

CSC051X

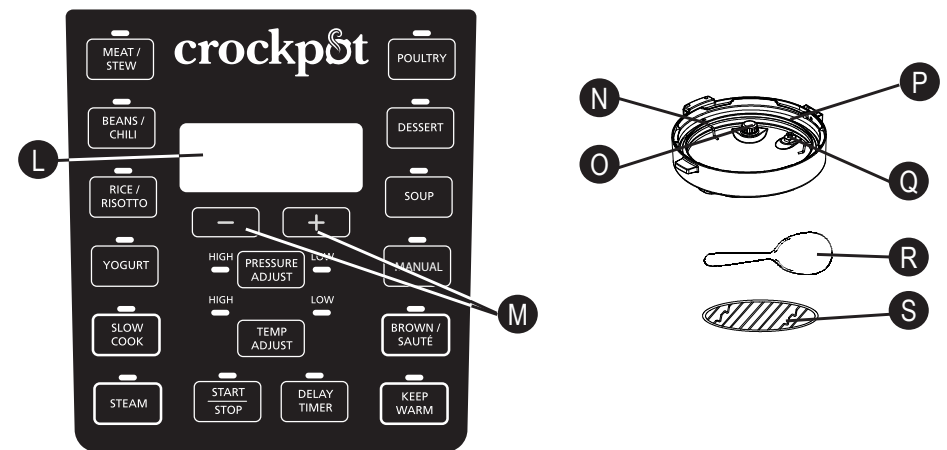
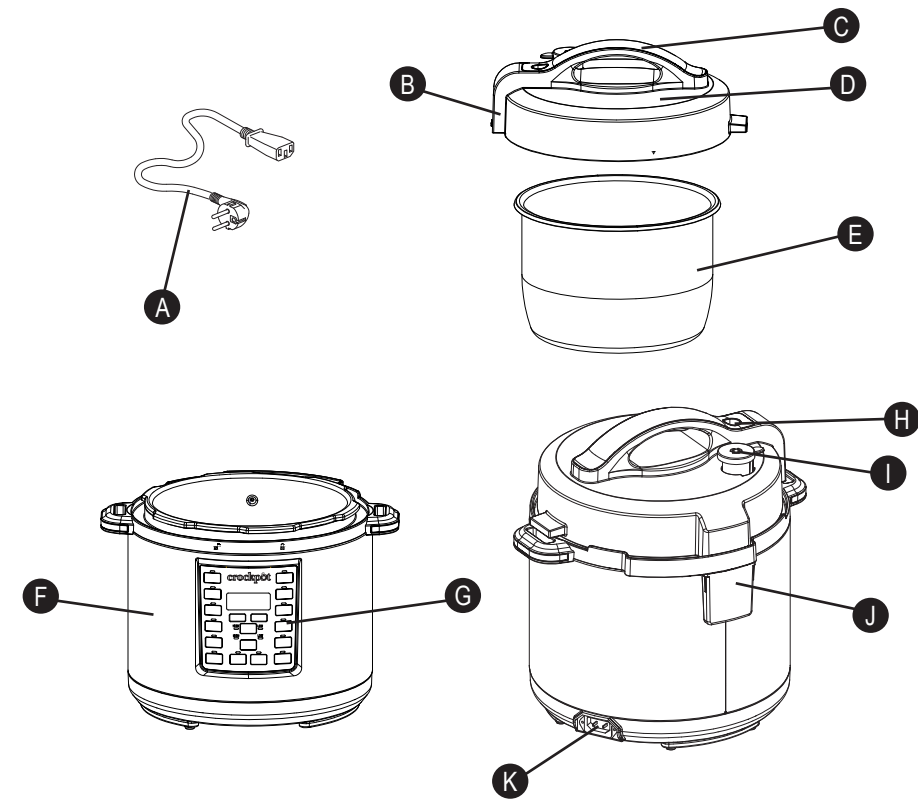
crockpot®



Crockpot® Express Multi-Cooker

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

English	4
Français/French	19
Deutsch/German	29
Español/Spanish	39
Português/Portuguese	49
Italiano/Italian	59
Nederlands/Dutch	69
Svenska/Swedish	79
Suomi/Finnish	88
Dansk/Danish	97
Norsk/Norwegian	106
Polski/Polish	115
Česky/Czech	125
Slovenčina/Slovakian	134
Magyar/Hungarian	143
Română/Romanian	153
български/Bulgarian	163



ENGLISH
IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFETY NOTICE:

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

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

This appliance must be earthed.

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

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

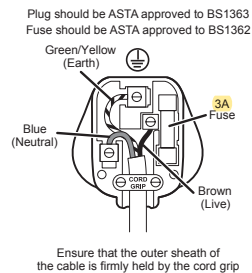
If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

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

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

NOTICES:

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



CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER COMPONENTS

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| A Power Cord | G Control Panel |
| B Lid Lock Pin | H Bobber Valve |
| C Lid Handle | I Steam Release Valve |
| D Lid | J Condensation Collector |
| E Cooking Pot | K Power Cord Port |
| F Heating Base | |

CONTROL PANEL

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

UNDERSIDE OF LID

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

HOW TO USE YOUR CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER

GETTING STARTED:

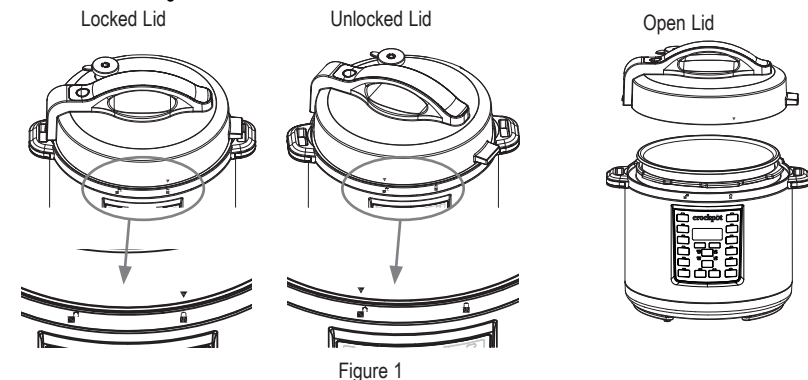
Remove all packaging, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Heating Base).

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

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

ASSEMBLY:

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





GETTING TO KNOW YOUR CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER

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

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



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

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

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

GETTING STARTED

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

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

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

- This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 9 for instructions on the DELAY TIMER function.
- 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.
- To end a cooking function at any time, press the START/STOP button.
- When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.
CAUTION: The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Multi-Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Multi-Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

HOW TO USE THE TIME DELAY

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

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

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

- Adjust the Multi-Cooker settings using the instructions on pages 10-14.
- After setting the cooking time, press the DELAY TIMER button. The DELAY TIMER and START/STOP buttons will flash, and "0:30" will flash on the Display Screen, to indicate the Multi-Cooker is being programmed on the delay setting.
- 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).
- Press START/STOP button to begin the delay feature. The timer and DELAY TIMER button will stop flashing, while the START/STOP button will continue flashing. This will indicate that the Multi-Cooker has been set on the DELAY TIMER setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the DELAY TIMER light will turn off and the START/STOP light will stop flashing to show that time delay has finished. The word "HEAT" will appear on the display screen until the Multi-Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

Example:

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

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

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

COOKING POT MARKINGS

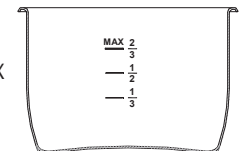
Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

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

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

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

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



PRESSURE COOKING

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

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

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

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

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

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

MANUAL FUNCTION

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

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

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

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

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

TIP:

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

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

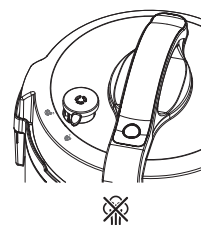
Note: The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

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

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

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

Pressure Release Valve
Valve CLOSED ("Seal")



Valve OPEN ("Release")

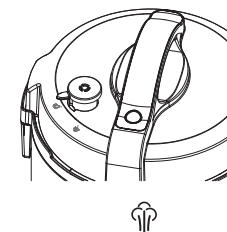
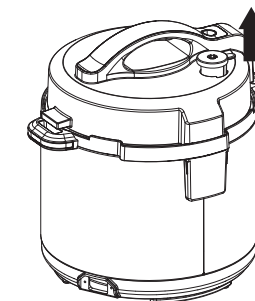


Figure 2

Valve REMOVE



CAUTION:

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

SLOW COOKING

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

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

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

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

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

USING THE SLOW COOK FUNCTION

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

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

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

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED ■ position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Release" position.

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

4. Press the SLOW COOK button and adjust the time and temperature as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and temperature adjustments.
5. Press START/STOP. The time will begin to count down.
6. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

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

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

STEAMING

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

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

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

USING THE STEAM FUNCTION

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

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

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

TIP: See the Steaming Chart on page 183.

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

USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

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

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

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

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

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

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

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

RICE COOKING

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

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

USING THE RICE/RISOTTO FUNCTION

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

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

1. Measure the desired quantity of rice.
Note: 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately). 1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).
2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 250ml of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED ■ position.
6. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
7. Press the RICE/RISOTTO button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 182 to find the possible time and pressure adjustments.

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

TIPS:

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

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

TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

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

To Change the Cooking Time:

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

To Change the Pressure:

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

To Change the Temperature:

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

CARE AND CLEANING

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

Cooking Pot:

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

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

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

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

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

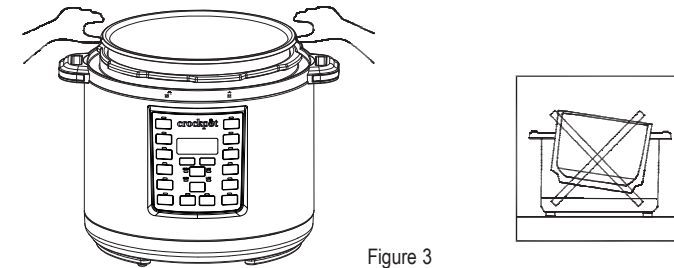


Figure 3

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 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

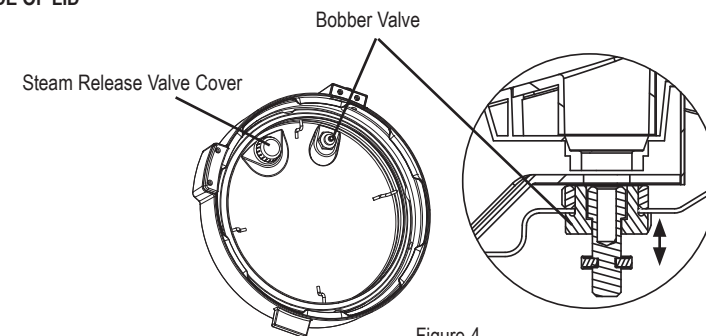


Figure 4

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

ERROR CODES

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

HINTS AND TIPS

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

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

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

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

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

AFTER SALES SERVICE & 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: rockpotEurope@newellco.com.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at rockpotEurope@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® EXPRESS

- | | |
|---|--|
| A Cordon d'alimentation | G Panneau de commande |
| B Mécanisme de verrouillage du couvercle | H Soupape à flotteur |
| C Poignée du couvercle | I Soupape d'évacuation de la vapeur |
| D Couvercle | J Récupérateur de condensation |
| E Cuve de cuisson | K Connecteur du cordon d'alimentation |
| F Base chauffante | |

PANNEAU DE COMMANDE

- L** Écran d'affichage
- M** Touches de sélection de l'heure

DESSOUS DU COUVERCLE

- N** Anneau de fixation du joint
- O** Capot de la soupape d'évacuation de la vapeur
- P** Joint d'étanchéité
- Q** Soupape à flotteur
- R** Cuillère en plastique
- S** Panier de cuisson à la vapeur

UTILISATION DU MULTICUISEUR CROCKPOT® 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 ■.

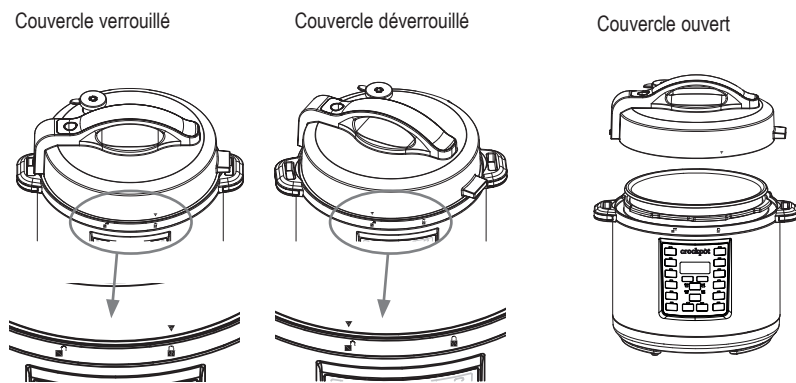


Figure 1

PRISE EN MAIN

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

1. 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 ■.
2. Branchez le cordon d'alimentation fourni au connecteur correspondant du multicuiseur.
3. Branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation sur une prise murale.

4. Sélectionnez la fonction de cuisson appropriée.
5. La touche START/STOP et l'heure affichée à l'écran clignotent.
6. Sélectionnez la durée de cuisson requise à l'aide des touches + et -. Sélectionnez la température requise à l'aide de la touche TEMP ADJUST (si besoin est). Sélectionnez la pression requise à l'aide de la touche PRESSURE ADJUST. (Vous trouverez dans le tableau du Guide de cuisson, page 182, les durées et les températures de cuisson recommandées.)
7. 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. Lorsque le préchauffage du multicuiseur est terminé, la durée de cuisson sélectionnée apparaît sur l'écran d'affichage.

Remarque: en ce qui concerne les fonctions de cuisson sous pression, la durée de préchauffage moyenne est d'environ 13 à 14 minutes. Si la quantité d'ingrédients est plus élevée ou si ces derniers sont très froids, le préchauffage peut être légèrement plus long.

8. 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 24 des instructions d'utilisation de la fonction DELAY TIMER.
9. 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.
10. Pour arrêter à tout moment une fonction de cuisson, appuyez sur la touche START/STOP.
11. 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 TIMER n'est pas disponible pour les programmes BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM ou YOGURT.

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.

1. 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.
2. 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).
3. 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.

1. Placez les aliments et le liquide dans la cuve de cuisson amovible.
2. 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 ■.
3. À l'aide du poussoir, faites pivoter la soupape d'évacuation de la vapeur sur la position de fermeture hermétique.
4. 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 182, 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 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. 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 13 à 15 minutes. Une fois le niveau de pression requis atteint, « HEAT » disparaît de l'écran d'affichage et le compte à rebours commence.
- 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.

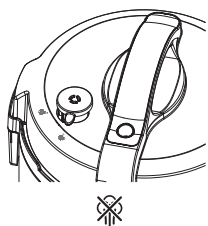
Remarque : le multicuiseur ne peut pas fonctionner en mode sous pression sans liquide. Assurez-vous que la cuve de cuisson amovible contient au moins 240 ml de liquide.

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.

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, à l'aide d'un ustensile de cuisine, placez le poussoir de la soupape d'évacuation de la vapeur 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 :** à l'aide d'un ustensile de cuisine, placez graduellement le poussoir de la soupape d'évacuation de la vapeur 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.

Soupape d'évacuation de la vapeur
Soupape FERMÉE (fermeture hermétique)



Soupape OUVERTE
(évacuation)

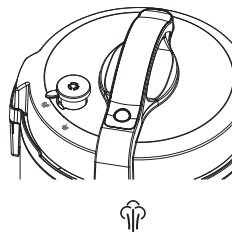
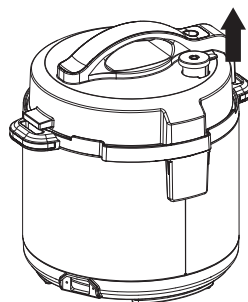


Figure 2

Soupape ENLEVÉE



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.

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 🔒.
- À l'aide du poussoir, faites pivoter la soupape d'évacuation de la vapeur jusqu'à la 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 d'évacuation de la vapeur 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 182, 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.

- 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.
- Placez les aliments dans le panier de cuisson.
- Posez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position VERROUILLÉ 🔒.
- À l'aide du poussoir, faites pivoter la soupape d'évacuation de la vapeur sur la position de fermeture hermétique.
- Appuyez sur la touche STEAM et ajustez la durée et la pression, si besoin est.
- Une fois les ajustements éventuellement requis effectués, appuyez sur la touche START/STOP.
- 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 le niveau de pression requis atteint, « HEAT » disparaît de l'écran d'affichage et le compte à rebours commence.
- 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 183.

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 la température requise atteinte, 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/RISOTTO. Elle est adaptée à tous les types de riz, y compris le riz blanc et/ou complet.

La fonction RICE/RISOTTO 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/RISOTTO.

