mielőtt hűtőszekrénybe teszi.
5. Ha sűrűbb görög joghurtot szeretne, szűrje át egy muszlin kendőn.

SOUS VIDE

A SOUS VIDE funkció tökéletesen alkalmas arra, hogy finom, omlós húsokat, szárnyas- és halételeket, valamint zöldségeket készítsünk szuvidálással. A sous vide kifejezés vákuum alatti főzést jelent. A szuvidálás során az ételt egy vákuummal zárt zacskóba tesszük, majd adott hőfokra melegített vízbe helyezzük, és a legjobb eredmény elérése érdekében állandó hőmérsékleten végezzük a főzést.

A SOUS VIDE funkció lehetővé teszi a pontos hőfokszabályozást; a hőfok 24–90 °C közötti tartományban állítható, 1 °C fokenként. A főzési idő igény szerint, 0:05–24:00 óra közötti időtartományban állítható be.

A készülékhez adott Sous Vide rács segítségével az ételadagokat egyesével, elkülönítve helyezheti a vízbe az egyenletes főzés érdekében. A nagyobb húsok a rács nélkül helyezhetők vízbe.

FIGYELEM: A funkció használatához vákuummal zárt tasakok szükségesek. Javasoljuk a FoodSaver tasakok és rendszerek használatát.

A SOUS VIDE FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

1. Külön ételadagok készítéséhez használja a Sous Vide rácsot.
2. Tölts fel az edényt vízzel a kívánt szintig a főzni kívánt étel súlyától/mennyiségétől függően.
3. Nyomja meg a SOUS VIDE gombot, és igény szerint állítsa be a hőfokot és az időt.

FIGYELEM: A főzési hőfokokkal és idővel kapcsolatos útmutatásért tekintse meg a 221. oldalon található Sous vide főzési útmutatót.

4. Helyezze rá a fedőt az edény tetejére – nem kell, hogy a helyére rögzüljön –, és nyissa ki a gőzkieresztő szelepet.
5. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy a víz elkezdhesse melegedni. Az állapotjelző sáv jelzi a melegedés folyamatát; a villogó fény azt jelzi, hogy a kiválasztott hőfok eléréséhez további idő szükséges. A megfelelő hőfok elérésekor a készülék a beállított időt jelzi ki.

FIGYELEM: Ha az edénybe öntött víz melegebb a kiválasztott hőfoknál, a kijelzőn a „Hot” felirat jelenik meg, és az állapotjelző sáv villog.

6. Óvatosan vegye le a fedőt, és helyezze a vákuummal lezárt tasakba tett ételt a rácsba, vagy közvetlenül a meleg vízbe.

7. Tegye vissza a fedőt, de ne rögzítse a helyére. Hagyja az ételt főni a beprogramozott ideig.

8. Ha a főzés befejeződött, a készülék kikapcsol. Ekkor egy ételfogó csipesz segítségével biztonságosan kivetheti az ételt az edényből.

A STERILISE (STERILIZÁLÁS) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

1. Tegye a párolórácsot az edény aljába, és öntsön bele kb. 300 ml vizet.
2. Helyezze a rácsra a sterilizálandó tárgyakat úgy, hogy a palackok és a befőttes üvegek fejjel lefelé legyenek.
3. Tegye rá a fedőt az edényre, majd zárja le úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellenkező irányba a zárt állásba.

4. Forgassa el a gőzkieresztő tárcsát a „Seal” állásba.

5. Nyomja meg a STERILISE gombot.

Figyelem: Ennél a beállításnál nem állítható be az idő és a nyomás.

6. Nyomja meg a START/STOP gombot.

Figyelem: A multifőzőnek a sterilizálás megkezdése előtt nyomás alá kell kerülnie. Amikor az állapotjelző sávon az összes jelzőfény világít, a multifőző elérte a megfelelő nyomásszintet és készen áll a sterilizálás megkezdésére.

7. A sterilizálási idő leteltékor a multifőző sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a KEEP WARM (melegen tartó) beállításra. A kijelző a sterilizálási időről egy új időzítésre vált, amely 4:00 (4) órán át számol vissza, vagy addig, amíg meg nem nyomja a START/STOP gombot.

8. Miután a nyomás távozott a készülékből, biztonságosan kinyithatja a fedőt.

Figyelem: Sterilizálás közben gőz keletkezik a multifőzőben, így a fedő felemeléséhez a keze védelme érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt.

A SIMMER (LASSÚ FŐZÉS) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Helyezze a multifőzőt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzőt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

1. Öntsön vizet az edénybe a kívánt szintig.

Figyelem: Ne tölts a vizet az edény belsejében található MAX vonal fölé.

2. Válassza ki a SIMMER gombot, és igény szerint állítsa be az időt és a hőfokot. Használja a HI (magas) hőfokbeállítást a víz felforralásához, majd a LO (alacsony) hőfokbeállításon hagyja a vizet tovább főni.

3. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy a víz a kívánt hőfokra melegedhesen. Az állapotjelző sáv jelzi a melegedés folyamatát. Amikor az állapotjelző sávon az összes jelzőfény világít, a víz elérte a megfelelő hőfokot.

4. Tegye bele az ételt a főzőedénybe, de ne tegye rá a fedőt a multifőzőre.

Figyelem: Sűrű szószok és levesek forralása és lassú tűzön főzése során forró pontok alakulhatnak ki, ezért az étel bugyborékol és fröcsköl. Ne hagyja az ételt felügyelet nélkül, rendszeres időközönként óvatosan keverje meg.

5. A beállított főzési idő leteltékor a multifőző sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra. A kijelző ezért a főzési időről egy új időzítésre vált, amely 4:00 (4) órán át számol vissza, vagy addig, amíg meg nem nyomja a START/STOP gombot. Miután letelt a 4 óra a melegen tartó (KEEP WARM) beállításban, a multifőző kikapcsol.

EGY BEÁLLÍTÁS MÓDOSÍTÁSA

Nyomja meg a START/STOP gombot, majd válassza ki a kívánt új főzési funkciót. A kijelzőn egy új időzítés fog villogni, és a kiválasztott funkció is villogni fog. Válassza ki a kívánt időt, nyomást, illetve hőfokot. Nyomja meg a START/STOP gombot, és az új funkció megkezdí az előmelegedést.

A főzési idő módosításához:

A főzés megkezdése előtt módosíthatja a főzési időt a +/- gombok segítségével, még a START/STOP gomb megnyomása előtt. A lassú módosításhoz nyomja le és engedje fel a gombot. Az idő gyors módosításához nyomja le és tartsa lenyomva a gombot. Ha túllent a kívánt hőfokon vagy időn, nyomja meg az ellenkező gombot.

A nyomás módosításához:

Bizonyos előre beállított funkcióknál még a főzés megkezdése előtt módosíthatja a nyomást a TEMP/PRESSURE + és - gombok megnyomásával a START/STOP gomb megnyomása előtt.

A hőfok módosításához:

Bizonyos funkcióknál még a főzés megkezdése előtt módosíthatja a hőfokot a TEMP ADJUST gomb megnyomásával a START/STOP gomb megnyomása előtt.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Tisztítást csak akkor végezzen a készüléken, ha a Crockpot® Turbo Express már lehűlt és ki van húzva a konnektorból. Tisztítás előtt hagyja a multifőzőt teljesen kihűlni.

A tömitőgyűrűt és a fedelet kézzel, meleg, mosószeres vízben mossa el. Minden alkatrészt alaposan szárítsa meg.

Bár a főzőedény mosogatógépből is mosható, a tapadásmentes bevonat védelme érdekében ajánlott inkább kézzel mosogatni. Ha fehér foltok jelennek meg a főzőedény felületén, áztassa be az edényt 30 percre ecetes vagy citromleves meleg vízbe. Öblítse le és szárítsa meg.

A melegítő alapegység külső oldalát nedves ruhával törölje le, majd törölje szárazra. NE használjon dörzsölő hatású tisztítószeret, dörzstisztítókat vagy vegyszereket, mivel ezek károsítják a felületeket.

Soha ne merítse a melegítő alapegységet vízbe vagy bármilyen más folyadékba.

Kondenzvíz gyűjtő

Minden használat után öntse ki az összegyűlt vizet a kondenzvíz gyűjtőből. Mossa el meleg, mosószeres vízben.

Fedél és tömitőgyűrű

Kézzel mossa el őket meleg, mosószeres vízben, alaposan szárítsa meg őket, és használat előtt tegye vissza a fedélbe a tömitőgyűrűt. A tömitőgyűrűt általában 1–2 évente érdemes cserélni, a rendszeres használatától függően.

Gőzkieresztő szelep

A multifőző használata előtt ellenőrizze, hogy a gőzkieresztő szelepet semmilyen szennyeződés nem zárja el. Vegye ki a szelepet, és óvatosan tisztítsa meg. Visszahelyezés előtt győződjön meg róla, hogy teljesen száraz-e.

Gőzelosztó fedél

A multifőző használata előtt ellenőrizze, hogy a gőzelosztó fedelet semmilyen szennyeződés nem zárja el. Az eltávolításhoz csúsztassa le a fedelet a gőzkieresztő szelepről, majd finoman tisztítsa meg.

Gőzkieresztő szelep fedele

Óvatosan húzza le a fedelet, és mossa el meleg, mosószeres vízben. A tisztítás befejezése után nyomja vissza a fedelet a helyére.

HIBAKÓDOK

Hiba	Megoldás
Villogó „LID” felirat és sípolás	Ellenőrizze, hogy a fedő teljesen le van-e zárva és a ZÁRT állásban van-e.
"E1" a kijelzőn	A multifőző leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
"E2" a kijelzőn	A multifőző leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
"E3" a kijelzőn	Húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és hagyja teljesen lehűlni. Miután a multifőző lehűlt, ellenőrizze a fedél összes alkatrészét. Forgassa a fedelet ZÁRT állásba. Ellenőrizze, hogy a gőzkieresztő tárcsa „Seal” (zárt) állásban van-e. Ha a hibakód újra megjelenik, húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
"E5" a kijelzőn	A multifőző leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és hagyja teljesen lehűlni. Miután a multifőző lehűlt, vegye le a fedőt, és ellenőrizze a főzőedényt. Ne használja a fedőt a BROWN/SAUTÉ (pirítás/hirtelen sütés) és a SIMMER (lassú tűzön főzés) funkcióknál. A SLOW COOK (lassúfőzés), SOUS VIDE (szuvidálás), YOGURT (joghurt) és KEEP WARM (melegen tartó) funkciók használatakor a főzési ciklus megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a gőzkieresztő tárcsa kioldott (nyitott) állásban van-e.
"E6" a kijelzőn	A multifőző leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és hagyja lehűlni. Miután lehűlt, vegye le a fedelet, és ellenőrizze a főzőedényt. Ha szükséges, tegyen bele folyadékot. Ügyeljen arra, hogy legalább 340 ml folyadék legyen a kivehető főzőedényben. Ha gőznyomásos főzési funkciót használ, ügyeljen arra, hogy a Gőzkieresztő tárcsa „Seal” (zárt) állásban legyen.
"E7" a kijelzőn	A multifőző leállítja a főzési ciklust. Húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.

ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

Ha a készülék nem működik, de még garanciális, küldje vissza kicserélésre a vásárlás helyére. Tájékoztadjuk, 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.

HULLADÉKBA HELYEZÉS

A kiselejtezett elektromos termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ezeket újra kell hasznosítani, ha van rá lehetőség. Ha bővebb információt szeretne az újrahasznosítással és a hulladék elektromos és elektronikai berendezésekről szóló (WEEE) direktívával kapcsolatban, írjon nekünk a crockpotEurope@newellco.com címre.



ROMÂNĂ
MĂSURI IMPORTANTE DE PROTECȚIE

NOTIFICARE IMPORTANTĂ PRIVIND SIGURANȚA:

Atunci când eliberați presiunea din unitate, utilizați întotdeauna o mănușă de bucătărie și un instrument de gătit pentru a deschide treptat supapa și a elibera presiunea. Evitați contactul cu aburul eliminat.

Nu scufundați NICIODATĂ baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să respectați întotdeauna câteva măsuri de protecție de bază, pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau leziuni; aceste măsuri sunt următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza produsul.
2. Acest aparat nu va fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate.
3. Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul acestuia este deteriorat, dacă aparatul prezintă probleme de funcționare sau dacă a suferit orice deteriorări. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați cablul dacă acesta este deteriorat. Returnați aparatul producătorului (a se vedea secțiunea privind garanția) în vederea examinării, reparării sau reglării acestuia. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil la producător sau la agentul de service al acestuia.
4. Nu utilizați aparatul în exterior sau în scopuri comerciale.
5. Nu utilizați aparatul decât în scopurile pentru care a fost conceput. Utilizarea necorespunzătoare poate cauza leziuni corporale. Acest aparat nu a fost conceput pentru prăjirea alimentelor.
6. Acest aparat funcționează sub presiune atunci când utilizați funcțiile de fierbere sub presiune. Utilizarea incorectă implică riscul de opărire. Asigurați-vă că unitatea este închisă corect înainte de a o porni. Consultați instrucțiunile de utilizare.
7. Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul sau rozetele.

8. Atunci când umpleți unitatea, nu depășiți linia care indică nivelul maxim, respectiv de 2/3 din volum. Atunci când preparați alimente care se dilată în timpul preparării, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu depășiți nivelul recomandat de umplere de 1/2 din volum. Umplerea excesivă implică riscul de înfundare a țevii de aerisire și acumularea unui exces de presiune. Urmați toate instrucțiunile din rețetă.
9. Înainte de utilizare, verificați dispozitivele de eliberare a presiunii pentru a vă asigura că nu sunt înfundate. Curățați unitatea conform necesităților.
10. Amplasați aparatul de gătit multifuncțional astfel încât supapa de eliberare a aburului să fie orientată în sens opus corpului aparatului.
11. Nu aduceți niciodată o parte a corpului, inclusiv fața, mâinile și brațele, deasupra supapei de eliberare a aburului. Aburul poate cauza arsuri grave.
12. Nu porniți aparatul de gătit multifuncțional dacă în vasul de gătit nu se află alimente sau lichide.
13. Pentru a preveni leziunile cauzate de presiunea excesivă, înlocuiți garnitura de etanșare a capacului numai în conformitate cu recomandările producătorului. Consultați instrucțiunile de îngrijire și curățare.
14. Nu transportați aparatul de gătit multifuncțional ținându-l de capac.
15. Nu mutați și nu acoperiți aparatul de gătit multifuncțional cât timp acesta se află în funcțiune.
16. După prepararea alimentelor sub presiune, nu deschideți aparatul de gătit sub presiune înainte de răcirea unității și eliberarea completă a presiunii din interior. În cazul în care capacul este dificil de deschis, acest lucru indică faptul că aparatul de gătit este presurizat; nu forțați capacul pentru a îl deschide. Orice presiune din aparatul de gătit poate fi periculoasă. Consultați instrucțiunile de eliberare a presiunii.
17. Procedați cu atenție atunci când deschideți și ridicați capacul după prepararea alimentelor. Înclinați întotdeauna capacul în sens opus corpului dvs., deoarece aburul este fierbinte și poate cauza arsuri grave. Nu vă aduceți niciodată fața deasupra aparatului de gătit multifuncțional.
18. Nu utilizați acest aparat de gătit sub presiune pentru a prăji alimente sub presiune, folosind ulei.
19. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți și nu scufundați cablul, ștecărele sau aparatul în apă sau alte lichide.
20. Nu utilizați vasul de gătit pentru depozitarea alimentelor și nu îl introduceți în congelator.
21. Pentru a preveni deteriorarea aparatului de gătit multifuncțional, nu utilizați agenți de curățare alcalini pentru a îl curăța. Utilizați o lavetă moale și un detergent neagresiv.

22. Conectați corect cablul de alimentare la aparatul de gătit multifuncțional înainte de a conecta ștecărul la o priză electrică.
23. Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, înainte de a introduce sau de a scoate componente în/din acesta și înainte de a îl curăța. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a introduce sau de a scoate componente în/din acesta și înainte de a îl curăța. Înainte de a deconecta aparatul de gătit multifuncțional, asigurați-vă că acesta este oprit; apoi, deconectați ștecărul de la priză. Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablu.
24. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a blatului de bucătărie sau să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
25. Procedați cu deosebită atenție atunci când transportați aparatul plin cu lichid fierbinte.
26. Utilizarea unor accesorii și atașamente nerecomandate de către producătorul aparatului poate cauza leziuni corporale.
27. Nu așezați aparatul pe suprafețe umede sau în apropierea acestora sau a surselor de căldură precum plitele electrice sau cu gaze ori într-un cuptor încălzit.
28. **ATENȚIE:** Pentru a evita electrocutarea și deteriorarea produsului, nu gătiți alimentele direct pe baza de încălzire. Preparați alimentele numai în vasul demontabil de gătit, furnizat împreună cu aparatul.
29. **AVERTISMENT:** Alimentele vărsate pot cauza arsuri grave. Copiii nu trebuie să se apropie de aparat și cablu. Nu treceți niciodată cablul peste marginea blatului, nu utilizați o priză aflată sub blat și nu folosiți niciodată un prelungitor.
30. Nu conectați la priză și nu porniți aparatul de gătit multifuncțional dacă vasul de gătit nu se află în interiorul acestuia.
31. Aparatul este conceput numai pentru utilizarea casnică, pe un blat de bucătărie. Păstrați un spațiu liber de 152 mm (6 in) pe toate laturile aparatului. Utilizați aparatul numai dacă este așezat pe o suprafață dreaptă, stabilă și uscată.

**PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.
EXCLUSIV PENTRU UTILIZARE CASNICĂ.**

COMPONENTELE APARATULUI DE GĂTIT MULTIFUNCȚIONAL CROCKPOT® TURBO EXPRESS

- A** Cablu de alimentare
- B** Știft de blocare a capacului
- C** Mânerul capacului
- D** Capacul
- E** Vas de gătit
- F** Bază de încălzire
- G** Panoul de control
- H** Supapă de siguranță
- I** Supapă de eliberare a aburului
- J** Colector de condens
- K** Conectorul pentru cablul de alimentare
- L** Disc de eliberare a aburului
- M** Capac de propagare a aburului

PANOUL DE CONTROL

- N** Ecran de afișare
- O** Butoane de selectare a duratei

PARTEA INFERIOARĂ A CAPACULUI

- P** Inel de fixare a garniturii
- Q** Capacul supapei de eliberare a aburului
- R** Garnitură de etanșare
- S** Supapă de siguranță
- T** Lingură de plastic
- U** Grilaj pentru gătit în aburi
- V** Suportul pentru gătit Sous Vide (în pungă vidate)

UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT MULTIFUNCȚIONAL CROCKPOT® TURBO EXPRESS

PRIMII PAȘI:

Îndepărtați complet ambalajul, hârtia și cartonul (inclusiv dintre vasul de gătit și baza de încălzire). Citiți și păstrați documentația; de asemenea, nu uitați să citiți informațiile privind lucrările de service și garanția.

ASAMBLAREA:

- Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire
- Așezați capacul pe aparatul de gătit multifuncțional și aliniați simbolurile ▼ și ■. Pentru blocare, rotiți în sens antiorar, aliniind simbolurile ▼ și ■. Pentru deblocare, rotiți capacul în sens orar, aliniind simbolurile ▼ și ■.

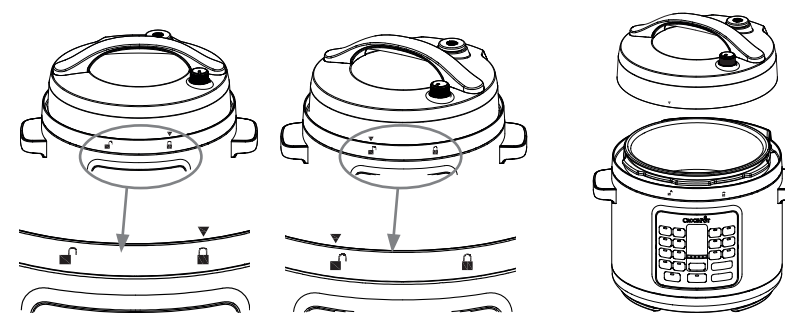


Figura 1

PRIMII PAȘI

(NOTĂ: La fiecare apăsare a unui buton, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor.)

1. Adăugați ingredientele dorite în vasul de gătit. Așezați capacul pe aparatul de gătit multifuncțional, aliniind simbolurile ▼ și ■. Pentru blocare, rotiți în sens antiorar, aliniind simbolurile ▼ și ■.
2. Conectați cablul de alimentare furnizat la conectorul pentru cablul de alimentare de pe aparatul de gătit multifuncțional.
3. Conectați ștecărul cablului de alimentare la o priză electrică.
4. Selectați funcția de preparare pe care doriți să o utilizați.

5. Butonul START/STOP și durata afișată pe ecran vor clipi.
 6. Selectați temperatura și presiunea dorită folosind butoanele + și - TEMP/PRESSURE (temperatură/presiune) (dacă este cazul). (Pentru informații privind duratele și temperaturile recomandate, consultați tabelul Ghid de preparare de la pagina 219.)
 7. Apăsați butonul START/STOP. Pentru funcțiile de preparare sub presiune, indicația „HEAT” (Căldură) va apărea pe ecranul de afișare în timpul preîncălzirii. După ce aparatul de gătit multifuncțional s-a preîncălzit, timpul de gătire selectat va apărea pe ecranul de afișare, iar toate cele 5 lumini de pe bara de stare vor fi aprinse.
- Notă:** Pentru funcțiile de gătit sub presiune, durata medie de preîncălzire este de 5-30 minute. Dacă utilizați o cantitate mare de ingrediente sau acestea sunt foarte reci, preîncălzirea poate dura puțin mai mult.
8. Acest aparat de gătit multifuncțional permite temporizarea începerii preparării alimentelor, astfel încât prepararea să se încheie atunci când doriți. Pentru instrucțiuni referitoare la funcția TEMPORIZATORULUI, consultați pagina 196.
 9. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional va emite din nou un semnal sonor și va comuta automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional se va opri.
 10. Pentru a opri o funcție de preparare în orice moment, apăsați butonul START/STOP.
 11. După finalizarea, deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați răcirea completă a acestuia înainte de a îl curăța.