UTILISATION DE LA FONCTION RICE/RISOTTO

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. À l'aide du poussoir, faites pivoter la soupape d'évacuation de la vapeur sur la position de fermeture hermétique.
5. Appuyez sur la touche RICE/RISOTTO et ajustez la durée et la pression si besoin est.

Remarque: vous trouverez dans le Guide de cuisson, page 182, 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 le niveau de pression requis atteint, « HEAT » disparaît de l'écran d'affichage et le compte à rebours commence.
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.

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 :

Pour modifier la pression utilisée par certaines fonctions prédéfinies avant que la cuisson ne débute, appuyez sur la touche PRESSURE ADJUST avant d'appuyer sur la touche 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® 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.

Essayez 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.

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
Code « E1 » ou « E2 »	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 « E4 »	Débranchez le multicuiseur et laissez-le refroidir complètement. Lorsque le multicuiseur est froid, vérifiez que la cuve de cuisson contient suffisamment de liquide. Si besoin est, ajoutez du liquide (340 ml au moins). Assurez-vous qu'aucune vapeur ne s'échappe de la cuve de cuisson avant de poser le couvercle sur le multicuiseur. Tournez le couvercle jusqu'à la position VERROUILLÉ  . Assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur est en position de fermeture hermétique. Sélectionnez une fonction de cuisson sous pression, puis appuyez sur la touche START/STOP.
Code « E5 »	Le multicuiseur va arrêter le cycle de cuisson. Débranchez le multicuiseur et laissez-le refroidir. Lorsqu'il est froid, retirez le couvercle et vérifiez la cuve de cuisson. N'utilisez pas le couvercle si la fonction BROWN/SAUTÉ est activée. Si vous utilisez la fonction SLOW COOK, assurez-vous que la soupape d'évacuation de la 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 340 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.

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® EXPRESS-MULTI-KOCHERS

- A** Stromkabel
- B** Deckelverriegelungsstift
- C** Deckelgriff
- D** Deckel
- E** Kochtopf
- F** Heiztopf

- G** Bedienfeld
- H** Schwimmerventil
- I** Dampfventil
- J** Kondensat-sammler
- K** Steckdose

BEDIENFELD

- L** Anzeige
- M** Zeitauswahl Tasten

DECKELUNTERSEITE

- N** Dichtungsfixierung
- O** Dampfventil-abdeckung
- P** Dichtungsring
- Q** Schwimmerventil
- R** Plastiklöffel
- S** Gareinsatz

VERWENDUNG DES CROCKPOT® 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 Garantiefinformationen 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.

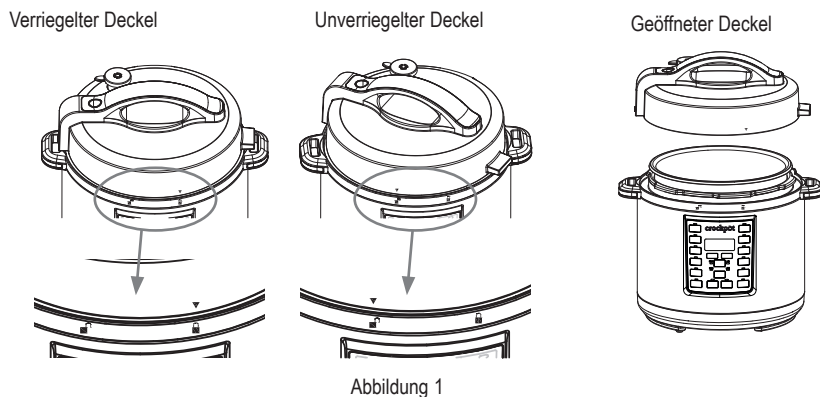


Abbildung 1

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 mithilfe der Tasten + und - die gewünschte Garzeit. Wählen Sie ggf. mithilfe der Taste TEMP ADJUST die gewünschte Temperatur. Wählen Sie mithilfe der Taste PRESSURE ADJUST den gewünschten Druck. (Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 182.)
7. Drücken Sie die Taste START/STOP. Wenn Sie Dampfgarfunktionen verwenden, erscheint während der Vorheizzeit auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Wenn der Multi-Kocher vorgeheizt ist, erscheint die ausgewählte Garzeit auf der Anzeige.
Hinweis: Bei Dampfgarfunktionen benötigt das Gerät ungefähr 13 - 14 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 34.
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 TIMER steht nicht bei den Einstellungen BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM oder YOGURT 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 das Dampfventil mithilfe des Stifts in die Position „Verriegelt“.
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 182.

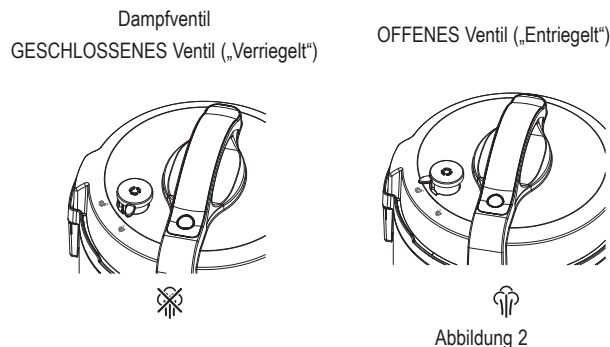
6. Wenn Sie alle gewünschten Anpassungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste START/STOP.
7. Der Multi-Kocher muss Druck aufbauen, bevor der Dampfgarvorgang beginnen kann. Während des Druckaufbaus erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Die Garzeiteinstellung läuft noch nicht. Wie lange der Multi-Kocher für den Druckaufbau benötigt, hängt von der Feuchtigkeit und der Wassertemperatur ab. Im Allgemeinen werden 13 bis 15 Minuten benötigt. Wurde der erforderliche Druck erreicht, verschwindet die Angabe „HEAT“ und die eingestellte Garzeit beginnt zu laufen.
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 240 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.

DAMPF ABLASSEN NACH BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

- Dampf langsam eigenständig entweichen lassen:** Lassen Sie den Multi-Kocher nach Beendigung des Garvorgangs den Druck einfach über das Schwimmventil ablassen. Der Topf kühlt langsam selbst ab. Warten Sie nach Beendigung des Garvorgangs mindestens 10 Minuten und drücken Sie den Stift am Dampfventil mit einem Hilfsmittel 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.
- Gehen Sie beim Verfahren zum schnellen Ablassen von Dampf vorsichtig vor:** Drücken Sie den Stift am Dampfventil langsam mit einem Hilfsmittel 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.



VORSICHT:

1. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Lässt sich der Deckel nicht problemlos öffnen, steht der Multi-Kocher noch unter Druck.
2. 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 Dampfventil in der Position „Entriegelt“ befindet. Mit dieser Funktion werden die Lebensmittel ähnlich wie bei einem gewöhnlichen Schongarer bei niedrigen 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 (----).

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 Stift am Dampfventil 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 Dampfventil in der Position „Entriegelt“ zu belassen.
4. 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 182.
5. Drücken Sie START/STOP. Die Zeitanzeige beginnt abzulaufen.
6. 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 (----).

1. Geben Sie 230 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.
2. Geben Sie die Lebensmittel auf den Gareinsatz.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis in die Position 🔒 drehen.
4. Drehen Sie das Dampfventil mithilfe des Stifts in die Position „Verriegelt“.
5. Drücken Sie die Taste STEAM und passen Sie Garzeit und -temperatur nach Ihren Wünschen an.
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 erforderliche Druck erreicht, verschwindet die Angabe „HEAT“ und die eingestellte Garzeit beginnt zu laufen.
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.

TIPP: Empfehlungen zu Dämpfzeiten finden Sie in der Tabelle auf Seite 183.

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 (- - - -).

1. Wählen Sie die Funktion BROWN/SAUTÉ und passen Sie die Garzeit und -temperatur ggf. mithilfe der Tasten + und - an.
2. Drücken Sie START/STOP.
3. Während der Multi-Kocher vorheizt, erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beginnt der Zähler, rückwärts zu zählen. 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/RISOTTO. Diese Funktion eignet sich für alle Reisarten, auch weißen und/oder braunen Reis.

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

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

VERWENDUNG DER FUNKTION RICE/RISOTTO

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 das Dampfventil mithilfe des Stifts in die Position „Verriegelt“.
5. Drücken Sie die Taste RICE/RISOTTO und passen Sie Garzeit und -temperatur nach Ihren Wünschen an.
Hinweis: Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 182.
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 erforderliche Druck erreicht, verschwindet die Angabe „HEAT“ und die eingestellte Garzeit beginnt zu laufen.
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.

ÄNDERN VON EINSTELLUNGEN

Drücken Sie die 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 entgegengesetzt Taste.

Ändern des Drucks:

Vor Beginn des Garvorgangs können Sie bei bestimmten voreingestellten Funktionen den Druck ändern, indem Sie die Taste PRESSURE ADJUST drücken, bevor Sie die Taste 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 spülmaschinengeeignet 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.

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
Anzeige „E1“ oder „E2“	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und kontaktieren Sie den Kundendienst.
Anzeige „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 Dampfventil in der Position „Verriegelt“ (geschlossen) befindet. Wenn der Fehler wieder auftritt, trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Anzeige „E4“	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Sobald der Multi-Kocher abgekühlt ist, überprüfen Sie den Kochtopf, um sicherzustellen, dass sich ausreichend Flüssigkeit im Topf befindet. Fügen Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu (Mindestmenge 340 ml). Vergewissern Sie sich, dass kein Dampf aus dem Kochtopf entweicht, bevor Sie den Deckel wieder auf den Multi-Kocher setzen. Drehen Sie den Deckel in die Position „Verriegelt“  . Vergewissern Sie sich, dass sich das Dampfventil in der Position „Verriegelt“ (geschlossen) befindet. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und drücken Sie die Taste START/STOP.
Anzeige „E5“	Der Multi-Kocher stoppt den Garvorgang. Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen. Sobald der Multi-Kocher abgekühlt ist, nehmen Sie den Deckel ab und überprüfen Sie den Kochtopf. Verwenden Sie die Funktion BROWN/SAUTÉ immer ohne Deckel. Wenn Sie die Funktion SLOW COOK verwenden, vergewissern Sie sich, dass sich das Dampfventil in der Position „Entriegelt“ (offen) befindet, bevor Sie den Garvorgang starten.
Anzeige „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 340 ml Flüssigkeit im entnehmbaren Kochtopf befinden. Vergewissern Sie sich bei Verwendung der Dampfgarfunktion, dass sich das Dampfventil in der Position „Verriegelt“ (geschlossen) befindet.

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: crocpotEurope@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 crocpotEurope@newellco.com, falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



ESPAÑOL

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE:

Quando 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® EXPRESS

- | | |
|---|---|
| A Cable de alimentación | G Panel de control |
| B Pestillo de bloqueo de la tapa | H Válvula de flotador |
| C Asa de la tapa | I Válvula de liberación del vapor |
| D Tapa | J Colector de condensación |
| E Olla de cocción | K Puerto del cable de alimentación |
| F Base de calentamiento | |

PANEL DE CONTROL

- L** Pantalla
- M** Botones de selección de tiempo

CARA INFERIOR DE LA TAPA

- N** Anillo de fijación de la junta
- O** Cubierta de la válvula de liberación del vapor
- P** Junta de sellado
- Q** Válvula de flotador
- R** Cuchara de plástico
- S** Rejilla para cocinar al vapor

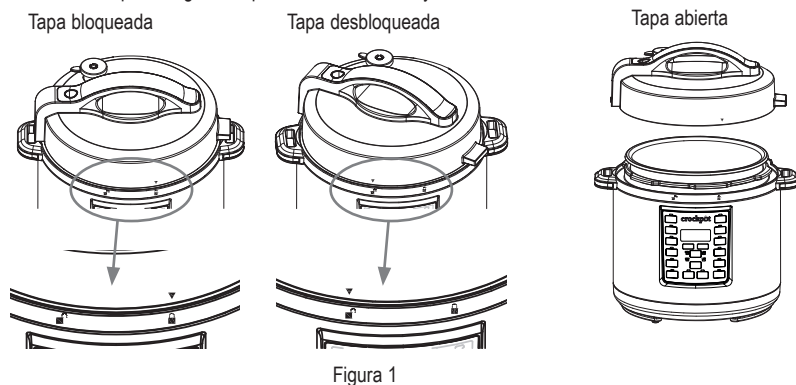
CÓMO UTILIZAR LA MULTI-COOKER CROCKPOT® EXPRESS

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 ■.



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 el tiempo de cocción deseado empleando los botones + y -. Seleccione la temperatura deseada utilizando el botón TEMP ADJUST (si resulta aplicable). Seleccione la presión deseada utilizando el botón PRESSURE ADJUST. (Consulte la tabla de Guía de cocción de la página 182 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.
Nota: Para las funciones de cocción a presión, el tiempo medio aproximado de precalentamiento es de 13-14 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 44 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 TIMER no está disponible con los ajustes BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM o YOGURT.

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 parpadearo. 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. Sirviéndose de la pestaña para dedo, gire la válvula de liberación del vapor a la posición "Seal".
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 182 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 13-15 minutos. 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 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 225 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.

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN AL FINALIZAR LA COCCIÓN

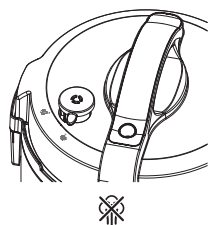
- A. **Método de liberación natural de la presión:** Tras finalizar el ciclo de cocción, deje que la presión de la multi-cooker se libere de forma natural a través de la válvula de flotador. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 minutos después de finalizar la cocción y, seguidamente, empleando un utensilio de cocina, levante la pestaña de la válvula de liberación del vapor hacia 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.

- B. **El método de liberación rápida de la presión debe utilizarse con cuidado:** Empleando un utensilio de cocina, levante gradualmente la pestaña de la válvula de liberación del vapor hacia el ajuste "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.

Válvula de liberación de la presión

Válvula CERRADA ("Seal")



Válvula ABIERTA ("Release")

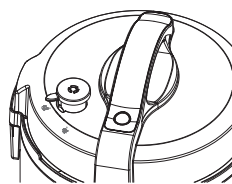
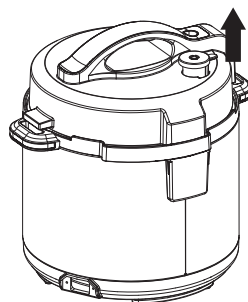


Figura 2

Válvula EXTRAÍDA



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 la válvula de liberación del vapor está en la posición "Release". 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. Sirviéndose de la pestaña para dedo, gire la válvula 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 182 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. Sirviéndose de la pestaña para dedo, empuje la válvula de liberación del vapor a la posición "Seal".
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 183.

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. Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, comenzará la cuenta atrás del temporizador. Empleando pinzas de plástico, añada con cuidado los alimentos a la olla caliente.

COCCIÓN DE ARROZ


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

La función RICE/RISOTTO 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/RISOTTO.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN RICE/RISOTTO

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. Sirviéndose de la pestaña para dedo, empuje la Válvula de liberación del vapor a la posición "Seal".
5. Pulse el botón RICE/RISOTTO y ajuste el tiempo y la presión requeridos.
Nota: Consulte la Guía de cocción de la página 182 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" 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.

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 el botón PRESSURE ADJUST 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® 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

Lávalas 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.

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
Se muestra "E1" o "E2"	Desenchufe la multi-cooker y póngase en contacto con el centro de servicio.
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 "E4"	Desenchufe la multi-cooker y deje que se enfríe por completo. Una vez que la multi-cooker se haya enfriado por completo, compruebe que haya suficiente líquido en la olla de cocción. Añada más líquido si es preciso (340 ml como mínimo). Asegúrese de que no sale vapor de la olla de cocción antes de volver a colocar la tapa en la multi-cooker. Gire la tapa a la posición LOCKE  . Asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Seal" (cerrada). Seleccione una función de cocción a presión y luego pulse START/STOP.
Se muestra "E5"	La multi-cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la multi-cooker y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, retire la tapa y compruebe la olla de cocción. No ponga la tapa al utilizar la función BROWN/SAUTÉ. Cuando utilice la función SLOW COOK, asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Release" (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 340 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).

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: crockpotEurope@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 crockpotEurope@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 fermentos 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 fermentos.
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® EXPRESS

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

PAINEL DE CONTROLE

- L** Visor
- M** Botões para seleção de empo

PARTE DE BAIXO DA TAMPA

- N** Anel de fixação da junta
- O** Tampa da válvula de liberação de vapor
- P** Junta de vedação
- Q** Válvula flutuante
- R** Colher de plástico
- S** Suporte para cozimento a vapor

COMO USAR A MULTI-COOKER CROCKPOT® 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 ■.