ATENȚIE: Vasul de gătit și baza de încălzire vor atinge temperaturi foarte înalte în timpul utilizării aparatului de gătit multifuncțional. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Ridicați întotdeauna capacul înclinându-l în sens opus corpului dvs. atunci când utilizați acest aparat de gătit multifuncțional. Ridicați întotdeauna capacul înclinându-l în sens opus corpului dvs., pentru a evita contactul cu aburul.

UTILIZAREA TEMPORIZATORULUI

Acest aparat de gătit multifuncțional permite temporizarea începerii preparării alimentelor, astfel încât prepararea să se încheie atunci când doriți.

Notă: Funcția DELAY (întârziere) nu este disponibilă pentru setările BROWN/SAUTÉ (rumenire/sote), KEEP WARM (menținere la cald), YOGURT (iaurt), SIMMER (foc mic) sau SOUS VIDE (gătit în pungi vidate).

Notă: Nu utilizați funcția TEMPORIZATORULUI atunci când rețeta include ingrediente perisabile, precum carnea, peștele, ouăle sau lactatele; în caz contrar, acestea se pot altera.

1. După setarea duratei de preparare, apăsați butonul TEMPORIZATOR. Butoanele TEMPORIZATOR și START/STOP se vor aprinde intermitent, iar durata „0:30” va apărea intermitent pe ecranul de afișare, pentru a indica faptul că aparatul de gătit multifuncțional este în curs de programare a setării temporizatorului.
2. Apăsați butoanele + și - până ce este afișată, în ore și minute, durata dorită de temporizare a preparării (respectiv, până ce setați durata cu care doriți să întârziati ciclul de preparare).
3. Apăsați butonul START/STOP pentru a iniția funcția de temporizare. Cronometru și butonul TEMPORIZATOR nu vor mai clipi; butonul START/STOP va continua să se aprindă intermitent. Acest lucru va indica faptul că aparatul de gătit multifuncțional are TEMPORIZATORUL activat. Pe ecranul de afișare, cronometru va efectua numărătoarea inversă până la atingerea valorii 0:00. Odată ce este atinsă valoarea 0:00, lumina TEMPORIZATORULUI se va stinge, iar aprinderea intermitentă a luminii START/STOP va înceta, indicând încheierea duratei de temporizare. Indicația „HEAT” (Căldură) va apărea pe ecranul de afișare până ce aparatul de gătit multifuncțional este complet presurizat. La atingerea presiunii selectate, va începe numărătoarea inversă a cronometrului.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR DE GĂTIT SUB PRESIUNE

Așezați aparatul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniuțe (- - -).

1. Introduceți alimentele și lichidele în vasul de gătit detașabil.
2. Așezați capacul pe aparatul de gătit multifuncțional, aliniind simbolurile ▼ și ■. Pentru blocare, rotiți în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ ■.
3. Rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția „Seal” (sigilare).

4. Selectați funcția de preparare dorită.
 5. Reglați durata preparării și presiunea, dacă este necesar.
- Notă:** Consultați Ghidul de preparare de la pagina 219 pentru valorile recomandate de durată și presiune.
6. După efectuarea setărilor dorite, dacă este cazul, apăsați butonul START/STOP.
 7. Aparatul de gătit multifuncțional trebuie să acumuleze presiune înainte ca prepararea sub presiune să poată începe. În timp ce aparatul de gătit multifuncțional acumulează presiune, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare, iar cronometru nu efectuează numărătoarea inversă. Durata necesară pentru acumularea presiunii în aparatul de gătit multifuncțional variază în funcție de umiditate și temperatura apei, însă durata medie de presurizare este de 5-30 minute. Odată ce este atinsă presiunea dorită, indicația „HEAT” (încălzire) dispare de pe ecranul de afișare, toate cele cinci lumini de pe bara de stare se aprind și începe numărătoarea inversă.
 8. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional intră în modul de standby, iar pe ecranul de afișare apar patru liniuțe (- - -).

Notă: Aparatul de gătit multifuncțional nu poate găti sub presiune dacă nu conține lichid. Asigurați-vă că în vasul de gătit detașabil se află cel puțin 250 ml de lichid.

ATENȚIE: În timpul preparării alimentelor, în aparatul de gătit multifuncțional se va acumula abur; prin urmare, atunci când ridicați capacul, utilizați o mânășă de bucătărie sau un prosop pentru a vă proteja mâna.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE PRESIUNE TURBO

Funcția TURBO PRESSURE (presiune turbo) va reduce timpul de gătire selectat cu 40%. Funcția TURBO PRESIUNE (presiune turbo) poate fi utilizată împreună cu setările STEAM (abur), RICE/GRAINS (orez/cereale), BEANS/CHILI (fasole/chili), MEAT/POULTRY (carne/pasăre), SOUP/STEW (supă/tocană) și MANUAL (manual).

1. Selectați funcția de gătit dorită și reglați timpul și presiunea după cum este necesar.
2. Apăsați butonul TURBO PRESSURE (presiune turbo). Timpul de pe ecranul de afișare se va reduce cu 40%, iar pe ecran va fi afișat mesajul „turbo”. Dacă este necesar, timpul de gătire poate fi ajustat în continuare, pentru a se potrivi preferințelor dumneavoastră.
3. Apăsați butonul START/STOP.
4. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt complet gătite înainte de a le consuma.

Notă: Funcția TURBO PRESSURE (presiune turbo) nu poate fi utilizată cu setările (tradiționale) care nu implică utilizarea presiunii sau atunci când aparatul de gătit multifuncțional este setat la o presiune scăzută.

Notă: Capacul de propagare a aburului este conceput pentru a ajuta la propagarea aburului atunci când se eliberează presiunea din aparatul de gătit multifuncțional. Capacul trebuie să fie fixat pe supapa de eliberare a aburului înainte de a utiliza funcțiile cu presiune ale aparatului de gătit multifuncțional. Vă recomandăm să folosiți întotdeauna capacul atunci când gătiți cu funcția de presiune turbo.

*În comparație cu gătitul la Crockpot CSC062X folosind setarea pentru presiune ridicată.

ELIBERAREA PRESIUNII LA SFÂRȘITUL PREPARĂRII ALIMENTELOR

- A. **Metoda de eliberare naturală a presiunii:** După încheierea ciclului de preparare, lăsați aparatul de gătit multifuncțional să elibereze natural presiunea, prin supapa de siguranță. Unitatea se va răci treptat, fără vreo intervenție din partea dvs. După încheierea preparării, așteptați cel puțin 10 minute; apoi, rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția de eliberare (a se vedea figura 2). Nu aduceți mâinile sau alte părți ale corpului deasupra ieșirii de abur din partea de sus a supapei, deoarece aburul este foarte fierbinte și poate cauza arsuri ale pielii. Presiunea este eliberată complet atunci când prin supapă nu mai iese abur, iar capacul se deschide liber, prin aplicarea unei forțe minime. Numai atunci, puteți deschide capacul în siguranță pentru a servi alimentele.

- B. **Metoda de eliberare rapidă a presiunii trebuie utilizată cu precauție:** Rotiți discul de eliberare a aburului în poziția de eliberare (a se vedea figura 2). Aburul va fi eliminat rapid prin supapa de eliberare a aburului. Nu aduceți mâinile sau alte părți ale corpului deasupra ieșirii de abur din partea de sus a supapei, deoarece aburul este foarte fierbinte și poate cauza arsuri ale pielii. Utilizați această metodă cu precauție când folosiți ingrediente lichide, de exemplu în cazul tocănițelor, ciobelor, supelor, fasolei și linteii. Nu utilizați niciodată această metodă când fierbeți orez, deoarece acesta este foarte delicat. Presiunea este eliberată complet atunci când prin supapă nu mai iese abur, iar capacul se deschide liber, prin aplicarea unei forțe minime. Numai atunci, puteți deschide capacul în siguranță pentru a servi alimentele.

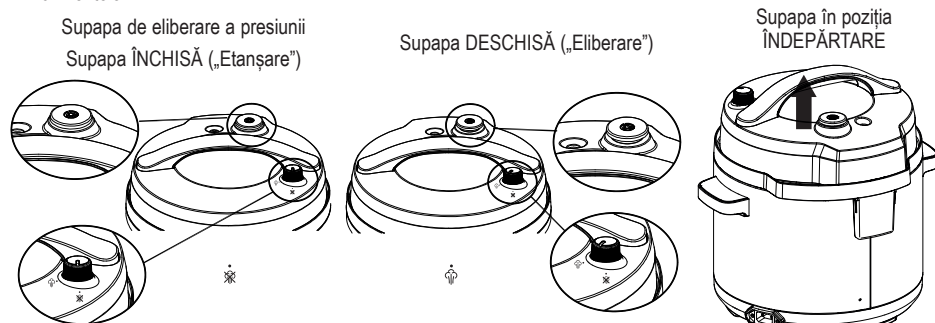


Figura 2

ATENȚIE:

- Nu forțați capacul să se deschidă. Dacă acesta nu se deschide cu ușurință, aparatul de gătit multifuncțional se află încă sub presiune.
- În timpul preparării alimentelor, în aparatul de gătit multifuncțional se va acumula abur; prin urmare, atunci când ridicați capacul, utilizați o mânășă de bucătărie sau un prosop pentru a vă proteja mâna.

GĂTIREA LENTĂ

Setarea REDUSĂ: Aceasta este adecvată pentru fierberea la foc mic și gătirea lentă. Duratele recomandate de preparare pentru setarea REDUSĂ sunt de 6–8 ore.

Setarea ÎNALTĂ: Aceasta este utilizată pentru gătirea mai rapidă. Duratele recomandate de preparare pentru setarea ÎNALTĂ sunt de 2–4 ore.

Setarea de MENȚINERE LA CALD: La încheierea duratei de preparare, aparatul de gătit multifuncțional comută automat la setarea MENȚINERE LA CALD pentru a preveni gătirea excesivă a alimentelor și a păstra alimentele calde până la servirea mesei.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE GĂTIRE LENTĂ

Funcția de GĂTIRE LENTĂ nu utilizează presiunea; totuși, în unitate se poate acumula o anumită presiune în timpul gătitului. Asigurați-vă că discul de eliberare a aburului se află în poziția de eliberare (deschis). Această funcție este similară cu cea a aparatelor obișnuite de gătire lentă, utilizând temperaturi reduse și durate mai lungi de preparare pentru a obține alimente fragede și pline de savoare. Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

- Introduceți alimentele și lichidele în vasul de gătit detașabil.
- Așezați capacul pe aparatul de gătit multifuncțional, aliniind simbolurile ▼ și □. Pentru blocare, rotiți în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ ■.
- Rotiți discul de eliberare a aburului în poziția de eliberare.

Notă: Deși această setare nu utilizează presiunea în procesul de preparare, în unitate se poate acumula o anumită presiune în timpul gătitului. De aceea, este important ca Disc de eliberare a aburului să se afle în poziția de „Eliberare”.

- Apăsăți butonul GĂTIRE LENTĂ și reglați durata și temperatura conform necesităților.