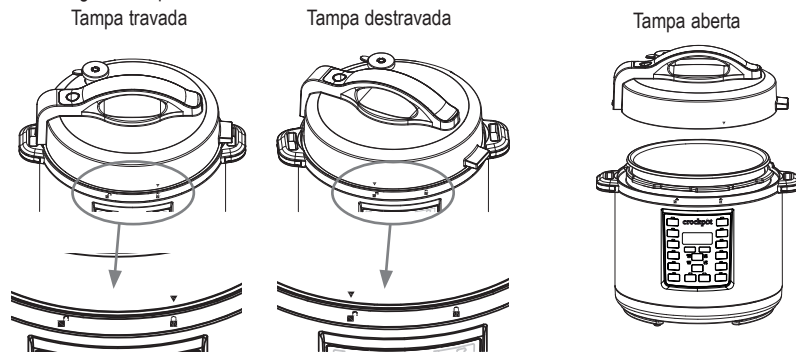


Figura 1

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 o tempo de cozimento desejado usando os botões + e -. Selecione a temperatura desejada usando o botão TEMP ADJUST (AJUSTAR TEMPERATURA) (se aplicável). Selecione a pressão desejada usando o botão PRESSURE ADJUST (AJUSTAR PRESSÃO). (Consulte o gráfico Guia de Cozimento da página 182 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. Assim que a Multi-Cooker estiver pré-aquecida, o tempo de cozimento selecionado será exibido no visor.
Observação: para as funções de cozimento sob pressão, o tempo médio de pré-aquecimento é de 13-14 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 54 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.

Observação: a função DELAY TIMER (ADIAR TEMPORIZADOR) não está disponível nas configurações BROWN/SAUTÉ (DOURAR/SAUTÉ), KEEP WARM (MANTER AQUECIDO) ou YOGURT (IOGURTE).

Observação: não use a função DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DE ATRASO) 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 (TEMPORIZADOR DE ATRASO). O DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DE ATRASO) e os botões START/STOP (INICIAR/PARAR) piscarão e "0:30" piscará no visor para indicar que a Multi-Cooker está sendo programada no 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 (INICIAR/PARAR) para iniciar o recurso de adiamento. O temporizador e o botão DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DE ATRASO) pararão de piscar, enquanto o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) continuará piscando. Isso indicará que a Multi-Cooker foi ajustada para o DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DE ATRASO). 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 (TEMPORIZADOR DE ATRASO) apagará e a luz START/STOP (INICIAR/PARAR) parará de piscar para mostrar que o temporizador de atraso terminou. A palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) 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. Usando a lingueta, gire a Válvula de Liberação de Vapor para a posição "Seal" (Vedar).
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 182 para encontrar os ajustes de pressão e de tempo possíveis
6. Depois de fazer os ajustes desejados, se houver, pressione START/STOP (INICIAR/PARAR).
7. A Multi-Cooker precisa pegar pressão antes de iniciar o cozimento sob pressão. Quando a Multi-Cooker pegar pressão, a palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) 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 13-15 minutos. Quando a pressão for atingida, a palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) desaparecerá do Visor, e o tempo começará a regressar.
8. Depois de decorrido o tempo de cozimento, estabelecido, a Multi-Cooker emitirá um bipe e acionará automaticamente o ajuste KEEP WARM (MANTER AQUECIDO). 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 (INICIAR/PARAR). Depois de 4 horas no ajuste KEEP WARM (MANTER AQUECIDO), a Multi-Cooker entrará no modo stand-by, e o Visor acenderá mostrando quatro traços (----).

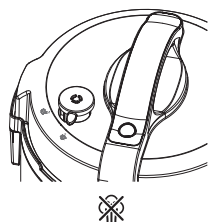
Observação: a Multi-Cooker não pode cozinhar sob pressão sem líquido. Certifique-se de que haja no mínimo 8 oz de líquido dentro da panela removível.

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

SOLTANDO A PRESSÃO NO FINAL DO COZIMENTO

- A. **Método Natural de Liberação 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, usando um utensílio de cozinha, dê uma leve toque na lingueta na Válvula de Liberação 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.
- B. **O método de liberação rápida de pressão deve ser usado com cuidado:** Com um utensílio de cozinha, mova gradualmente a aba da Válvula de Liberação de Vapor para a posição "Release" (veja a figura 2). O vapor será liberado rapidamente pela Válvula de Liberação 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 esquentar 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.

Válvula de liberação de pressão
Válvula FECHADA ("Vedar")



Válvula ABERTA ("Soltar o Vapor")

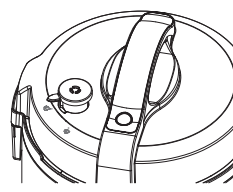
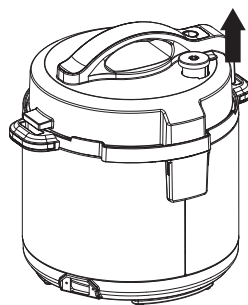


Figura 2

Válvula REMOVE



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 a Válvula de Liberação de Vapor está na posição "Release" (Soltar Vapor). Essa função cozinhará da mesma forma que as painéis 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. Usando a lingueta, gire a Válvula de Liberação de Vapor para a posição "Release" (Soltar Vapor).
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 a Válvula de Liberação de Vapor na posição "Release" (Soltar Vapor).
4. Pressione o botão SLOW COOK (COZIMENTO LENTO) e ajuste o tempo e a temperatura, conforme a necessidade.
Observação: consulte o Guia de Cozimento na página 182 para descobrir os ajustes de tempo e pressão possíveis.
5. Pressione START/STOP (INICIAR/PARAR). 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 (MANTER AQUECIDO). 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 (INICIAR/PARAR). Depois de 4 horas no ajuste KEEP WARM (MANTER AQUECIDO), 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. Usando a lingueta, dê um leve toque na Válvula de Liberação de Vapor para a posição "Seal" (Vedar).
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 (INICIAR/PARAR).
7. A Multi-Cooker precisa pegar pressão antes de o cozimento sob pressão iniciar. Quando a Multi-Cooker está pegando pressão, a palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) será exibida no Visor, e o tempo não regressará. Quando a pressão for atingida, a palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) desaparecerá do Visor, e o tempo começará a regressar.
8. 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.

DICA: consulte o Gráfico de Vapor na página 183.

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/RISOTTO (ARROZ/RISOTTO). Ela é adequada para todos os tipos de arroz, incluindo branco e/ou integral.

A função RICE/RISOTTO (ARROZ/RISOTTO) 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/RISOTTO (ARROZ/RISOTTO).

USANDO A FUNÇÃO RICE/RISOTTO (ARROZ/RISOTTO)

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 (TRAVADA).
4. Usando a lingueta, dê um leve toque na Válvula de Liberação de Vapor para a posição "Seal" (Vedar).
5. Pressione o botão RICE/RISOTTO (ARROZ/RISOTTO) e ajuste o tempo e a pressão, conforme necessário.
Observação: consulte o Guia de Cozimento na página 182 para descobrir os ajustes de tempo e pressão possíveis.
6. Assim que você tiver feito os ajustes necessários, se houver, pressione START/STOP (INICIAR/PARAR).
7. A Multi-Cooker precisa pegar pressão antes de iniciar o cozimento sob pressão. Quando a Multi-Cooker pegar pressão, a palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) será exibida no Visor, e o tempo não regressará. Quando a pressão for atingida, a palavra "HEAT" (AQUECIMENTO) desaparecerá do Visor, e o tempo começará a regressar.
8. 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 mudará do tempo de cozimento para um novo temporizador que contará até 4:00 (4 horas) ou até você pressionar 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:

Você pode alterar a pressão em determinadas funções preestabelecidas antes de iniciar o cozimento, pressionando o botão PRESSURE ADJUST (AJUSTAR PRESSÃO) antes de pressionar START/STOP (INICIAR/PARAR).

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® 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 recoloca 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 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
Se muestra "E1" o "E2"	Desenchufe la multi-cooker y póngase en contacto con el centro de servicio.
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 (TRAVADA). 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 "E4"	Desenchufe la multi-cooker y deje que se enfríe por completo. Una vez que la multi-cooker se haya enfriado por completo, compruebe que haya suficiente líquido en la olla de cocción. Añada más líquido si es preciso (340 ml como mínimo). Asegúrese de que no sale vapor de la olla de cocción antes de volver a colocar la tapa en la multi-cooker. Gire la tapa a la posición LOCKED (TRAVADA). Asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Seal" (cerrada). Seleccione una función de cocción a presión y luego pulse START/STOP.
Se muestra "E5"	La multi-cooker detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la multi-cooker y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, retire la tapa y compruebe la olla de cocción. No ponga la tapa al utilizar la función BROWN/SAUTÉ. Cuando utilice la función SLOW COOK, asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Release" (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 340 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).

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 EXPRESS CROCKPOT®

- | | |
|--|--|
| A Cavo di alimentazione | G Pannello di controllo |
| B Vite di fissaggio del coperchio | H Valvola bobber |
| C Impugnatura del coperchio | I Valvola di rilascio del vapore |
| D Coperchio | J Collettore della condensa |
| E Recipiente di cottura | K Porta del cavo di alimentazione |
| F Base riscaldante | |

PANNELLO DI CONTROLLO

- L** Schermo
- M** Pulsanti per la selezione del tempo

PARTE INFERIORE DEL COPERCHIO

- N** Anello di fissaggio della guarnizione
- O** Coperchio della valvola di rilascio del vapore
- P** Guarnizione di tenuta
- Q** Valvola bobber
- R** Cucchiaino di plastic
- S** Cremagliera a vapore

COME UTILIZZARE LA MULTICOOKER CROCKPOT® 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

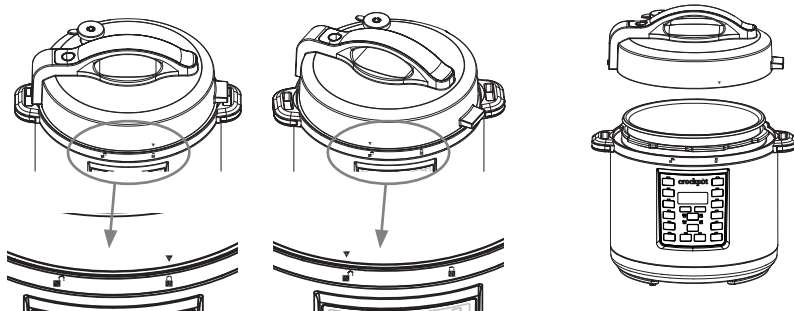


Figura 1

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 il tempo di cottura desiderato utilizzando i pulsanti +/- . Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il pulsante REGOL. TEMP. (se presente). Selezionare la pressione desiderata utilizzando il pulsante REGOL. PRESSIONE. (Consultare lo schema della guida alla cottura a pagina 182 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. Quando la multicooker è preriscaldata, sullo schermo appare il tempo di cottura selezionato.

Nota: per le funzioni di cottura a pressione, il tempo di preriscaldamento medio approssimativo è di 13-14 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 64 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 TIMER RITARDO non è disponibile con le impostazioni IMBRUNITURA/ROSOLATURA, MANTENIMENTO DEL CALORE O YOGURT.

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. Utilizzando la linguetta per il dito, ruotare la valvola di rilascio del vapore nella posizione "Tenuta ermetica".
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 182 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 13-15 minuti. Al raggiungimento della pressione, la scritta "HEAT" scompare dallo schermo e ha inizio il conto alla rovescia.
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 (----).

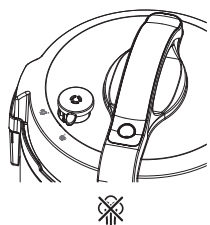
Nota: la multicooker non può cuocere a pressione senza liquido. Assicurarsi che siano presenti almeno 236 ml di liquido all'interno del recipiente di cottura rimovibile.

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.

RILASCIO DELLA PRESSIONE AL TERMINE DELLA COTTURA

- A. **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, servendosi di un utensile da cucina, portare la linguetta della valvola di rilascio della pressione 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.
- B. **Il metodo di rilascio rapido della pressione deve essere utilizzato con la debita cautela:** servendosi di un utensile da cucina, portare gradualmente la linguetta della valvola di rilascio della pressione 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 stornati, 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.

Valvola di rilascio della pressione
Valvola CHIUSA ("Chiusura ermetica")



Valvola APERTA ("Rilascio")

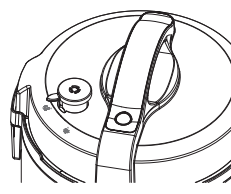
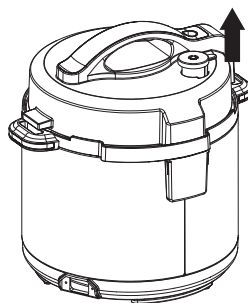


Figura 2

RIMOZIONE della valvola



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. Utilizzando la linguetta per il dito, ruotare la valvola di rilascio del 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 valvola di rilascio della pressione 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 182 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 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.

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. Utilizzando la linguetta per il dito, portare la valvola di rilascio del vapore nella posizione "Tenuta ermetica".
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. Al raggiungimento della pressione, la scritta "HEAT" scompare dallo schermo e ha inizio il conto alla rovescia.
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 183.

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 il pulsanti +/-.
2. Premere AVVIO/ARRESTO.
3. Durante il preriscaldamento della multicooker, sullo schermo appare la scritta "HEAT". Quando viene raggiunta la temperatura selezionata, il timer inizia il conto alla rovescia. Servendosi di pinze di plastica, aggiungere delicatamente l'alimento nel recipiente caldo.

COTTURA DI RISO


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

La funzione RISO/RISOTTO 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/RISOTTO.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE RISO/RISOTTO

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. Utilizzando la linguetta per il dito, portare la valvola di rilascio del vapore nella posizione di "Tenuta ermetica".
5. Premere il pulsante RISO/RISOTTO e regolare tempo e temperatura secondo necessità.

Nota: consultare la guida alla cottura a pagina 182 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. Al raggiungimento della pressione, la scritta "HEAT" scompare dallo schermo e ha inizio il conto alla rovescia.
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.

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:

È possibile modificare la pressione in determinate funzioni preimpostate prima dell'inizio della cottura premendo il pulsante REGOL. PRESSIONE prima di premere 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.

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
Viene visualizzata la scritta "E1" o "E2"	Scollegare la multicooker e rivolgersi a un centro di assistenza.
Viene visualizzata la scritta "E3"	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 "E4"	Scollegare la multicooker e attendere il completo raffreddamento. Quando la multicooker si è raffreddata, controllare il recipiente di cottura per assicurarsi che all'interno vi sia una quantità di liquido sufficiente. Aggiungere altro liquido qualora necessario (minimo 340 ml). Verificare che dal recipiente di cottura non fuoriesca vapore prima di rimettere il coperchio sulla multicooker. Ruotare il coperchio nella posizione BLOCCATA  . Verificare che la valvola di rilascio del vapore sia nella posizione di "Tenuta ermetica" (chiusa). Selezionare una funzione di cottura a pressione, quindi premere AVVIO/ARRESTO.
Viene visualizzata la scritta "E5"	La multicooker interrompe il ciclo di cottura. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Quando si è raffreddata, togliere il coperchio e controllare il recipiente di cottura. Non utilizzare il coperchio quando si utilizza la funzione IMBRUNITURA/ROSOLATURA. Quando si utilizza la funzione COTTURA LENTA, 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"	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 340 ml di liquido all'interno del recipiente di cottura rimovibile. Se si utilizza una funzione di cottura a pressione, assicurarsi che la valvola di rilascio del vapore sia nella posizione di "Tenuta ermetica" (chiusa).

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: crockpotEurope@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 crockpotEurope@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 keukengerei 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 verwijdert. 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® 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

BEDIENINGSPANEEL

- L** Display
- M** Tijdkeuzeknoppen

ONDERKANT VAN DEKSEL

- N** Bevestiging voor afdichtingsring
- O** Stoomventiel-klep
- P** Afdichtingsring
- Q** Bedrijfsventiel
- R** Kunststof lepel
- S** Stoommandje

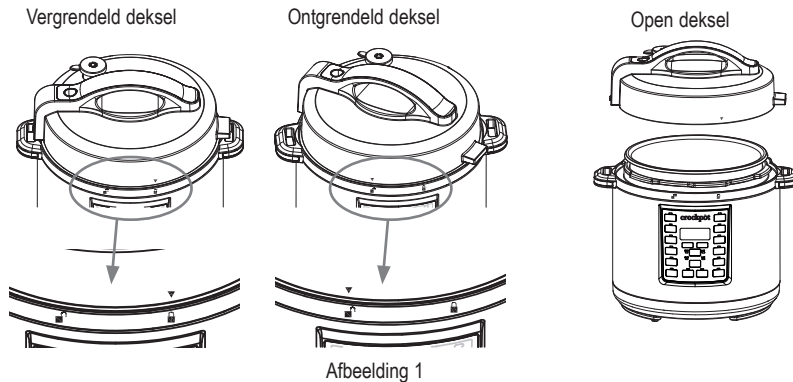
UW CROCKPOT® EXPRESS MULTICOOKER GEBRUIKEN

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.