Notă: Consultați Ghidul de preparare de la pagina 219 pentru valorile recomandate de durată și presiune

- Apăsăți butonul START/STOP. Va începe număratoarea inversă a cronometrului.
- După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional se va opri.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE GENERARE A ABURULUI

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

- Adăugați 250 ml de apă în vasul de gătit detașabil și introduceți grilajul de gătit. Asigurați-vă că nivelul apei se află chiar sub firele grilajului, astfel încât alimentele să nu atingă apa.
- Așezați alimentele pe grilajul de gătit.
- Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ ■.
- Rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția „Seal” (sigilare).
- Apăsăți butonul ABUR și reglați durata și presiunea conform necesităților.
- După efectuarea setărilor dorite, dacă este cazul, apăsați butonul START/STOP.
- Aparatul de gătit multifuncțional trebuie să acumuleze presiune înainte ca prepararea sub presiune să poată începe. În timp ce aparatul de gătit multifuncțional acumulează presiune, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare, iar cronometrul nu efectuează număratoarea inversă. Odată ce este atinsă presiunea dorită, indicația „HEAT” (încălzire) dispare de pe ecranul de afișare, toate cele cinci lumini de pe bara de stare se aprind și începe număratoarea inversă.
- După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP.

RECOMANDARE: Consultați tabelul Gătirea în abur de la pagina 220.

ATENȚIE: În timpul preparării alimentelor, în aparatul de gătit multifuncțional se va acumula abur; prin urmare, atunci când ridicați capacul, utilizați o mânășă de bucătărie sau un prosop pentru a vă proteja mâna.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE RUMENIRE/SOTE

Atunci când alegeți această funcție, nu utilizați capacul. Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

- Selectați funcția RUMENIRE/SOTE și reglați durata și temperatura, dacă este necesar, folosind butoanele + și -.
- Apăsăți butonul START/STOP.
- În timpul preîncălzirii aparatului de gătit multifuncțional, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare. După ce aparatul de gătit multifuncțional s-a preîncălzit, timpul de gătire selectat va apărea pe ecranul de afișare, iar toate cele 5 lumini de pe bara de stare vor fi aprinse. Adăugați alimentele în vasul fierbinte, folosind un clește de bucătărie din plastic.

GĂTIREA OREZULUI


Atunci când gătiți orez, utilizați funcția RICE/GRAINS (orez/cereale). Aceasta este adecvată pentru toate tipurile de orez, inclusiv orezul alb/brun.

Funcția RICE/GRAINS (orez/cereale) gătește orezul sub presiune, reducând durata de preparare.

Capacitate: Deoarece orezul se dilată în timpul preparării, nu depășiți marcajul de 1/2 din volum al vasului de gătit atunci când utilizați funcția RICE/GRAINS (orez/cereale).

UTILIZAREA FUNCȚIEI OREZ/CEREALE

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

1. Măsurați cantitatea dorită de orez.
2. Așezați orezul spălat în vasul de gătit. Adăugați cantitatea de apă specificată în rețetă. Asigurați-vă că în vasul de gătit detașabil se află minimum 240 ml de lichid.
3. Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ .
4. Rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția „Seal” (sigilare).
5. Apăsăți butonul OREZ/CEREALE și reglați durata și presiunea conform necesităților.
Notă: Consultați Ghidul de preparare de la pagina 219 pentru valorile recomandate de durată și presiune.
6. După efectuarea setărilor dorite, dacă este cazul, apăsați butonul START/STOP.
7. Aparatul de gătit multifuncțional trebuie să acumuleze presiune înainte ca prepararea sub presiune să poată începe. În timp ce aparatul de gătit multifuncțional acumulează presiune, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare, iar cronometrul nu efectuează numărătoarea inversă. Odată ce este atinsă presiunea dorită, indicația „HEAT” (încălzire) dispare de pe ecranul de afișare, toate cele cinci lumini de pe bara de stare se aprind și începe numărătoarea inversă.
8. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional se va opri.

IAURT

Funcția YOGURT (iaurt) poate fi utilizată pentru a prepara iaurt la aparatul de gătit multifuncțional. Pentru a prepara iaurtul, aparatul de gătit multifuncțional include 2 pași:

Pasul 1: Fierberea laptelui – Ridicată

Pasul 2: Lăsarea la fermentat – Scăzută

Vă recomandăm să urmați ambii pași pentru a obține un iaurt cu un gust deosebit.

UTILIZAREA FUNCȚIEI PENTRU PREPARAREA IAURTULUI

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

Pasul 1 (Fierberea laptelui)

1. Vărsați laptele în vasul de gătit.
2. Selectați funcția pentru prepararea iaurtului și reglați setarea de temperatură la nivelul Ridicat. Acest program este conceput pentru a încălzi laptele la aproximativ 80 °C – 85 °C și nu este necesar să selectați un anumit interval de timp. Unitatea va emite un semnal sonor și cuvântul DonE va fi afișat pe ecranul de afișare la finalizarea procesului.
3. Lăsați laptele să se răcească până ajunge la temperatura de 43 °C–46 °C (laptele se poate răci mai repede dacă puneți vasul de gătit în chiuveta umplută cu apă rece).

Pasul 2 (Lăsarea la fermentat)

1. Puneți fermenții de iaurt într-un castron, adăugați câteva polonice din laptele încălzit și bateți cu un tel pentru a omogeniza compoziția.
2. Turnați-o apoi în vasul de gătit împreună cu restul de lapte și amestecați bine.
3. Așezați vasul pe unitatea de bază și selectați funcția YOGURT (iaurt). Durata poate fi ajustată dacă este necesar.
4. La terminarea programului, nu amestecați. Lăsați să se răcească înainte de a-l pune la frigider.
5. Pentru un iaurt cu consistență mai densă, de tip iaurt grecesc, strecurați-l printr-o țesătură din bumbac (muselină).

SOUS VIDE

Funcția SOUS VIDE (gătit în pungi vidate) este perfectă pentru a găti în pungi vidate carne, carne de pasăre, pește și legume care să fie delicios de fragede. Procesul de gătire în pungi vidate implică sigilarea în vid a alimentelor, scufundarea lor în apa care a fost încălzită la o anumită temperatură și menținerea acestei temperaturi o perioadă de timp pentru a obține rezultate de gătit consistente.

Funcția SOUS VIDE (gătit în pungi vidate) permite un control precis al temperaturii care poate fi reglată în trepte de 1 grad, între 24 și 90 °C. Timpul de gătire poate fi reglat după cum este necesar și poate fi între 0:05 și 24:00 de ore.

Suportul furnizat pentru gătitul în pungi vidate poate fi utilizat pentru a poziționa porții individuale de alimente în apă, permițând ca alimentele să rămână separate pentru a obține rezultate de gătit uniforme. Bucățile mai mari de carne pot fi scufundate în apă fără utilizarea suportului.

NOTĂ: Pentru a utiliza această funcție, aveți nevoie de pungi sigilate în vid. Se recomandă utilizarea pungilor și sistemelor FoodSaver.

UTILIZAREA FUNCȚIEI SOUS VIDE (GĂTIT ÎN PUNGI VIDATE)

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

1. Pentru porții individuale de alimente, adăugați suportul pentru gătit în pungi vidate.
2. Adăugați apă până la nivelul dorit, în funcție de greutatea/cantitatea alimentelor care urmează să fie gătite.
3. Apăsăți butonul SOUS VIDE (gătit în pungi vidate) și reglați temperatura și timpul în funcție de preferințele dumneavoastră.
NOTĂ: Consultați ghidul de gătit în pungi vidate de la pagina 221 pentru indicații privind temperaturile și timpii de gătire.
4. Acoperiți cu capacul, fără ca acesta să rămână blocat în respectiva poziție. Deschideți supapa de eliberare a aburului.
5. Apăsăți START/STOP și lăsați apa să se încălzească. Bara de stare indică faptul că încălzirea este în curs, iar afișajul intermitent arată este nevoie de mai mult timp pentru a atinge temperatura selectată. După ce s-a ajuns la temperatura corectă, aparatul va afișa ora setată.
NOTĂ: Dacă apa adăugată depășește temperatura selectată, ecranul va afișa „Hot” (fierbinte) și bara de stare va lumina intermitent.
6. Îndepărtați cu grijă capacul și adăugați punga de alimente sigilată în vid fie pe suport, fie scufundați-o în apa caldă.
7. Puneți capacul la loc, fără a îl bloca în poziție. Lăsați alimentele să se gătească pe perioada programată.
8. Când procesul a finalizat, aparatul se va opri și puteți scoate punga de alimente, în siguranță, folosind un clește.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE STERILIZARE

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru liniițe (- - -).

1. Așezați grătarul pentru gătire la aburi în partea de jos a vasului și adăugați aproximativ 300 ml de apă.
2. Adăugați obiectele care urmează să fie sterilizate, asigurându-vă că toate sticlele sau borcanele sunt poziționate cu susul în jos.
3. Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens antiorar, în poziția blocat.
4. Rotiți Discul de eliberare a aburului în poziția „Seal” (sigilare).
5. Apăsăți butonul STERILISE (sterilizare).
Notă: Această setare nu permite reglarea timpului și a presiunii.
6. Apăsăți butonul START/STOP.

Notă: Aparatul de gătit multifuncțional trebuie să acumuleze presiune înainte ca procesul de sterilizare să poată începe. Atunci când toate luminile de pe bara de stare sunt aprinse, aparatul de gătit multifuncțional a ajuns la nivelul de presiune corect și este gata să înceapă sterilizarea.

7. La finalizarea duratei de sterilizare setate, unitatea emite un semnal sonor și comută automat la setarea KEEP WARM (menținere la cald). Ecranul de afișare va comuta de la durata de sterilizare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore) sau până ce apăsați butonul START/STOP.

8. După ce presiunea a fost eliberată din unitate, veți putea deschide capacul în siguranță.

Notă: În timpul sterilizării, în aparatul de gătit multifuncțional se va acumula abur; prin urmare, atunci când ridicați capacul, utilizați o mănușă de bucătărie sau un prosop pentru a vă proteja mâna.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE FOC MIC

Așezați vasul de gătit multifuncțional pe o suprafață dreaptă și orizontală. Așezați vasul de gătit pe baza de încălzire. Conectați aparatul de gătit multifuncțional la o priză electrică. Aparatul de gătit multifuncțional va emite un semnal sonor, iar pe ecranul de afișare vor apărea patru linii (- - - -).

1. Adăugați apă până la nivelul dorit.

Notă: Nu umpleți bolul peste linia MAX din interiorul său

2. Selectați butonul SIMMER (foc mic) și reglați timpul și temperatura în funcție de preferințele dumneavoastră. Folosiți setarea de temperatură HI (ridicată) pentru a aduce apa la fierbere, apoi folosiți-o pe cea LO (scăzută) pentru a lăsa apa să fiarbă la foc mic.

3. Apăsați START/STOP și lăsați apa să se încălzească la temperatura selectată. Bara de stare vă va indica faptul că încălzirea este în curs. Când toate luminile de pe bara de stare sunt aprinse, apa a ajuns la temperatura corectă.

4. Adăugați alimentele în vasul de gătit și nu acoperiți aparatul multifuncțional de gătit cu capac.

Notă: Când fierbeți și pregătiți la foc mic sosuri groase și supe, se poate produce o încălzire neuniformă, ceea ce face ca alimentele să clocotească și să sară stropi. Vă rugăm să vă asigurați că nu lăsați mâncarea nesupravegheată și că amestecați frecvent și cu atenție alimentele din vas.