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. Stel de gewenste kooktijd in met gebruik van de knoppen + en -. Stel de gewenste temperatuur in met de knop TEMP ADJUST (indien van toepassing). Stel de gewenste kookdruk in met de knop PRESSURE ADJUST. (Raadpleeg de kookgids op pagina 182 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 multicooker is voorverwarmd, verschijnt de ingestelde kooktijd in het display.
Opmerking: Voor snelkookfuncties duurt het voorverwarmen gemiddeld 13 tot 14 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 74 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 TIMER is niet beschikbaar in de instellingen BROWN/SAUTÉ (aanbraden/sauteren), KEEP WARM (warmhouden) of YOGURT (yoghurt).

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 het stoomventiel met gebruik van het lipje in de stand 'Seal'.
4. Kies de gewenste kookfunctie.
5. Stel de kooktijd en -druk indien nodig in.
Opmerking: Raadpleeg de Kookgids op pagina 182 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 13 tot 15 minuten. Wanneer de druk is bereikt, verdwijnt HEAT van het display en begint de kooktijd terug te tellen.
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 240 ml vloeistof wordt gebruikt in de kookschaal van de multicooker.

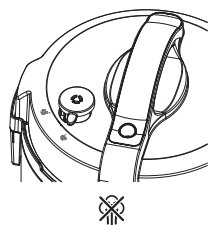
VOORZICHTIG: Tijdens het koken ontwikkelt er zich stoom in de multicooker. Wees voorzichtig en bescherm uw hand met een ovenwant wanneer u het deksel van de pan neemt.

DRUK AFVOEREN AAN HET EIND VAN DE KOOKCYCLUS

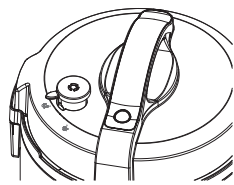
- A. **Druk op normale wijze afvoeren:** Laat de multicooker na het koken de druk op natuurlijke wijze afvoeren via het bedrijfsventiel. Het apparaat koelt vanzelf af. Wacht minstens tien minuten nadat de kookcyclus is beëindigd en zet het lipje van het stoomventiel dan met behulp van een keukengerei 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 het lipje van het stoomventiel met behulp van een keukengerei langzaam en geleidelijk 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.

Drukventiel
Ventiel GESLOTEN ('Seal')

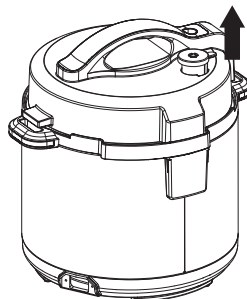


Ventiel OPEN ('Release')



Afbeelding 2

Ventiel VERWIJDEREN



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 stoomventiel 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. Draai het stoomventiel met het lipje in de stand 'Release' (Open).
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 stoomventiel altijd 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 182 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 net 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 het stoomventiel met gebruik van het lipje in de stand 'Seal' (Gesloten).
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. Als de geselecteerde druk is bereikt, verdwijnt het woord HEAT in het display en begint de kooktijd terug te tellen.
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 183.

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. Zodra de temperatuur is bereikt, begint de timer terug te tellen. 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/RISOTTO (Rijst/risotto). Deze functie is geschikt voor alle soorten rijst, inclusief witte en bruine rijst.

Voor de functie RICE/RISOTTO (Rijst/risotto) 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/RISOTTO (Rijst/risotto).

DE FUNCTIE RICE/RISOTTO 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 het stoomventiel met gebruik van het lipje in de stand 'Seal' (Gesloten).
5. Druk op de knop RICE/RISOTTO (Rijst/risotto) en stel indien nodig de tijd en druk in.
Opmerking: Raadpleeg de kookgids op pagina 182 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 HEAT van het display en begint de kooktijd terug te tellen.
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.

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 veranderen voordat het koken begint door op de knop PRESSURE ADJUST te drukken voordat op de START/STOP wordt gedrukt.

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® 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, schuursponsjes 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.

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	Oplossing
Display geeft 'E1' of 'E2' weer	Verwijder de stekker en neem contact op met het servicecentrum.
Display geeft 'E3' weer	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 stoomventiel 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 'E4' weer	Verwijder de stekker van de multicooker en laat het apparaat volledig afkoelen. Als de multicooker is afgekoeld, controleert u of er voldoende vloeistof in de kookschaal zit. Voeg zo nodig vloeistof toe (minimum 340 ml). Zorg dat er geen stoom uit de kookschaal komt voordat u het deksel weer op de multicooker aanbrengt. Draai het deksel in de stand  (LOCKED). Controleer of het stoomventiel in de stand 'Seal' (Gesloten) staat. Kies een snelkookfunctie en druk op START/STOP.
Display geeft 'E5' weer	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. Gebruik geen deksel wanneer u de functie BROWN/SAUTÉ (Bruinen/sauteren) gebruikt. Zorg dat bij gebruik van de functie SLOW COOK (Stoven) dat het stoomventiel op de stand 'Release' (Open) staat voordat de kookcyclus begint.
Display geeft 'E6' weer	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 340 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.

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 SÄKERHETSMEDDELANDE:

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 strömsladden i multikokaren först och sätt sedan in strömsladden i vägguttaget.
 23. Koppla ur från uttaget när apparaten inte används innan du sätter på eller tar bort delar och före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar bort delar och före rengöring. För att koppla ur ska du se till att multikokaren är avstängd och sedan ta ut strömsladden ur eluttaget. Koppla inte ur genom att dra i sladden.
 24. Låt inte strömsladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller komma i kontakt med heta ytor.
 25. Var otroligt försiktig när du flyttar en apparat med heta vätskor.

26. Användning av andra tillbehör än de som rekommenderas av tillverkaren av apparaten kan leda till skador.
27. Placera inte apparaten på eller nära blöta ytor eller värmekällor som varma gas- eller elspisar eller en varm ugn.
28. **VARNING:** Tillaga inte mat direkt på uppvärmningsbasen eftersom detta kan leda till elstöt och produktskada. Tillaga endast i det medföljande löstagbara kokkärlet.
29. **VARNING:** 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

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

KONTROLLPANEL

- L** Skärm
- M** Tidsvalsknappar

LOCKETS UNDERSIDA

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

ANVÄNDA CROCKPOT® EXPRESSMULTIKOKARE

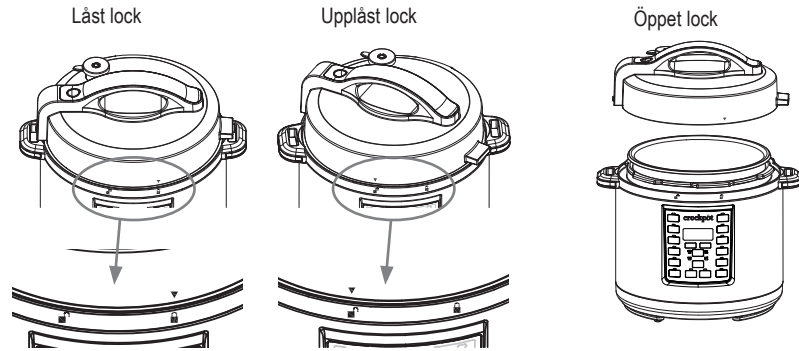
KOMMA IGÅNG:

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.)

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

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

- Med multikokaren kan du fördröja starten för tillagningen så att tillagningen är färdig när du vill. Anvisningar för DELAY TIMER (fördröjningstimer) finns på sida 84.
- När den inställda tillagningstiden är över piper multikokaren igen och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM (varmhållning). Skärmen 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.
- För att avsluta en tillagningsfunktion kan du närsomhelst trycka på knappen START/STOP.
- När du är färdig kopplar du ur multikokaren och väntar tills den har svalnat helt innan du rengör den.

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

ANVÄNDA TIDSFÖRDRÖJNINGEN

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



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

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

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

ANVÄNDA TRYCKKOKARFUNKTIONERNA

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

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

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

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

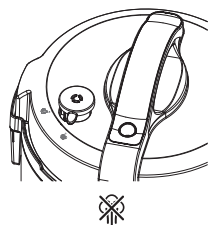
Obs! Multikokaren kan inte tryckkoka utan vätska. Se till att det finns minst 2,3 dl vätska i det löstagbara kokkärlet.

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

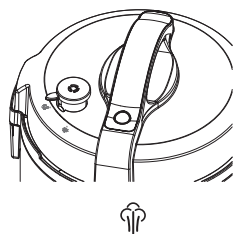
SLÄPPA UT TRYCK VID SLUTET AV TILLAGNINGEN

- Naturlig metod för tryckutsläpp:** När tillagningscykeln är över låter du multikokaren släppa ut tryck naturligt genom tryckventilen. Enheten svalnar gradvis av sig själv. Vänta åtminstone 10 minuter efter att tillagningen har slutförts och för sedan stroppen på ångutsläppsventilen till "Release" (släppa ut) med ett köksredskap (se figur 2). Placera inte någon del av handen eller kroppen över ångutsläppet ovanpå ventilen eftersom ångan är het och kan bränna huden. Trycket har släppts ut när ångan inte längre kommer ut ur ventilen och locket går lätt att öppna. Först då kan du på ett säkert sätt lyfta på locket och servera mat.
- Var försiktig när du använder snabbmetoden för tryckutsläpp:** För gradvis stroppen på ångutsläppsventilen till "Release" med ett köksredskap (se figur 2). Ånga släpps snabbt ut från ångutsläppsventilen. Placera inte någon del av handen eller kroppen över ångutsläppet ovanpå ventilen eftersom ångan är het och kan bränna huden. 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.

Tryckutsläppsventil
Ventil STÄNGD ("försluta")

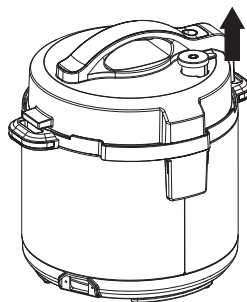


Ventil ÖPPEN ("släppa ut")



Figur 2

Ventil TA BORT



VARNING:

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

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 ångutsläppsventilen är i läget "Release". Den här funktionen tillagar på ett liknande sätt som vanliga långsamkokare och använder lägre temperaturer och längre tillagningstider för att skapa mörra, 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 ■. Lås genom att vrida moturs till läget LOCKED ■.
3. Vrid ångutsläppsventilen till läget "Release" med fingerstroppen.

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

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

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

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

ANVÄNDA ÅNGFUNKTIONEN

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

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

2. Lägg maten på tillagningsgallret.
3. Lägg på locket och lås genom att vrida moturs till läget LOCKED ■.
4. För fingerstroppen till ångutsläppsventilen till läget "Seal" med ett köksredskap.
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 183.

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 temperaturen har uppnåtts börjar timern räkna ned. Tillsätt maten försiktigt i det varma kokkärlet med en plasttång.

KOKA RIS

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

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

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

ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR RIS/RISOTTO

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

1. Mät upp önskad mängd ris.
2. 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.
3. Lägg på locket och lås genom att vrida moturs till läget LOCKED ■.
4. För fingerstroppen till ångutsläppsventilen till läget "Seal" med ett köksredskap.
5. Tryck på knappen RICE/RISOTTO och justera tid och tryck efter behov.
Obs! Se tillagningsdiagrammet på sida 182 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.
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.

ÄNDRA EN INSTÄLLNING

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

Ändra tillagningstiden:

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

Ändra trycket:

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

Ändra temperaturen:

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

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

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

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

Även om kokkärlet tål maskindisk rekommenderar vi handdisk för att bevara nonstickbeläggningen. Om vita fläckar bildas på kokkärlets yta 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 vartannat år beroende på hur ofta apparaten används.



Ångutsläppsventil

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

Lock till ångutsläppsventil

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

FELKODER

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

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 kundtjänstavdelning 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 höyrynpistoventtiili osoittaa pois päin käyttäjästä.
11. Älä koskaan vie mitään kehonosaa, kuten kasvoja, käsiä ja käsivarsia, höyrynpistoventtiilin 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 kannaa 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 pöytätasolla olevaa pistorasiaa, äläkä käytä laitetta jatkojohtojen 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.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET. VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

CROCKPOT® EXPRESS -MONITOIMIPADAN OSAT

- A** Virtajohto
B Kannen lukitustappi
C Kannen kahva
D Kansi
E Kypsennysastia
F Kuumennusjalusta

- G** Ohjauspaneeli
H Vipuventtiili
I Höyrynpisto-venttiili
J Kosteuden keräin
K Virtajohtojen liittimet

OHJAUSPANEELI

- L** Näyttö
M Ajanvalintapainikkeet

KANNEN ALAPUOLI

- N** Tiivisteiden kiinnitysrenkaat
O Höyrynpisto-venttiilin suoja
P Tiiviste
Q Vipuventtiili
R Muovilusikka
S Höyryntyöritilä

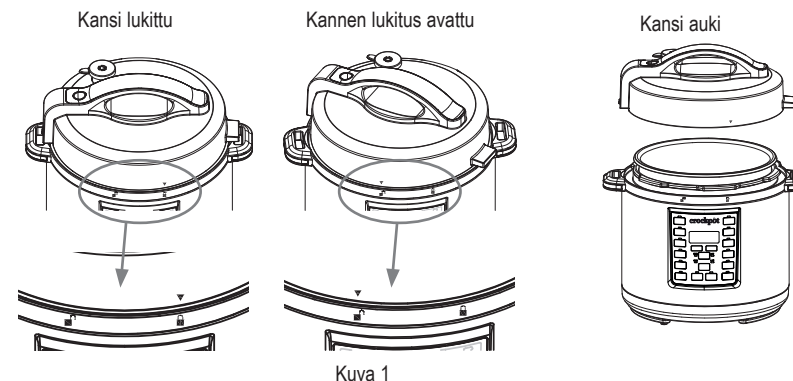
CROCKPOT® EXPRESS -MONITOIMIPADAN KÄYTTÖOHJEET

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 virtajohtojen toinen pää seinäpistorasiaan.
4. Valitse haluamasi kypsennystoiminto.
5. START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painike ja näytössä näkyvä aika vilkkuvat.
6. Valitse haluamasi kypsennysaika painikkeilla + ja -. Valitse haluamasi lämpötila TEMP ADJUST (lämpötilan säätö) -painikkeella (jos on). Valitse haluamasi paine PRESSURE ADJUST (paineen säätö) -painikkeella. (Katso aika- ja lämpötilasuositukset kypsennysohjeesta sivulta 182).
7. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Painekeksennystoimintoja käytettäessä näytössä näkyy "HEAT" esilämmityksen aikana. Kun monitoimipata on esilämmitetty, valittu kypsennysaika tulee näyttöön.
Huomautus: Painekeksennystoimintojen esilämmitys aika on noin 13–14 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 94.
9. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus pysyy käytössä neljä tuntia, minkä jälkeen monitoimipadan virta katkeaa.
10. Kypsennystoiminnon voi pysäyttää milloin tahansa painamalla START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
11. Käytön jälkeen irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

VAROITUS: Kypsennysastia ja kuumennusjalusta kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä aina patalappuja tai -kintaita, kun käsittelet monitoimipataa. Nosta 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.

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

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

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

PAINEKYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

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

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

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

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

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

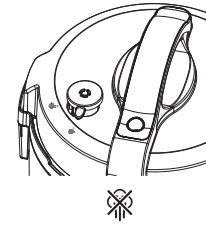
VAROITUS: Monitoimipadassa muodostuu höyryä kypsennyksen aikana, joten kantta nostettaessa on käytettävä patakinnasta käden suojana.

PAINEEN VAPAUTUS KYPSENNYKSEN LOPUKSI

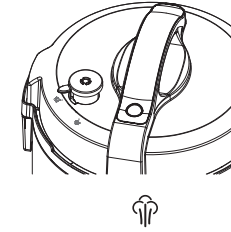
- A. **Luonnollinen paineenvapautusmenetelmä:** Kun kypsennyssykli on päättynyt, anna monitoimipadan vapauttaa paine vipuventtiilin kautta. Laitte jäähtyy vähitellen itseksensä. Odota vähintään 10 minuuttia kypsennyksen päätyttyä ja napsauta sitten höyrypoistoventtiilin kieleke vapautusasentoon jonkin keittiövälineen avulla (ks. kuva 2). Älä vie kättä tai muuta kehonosaa venttiilin höyrypoistoaukon 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: Napsauta höyrypoistoventtiilin kieleke vähitellen

vapautusasentoon jonkin keittiövälineen avulla (ks. kuva 2). Höyry vapautuu nopeasti höyrypoistoventtiilin kautta. Älä vie kättä tai muuta kehonosaa venttiilin höyrypoistoaukon päälle, koska höyry on hyvin kuumaa ja voi polttaa ihoa. Käytä tätä menetelmää varovasti kypsennettäessä nestemäisiä ruokia, kuten pataroukia, keittoja, liemiruokia, papuja ja palkokasveja. Älä käytä tätä menetelmää kypsennettäessä riisiä, sillä riisin laatu saattaa kärsiä. Paine on vapautunut, kun venttiilistä ei enää tule höyryä ja kansi aukeaa helposti ilman voimaa. Vasta tällöin on turvallista poistaa kansi ja tarjoilla ruoka.