5. După scurgerea duratei de preparare setate, aparatul de gătit multifuncțional emite un semnal sonor și comută automat la setarea de MENȚINERE LA CALD. Ecranul de afișare va comuta de la durata de preparare la un cronometru nou, care va continua contorizarea până la durata maximă de 4:00 (4 ore), sau până ce apăsați butonul START/STOP. După 4 ore la setarea de MENȚINERE LA CALD, aparatul de gătit multifuncțional se va opri.

PENTRU A SCHIMBA O SETARE

Apăsați butonul START/STOP și selectați noua funcție de preparare dorită. Pe ecranul de afișare va apărea intermitent un nou cronometru; de asemenea, funcția selectată se va aprinde intermitent.

Selectați durata, presiunea și/sau temperatura dorită. Apăsați butonul START/STOP; noua funcție va începe preîncălzirea.

Pentru a schimba durata de preparare:

Pentru a schimba durata de preparare înainte de începerea ciclului, apăsați butoanele + și - înainte de a apăsa START/STOP. Apăsați și eliberați butonul dorit pentru a modifica lent valoarea. Mențineți apăsat butonul dorit pentru a schimba rapid valoarea. Dacă depășiți accidental temperatura sau durata dorită, apăsați butonul cu sens opus.

Pentru a modifica presiunea:

Puteți modifica presiunea anumitor funcții presetate, înainte de începerea ciclului de preparare, apăsând butoanele + și - pentru TEMP/PRESSURE (temperatură/presiune) sau TURBO PRESSURE (presiune turbo) înainte de a apăsa START/STOP.

Pentru a modifica temperatura:

Puteți modifica temperatura anumitor funcții presetate, înainte de începerea ciclului de preparare, apăsând butonul REGLARE TEMPERATURĂ înainte de a apăsa START/STOP.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Curățarea aparatului Crockpot® Turbo Express trebuie efectuată numai atunci când acesta este rece și deconectat de la priză. Așteptați răcirea completă a aparatului de gătit multifuncțional înainte de a îl curăța.

Spălați garnitura de etanșare și capacul cu apă caldă și detergent de vase. Uscați complet toate componentele.

Deși vasul de gătit poate fi spălat în mașina de spălat vase, vă recomandăm să îl spălați manual pentru a proteja stratul antiaderent al acestuia. Dacă pe suprafața vasului de gătit se formează puncte albe, scufundați vasul într-o soluție de oțet sau suc de lămâie și apă caldă timp de 30 de minute. Clătiți și uscați.

Ștergeți exteriorul bazei de încălzire cu o lavetă umedă, apoi cu una uscată pentru a îndepărta complet apa. NU utilizați substanțe abrazive, lavete abrazive sau substanțe chimice agresive, deoarece acestea vor cauza deteriorarea suprafețelor.

Nu scufundați niciodată baza de încălzire în apă sau orice alt lichid.

Colectorul de condens

După fiecare utilizare, goliți apa din colectorul de condens. Spălați-l cu apă caldă și detergent de vase.

Capacul și garnitura de etanșare

Spălați manual, folosind apă caldă și detergent de vase, uscați complet și montați garnitura de etanșare în capac înainte de utilizare. Garnitura de etanșare trebuie înlocuită la intervale de 1-2 ani, în funcție de gradul de utilizare.

Supapa de eliberare a aburului

Înainte de utilizarea aparatului de gătit multifuncțional, asigurați-vă că pe supapa de eliberare a aburului nu există resturi. Scoateți supapa și curățați-o cu grijă. Asigurați-vă că aceasta este complet uscată înainte de a o monta din nou.

Capac de propagare a aburului

Înainte de utilizarea aparatului de gătit multifuncțional, asigurați-vă că pe capacul de propagare a aburului nu există resturi. Glisați capacul de pe supapa de eliberare a aburului pentru a-l îndepărta și a-l curăța cu grijă.

Capacul supapei de eliberare a aburului

Scoateți cu grijă capacul și curățați-l folosind apă caldă și detergent de vase. Presați capacul în poziție după ce îl curățați.

CODURILE DE EROARE

erorii	Soluția
Simbolul „LID” (capac) luminează intermitent și emite un semnal sonor	Asigurați închiderea completă a capacului și verificați că se află în poziția BLOCAT.
Se afișează “E1”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Scoateți din priză aparatul de gătit multifuncțional și contactați centrul de service.
Se afișează “E2”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Scoateți din priză aparatul de gătit multifuncțional și contactați centrul de service.
Se afișează “E3”	Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați răcirea completă a acestuia. După răcirea aparatului de gătit multifuncțional, verificați toate componentele capacului. Rotiți capacul în poziția BLOCATĂ . Asigurați-vă că Disc de eliberare a aburului se află în poziția de „Seal” (sigilare) . Dacă acest cod de eroare apare din nou, deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și contactați centrul de service.
Se afișează “E5”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați să se răcească complet. După răcirea aparatului de gătit multifuncțional, îndepărtați capacul și verificați vasul de gătit. Nu instalați capacul atunci când folosiți funcțiile BROWN/SAUTE (rumenire/sote) și SIMMER (gătire la foc mic). Atunci când utilizați funcțiile SLOW COOK (gătire lentă), SOUS VIDE (gătire în pungi vidate), YOGURT (iaurt) și KEEP WARM (menținere la cald), asigurați-vă că discul de eliberare a aburului se află în poziția de eliberare (deschis) înainte de a începe ciclul de gătit.
Se afișează “E6”	Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați răcirea acestuia. După răcirea aparatului, scoateți capacul și verificați vasul de gătit. Adăugați lichid conform necesităților. Asigurați-vă că în vasul de gătit detașabil se află cel puțin 340 ml de lichid. Atunci când utilizați o funcție de gătit sub presiune, asigurați-vă că Disc de eliberare a aburului se află în poziția de „Etanșare” (închisă).
Se afișează “E7”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Scoateți din priză aparatul de gătit multifuncțional și contactați centrul de service.

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.

ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice (WEEE), contactați-ne prin e-mail la crockpotEurope@newellco.com.



БЪЛГАРСКИ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ВАЖНО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

Когато изпускате налягане от уреда, се уверете, че носите кухненска ръкавица и че използвате кухненски прибор, с който постепенно да отворите клапана и да изпуснете налягането. Пазете се от излизащата пара.

НИКОГА не потапяйте нагревателната основа, хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност.

Когато използвате електрически уреди, трябва винаги да спазвате основните предпазни мерки за безопасност, за да намалите риска от пожар, токов удар и/или нараняване на хора, включително следното:

1. Прочетете всички инструкции, преди да използвате този продукт.
2. Уредът не трябва да се използва от деца. Пазете уреда и хранящия кабел далеч от достъп на деца. Децата не трябва да си играят с уреда. Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или ментални възможности, както и без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатация.
3. Не използвайте който и да било уред, чийто кабел или щепсел е повреден, или в случай на неизправности в уреда, или ако е бил повреден по какъвто и да било начин. Не се опитвайте да замените или да съедините повреден кабел. Върнете уреда на производителя (вижте гаранцията) за преглед, ремонт или настройка. Ако хранящият кабел е повреден, трябва да бъде подменен със специален кабел или комплект, предоставени от производителя или от негов сервизен техник.
4. Не използвайте на открито или за търговски цели.
5. Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му. Неправилното използване може да причини наранявания. Този уред не е предназначен за пържене на храни.
6. Уредът готви под налягане при използване на функциите за готвене под налягане. Неправилната употреба може да доведе до нараняване от опарване. Уверете се, че уредът е правилно затворен преди работа. Вижте инструкциите за работа.
7. Този уред генерира топлина по време на работа. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или копчетата.

8. Не пълнете уреда над линията за максимално пълнене на 2/3 от целия обем. Когато пригответе храни, които се разширяват при готвене, като например ориз или сушени зеленчуци, не препълвайте уреда над препоръчителното ниво на 1/2 от целия обем. Препълването може да доведе до опасност от запушване на вентилационната тръба и поява на свръхналягане. Следвайте всички инструкции за готвене и рецепти.
9. Винаги проверявайте устройствата за изпускане на налягането за запушване преди употреба. Почиствайте според необходимостта.
10. Поставете мултифункционалния уред за готвене така, че клапанът за изпускане на парата да е позициониран надалеч от тялото.
11. Никога не поставяйте която и да било част от тялото, включително лицето, дланите и ръцете, над клапана за изпускане на парата. Парата може да причини тежки изгаряния.
12. Не използвайте мултифункционалния уред за готвене без храна или течност в съда за готвене.
13. За да предотвратите опасност от нараняване поради свръхналягане, заменете уплътнителя на капака само както е препоръчано от производителя. Вижте инструкциите за поддръжка и почистване.
14. Не използвайте капака, за да носите мултифункционалния уред за готвене.
15. Не местете и не покривайте мултифункционалния уред за готвене, докато е в експлоатация.
16. След готвене под налягане не отваряйте уреда за готвене под налягане, докато уредът не е изстинал и вътрешното налягане не е изпуснато. Ако срещате трудност при премахването на капака, това указва, че съдът все още е под налягане – не го отваряйте принудително. Наличието на налягането в съда може да бъде опасно. Вижте инструкциите за изпускане на налягането.
17. Внимавайте, когато вдигате и премахвате капака след готвене. Винаги наклоняйте капака надалеч от вас, тъй като парата е гореща и може да причини тежки изгаряния. Никога не излагайте лицето си над мултифункционалния уред за готвене.
18. Не използвайте уреда за готвене под налягане за пържене под налягане с олио.
19. За защита от токов удар не поставяйте и не потапяйте кабела, щепселите или уреда във вода или друга течност.
20. Не използвайте съда за готвене за съхранение на храна и не го поставяйте във фризера.

21. За предотвратяване на повреда на мултифункционалния уред за готвене не използвайте алкални почистващи препарати при почистване. Използвайте мека кърпа и мек почистващ препарат.
22. Винаги вкарвайте захранващия кабел първо в мултифункционалния уред за готвене, а после го включвайте в стенния контакт.
23. Извадете щепсела от контакта, когато не го използвате, преди да поставите или извадите части и преди почистване. Оставете да се охлади, преди да поставите или извадите части и преди почистване. За да изключите, се уверете, че мултифункционалният уред за готвене е ИЗКЛЮЧЕН, след това извадете захранващия кабел от контакта. Не дърпайте кабела, за да го изключите.
24. Не оставяйте захранващия кабел да виси от ръба на масата или плота, нито да влиза в контакт с горещи повърхности.
25. При преместване на уред, съдържащ горещи течности, трябва да се приложи изключително внимание.
26. Използването на принадлежности за аксесоари, които не се препоръчват от производителя на уреда, може да причини наранявания.
27. Не поставяйте върху или в близост до мокри повърхности или източници на топлина, като например нагрят газ или електрическа горелка, или в загрята фурна.
28. **ВНИМАНИЕ:** За защита от токов удар и повреда на продукта не гответе директно в нагревателната основа. Гответе само в осигурения подвижен съд за готвене.
29. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разлетите храни могат да причинят тежки изгаряния. Дръжте уреда и кабела надалеч от деца. Никога не повесявайте кабела през ръба на плота, никога не използвайте контакт под плота и никога не използвайте с удължителен кабел.
30. Не включвайте в контакта и не включвайте самия мултифункционален уред за готвене, без да сте поставили съда за готвене в мултифункционалния уред за готвене.
31. Предназначен за използване само върху кухненския плот. Дръжте на разстояние 152 mm (6 инча) от стената и от всички страни. Винаги използвайте върху суха, стабилна, равна повърхност.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

КОМПОНЕНТИ НА ЕКСПРЕСНИЯ МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ CROCKPOT®

- A** Захранващ кабел
- B** Ключалка за капака
- C** Дръжка на капака
- D** Капак
- E** Съд за готвене
- F** Нагревателна основа
- G** Контролен панел
- H** Клапан за парата
- I** Клапан за изпускане на парата
- J** Кондензационен колектор
- K** Порт за захранващия кабел
- L** Регулатор за освобождаване на парата
- M** Капачка за дифузия на парата

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ







- N** Екран
 - O** Бутони за избор на време
- ### ДОЛНА ЧАСТ НА КАПАКА
- P** Фиксиращ пръстен на уплътнителя
 - Q** Капачка на клапана за изпускане на парата
 - R** Уплътнител
 - S** Клапан за парата
 - T** Пластмасова лъжичка
 - U** Приставка за готвене на пара
 - V** Кошница за сувид

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ ЕКСПРЕСЕН МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ CROCKPOT®

ПЪРВИ СЪПКИ:

Премахнете всички опаковки, хартии и картони (включително такива, намиращи се между съда за готвене и нагревателната основа). Прочетете и запазете литературата и се уверете, че сте прочели информацията за обслужване и гаранция.

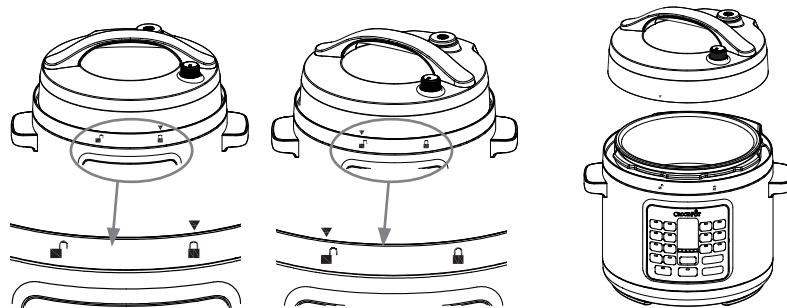
СГЛОБЯВАНЕ:

- Поставете съда за готвене в нагревателната основа
- Поставете капака на мултифункционалния уред за готвене и изравнете  с . За да заключите, завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, като изравните  с . За да отключите, завъртете капака в посока на часовниковата стрелка и изравнете  с .

Заклучен капак

Отключен капак





Отворен капак



Фигура 1

ПЪРВИ СЪПКИ

(ЗАБЕЛЕЖКА: Мултифункционалният уред за готвене издава звуков сигнал при всяко натискане на бутон.)

- Добавете желаните съставки към съда за готвене. Поставете капака на мултифункционалния уред за готвене и изравнете  с . За да заключите, завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, като изравните  с .
- Вкарайте предоставения захранващ кабел в порта за него на мултифункционалния уред за готвене.
- Включете другия край на захранващия кабел в стенен контакт.
- Изберете функцията за готвене, която желаете да използвате.
- Бутонът START/STOP и времето върху екрана ще започнат да мигат.
- Изберете желаната температура и налягане, като използвате бутоните TEMP/PRESSURE (ТЕМПЕРАТУРА/НАЛЯГАНЕ) + и - (ако е приложимо). (Направете справка с диаграмата от ръководството за готвене на стр. 219 за препоръчителното време и температура.)
- Натиснете бутона START/STOP. При функциите за готвене под налягане думичката „HEAT“ ще се появи на екрана по време на предварителното загряване. След като мултифункционалният уред за готвене бъде загрят предварително, избраното време за готвене ще се появи на дисплея и всички 5 лампички в лентата за състоянието ще светнат.
Забележка: При функциите за готвене под налягане приблизителното средно време за предварително загряване е 5-30 минути. Ако храната е с по-голям обем или е много студена, времето за предварително загряване може да бъде малко по-продължително.
- Този мултифункционален уред за готвене ви дава възможност за отложен старт на готвене, така че процесът на готвене да завърши, когато е необходимо. Вижте стр. 209 за инструкции за функцията DELAY TIMER.
- След изтичане на зададеното време за готвене мултифункционалният уред за готвене ще издаде отново звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM. Екранът след това ще се промени от времето за готвене на нов таймер, който GETTING STARTED ще отброи до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/STOP. След 4 часа работа с настройката KEEP WARM мултифункционалният уред за готвене ще се изключи.
- За да прекратите функцията за готвене по всяко време, натиснете бутона START/STOP.
- Когато свършите, изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и изчакайте да се охлади напълно, преди да започнете да го почиствате.

ВНИМАНИЕ: Съдът за готвене и нагревателната основа ще станат много горещи при работа с този мултифункционален уред за готвене. Не докосвайте горещи повърхности. Винаги използвайте държачи за съда или ръкавици за фурна при използване на този мултифункционален уред за готвене. Винаги вдигайте капака, като го наклоните надалеч от вас, за да се предпазите от парата.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ВРЕМЕТО ЗА ЗАБАВЯНЕ

Този мултифункционален уред за готвене ви дава възможност за отложен старт на готвене, така че процесът на готвене да завърши, когато е необходимо.

Забележка: Функцията DELAY (ОТЛАГАНЕ) не е налична при настройките BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, YOGURT, SIMMER или SOUS VIDE (ЗАПЪРЖВАНЕ/СОТИРАНЕ, ПОДДЪРЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ, КИСЕЛО МЛЯКО, ГОТВЕНЕ НА ТИХ ОГЪН или СУВИД).

Забележка: Не използвайте функцията DELAY TIMER, когато в рецептата има нетрайни съставки, като например месо, яйца или млечни продукти, тъй като може да се развалят.

- След задаване на времето за готвене натиснете бутона DELAY TIMER. Бутоните DELAY TIMER и START/STOP ще започнат да мигат, а на екрана ще започне да мига „0:30“, което указва, че мултифункционалният уред за готвене е програмиран с настройката за забавяне.
- Натиснете бутоните + и -, докато се покажат часовете и минутите, за които искате процесът на готвене да бъде забавен (т.е. задавате времето, за което искате да отложите цикъла на готвене).

- Натиснете бутона START/STOP, за да стартира функцията за забавяне. Таймерът и бутонът DELAY TIMER ще спрат да мигат, докато бутонът START/STOP ще продължи да мига. Това ще укаже, че мултифункционалният уред за готвене е зададен на настройката DELAY TIMER. Екранът ще отброи времето на забавяне, докато се достигне 0:00. Когато се достигне 0:00, светлината на DELAY TIMER ще се изключи, а светлината на START/STOP ще спре да мига, за да се види, че времето за забавяне е свършило. Думичката „HEAT“ ще се появи на екрана, докато мултифункционалният уред за готвене бъде изцяло под налягане. Когато бъде достигнато избраното налягане, таймерът ще започне да отброява времето.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Поставете мултифункционалният уред за готвене върху равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене на нагревателната основа. Включете мултифункционалният уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (----).

- Поставете храната и течността вътре в подвижния съд за готвене.
- Поставете капака на мултифункционалният уред за готвене и изравнете ▼ с ■. За да заключите, завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до позиция LOCKED ■.
- Завъртете регулатора за освобождаване на парата в положение „Затворено“.
- Изберете желаната функция за готвене
- Регулирайте времето за готвене и налягането, ако е необходимо.

Забележка: Вижте ръководството за готвене на стр. 219, за да намерите възможните регулирания на времето и налягането

- След като се задали желаните регулирания, ако има такива, натиснете START/STOP.
- Необходимо е мултифункционалният уред за готвене да нагнети налягане, преди да започне готвенето под налягане. Когато мултифункционалният уред за готвене нагнетява налягане, на екрана ще се появи „HEAT“ и времето няма да се отброява. Времето, необходимо на мултифункционалният уред за готвене да нагнети налягане, варира в зависимост от влажността и температурата на водата, но средното време за достигане на налягане е 5 – 15 минути. Когато налягането бъде достигнато, надписът „HEAT“ ще изчезне от дисплея, всички 5 лампички в лентата за състояние ще светнат и времето ще започне да се отброява.
- След изтичане на зададеното време за готвене мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM. Следователно екранът ще се промени от времето за готвене на нов таймер, който ще отброи до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/STOP. След 4 часа в режим KEEP WARM мултифункционалният уред за готвене ще премине в режим на готовност, а на екрана ще светнат четири тирета (----).

Забележка: Мултифункционалният уред за готвене не може да готви под налягане без течност. Уверете се, че в подвижния съд за готвене се използва най-малко 250 ml течност.

ВНИМАНИЕ: По време на готвене в мултифункционалният уред за готвене ще се образува пара, така че когато вдигате капака, използвайте кухненска ръкавица или ръкавица за фурна за защита на ръката.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ)

Функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) ще намали избраното време за готвене с 40%. Функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) може да се използва с настройките STEAM, RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT/POULTRY, SOUP/STEW и MANUAL (ПАРА, ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ, БОБ/ЧИЛИ, МЕСО/ПТИЦИ, СУПА/ЗАДУШЕНО и РЪЧНО).

- Изберете желаната функция за готвене и регулирайте времето и налягането според нуждите.
- Натиснете бутона TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ). Времето на дисплея ще се намали с 40% и на екрана ще се покаже надпис „турбо“. Ако е необходимо, времето за готвене може да се регулира допълнително според Вашите предпочитания.
- Натиснете START/STOP.
- След изтичане на зададеното време за готвене мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM. Преди консумацията винаги проверявайте дали храната е напълно приготвена.

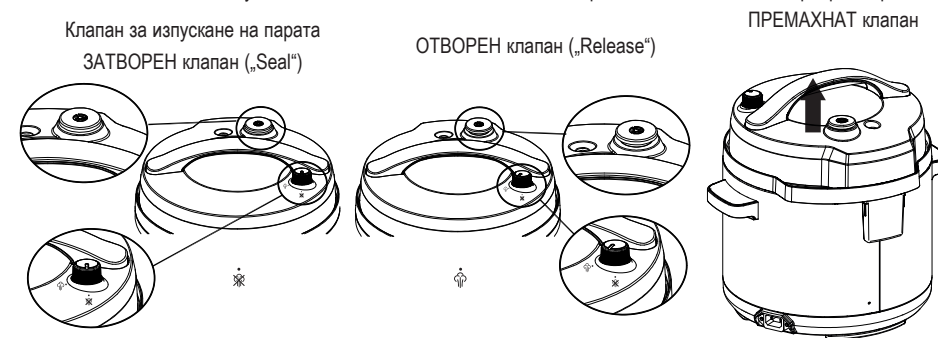
Забележка: Функцията TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) не може да се използва с настройки без налягане (традиционни) или когато мултифункционалният уред за готвене е настроен на ниско налягане.