Paineenvapautusventtiili
Venttiili SULJETTU (tiivis)

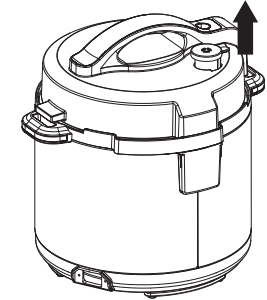


Venttiili AUKI (vapautus)



Kuva 2

Venttiilin IRROTUS



VAROITUS:

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

HAUDUTUS

LOW (alhainen) -asetus: Sopii hiiljalteen 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 tarjoiiluun 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 höyrypoistoventtiili on vapautusasennossa (auki). Tämä toiminto kypsennää 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 höyrypoistoventtiili vapautusasentoon (auki) sormikielekkeen avulla.

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

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


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

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

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

HÖYRYTYSTOIMINNON KÄYTTÖ

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

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

VINKKI: Katso höyrytyskaavio sivulta 183.

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

RUSKISTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

Älä käytä kantta 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, näyttössä näkyy "HEAT". Kun riittävä lämpötila on saavutettu, ajastin alkaa laskea aikaa. Lisää ainekset kuumaan pataan varovasti käyttämällä muovipihettä.


RIISIN KYSENNYS

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

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

RIISI/RISOTTO-TOIMINNON KÄYTTÖ

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

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

5. Paina RICE/RISOTTO (riisi/risotto) -painiketta ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan.

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

6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta ennen painekypsennyksen aloittamista. Paineen lisäyksen aikana näyttössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei vielä ole käynnistynyt. Kun riittävä paine on saavutettu, "HEAT" poistuu näytöstä ja laskuri käynnistyy.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näytössä näkyy kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

ASETUKSEN MUUTTAMINEN

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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Paineen muuttaminen:

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

Lämpötilan muuttaminen:

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

YLLÄPITO JA PUHDISTUS

Crockpot® 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.

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

Älä upota kuumennusjalustaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Tiivistyneen kosteuden keräin

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

Kansi ja tiiviste

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



Höyrypoistiventtiili

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

Höyrypoistiventtiilin suojuus

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

VIRHEKOODIT

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

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 nedsænk ikke ledninger, stik eller apparatet i vand eller anden væske, da det kan medføre elektrisk stød.
 20. Brug ikke gryden til opbevaring af fødevarer, og anbring den ikke i fryseren.
 21. Brug ikke alkaliske rengøringsmidler til rengøring, da multicookeren kan blive beskadiget. Brug en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
 22. Slut altid strømledningen til multicookeren først, og slut derefter strømledningen til en stikkontakt i væggen.
 23. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, før du sætter dele på, eller fjerner dem og før rengøring. Lad apparatet afkøle, før du sætter dele på eller fjerner dem og før rengøring. Inden stikket trækkes ud af stikkontakten, skal du sikre, at multicookeren er slukket. Træk ikke stikket ud ved at trække i ledningen.
 24. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en disk, og lad

den ikke komme i kontakt med varme overflader.

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

GEM DENNE VEJLEDNING, DER KUN ER TIL HUSHOLDNINGSBRUG.

DELE I CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| A Strømledning | G Kontrolpanel |
| B Låseklemme til låg | H Dykkerventil |
| C Lågets håndtag | I Dampudstrømningsventil |
| D Låg | J Kondensopsamler |
| E Gryde | K Åbning til strømledning |
| F Varmekilde | |

KONTROLPANEL

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

LÅGETS UNDERSIDE




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

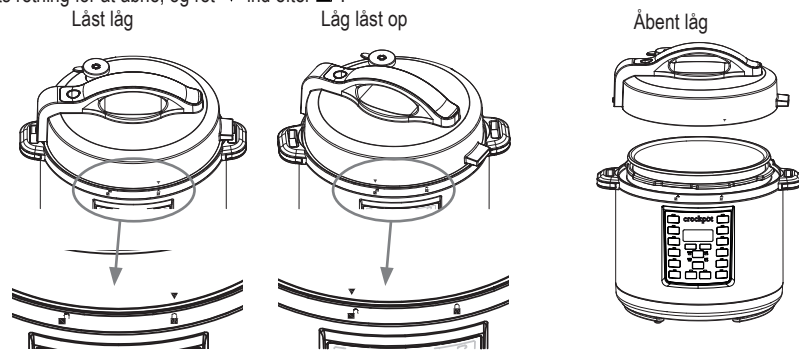
SÅDAN ANVENDES CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER

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 . Drej mod urets retning for at låse, og ret ▼ ind efter . Drej med urets retning for at åbne, og ret ▼ ind efter .



Figur 1

KOM GODT I GANG

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

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

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

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

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

SÅDAN BRUGES TIDSFORSINKELSEN

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



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

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

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

BRUG AF TRYKKOGERFUNKTIONERNE

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

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

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

6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før trykkogning kan starte. Når multicookeren har opnået tryk, vises "HEAt" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Den tid, det tager for multicookeren at opnå tryk, varierer afhængigt af fugtighed og vandtemperatur, men den gennemsnitlige tid er 13-15 minutter. Når trykket er opnået, forsvinder "HEAt" fra skærmen, og tiden begynder at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk 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 (----).

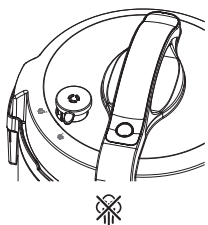
Bemærk: Multicookeren kan ikke trykkoge uden væske. Sørg for, at der er mindst 230 dl væske i den aftagelige gryde.

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

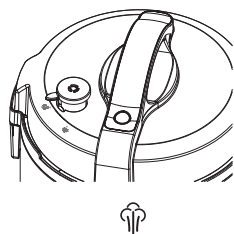
UDLIGN TRYKKET, NÅR TILBEREDNINGEN ER SLUT

- A. **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 brug derefter et køkkenredskab til at dreje tappen på dampudstrømningsventilen til positionen "Release" (se figur 2). Hold ikke hånden eller nogen del af kroppen hen over dampudgangen øverst på ventilen, da dampen er meget varm og kan skolde huden. Trykket er udlignet, når der ikke længere kommer damp ud af ventilen. Låget åbner nemt med minimal kraft. Kun på dette tidspunkt er det sikkert at fjerne låget og servere maden.
- B. **Metoden til hurtig trykudligning bør anvendes med forsigtighed:** Brug et køkkenredskab til gradvist at dreje tappen på dampudstrømningsventilen til indstillingen "Release" (se figur 2). Dampen strømmer hurtigt ud af dampudstrømningsventilen. Hold ikke din hånd eller nogen del af kroppen hen over dampudgangen øverst på ventilen, da dampen er meget varm og kan skolde huden. 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.

Trykkudligningsventil
LUKKET ("Seal")

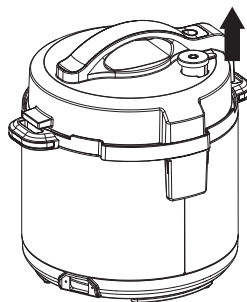


Ventil ÅBN ("Release")



Figur 2

Ventil FJERN



FORSIGTIG:

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

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 dampudstrømningsventilen er i positionen "Release". Denne funktion tilbereder maden på samme måde som almindelige slowcookere vha. en lavere temperatur og længere tilberedningstider for at opnå møre og smagsfulde måltider.

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

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

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

4. Tryk på knappen SLOW COOK, og indstil tid og temperatur efter behov.

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

5. Tryk på START/STOP. Tiden begynder at tælle ned.
6. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

BRUG AF DAMPFUNKTIONEN

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

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

2. Anbring din mad på tilberedningsstativet.
3. Sæt låget på, og lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
4. Brug fingeren til at vippe dampudstrømningsventilen til positionen "Seal".
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" fra skærmen, 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 183.

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

BRUG AF FUNKTIONEN BROWN/SAUTÉ

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

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 temperaturen er nået, begynder timeren at tælle ned. Brug en plastiktang til forsigtigt at komme din mad i den varme gryde.

TILBEREDNING AF RIS

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

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

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

BRUG AF FUNKTIONEN RICE/RISOTTO

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

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. Brug fingeren til at skubbe dampudstrømningsventilen til positionen "Seal".
5. Tryk på knappen RICE/RISOTTO, og indstil tid og tryk efter behov.
Bemærk: Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 182.
6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før trykkogningen kan begynde. Mens multicookeren opnår tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" fra skærmen, og tiden begynder at tælle ned.
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.

SÅDAN ÆNDRES EN INDSTILLING

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

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

Sådan ændres tilberedningstiden:

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

Sådan ændres trykket:

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

Sådan ændres temperaturen:

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

PLEJE OG RENGØRING

Rengøring bør kun udføres, når Crockpot® 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.

Nedsænk aldrig varmekilden i vand eller anden væske.

Kondensopsamler

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

Låg og tætningspakning

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



Dampudstrømningsventil

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

Dæksel til dampudstrømningsventil

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

FEJLKODER

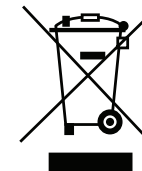
Fejl	Løsning
Skærmen viser "E1" eller "E2"	Tag stikket til multicookeren ud af stikkontakten, og kontakt servicecenteret.
Skærmen viser "E3"	Tag stikket til multicookeren ud, og lad den afkøle helt. Når multicookeren er afkølet, skal du kontrollere alle dele af låget. Drej låget til den LÅSTE position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

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, pluggen 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® EXPRESS MULTI-COOKER

- 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

KONTROLLPANEL

- L** Skjerm
- M** Tidsvalgsknapper

LOKKETS UNDERSIDE

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

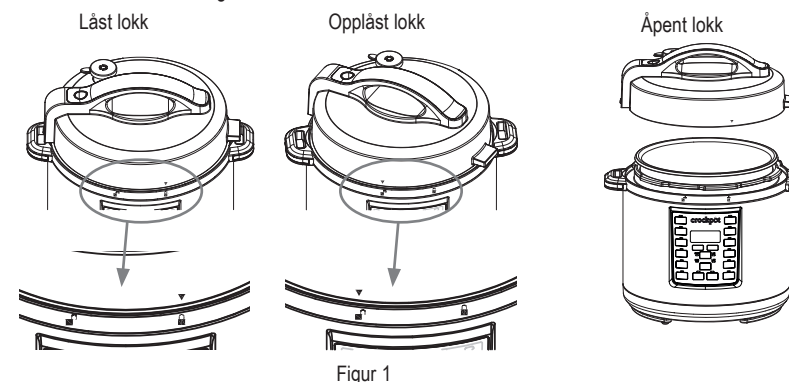
SLIK BRUKER DU DIN CROCKPOT® EXPRESS MULTI-COOKER

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 **B**. For å låse vrir du mot klokken og innretter ▼ med **B**. For å låse opp vrir du lokket med klokken og innretter ▼ med **B**.



KOMME I GANG

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

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

Merk: For trykkokingsfunksjoner er 13–14 minutter omtrentlig gjennomsnittlig forvarmingstid. Hvis matinnholdet er større eller veldig kaldt, kan forvarmingstiden ta litt lengre tid.

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 TIMER er ikke tilgjengelig i innstillingene BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM eller YOGURT.

Merk: Ikke bruk funksjonen DELAY TIMER når oppskriften har lett bederlige 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 damputløpsventilen til «Seal»-posisjonen ved hjelp av fingerfliken.
 4. Velg ønsket tilberedningsfunksjon.
 5. Juster tilberedningstiden og trykket om nødvendig.
- Merk:** Se Tilberedningsveiledningen på side 182 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.
6. Når du har gjort de ønskede justeringene, trykker du på START/STOP.
 7. Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Hvor lang tid multikokeren tar for å få trykk varierer i henhold til fuktighet og vanntemperatur, men gjennomsnittlig trykktid er 13–15 minutter. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» fra skjermen, og tiden begynner å telle ned.
 8. Etter at den angitte tilberedningstiden er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen, går multikokeren i standby-modus, og skjermen lyser med fire streker (----).

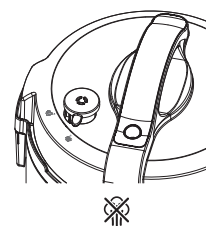
Merk: Multikokeren kan ikke trykkoke uten væske. Forsikre deg om at minst 240 ml væske brukes i den avtakbare tilberedningsgryten.

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

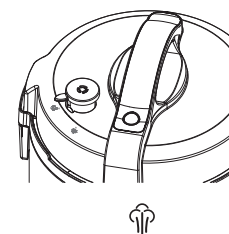
SLIPPE UT TRYKK VED SLUTTEN AV TILBEREDNINGEN

- 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 bruk deretter et kjøkkenredskap til å vippe fiiken på damputløpsventilen 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.
- Vær forsiktig ved bruk av metoden for hurtig trykkutslipp:** Bruk et kjøkkenredskap til å vippe fiiken på damputløpsventilen til «Release»-innstillingen (se figur 2). Dampen slippes raskt ut av damputløpsventilen. Ikke plasser noen del av hånden eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, da dampen er veldig varm og kan skâlde huden. 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.

Trykkutslippventil
Ventil LUKKET («Seal»)

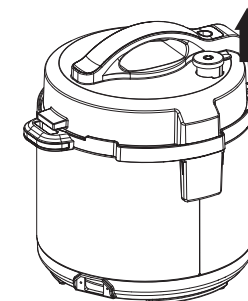


Ventil ÅPEN («Release»)



Figur 2

FJERN ventil



FORSIKTIG:

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

LANGTIDSKOKING

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

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

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

BRUKE LANGTIDSKOKINGFUNKSJONEN

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

1. Plasser maten og væsken i den avtakbare tilberedningsgryten.
 2. Sett lokket på multikokeren og innrett ▼ med ■. For å låse vrir du mot klokken til LOCKED ■ posisjonen.
 3. Drei damputløpsventilen til «Release»-posisjonen ved hjelp av fingerfliken.
- Merk:** Selv om denne innstillingen ikke vil bruke trykk i tilberedningsprosessen, kan noe trykk bygges opp inne i enheten under tilberedningen. Dette er grunnen til at det er viktig å holde damputløpsventilen i «Release»-posisjonen.
 4. Trykk på SLOW COOK-knappen og juster tiden og temperaturen etter behov.


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

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

BRUK AV DAMPFUNKSJONEN

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

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

- Legg lokket på og lås ved å vri det mot klokken til LOCKED -posisjonen.
- Bruk fingerfliken til å skyve damputløpsventilen til «Seal»-posisjonen.
- 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» fra skjermen, 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 183.

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

BRUKE 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 temperaturen er nådd, begynner timeren å telle ned. Legg forsiktig maten i den varme gryten ved hjelp av matklype i plast.

RISKOKING


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

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

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

BRUKE RICE/RISOTTO-FUNKSJONEN

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

- 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.
 - Bruk fingerfliken til å skyve damputløpsventilen til «Seal»-posisjonen.
 - Trykk på RICE/RISOTTO-knappen og juster tiden og trykket etter behov.
- Merk:** Se Tilberedningsveiledningen på side 182 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.
- 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» fra skjermen, 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.

SLIK ENDRER DU EN INNSTILLING

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

Slik endrer du tilberedningstiden:

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

Slik endrer du trykket:

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

Slik endrer du temperaturen:

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

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

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

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

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

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

Senk aldri varmesokkelen i vann eller annen væske.

Kondenssamler

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

Lokk og tetningspakning

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



Damputløpsventil

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

Damputløpsventildeksel

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

FEILKODER

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

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 brukerserviceavdeling 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. Przepełnienie 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® EXPRESS

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A Przewód zasilający | G Panel sterowania |
| B Trzpień blokady pokrywki | H Zawór pływakowy |
| C Uchwyt pokrywki | I Zawór wylotu pary |
| D Pokrywka | J Pojemnik na skropliny |
| E Naczynie do gotowania | K Gniazdo przewodu zasilającego |
| F Podstawa grzewcza | |

PANEL STEROWANIA

- L** Wyświetlacz
- M** Przyciski wyboru czasu

SPÓD POKRYWKI

- N** Pierścień uszczelki
- O** Pokrywa zaworu wylotu pary
- P** Uszczelka
- Q** Zawór pływaka
- R** Plastikowa łyżka
- S** Kratka do gotowania na parze

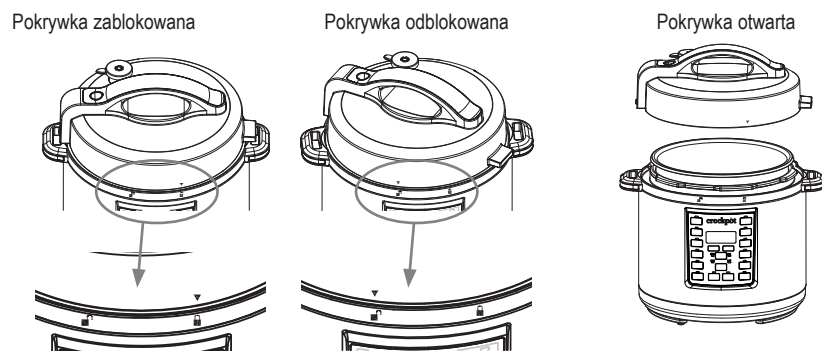
SPOSÓB UŻYCIA MULTICOOKERA CROCKPOT® EXPRESS

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
- Załóż pokrywę na multicookera i wyrównaj symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyrównując symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, wyrównując symbol ▼ z ■.



Rysunek 1

POCZĄTEK PRACY

(UWAGA: Po naciśnięciu każdego przycisku multicookera rozlega się sygnał dźwiękowy.)

1. Umieść produkty w naczyniu do gotowania. Przykryj multicookera pokrywą, wyrównując symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyrównując symbol ▼ z ■.
2. Podłącz znajdujący się w zestawie przewód zasilający do gniazda multicookera.
3. Podłącz drugi koniec przewodu zasilającego do gniazda ściennego.
4. Wybierz żądaną funkcję gotowania, której chcesz użyć.

5. Przycisk START/STOP i godzina na wyświetlaczu zaczną migać.
 6. Wybierz żądany czas gotowania za pomocą przycisków + i -. Wybierz żądaną temperaturę za pomocą przycisku TEMP ADJUST (jeśli dotyczy). Wybierz żądane ciśnienie za pomocą przycisku PRESSURE ADJUST (jeśli dotyczy). (Rekomendacje na temat czasu i temperatury gotowania można znaleźć w tabeli na stronie 182 Instrukcji gotowania).
 7. Naciśnij przycisk START/STOP. W przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem podczas nagrzewania na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie). Gdy multicooker będzie rozgrzany, na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas gotowania.
- Uwaga:** W przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem nagrzewanie trwa około 13–14 minut. Jeśli żywności jest więcej lub jeśli jest bardzo zimna, czas nagrzewania może być dłuższy.
8. Multicooker umożliwia opóźnienie rozpoczęcia gotowania, aby proces został zakończony w odpowiednim momencie. Instrukcje dotyczące funkcji DELAY TIMER (opóźnienia czasomierza) można znaleźć na stronie 124.
 9. 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.
 10. Aby zatrzymać funkcję gotowania, można w dowolnej chwili nacisnąć przycisk START/STOP.
 11. 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 nagrzewają. Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas korzystania z multicookera zawsze korzystaj z uchwytów lub rękawic. Podnosząc pokrywę, 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 TIMER (opóźnienie czasomierza) nie jest dostępna na ustawieniach BROWN/SAUTÉ (obsmażanie), KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) lub YOGURT (jogurt).

Uwaga: Nie używaj funkcji DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza), gdy przepis zawiera łatwo psujące się składniki, takie jak mięso, ryba, jaja lub nabiał.

1. 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.
2. Naciskaj przyciski + i - do momentu osiągnięcia tylu godzin i minut, o ile chcesz opóźnić proces gotowania (tzn. ustawić czas, na jaki chcesz odłożyć rozpoczęcie cyklu gotowania).
3. 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 (- - -).

1. Umieść żywność i płyn wewnątrz wymiowanego naczynia do gotowania.
2. Przykryj multicookera pokrywą, wyrównując symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) ■.
3. Przy użyciu wypustki obróć zawór wylotu pary do pozycji „Seal” (uszczelnione).
4. Wybierz żądaną funkcję gotowania.
5. W razie potrzeby skoryguj czas gotowania i ciśnienie.

- Uwaga:** Dostępne korekty czasu i ciśnienia można znaleźć na stronie 182 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 13–15 minut. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie 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 (- - - -).

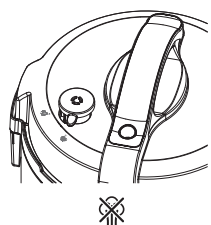
Uwaga: Aby korzystać z funkcji gotowania pod ciśnieniem, w multicookerze musi znajdować się płyn. Minimalna ilość płynu w naczyniu do gotowania to 240 ml.

PRZESTROGA: Podczas gotowania w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy używaj rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.

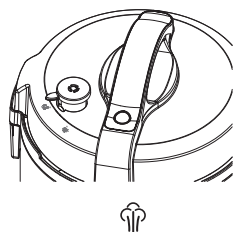
OBNIŻANIE CIŚNIENIA PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

- 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 następnie przy użyciu przyborów kuchennych obróć wypustkę zaworu wylotu 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:** Przy użyciu przyborów kuchennych stopniowo obróć wypustkę zaworu wylotu 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.

Zawór obniżania ciśnienia
Zawór ZAMKNIĘTY („Seal”)

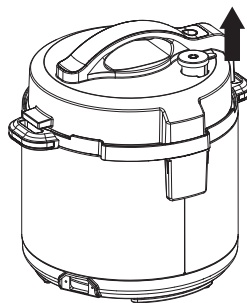


Zawór OTWARTY („Release”)



Rysunek 2

Zawór USUNIĘTY



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 zawór wylotu pary znajdował się w pozycji „Release” (rozszczelnione). Funkcja ta przypomina standardowe wolnowary, to znaczy stosuje się w niej niższe temperatury i dłuższy czas gotowania, aby utrzymać 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 pokrywą, wyrównując symbo z . Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) .
- Przy użyciu wypustki obróć zawór wylotu pary do pozycji „Release” (rozszczelnione).
Uwaga: Mimo że na tym ustawieniu w procesie gotowania nie jest stosowane ciśnienie, może ono nieco wzrosnąć. Właśnie dlatego zawór wylotu 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 182 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 (- - - -).

- Wlej 230 ml wody na dno wyjmowanego 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.
- Ułóż żywność na kratce do gotowania.
- Załóż pokrywkę i zablokuj ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) .
- Przy użyciu wypustki obróć zawór wylotu pary do pozycji „Seal” (uszczelnione).
- Naciśnij przycisk STEAM (para) oraz skoryguj czas i ciśnienie stosownie do potrzeb.
- 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. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie 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 się wyłączy.

WSKAZÓWKA: Zapoznaj się z tabelą gotowania na parze na stronie 183.

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 (- - -).

- Wybierz funkcję BROWN/SAUTÉ (obsmażanie) i razie potrzeby skoryguj czas i temperaturę przy użyciu przycisków + i -.
- Naciśnij przycisk START/STOP.
- W trakcie nagrzewania się multicookera na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie). Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury czasomierz rozpocznie odliczanie. Przy użyciu plastikowych przyborów kuchennych ostrożnie umieść żywność w gorącym naczyniu.

GOTOWANIE RYŻU


Do gotowania ryżu służy funkcja RICE/RISOTTO (ryż/risotto). Jest ona odpowiednia dla wszystkich rodzajów ryżu, w tym białego i/lub brązowego.

W funkcji RICE/RISOTTO (ryż/risotto) stosowane jest gotowanie pod ciśnieniem, co skraca jego czas.

Pojemność: Ponieważ ryż zwiększa objętość podczas gotowania, w trakcie korzystania z funkcji RICE/RISOTTO (ryż/risotto) nie napełniaj naczynia do gotowania powyżej oznaczenia 1/2.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RICE/RISOTTO (RYŻ/RISOTTO)

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 (- - -).

- Odmierz odpowiednią ilość ryżu.
- 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.
- Założ pokrywkę i zablokuj ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) .
- Przy użyciu wypustki obróć zawór wylotu pary do pozycji „Seal” (uszczelnione).
- Naciśnij przycisk RICE/RISOTTO (ryż/risotto) oraz skoryguj czas i ciśnienie stosownie do potrzeb.
- Uwaga:** Dostępne korekty czasu i ciśnienia można znaleźć na stronie 182 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. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie 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 się wyłączy.

ABY ZMIENIĆ 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, ciśnienie 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:

Przed naciśnięciem przycisku START/STOP możesz zmienić ciśnienie w określonych wstępnie ustawionych funkcjach, naciskając przycisk PRESSURE ADJUST (korekta ciśnienia).

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® Express można czyścić tylko po ostygnięciu i odłączeniu zasilania. Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż multicooker całkowicie ostygnie.

Uszczelkę i pokrywkę 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 nieprzywierającą. 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.

Pokrywka i uszczelka

Umyj ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, dokładnie wysusz i ponownie załóż uszczelkę pokrywki 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.

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
Wyświetlane symbole „E1” lub „E2”	Odłącz multicookera od zasilania i skontaktuj się z serwisem.
Viser «E3»	Wyświetlany symbol „E3” Odłącz multicookera od zasilania i odstaw do całkowitego ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, sprawdź wszystkie elementy pokrywki. Obróć pokrywkę do pozycji LOCKED (zablokowane)  . Upewnij się, że zawór wylotu 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 „E4”	Odłącz multicookera od zasilania i odstaw do całkowitego ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, sprawdź, czy w naczyniu do gotowania jest wystarczająca ilość płynu. W razie konieczności dodaj więcej płynu (co najmniej 340 ml). Przez ponownym przykryciem multicookera pokrywka upewnij się, że z urządzenia nie wydostaje się para. Obróć pokrywkę do pozycji LOCKED (zablokowane)  . Upewnij się, że zawór wylotu pary znajduje się w pozycji „Seal” (uszczelnione). Wybierz funkcję gotowania pod ciśnieniem, a następnie naciśnij przycisk START/STOP.
Wyświetlany symbol „E5”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicookera od zasilania i odstaw do ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, zdejmij pokrywkę i sprawdź naczynie do gotowania. Korzystając z funkcji BROWN/SAUTÉ (obsmażanie), nie używaj pokrywki. Podczas korzystania z funkcji SLOW COOK (wolne gotowanie) pamiętaj, aby ustawić zawór wylotu pary w pozycji „Release” (rozszczelnione) przed rozpoczęciem gotowania.
Wyświetlany symbol „E6”	Odłącz multicookera od zasilania i odstaw do ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, zdejmij pokrywkę i sprawdź naczynie do gotowania. W razie potrzeby dolej wody. Minimalna ilość płynu w wymiowanym naczyniu do gotowania to 340 ml. Podczas korzystania z funkcji gotowania pod ciśnieniem pamiętaj, aby zawór wylotu pary znajdował się w pozycji „Seal” (uszczelnione).

OBŚLUGA 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 zużytych 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.



ČESKY

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Před uvolňováním tlaku z přístroje si nasadte rukavice do trouby. Poté pomocí kuchyňského náčiní pomalu otevřete ventil pro uvolnění páry. Dejte pozor, aby vás unikající pára neopárla.

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 přečtete 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, sensorickým 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. Předjte zařízení výrobci (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. Přečtete si provozní pokyny.
7. Toto zařízení během použití generuje teplo. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti a regulátory.
8. Nenaplnuje 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), nenaplnujte 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, nepřemisťujte 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 odklápějte 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 hrnec 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 hrnec nikdy nezapojujte do zásuvky ani nezapínejte, pokud v něm není vložena varná nádoba.
31. Určeno pouze pro domácí použití na kuchyňské lince. Při použití nechejte 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® EXPRESS

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| A Napájecí kabel | G Ovládací panel |
| B Pojistka zámku poklice | H Pojistný ventil |
| C Rukojeť poklice | I Ventil pro uvolnění páry |
| D Poklice | J Sběrač kondenzátu |
| E Varná nádoba | K Zásuvka napájecího kabelu |
| F Ohřívací základna | |

OVLÁDACÍ PANEĽ

- L** Displej
- M** Tlačítka pro nastavení času

POD POKLICÍ

- N** Pojistný kroužek těsnění
- O** Kryt ventilu pro uvolnění páry
- P** Těsnění
- Q** Pojistný ventil
- R** Plastová lžice
- S** Parní nástavec

JAK POUŽÍVAT MULTIFUNKČNÍ HRNEC CROCKPOT® EXPRESS

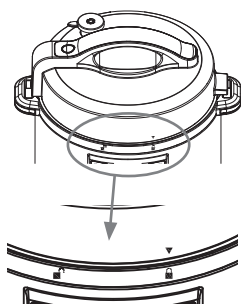
ZAČÍNÁME:

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.

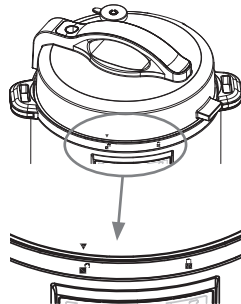
KOMPLETACE:

- Vložte varnou nádobu do ohřívací základny.
- Nasadte na multifunkční hrnec 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 ■.

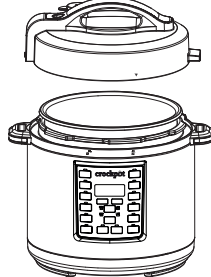
Odemčená poklice



Zamčená poklice



Otevřená poklice



Obrázek 1

ZAČÍNÁME

(POZNÁMKA: Multifunkční hrnec při stisku každého tlačítka vydá zvukový signál.)

1. Do varné nádoby vložte požadované suroviny. Nasadte na multifunkční hrnec 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 – nastavte požadovanou teplotu. Pomocí tlačítka TEMP ADJUST (Nastavení teploty) v případě potřeby nastavte požadovanou teplotu. Pomocí tlačítka PRESSURE ADJUST (Nastavení tlaku) nastavte požadovaný tlak. (Projděte si tabulku průvodce vařením na straně 182, 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 se multifunkční hrnec zahřeje, na displeji se zobrazí zvolený čas vaření.
8. Tento multifunkční hrnec vám umožňuje nastavit odložený začátek vaření, aby se jídlo připravovalo v době, kdy potřebujete. Informace o funkci DELAY TIMER (Časovač zpoždění) najdete na straně 134.
9. 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.
10. Vaření můžete kdykoli zastavit stiskem tlačítka START/STOP.
11. Po dokončení vaření odpojte multifunkční hrnec ze 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 odklápějte 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 TIMER (Časovač zpoždění) není dostupná u nastavení BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM a YOGURT.

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.

1. Po nastavení času vaření stiskněte 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.
2. Pomocí tlačítek + a – nastavte počet hodin a minut, o který chcete proces vaření odložit (tzn. za jak dlouho má proces vaření začít).
3. 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 nenatluče, 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 (- - -).

1. Do odnímatelné varné nádoby vložte suroviny nebo nalijte tekutinu.
2. Nasadte na multifunkční hrnec poklici a zarovnejte symbol ▼ se symbolem ■. Poté otočením doleva na symbol ■ poklici zamkněte.
3. Pomocí jazýčku otočte ventil pro uvolnění páry do polohy „Seal“ (Uzavřeno).
4. Zvolte požadovanou funkci pro vaření.
5. V případě potřeby nastavte čas a tlak vaření.
6. **Poznámka:** V průvodci vařením na straně 182 najdete možná nastavení času a tlaku.
7. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko START/STOP.
8. Před zahájením tlakového vaření se musí multifunkční hrnec nejprve natlučovat. 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 13 až 15 minut. Jakmile je dosaženo požadovaného tlaku, nápis „HEAT“ z displeje zmizí a začne se odpočítávat čas.
9. 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 240 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.

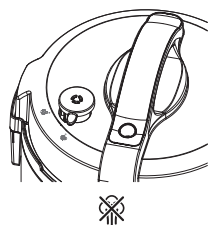
UVOLNĚNÍ TLAKU NA KONCI VAŘENÍ

- A. **Metoda přirozeného uvolnění tlaku:** Po dokončení cyklu vaření nechejte tlak v multifunkčním hrnci přirozeně uniknout přes pojistný ventil. Zařízení postupně samo zchladne. Po dokončení vaření počkejte alespoň 10 minut a poté pomocí vařečky nebo jiného kuchyňského náčiní přesuňte jazýček na ventilu pro uvolnění páry do polohy „Release“ (Otevřeno) (viz Obr. 2). Nedávejte ruce ani jinou část těla nad výstup 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

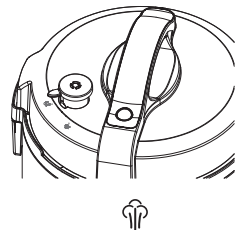
dostatečně poklesl a poklici je možné lehce sundat. Pouze v tomto případě lze poklici bezpečně sejmout a podávat jídlo.

- B. **Metodu rychlého uvolnění tlaku je třeba používat opatrně:** Pomocí vařečky nebo jiného kuchyňského náčiní pozvolna přesuňte jazýček na ventilu pro uvolnění 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 používejte 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 sejmout a podávat jídlo.