Забележка: Капачката за дифузия на парата е предназначена за спомагане на дифузията на парата при освобождаване на налягането от мултифункционалният уред за готвене. Капачката трябва да се постави върху клапана за освобождаване на парата, преди да използвате функциите под налягане на многофункционалният уред за готвене. Препоръчваме винаги да използвате капачката, когато готвите с функцията за турбо налягане.

* в сравнение с готвене в Crockpot CSC062X с настройката за високо налягане.

ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО В КРАЯ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

- Естествен метод за изпускане на налягането:** След като приключи цикълът на готвене, оставете мултифункционалният уред за готвене по естествен път да изпусне налягането чрез клапана за парата. Уредът постепенно ще се охлади от само себе си. Изчакайте най-малко 10 минути след приключване на готвенето и Завъртете регулатора за освобождаване на парата в положение „Release“ (вижте фигура 2). Не излагайте която и да било част от дланта или тялото си на изхода за пара върху горната част на клапана, тъй като парата е много гореща и може да опари кожата ви. Налягането е изпуснато, когато повече не излиза пара от клапана, а капакът се отваря свободно с минимално усилие. Едва тогава може безопасно да премахнете капака и да сервирайте храната.
- Бързият метод за изпускане на налягането трябва да се използва с повишено внимание:** Завъртете регулатора за освобождаване на парата в положение „Release“ (вижте фигура 2). Парата бързо ще се изпусне от клапана за изпускане на парата. Не излагайте която и да било част от дланта или тялото си на изхода за пара върху горната част на клапана, тъй като парата е много гореща и може да опари кожата ви. Използвайте този метод с повишено внимание, когато готвите с течни съставки, като например ястия в касерол, бульони, супи, фасул и други бобови култури. Никога не използвайте този метод, когато готвите ориз, тъй като оризът е много деликатен. Налягането е изпуснато, когато повече не излиза пара от клапана, а капакът се отваря свободно с минимално усилие. Едва тогава може безопасно да премахнете капака и да сервирайте храната.



Фигура 2

ВНИМАНИЕ:

- Не отваряйте капака със сила. Ако капакът не се отваря лесно, това означава, че мултифункционалният уред за готвене все още е под налягане.
- По време на готвене в мултифункционалният уред за готвене ще се образува пара, така че когато вдигате капака, използвайте кухненска ръкавица или ръкавица за фурна за защита на ръката.

БАВНО ГОТВЕНЕ




Настройка LOW: Подходяща е за бавно варене и готвене на слаб огън. Препоръчителните времена за готвене при LOW са от 6 до 8 часа.

Настройка HIGH: Тя е за по-бързо готвене. Препоръчителните времена за готвене при HIGH са от 2 до 4 часа.

Настройка KEEP WARM: Когато времето за готвене свърши, мултифункционалният уред за готвене автоматично превключва на режим KEEP WARM, за да предотврати прекомерно сготвяне и да поддържа вашата храна топла до сервирането ѝ.


ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

Функцията SLOW COOK не използва налягане в процеса на готвене, но известно количество налягане може да се образува вътре в уреда по време на готвене. Когато използвате тази функция, се уверете, че регулаторът за освобождаване на парата е в позиция за освобождаване (отворен). Тази функция готви подобно на стандартните съдове за бавно готвене, като използва по-ниски температури и по-продължителни времена на готвене за приготвяне на хреки, апетитни ястия. Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултифункционалния уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (- - - -).

1. Поставете храната и течността вътре в подвижния съд за готвене.
2. Поставете капака на мултифункционалния уред за готвене и изравнете  с . За да заключите, завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, до позиция LOCKED .
3. Завъртете регулатора за освобождаване на парата в положение „Release“.
Забележка: Въпреки че тази настройка няма да използва налягане в процеса на готвене, известно количество налягане може да се образува вътре в уреда по време на готвене. Затова е важно да държите клапана за изпускане на парата в позиция „Release“.
4. Натиснете бутона SLOW COOK и регулирайте нужното време и температура.
Забележка: Вижте ръководството за готвене на стр. 219, за да намерите възможните регулирания на времето и налягането.
5. Натиснете START/STOP. Времето ще започне да се отброява.
6. След изтичане на зададеното време за готвене мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM. Следователно екранът ще се промени от времето за готвене на нов таймер, който ще отброи до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/STOP. След 4 часа работа с настройката KEEP WARM мултифункционалният уред за готвене ще се изключи.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ПАРА

Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултифункционалния уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (- - - -).

1. Добавете 250 ml вода на дъното на подвижния съд за готвене и вкарайте приставката за готвене. Уверете се, че водата е точно под решетките на приставката така, че храната да не влиза в контакт с водата.
2. Поставете храната върху приставката за готвене.
3. Поставете капака отгоре и го заключете, като завъртате в посока, обратна на часовниковата стрелка, до позиция LOCKED .
4. Завъртете регулатора за освобождаване на парата в положение „Затворено“.
5. Натиснете бутона STEAM и регулирайте нужното време и температура.
6. След като се задали желаните регулирания, ако има такива, натиснете START/STOP.
7. Необходимо е мултифункционалният уред за готвене да нагнети налягане, преди да започне готвенето под налягане. Когато мултифункционалният уред за готвене нагнетява налягане, на екрана ще се появи „HEAT“ и времето няма да се отброява. Когато налягането бъде достигнато, надписът „HEAT“ ще изчезне от дисплея, всички 5 лампички в лентата за състояние ще светнат и времето ще започне да се отброява.
8. След изтичане на зададеното време за готвене мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM. Следователно екранът ще се промени от времето за готвене на нов таймер, който ще отброи до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/STOP. След 4 часа работа с настройката KEEP WARM мултифункционалният уред за готвене ще се изключи.

СЪВЕТ: Вижте диаграмата за запарване на стр. 220.

ВНИМАНИЕ: По време на готвене в мултифункционалния уред за готвене ще се образува пара, така че когато вдигате капака, използвайте кухненска ръкавица или ръкавица за фурна за защита на ръката.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА

ЗАПЪРЖВАНЕ/СОТИРАНЕ

Не използвайте капака при тази функция. Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултифункционалния уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (- - - -).

1. Изберете функцията BROWN/SAUTÉ и регулирайте времето и температурата, ако е необходимо, като използвате бутоните + и -.
2. Натиснете START/STOP.
3. Когато мултифункционалният уред за готвене загрева предварително, на екрана ще се появи „HEAT“. След като мултифункционалният уред за готвене бъде загреян предварително, избраното време за готвене ще се появи на дисплея и всички 5 лампички в лентата за състоянието ще светнат. С помощта на пластмасови щипки внимателно добавете храната към горещия съд.

ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ


Когато готвите ориз, използвайте функцията RICE/GRAINS. Подходяща е за всички видове ориз, включително бял и/или кафяв ориз.

Функцията RICE/GRAINS готви под налягане за по-бързо готвене.

Вместимост: Тъй като оризът се разширява по време на готвене, не пълнете съда за готвене над означението за 1/2, когато използвате функцията RICE/GRAINS.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА RICE/GRAINS

Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултифункционалния уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (- - - -).

1. Измерете желаното количество ориз.
2. Поставете измития ориз в съда за готвене. Добавете количеството вода, което е нужно за вашата рецепта. Уверете се, че в подвижния съд за готвене е поставена най-малко 240 ml течност.
3. Поставете капака отгоре и го заключете, като завъртате в посока, обратна на часовниковата стрелка, до позиция LOCKED .
4. Завъртете регулатора за освобождаване на парата в положение „Затворено“.
5. Натиснете бутона RICE/GRAINS и регулирайте нужното време и температура.
Забележка: Вижте ръководството за готвене на стр. 219, за да намерите възможните регулирания на времето и налягането.
6. След като се задали желаните регулирания, ако има такива, натиснете START/STOP.
7. Необходимо е мултифункционалният уред за готвене да нагнети налягане, преди да започне готвенето под налягане. Когато мултифункционалният уред за готвене нагнетява налягане, на екрана ще се появи „HEAT“ и времето няма да се отброява. Когато налягането бъде достигнато, надписът „HEAT“ ще изчезне от дисплея, всички 5 лампички в лентата за състояние ще светнат и времето ще започне да се отброява.
8. След изтичане на зададеното време за готвене мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM. Следователно екранът ще се промени от времето за готвене на нов таймер, който ще отброи до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/STOP. След 4 часа работа с настройката KEEP WARM мултифункционалният уред за готвене ще се изключи.

КИСЕЛО МЛЯКО

Функцията YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО) може да се използва за приготвяне на кисело мляко в мултифункционалния уред за готвене. При приготвяне на кисело мляко мултифункционалният уред за готвене има 2 стъпки:

Стъпка 1: Загриване на млякото – Висока

Стъпка 2: Задържане за ферментация – Ниска

Препоръчваме да следвате и двете стъпки, за да постигнете страхотно вкусно кисело мляко.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО)

Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултифункционалния уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (- - -).

Стъпка 1 (Загряване на млякото)

1. Поставете млякото в съда за готвене.
2. Изберете функция YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО) и настройте температурата на Висока. Тази програма е предназначена да загрее млякото до приблизително 80 °C – 85 °C и не е необходимо да избирате време. Уредът ще издаде звуков сигнал и след приключване на дисплея ще се появи думата Done.
3. Оставете млякото да се охлади до 43 °C – 46 °C (това може да стане по-бързо, като поставите съда за готвене в мивката, напълнена със студена вода).

Стъпка 2 (Задържане за ферментация)

1. Поставете закваската за кисело мляко в купа, добавете няколко черпака от затопленото мляко и разбъркайте, за да смесите.
2. Добавете в съда за готвене с млякото и разбъркайте добре.
3. Поставете съда в основата и изберете функцията YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО). Времето може да се коригира, ако е необходимо.
4. След като програмата приключи, не бъркайте. Оставете да се охлади преди да поставите в хладилника.
5. За по-гъсто кисело мляко в гръцки стил прецедете през тензух.

SOUS VIDE (СУВИД)

Функцията SOUS VIDE (СУВИД) е идеална за приготвяне на вкусно нежно месо, птици, риба и зеленчуци. Процесът на готвене на сувид включва херметизиране на храната с вакуум, потапяне във вода, загрята до точна температура и поддържане на тази температура за определен период от време, за да се постигнат постоянни резултати от готвенето.

Функцията SOUS VIDE (СУВИД) позволява прецизен контрол на температурата и може да се регулира на стъпки от 1 градус от 24 до 90 °C. Времето за готвене може да се регулира според нуждите от 0:05 до 24:00 часа.

Предоставената кошница за сувид може да се използва за позициониране на отделни порции храна във водата, като гарантира, че храната остава отделена при еднакви резултати от готвенето. По-големите парчета месо могат да бъдат потопени във вода без кошницата.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да използвате тази функция, ще Ви трябват торбички за вакуумно запечатване. Препоръчват се торбички и системи FoodSaver.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА SOUS VIDE (СУВИД)

Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултифункционалния уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (- - -).