Ventil pro uvolnění tlaku
Ventil UZAVŘEN („Seal“)

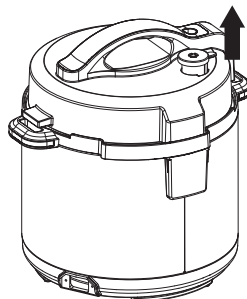


Ventil OTEVŘEN („Release“)



Obrázek 2

Ventil ODSTRANĚN



POZOR:

1. Nesnažte se poklici otevřít silou. Pokud nejde otevřít snadno, multifunkční hrnec je stále pod velkým tlakem.
2. 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 hrnec 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 ventil pro uvolnění 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 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 odnímatelné varné nádoby vložte suroviny nebo nalijte tekutinu.
2. Nasaďte na multifunkční hrnec poklici a zarovnejte symbol ▼ se symbolem 🔒. Poté otočením doleva na symbol 🔒 poklici zamkněte.
3. Pomocí jazýčku otočte ventil pro uvolnění páry do polohy „Release“ (Otevřeno).

Poznámka: Přestože tato funkce nevyužívá k vaření tlak, může během vaření tlak v zařízení vzniknout. Proto je důležité, abyste ventil pro uvolnění páry nastavili 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 182 najdete možná nastavení času a tlaku.

5. Stiskněte tlačítko START/STOP. Časovač začne odpočítávat zbývající dobu vaření.

6. 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.

POUŽITÍ FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE

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 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. Pomocí jazýčku otočte ventil pro uvolnění 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 hrnec nejprve natlakovat. Dokud se multifunkční hrnec bude tlakovat, na displeji bude zobrazen nápis „HEAT“ a časovač nebude odpočítávat. Jakmile je dosaženo požadovaného tlaku, nápis „HEAT“ z displeje zmizí a začne se odpočítávat čas.
8. 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.

TIP: Prostudujte si tabulku vaření v páře na straně 183.

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 OPĚKÁNÍ A RESTOVÁNÍ

U této funkce nepoužívejte poklici. 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. 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 předehřívání multifunkčního hrnce se na displeji zobrazí „HEAT“. Po dosažení požadované teploty začne časovač odpočítávat. Pomocí plastových kleští opatrně vložte potraviny do rozehrátého hrnce.

VAŘENÍ RÝŽE

K vaření rýže použijte funkci RICE/RISOTTO (Rýže/Rizoto). Tato funkce je vhodná pro všechny typy rýže včetně bílé a hnědé rýže.

Funkce RICE/RISOTTO využívá tlak, čímž urychluje vaření.


Kapacita: Protože rýže během vaření nabývá na objemu, při použití funkce RICE/RISOTTO neplňte varnou nádobu více než do poloviny (po značku 1/2).

POUŽITÍ FUNKCE PRO PŘÍPRAVU RÝŽE NEBO RIZOTA

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. 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.

- Nasadte poklici a otočením doleva do polohy  ji uzamkněte.
- Pomocí jazýčku otočte ventil pro uvolnění páry do polohy „Seal“ (Uzavřeno).
- Stiskněte tlačítko RICE/RISOTTO (Rýže/Rizoto) a dle potřeby nastavte čas a tlak vaření.
Poznámka: V průvodci vařením na straně 182 najdete možná nastavení času a tlaku.
- Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko START/STOP.
- 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 je dosaženo požadovaného tlaku, nápis „HEAT“ z displeje zmizí a začne se odpočítávat čas.
- 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.

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 přehřívání.

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 tlak u některých přednastavených funkcí změnit pomocí tlačítka PRESSURE ADJUST.

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 hrnc Crockpot® Express vychladnout a odpojte ho ze zásuvky. Před čištěním nechejte multifunkční hrnc zcela vychladnout.

Těsnění a poklici 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 nepřilnavou 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.

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
Na displeji svítí „E1“ nebo „E2“	Odpojte multifunkční hrnc ze zásuvky a kontaktujte servisní středisko.
Na displeji svítí „E3“	Odpojte multifunkční hrnc ze zásuvky a nechejte ho zcela vychladnout. Jakmile multifunkční hrnc vychladne, zkontrolujte všechny části poklice. Otočením poklice doleva do polohy  . Upewnij się, że zawór wylotu pary znajduje się w pozycji „Seal“ (uszczelnione). Jeśli ten kod błędu pojawi się ponownie, odłącz multicookera od zasilania i skontaktuj się z serwisem.
Na displeji svítí „E4“	Odpojte multifunkční hrnc ze zásuvky a nechejte ho zcela vychladnout. Jakmile multifunkční hrnc zcela vychladne, zkontrolujte, zda je uvnitř dostatečné množství tekutiny. V případě potřeby doplňte tekutinu (minimálně 340 ml). Před nasazením poklice zpět na hrnc se ujistěte, že z multifunkčního hrnce nevychází pára. Otočením poklice doleva do polohy  ji uzamkněte. Ujistěte se, že ventil pro uvolnění páry je v poloze „Seal“ (Uzavřeno). Zvolte funkci pro tlakové vaření a poté stiskněte tlačítko START/STOP.
Na displeji svítí „E5“	Univerzální hrnc zastaví varný cyklus. Odpojte multifunkční hrnc ze zásuvky a nechejte ho zcela vychladnout. Jakmile hrnc vychladne, sundejte poklici a zkontrolujte varnou nádobu. Při používání funkce BROWN/SAUTÉ (Rychlé opékání / Restování) poklici nepoužívejte. Pokud používáte funkci SLOW COOK (Pomalé vaření), před zahájením varného cyklu se ujistěte, že ventil pro uvolnění páry je v poloze „Release“ (Otevřeno).
Na displeji svítí „E6“	Odpojte multifunkční hrnc ze zásuvky a nechejte ho zcela vychladnout. Jakmile hrnc 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 ventil pro uvolnění páry je v poloze „Seal“ (Uzavřeno).

POPRAVY A NÁHRADNÍ DÍLY

V případě, že spotřebič nepracuje, ale je v záruce, vraťte výrobek na místo, kde byl zakoupen, kde bude vyměněn. Uvědomte si prosím, že bude požadována platná forma dokladu o koupi. Potřebujete-li další podporu, obraťte se na naše oddělení zákaznického servisu na adrese: Spojené království: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Ze všech ostatních zemí volejte +44 800 028 7154. Mohou platit mezinárodní sazby. Případně 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 rukoväte alebo regulátory.
8. Zariadenie neprepínajte 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® EXPRESS

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| A Napájací kábel | G Ovládací panel |
| B Zaisťovací kolík veka | H Plavákový ventil |
| C Rukoväť veka | I Ventil na uvoľnenie pary |
| D Veko | J Zberač nazrážanej vody |
| E Varná nádoba | K Zásuvka na napájací kábel |
| F Ohrevný podstavec | |

OVLÁDACÍ PANEL

- L** Displej
- M** Tlačidlá na voľbu času

SPODNÁ STRANA VEKA

- N** Obruč na upevnenie tesnenia
- O** Kryt ventilu na uvoľnenie pary
- P** Tesnenie
- Q** Plavákový ventil
- R** Plastová lyžica
- S** Mriežka na prípravu jedla v pare

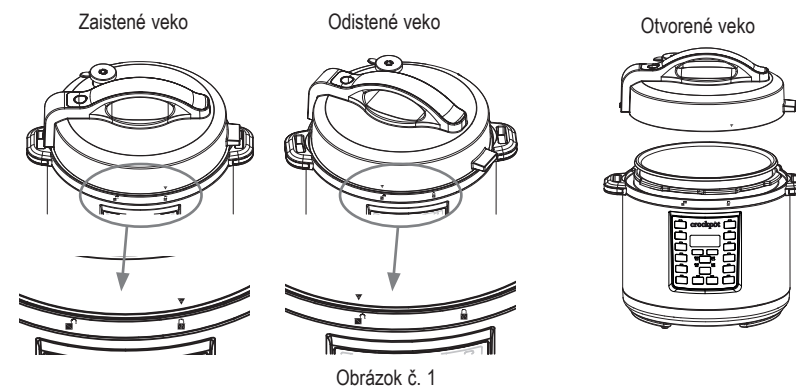
POUŽÍVANIE MULTIFUNKČNÉHO HRNCA CROCKPOT® EXPRESS

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 vanej 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 + a - zvolte požadovanú dĺžku času prípravy jedla. Pomocou tlačidla TEMP ADJUST zvolte požadovanú teplotu (ak je to potrebné). Pomocou tlačidla PRESSURE ADJUST zvolte požadovaný tlak. (Odporúčania týkajúce sa času a teploty prípravy jedla nájdete v tabuľke Pomôcka pri príprave jedla na strane 182.)
7. Stlačte tlačidlo START/STOP. Pri použití funkcií prípravy jedla pod tlakom sa na displeji počas predhrievania zobrazí slovo „HEAT“. Keď sa predhrievanie dokončí, na displeji sa zobrazí zvolený čas prípravy jedla.
Poznámka: Priemerná dĺžka času predhrievania pri funkciách prípravy jedla pod tlakom je 13 – 14 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 144.
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 vyhlí unikajúcej pare.

POUŽÍVANIE FUNKCIE ODLOŽENIA PRÍPRAVY JEDLA

Tento multifunkčný hrniec umožňuje odloženie začiatku prípravy jedla, aby bolo hotové, keď ho budete potrebovať.

Poznámka: Funkcia odloženia prípravy jedla (DELAY TIMER) nie je k dispozícii v režimoch restovania/praženia (BROWN SAUTÉ), udržiavania teploty (KEEP WARM) alebo prípravy jogurtu (YOGURT).

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.

1. 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.
2. 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).
3. 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 (---).

1. Do vyberateľnej varnej nádoby vložte potraviny a nalejte tekutiny.
2. Na multifunkčný hrniec položte veko a zarovnajete symbol ▼ a □. Veko zaistíte otočením proti smeru hodinových ručičiek do ZAISTENEJ polohy ■.
3. Pomocou štitka otočte ventil na uvoľnenie pary do polohy utesnenia.
4. Zvoľte požadovanú funkciu prípravy jedla.
5. 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 182.

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. Čas, za ktorý multifunkčný hrniec nadobudne potrebný tlak, sa môže líšiť v závislosti od vlhkosti a teploty vody, no v priemere to trvá 13 – 15 minút. Po dosiahnutí potrebného tlaku slovo „HEAT“ zhasne 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) 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 230 ml tekutiny.

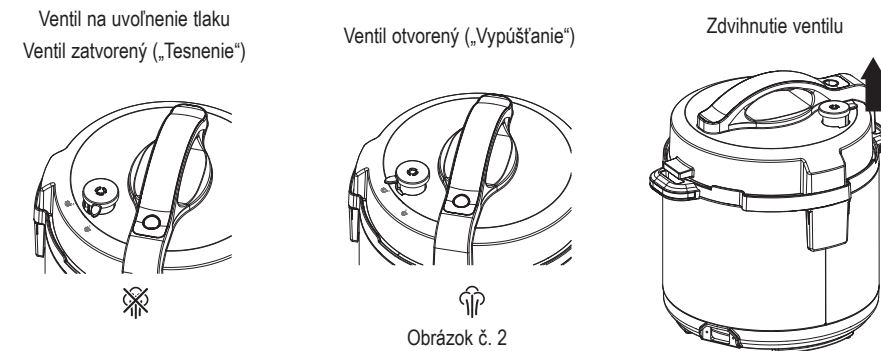
UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla sa v multifunkčnom hrnci nahromadí para, preto pri zdvíhaní veka používajte kuchynskú rukavicu alebo chňapku, aby ste si ochránili ruku.

UVOLNENIE TLAKU PO DOKONČENÍ PRÍPRAVY JEDLA

- A. **Prirodzené 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 následne pomocou kuchynského náčinia posuňte štitok ventilu na uvoľnenie pary do polohy na vypustenie pary

(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.

- B. **Pri rýchlom uvoľnení tlaku je potrebná opatnosť:** Pomocou kuchynského náčinia posuňte štitok ventilu na uvoľnenie pary do polohy na vypustenie pary (pozri obrázok 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.



UPOZORNENIE:

1. Veko neotvárajte násilu. Ak ho nemožno otvoriť ľahko, znamená to, že multifunkčný hrniec je stále pod tlakom.
2. 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 ventil na uvoľnenie 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. Pomocou štitka otočte ventil na uvoľnenie 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 ventil na uvoľnenie 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.

- 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.

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 (- - - -).

- 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.
- Na mriežku na varenie v pare položte potraviny.
- Na hrniec položte veko a zaistite ho otočením proti smeru hodinových ručičiek do ZAISTENEJ polohy .
- Pomocou štítku otočte ventil na uvoľnenie pary do polohy utesnenia.
- Stlačte tlačidlo STEAM a nastavte čas a tlak prípravy jedla podľa potreby.
- 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. Po dosiahnutí potrebného tlaku slovo „HEAT“ zhasne 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) sa multifunkčný hrniec vypne.

TIP: Pozrite si tabuľku Príprava jedla v pare na strane 183.

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 (- - - -).

- Zvoľte funkciu restovania/praženia a nastavte čas a teplotu prípravy podľa potreby pomocou tlačidiel + a -.
- Stlačte tlačidlo START/STOP.
- Počas predhrievania sa na displeji multifunkčného hrnca zobrazí slovo „HEAT“. Po dosiahnutí požadovanej teploty začne časovač odpočítavať. Pomocou plastových klieští do rozpáleného hrnca opatrne pridajte potraviny.

PRÍPRAVA RYZE


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 RYZE/RIZOTA

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 (- - - -).

- Odmerajte požadované množstvo ryže.
- Umytú ryžu pridajte do varnej nádoby. Pridajte množstvo vody podľa receptu. Vo vyberateľnej varnej nádobe sa musí nachádzať najmenej 240 ml tekutiny.
- Na hrniec položte veko a zaistite ho otočením proti smeru hodinových ručičiek do ZAISTENEJ polohy .

- Pomocou štítku otočte ventil na uvoľnenie pary do polohy utesnenia.
- Stlačte tlačidlo RICE/RISOTTO 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 182.

- 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. Po dosiahnutí potrebného tlaku slovo „HEAT“ zhasne 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) sa multifunkčný hrniec vypne.

ZMENA NASTAVENIA

Stlačte tlačidlo START/STOP a zvoľte novú funkciu prípravy jedla. Na displeji začne blikať 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 a pred stlačením tlačidla START/STOP pomocou tlačidla PRESSURE ADJUST.

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.

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
Zobrazuje sa „E1“ alebo „E2“	Multifunkčný hrniec odpojte 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 ventil na uvoľnenie pary v (zatvorenej) polohe „Tesnenie“. Ak sa tento chybový kód objaví znova, multifunkčný hrniec odpojte a kontaktujte servisné stredisko.
Zobrazuje sa „E4“	Multifunkčný hrniec odpojte a nechajte úplne vychladnúť. Po vychladnutí skontrolujte, či sa vo varnej nádobe nachádza dostatok vody. V prípade potreby pridajte viac tekutiny (najmenej 340 ml). Pred vrátením veka späť na multifunkčný hrniec z neho nesmie vychádzať para. Veko otočte do ZAISTENEJ polohy  . Skontrolujte, či je ventil na uvoľnenie pary v (zatvorenej) polohe „Tesnenie“. Zvoľte funkciu prípravy jedla pod tlakom a stlačte tlačidlo START/STOP.
Zobrazuje sa „E5“	Multifunkčný hrniec zastaví cyklus prípravy jedla. Multifunkčný hrniec odpojte a nechajte úplne vychladnúť. Po vychladnutí zložte veko a skontrolujte varnú nádobu. Pri režime restovania/praženia nepoužívajte veko. Pri režime pomalého varenia musí byť ventil na uvoľnenie pary pred spustením cyklu prípravy jedla v otvorenej polohe (vypúšťanie).
Zobrazuje sa „E6“	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“.