1. За отделни порции храна поставете кошницата за сувид.
 2. Добавете вода до желаното ниво, в зависимост от теглото/количеството на храната, която ще се готви.
 3. Натиснете бутона SOUS VIDE (СУВИД) и настройте температурата и времето според Вашите предпочитания.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Вижте ръководството за готвене на Сувид на страница 221 за указания относно температурите и времето за готвене
4. Поставете капака отгоре, не е необходимо да го заключвате, отворете клапана за освобождаване на парата.
 5. Натиснете START/STOP (СТАРТ/СТОП) и оставете водата да се загрее. Лентата на състоянието показва кога се извършва загряване, а мигащият дисплей показва, че е необходимо допълнително време за достигане на избраната температура. След като се достигне необходимата температура, уредът ще покаже зададеното време.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако добавената вода е над избраната температура, тогава на екрана ще се появи „Hot“ (Горещ) и лентата на състоянието ще мига.

6. Отстранете внимателно капака и добавете вакуумно запечатаната торбичка с храна или в кошницата, или потопена в топлата вода.

7. Поставете капака и не го заключвайте. Оставете храната да се готви за програмираното време.
8. След като приключи, уредът ще се изключи и можете да извадите безопасно торбичката си с щипки.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА STERILISE (СТЕРИЛИЗИРАНЕ)

Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултифункционалния уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (- - -).

1. Поставете кошницата за пара на дъното на съда и добавете приблизително 300 ml вода.
 2. Добавете предметите, които ще се стерилизират, като се уверите, че всички бутилки или буркани са обърнати с капачката надолу.
 3. Поставете капака отгоре и го заключете, като завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка до заключено положение.
 4. Завъртете регулатора за освобождаване на парата в положение „Затворено“.
 5. Натиснете бутона STERILISE (СТЕРИЛИЗИРАНЕ)
- Забележка:** Времето и налягането не могат да се регулират при тази настройка.
6. Натиснете START/STOP.

Забележка: Преди да започне стерилизацията е необходимо мултифункционалният уред за готвене да вдигне налягането. Когато всички лампички в лентата на състоянието светят, мултифункционалният уред за готвене е достигнал необходимото ниво на налягане и е готов да започне стерилизация.

7. След изтичане на времето за стерилизация, уредът ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ). Екранът на дисплея ще се промени и вместо времето за стерилизация ще се покаже нов таймер, който ще отчита до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/STOP (СТАРТ/СТОП).
8. След като налягането е освободено от уреда, можете безопасно да отворите капака.

Забележка: По време на стерилизацията в мултифункционалния уред за готвене ще се образува пара, така че когато вдигате капака, използвайте кухненска ръкавица, за да защитите ръката си.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА SIMMER (ГОТВЕНЕ НА ТИХ ОГЪН)

Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете мултифункционалния уред за готвене в стенен контакт. Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал, а на екрана ще светнат четири тирета (- - -).

1. Добавете вода до желаното ниво.
- Забележка:** Не пълнете над линията MAX в купата
2. Натиснете бутона за SIMMER (ГОТВЕНЕ НА ТИХ ОГЪН) и настройте температурата и времето според Вашите предпочитания. Използвайте високата настройка на температурата, за да доведете водата до кипене, а след това използвайте ниската настройка на температурата, за да оставите водата да къкри.
 3. Натиснете START/STOP (СТАРТ/СТОП) и оставете водата да се загрее до избраната температура. Лентата на състоянието показва кога се извършва загряване. Когато всички лампички в лентата на състоянието светнат, водата е достигнала необходимата температура.
 4. Добавете храната в съда за готвене и не поставяйте капака върху мултифункционалния уред за готвене.
- Забележка:** При варене и готвене на тих огън на гъсти сосове и супи могат да се образуват горещи точки, които да доведат до образуване на мехурчета и пръски от храната. Моля, уверете се, че храната не се оставя без надзор и че съдът се разбърква редовно и внимателно.
5. След изтичане на зададеното време за готвене мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и автоматично ще превключи на настройката KEEP WARM. Следователно екранът ще се промени от времето за готвене на нов таймер, който ще отброи до 4:00 (4 часа) или докато не натиснете бутона START/STOP. След 4 часа работа с настройката KEEP WARM мултифункционалният уред за готвене ще се изключи.

ЗА ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКА

Натиснете бутона START/STOP, след което изберете новата желана функция за готвене. На екрана ще започне да мига нов таймер, както и избраната функция. Изберете желаното време, налягане и/или температура. Натиснете бутона START/STOP и новата функция ще стартира предварително загряване.

За промяна на времето за готвене:

Може да промените времето за готвене, преди да започне процесът, като натиснете бутоните + и -, преди да натиснете START/STOP. Натиснете и освободете за бавна промяна. Натиснете и задръжте за бърза промяна на времето. Ако подминете желаната температура или време, натиснете противоположния бутон.

За промяна на налягането:

Можете да промените налягането при определени предварително зададени функции, преди да започне готвенето, като натиснете бутоните TEMP/PRESSURE (ТЕМПЕРАТУРА/НАЛЯГАНЕ) + и - или бутона TURBO PRESSURE (ТУРБО НАЛЯГАНЕ) преди да натиснете START/STOP (СТАРТ/СТОП).

За промяна на температурата:

Може да промените температурата при определени функции, преди да започне процесът на готвене, като натиснете бутона TEMP ADJUST, преди да натиснете START/STOP.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Почистване може да се извършва само когато експресният Crockpot® е охладен и изключен от контакта. Оставете мултифункционалния уред за готвене да се охлади напълно преди почистване.

Измийте уплътнителя и капака на ръка с топла сапунена вода. Подсушете добре всички части.

Въпреки че съдът за готвене може да се мие безопасно в съдомиялна машина, ние препоръчваме измиване на ръка, за да се запази незалепащото покритие. В случай че на повърхността на съда за готвене се образуват варовикови петна, накиснете го в оцетен разтвор или разтвор от лимонен сок и топла вода за 30 минути. Изплакнете и подсушете.

Избършете нагревателната основа от външната страна с влажна кърпа и полирайте до постигане на суха повърхност. НЕ използвайте силно абразивни препарати, тел за чистене или химикали, тъй като те могат да повредят повърхностите.

Никога не потапяйте нагревателната основа във вода или каквато и да било друга течност.

Кондензационен колектор

Изпразвайте събрала се вода от кондензационния колектор след всяка употреба. Измивайте с топла, сапунена вода.

Капак и уплътнител

Почиствайте на ръка с топла, сапунена вода, подсушавайте добре и поставяйте обратно уплътнителя в капака преди употреба. Може да е необходимо уплътнителят да се заменя на всеки 1 – 2 години в зависимост от редовната употреба.

Клапан за изпускане на парата

Уверете се, че клапанът за изпускане на парата е почистен от замърсявания, преди да започнете да използвате мултифункционалния уред за готвене. Премахнете клапана и почистете внимателно. Уверете се, че е напълно подсушен преди повторно поставяне.

Капачка за дифузия на парата

Преди да започнете да използвате мултифункционалния уред за готвене се уверете, че капачката за дифузия на парата е почистена от замърсявания. Извадете капачката от клапана за освобождаване на парата, за да я свалите и внимателно почистете.

Капачка на клапана за изпускане на парата

Внимателно премахнете капачката и почистете с топла, сапунена вода. Поставете капачката на мястото ѝ, след като почистването е приключило.

КОДОВЕ ЗА ГРЕШКА

Грешка	Решение
„LID“ мига и издава звуков сигнал	Уверете се, че капакът е напълно затворен и е в позиция LOCKED (ЗАКЛЮЧЕН).
Показва се “E1”	Мултифункционалният уред за готвене ще спре цикъла на готвене. Изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и се свържете със сервизен център.
Показва се “E2”	Мултифункционалният уред за готвене ще спре цикъла на готвене. Изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и се свържете със сервизен център.
Показва се “E3”	Мултифункционалният уред за готвене ще спре цикъла на готвене. Изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и го оставете да се охлади напълно. След като мултифункционалният уред за готвене се охлади напълно, проверете всички части на капака. Завъртете капака до позиция LOCKED. Уверете се, че клапанът за изпускане на парата е на позиция „Seal“ (затворено). Ако този код за грешка се появи отново, изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и се свържете със сервизния център.
Показва се “E5”	Мултифункционалният уред за готвене ще спре цикъла на готвене. Изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и го оставете да се охлади напълно. След като мултифункционалният уред за готвене се охлади, махнете капака и проверете съда за готвене. Не използвайте капака, когато използвате функциите BROWN/SAUTÉ (ЗАПЪРЖВАНЕ/СОТИРАНЕ) и SIMMER (ГОТВЕНЕ НА ТИХ ОГЪН). Когато използвате функциите SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ), SOUS VIDE (СУВИД), YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО) и KEEP WARM (ПОДДРЪЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ), се уверете, че регулаторът за освобождаване на парата е в позиция за освобождаване (отворен), преди да започнете цикъла на готвене.
Показва се “E6”	Мултифункционалният уред за готвене ще спре цикъла на готвене. Изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и го оставете да се охлади. След като се охлади напълно, премахнете капака и проверете съда за готвене. Добавете течност според необходимостта. Уверете се, че в подвижния съд за готвене се използва най-малко 250 ml течност. Ако използвате функция за готвене под налягане, се уверете, че клапанът за изпускане на парата е на позиция „Seal“ (затворено).
Показва се “E7”	Мултифункционалният уред за готвене ще спре цикъла на готвене. Изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и се свържете със сервизен център.

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.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЧНИ ПРОДУКТИ

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят заедно с битовия отпадък. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: crockpotEurope@newellco.com за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно ОЕЕО.



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/POULTRY	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
YOGURT	Low temp / 8 hours	N/A	Low-High	Low: 6 hours - 12 hours High: N/A
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 40%*. The TURBO PRESSURE function can be used with the STEAM, RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT/POULTRY, SOUP/STEW and MANUAL settings.

*vs when cooking in the Crockpot CSC062X using the high pressure setting.

STEAMING CHART

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

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			
Fillets	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

crockpot®



www.crockpoteurope.com
email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (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.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Jarden Consumer Solutions (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.

O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.

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.

Tuote voi jatkuvan tuotekehityksen vuoksi poiketa hiukan pakkauksessa esitetyistä mallista.

Det købte produkt kan afvige en smule fra det viste produkt på kartonen pga. løbende produktudvikling.

Da vi driver med kontinuerlig produktutvikling kan produktet du har kjøpt, skille seg noe fra det som vises på esken.

Zakupiony produkt może nieznacznie różnić się od urządzenia widniejącego na opakowaniu ze względu na ciągły rozwój produktów.

Vzhľadom k neustálému vývoji produktů se může dodaný produkt mírně lišit od produktu vyrobeného na obalu.

Z dôvodu nepretržitého vývoja sa zakúpený produkt môže mierne líšiť od vyobrazeného produktu.

A folyamatos termékfejlesztés miatt az Ön által vásárolt termék kis mértékben eltérhet a csomagoláson látható terméktől.

Produsul cumpărat poate fi ușor diferit de cel ilustrat pe ambalaj, din cauza dezvoltării continue a produselor.

Продуктът, който закупвате, може леко да се различава от показания върху кутията поради продължаващото усъвършенстване на продукта.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach



CSC062X_21MLM2 (EU)

GCDS-CRP-JC

P.N. NWL0001294455/ART0000926956 Rev. A