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 készülékkel 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-áig töltsen)



meg). Olyan ételek főzésekor, amelyek a főzés során megdagadnak (például rizs vagy szárított zöldségek), ne töltse az edényt az ajánlott szint fölé, vagyis maximum félig töltse 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 vezetékét, a csatlakozódugókat vagy magát a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
20. Ne használja a főzőedényt ételkészítésre, és ne tegye a mélyhűtőbe.
21. A multifőző sérülésének elkerülése érdekében ne használjon lúgos tisztítószeret 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 mozgathatásakor különös gonddal 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 kivehető 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® EXPRESS MULTIFŐZŐ ELEMELI

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| A Csatlakozókábel | G Vezérlőpanel |
| B Fedélzáró pecek | H Úszószelep |
| C Fedél fogantyúja | I Gőzkieresztő szelep |
| D Fedél | J Kondenzvíz gyűjtő |
| E Főzőedény | K Kábelcsatlakozó aljzat |
| F Melegítő alapegység | |

VEZÉRLŐPANELE

- L** Kijelző
- M** Időválasztó gombok

A FEDÉL ALSÓ OLDALA

- N** Tömítőgyűrű rögzítőgyűrűje
- O** Gőzkieresztő szelep fedele
- P** Tömítőgyűrű
- Q** Úszószelep
- R** Műanyag kanál
- S** Gőzölőrács

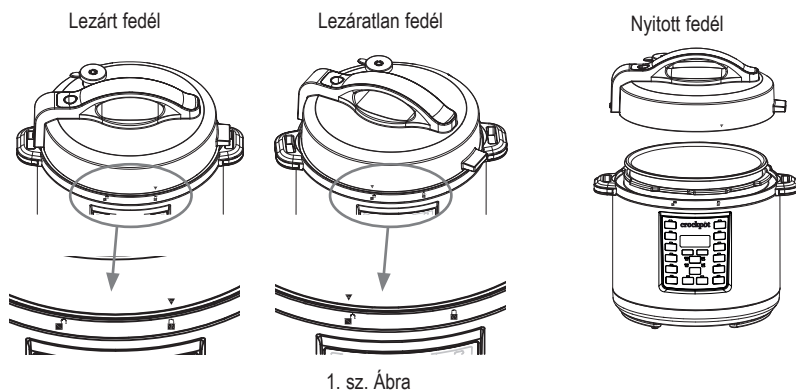
AZ CROCKPOT® EXPRESS MULTIFŐZŐ HASZNÁLATA

ELSŐ LÉPÉSEK:

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, papírt és kartont (a főzőedény és a melegítő alapegység közöttiek 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 ■.



ELSŐ LÉPÉSEK

(FIGYELEM: A gombok lenyomásakor a multifőző sípol.)

- 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 ■.
- Dugja be a mellékelt kábel a multifőző kábelcsatlakozó aljzatába.
- Dugja be a kábel másik végét egy fali konnektorba.
- Válassza ki a használni kívánt főzési funkciót.
- Ekkor a kijelzőn villogni kezd a START/STOP gomb és az idő.
- Válassza ki a kívánt főzési időt a +/- gombok segítségével. Adott esetben válassza ki a kívánt hőfokot a TEMP ADJUST gomb segítségével. Válassza ki a kívánt nyomást a PRESSURE ADJUST gomb segítségével. (Az idő-és hőfokbeállításra vonatkozó javaslatokat lásd a 182. oldalon található Főzési útmutató táblázatban.)
- 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.

Figyelem: A gőznyomásos főzési funkcióknál az átlagos előmelegedési idő mintegy 13–14 perc. Ha az edénybe helyezett étel nagyobb mennyiségű vagy nagyon hideg, az előmelegedési idő némileg hosszabb lehet.

- 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 154. oldalon.
- 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.
- A főzési funkciót a START/STOP gomb megnyomásával bármikor befejezheti.

- Ha befejezte a főzést, húzza ki a multifőzöt 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 késleltetés-időzítő (DELAY TIMER) funkció nem használható a pirítás/hirtelen sütés (BROWN/SAUTÉ), a melegen tartó (KEEP WARM) vagy a joghurt (YOGURT) 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 elkezdi visszaszámolni.

A GŐZNYOMÁSOS FŐZÉSI FUNKCIÓK HASZNÁLATA

Helyezze a multifőzöt sík, vízszintes felületre. Tegye bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőzöt egy fali konnektorba. A multifőző sípol egyet, a kijelző pedig világítani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

- Tegye bele az alapanyagokat és a folyadékokat a kivethető 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.
 - Az ujjvédő fül segítségével forgassa a gőzkiereszto szelepet lezárt („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 182. 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 13–15 perc. Amikor a készülék teljes nyomás alá került, a kijelzőről eltűnik a „HEAT” felirat, és megkezdődik az idő visszaszámlálása.
 - 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.

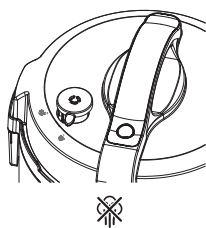
Figyelem: Folyadék nélkül nem lehet gőznyomásos főzést végezni a multifőzőben. Ügyeljen arra, hogy legalább 230 ml (8 oz) folyadék legyen a kivehető főzőedényben.

VIGYÁZAT! Főzés közben gőz keletkezik a multifőzőben, így a fedél felemeléséhez a keze védelme érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt.

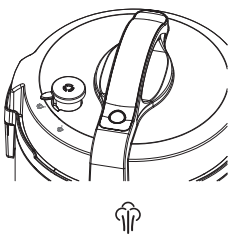
A NYOMÁS KIENGEDÉSE A FŐZÉS VÉGÉN

- A. **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 egy konyharuha segítségével pöccintse a gőzkieresztő szelepen található fület nyitott („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 erőfelfejtéssel kinyitható. Csak ekkor biztonságos a fedél levétele és az étel tálalása.
- B. A gyors nyomáskiengedési módot óvatosan kell használni: Egy evőeszköz segítségével fokozatosan pöccintse a gőzkieresztő szelepen található fület nyitott („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 erőfelfejtéssel kinyitható. Csak ekkor biztonságos a fedél levétele és az étel tálalása.

Gőzkieresztő szelep
Szelep ZÁRVA („Seal”)

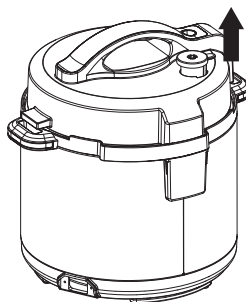


Szelep NYITVA („Release”)



2. sz. ábra

Szelep LEVÉTELKOR



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 szerep 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 világitani 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.
- Az ujjvédő fül segítségével forgassa a gőzkieresztő szelepet nyitott („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. Ezért fontos ügyelni arra, hogy a gőzkieresztő szelep nyitott („Release”) állásban legyen.
- 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 182. oldalon található Főzési útmutatót.
- Nyomja meg a START/STOP gombot. A visszaszámlálás kezdetét veszi.
- 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 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 világitani kezd, és négy vonal (---) jelenik meg rajta.

- 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.
- Helyezze rá az ételt a főzőrácsra.
- Tegye rá a fedőt az edényre, majd zárja le úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellenkező irányba a ZÁRT □ állásba.
- Az ujjvédő fül segítségével pöccintse a gőzkieresztő szelepet lezárt („Seal”) állásba.
- Nyomja meg a gőz (STEAM) gombot, és szükség szerint állítsa be az időt és a hőfokot.
- 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. Amikor a készülék teljes nyomás alá került, a kijelzőről eltűnik a „HEAT” felirat, és megkezdődik az idő visszaszámlálása.
- 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 kikapcsol.

TIPP: Lásd a Gőzfőzési táblázatot a 183. oldalon.

VIGYÁZAT! Főzés közben gőz keletkezik a multifőzőben, így a fedél felemeléséhez a keze védelme érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt.

A PIRÍTÁSI/HIRTELEN SÜTÉS (BROWN/SAUTÉ) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Ennél a funkcionál 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 világitani kezd, és négy vonal (---) jelenik meg rajta.

- Válassza ki a pirítás/hirtelen sütés (BROWN/SAUTÉ) funkciót, majd, ha szükséges, állítsa be az időt és a hőfokot a +/- gombok segítségével.
- Nyomja meg a START/STOP gombot.

3. Amíg a multifőző előmelegszik, a kijelzőn a „HEAT” felirat látható. A megfelelő hőfok elérésekor az időzítő elkezd visszaszámolni. Műanyag ételfogó csipesz segítségével óvatosan tegye bele az ételt a forró edénybe.

RIZS FŐZÉSE


Rizs főzéséhez a rizs/rizottó (RICE/RISOTTO) funkciót használja. Ez mindenfajta rizshez ajánlott, így fehér és barna rizs főzéséhez is.

A RICE/RISOTTO 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/RISOTTO funkció használatakor.

A RIZS/RIZOTTÓ (RICE/RISOTTO) 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 világitani kezd, és négy vonal (- - -) jelenik meg rajta.

- Mérje ki a kívánt mennyiségű rizst.
 - A megmosott rizst tegye a főzőedénybe. Adja hozzá a receptben megadott mennyiségű vizet. Ügyeljen arra, hogy legalább 240 ml folyadék legyen a kivehető főzőedényben.
 - Tegye rá a fedőt az edényre, majd zárja le úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellenkező irányba a ZÁRT  állásba.
 - Az ujjvédő fül segítségével pöccintse a gőzkieresztő szelepet lezárt („Seal”) állásba.
 - Nyomja meg a RICE/RISOTTO gombot, és szükség szerint állítsa be az időt és a hőfokot.
- Figyelem:** A lehetséges idő- és nyomásbeállításokkal kapcsolatban lásd a 182. 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. Amikor a készülék teljes nyomás alá került, a kijelzőről eltűnik a „HEAT” felirat, és megkezdődik az idő visszaszámlálása.
 - A beállított főzési idő leteltkor a multifőző sípol egyet, és automatikusan átkapcsol a melegen tartó (KEEP WARM) beállításra. A kijelző ezéért 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 túlment 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 PRESSURE ADJUST gomb 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® Express már lehűlt és ki van húzva a konnektorból. Tisztítás

előtt hagyja a multifőzőt teljesen kihűlni.

A tömítőgyűrűt és a fedelet kézzel, meleg, mosószeres vízben mossa el. Minden alkatrészt alaposan szárítson meg.

Bár a főzőedény mosogatógépben 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 tisztítószereket, 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 tömítőgyűrű

Kézzel mossa el őket meleg, mosószeres vízben, alaposan szárítsa meg őket, és használat előtt tegye vissza a fedélbe a tömítőgyűrűt. A tömítőgyűrűt általában 1–2 évente érdemes cserélni, a rendszeres használatától függően.



Gőzkieresztő szelep

A multifőző használat 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.

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
„E1” vagy „E2” a kijelzőn	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 szelep „Seal” (zárt) állásban van-e. Ha a hibakód újra megjelenik, húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.
„E4” a kijelzőn	Húzza ki a multifőzőt a konnektorból, és hagyja teljesen lehűlni. Miután a multifőző lehűlt, nézze meg, hogy elegendő folyadék van-e a főzőedényben. Ha szükséges, töltsön bele még folyadékot (minimum 340 ml). A fedél visszahelyezése előtt győződjön meg arról, hogy nem jön gőz a főzőedényből. Forgassa a fedelet ZÁRT  állásba. Ellenőrizze, hogy a gőzkieresztő szelep „Seal” (zárt) állásban van-e. Válasszon ki egy gőznyomásos főzési funkciót, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
„E5” 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. Ne használja a fedelet a pirítás/hirtelen sütés (BROWN/SAUTÉ) funkcionál. A lassú főzés (SLOW COOK) funkció használatakor a főzési ciklus megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a gőzkieresztő szelep „Release” (nyitott) állásban van-e.
„E6” a kijelzőn	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 szerep „Seal” (zárt) állásban legyen.

ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

Ha a készülék nem működik, de még garanciális, küldje vissza kicserélésre a vásárlás helyére. Tájékoztatjuk, hogy ehhez egy érvényes vásárlást igazoló bizonylatra lesz szükség. További támogatásért lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálati osztályunkkal az alábbi elérhetőségeken: Egyesült Királyság: 0800 028 7154 | Spanyolország: 0900 81 65 10 | Franciaország: 0805 542 055. Minden más ország esetében hívja a +44 800 028 7154-es számot. A hívásra nemzetközi tarifák vonatkozhatnak. Vagy írjon e-mailt a következő címre: crockpotEurope@newellco.com.

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 újrahaznosítással 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 ștecherul 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 mânerele 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® EXPRESS

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A Cablu de alimentare | G Panoul de control |
| B Știft de blocare a capacului | H Supapă de siguranță |
| C Mânerul capacului | I Supapă de eliberare a aburului |
| D Capacul | J Colector de condens |
| E Vas de gătit | K Conectorul pentru cablul de alimentare |
| F Bază de încălzire | |

PANOUL DE CONTROL

- L** Ecran de afișare
- M** Butoane de selectare a duratei

PARTEA INFERIOARĂ A CAPACULUI

- N** Inel de fixare a garniturii
- O** Capacul supapei de eliberare a aburului
- P** Garnitură de etanșare
- Q** Supapă de siguranță
- R** Lingură de plastic
- S** Grilaj pentru gătit în aburi

UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT MULTIFUNCȚIONAL CROCKPOT® EXPRESS

PRIMI 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 ■.

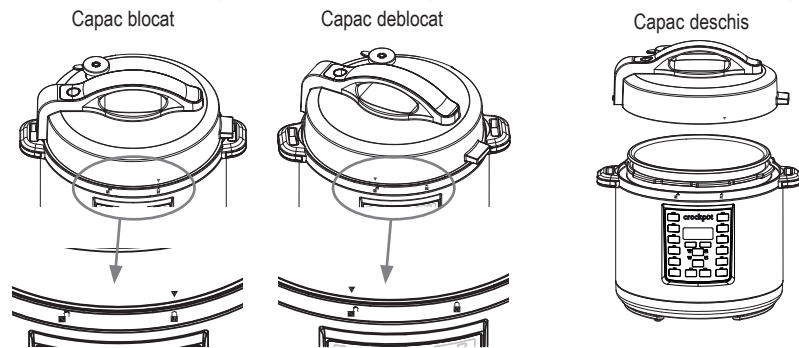


Figura 1

PRIMI 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 durata de preparare dorită, folosind butoanele + și -. Selectați temperatura dorită folosind butonul REGLARE TEMPERATURĂ (dacă este cazul). Selectați presiunea dorită folosind butonul REGLARE PRESIUNE. (Pentru informații privind duratele și temperaturile recomandate, consultați tabelul Ghid de preparare de la pagina 182.)
7. Apăsăți butonul START/STOP. Pentru funcțiile de preparare sub presiune, indicația „HEAT” (Căldură) va apărea pe ecranul de afișare în timpul preîncălzirii. Odată ce aparatul de gătit multifuncțional este preîncălzit, durata selectată de preparare va apărea pe ecranul de afișare.

Notă: Pentru funcțiile de gătit sub presiune, durata medie de preîncălzire este de 13–14 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 164.
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 finalizare, 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 TEMPORIZATORULUI nu este disponibilă pentru setările RUMENIRE/SOTE, MENȚINERE LA CALD sau IAURT.

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. Apăsăți 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. Apăsăți butonul START/STOP pentru a iniția funcția de temporizare. Cronometrul 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, cronometrul 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. Folosind arpioara supapei de eliberare a aburului, rotiți supapa în poziția de etanșare.

4. Selectați funcția de preparare dorită.
5. Reglați durata preparării și presiunea, dacă este necesar.
Notă: Consultați Ghidul de preparare de la pagina 182 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 număratoarea 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 13–15 minute. Odată ce este atinsă presiunea dorită, indicația „HEAT” (Încălzire) dispăre de pe ecranul de afișare și începe număratoarea 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 liniițe (- - -).

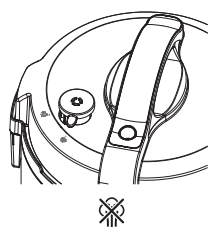
Notă: Aparatul de gătit multifuncțional nu poate găti sub presiune dacă nu conține lichid. Asigurați-vă că în vasul de gătit detașabil se află cel puțin 230 ml (8 oz) de lichid.

ATENȚIE: În timpul preparării alimentelor, 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.

ELIBERAREA PRESIUNII LA SFÂRȘITUL PREPARĂRII ALIMENTELOR

- 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, utilizând o ustensilă de gătit, aduceți aripioara supapei 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.
- Metoda de eliberare rapidă a presiunii trebuie utilizată cu precauție:** Utilizând o ustensilă de gătit, aduceți treptat aripioara supapei 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.

Supapa de eliberare a presiunii
Supapa ÎNCHISĂ („Etanșare”)



Supapa DESCHISĂ („Eliberare”)

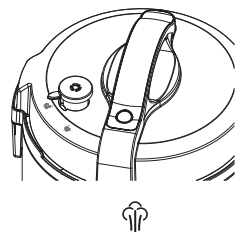
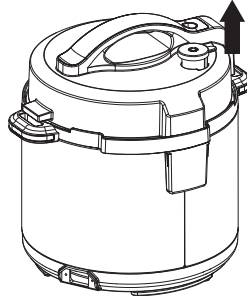


Figura 2

Supapa în poziția
ÎNDEPĂRTARE



ATENȚIE:

1. Nu forțați capacul să se deschidă. Dacă acesta nu se deschide cu ușurință, aparatul de gătit multifuncțional se află încă sub presiune.
2. În timpul preparării alimentelor, 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.

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. Atunci când utilizați această funcție, asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii se află în poziția de „Eliberare”. Această funcție este similară cu cea a aparatelor obișnuite de gătirea 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 (- - -).

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. Folosind aripioara supapei de eliberare a aburului, rotiți supapa 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 supapa de eliberare a presiunii să se afle în poziția de „Eliberare”.
4. Apăsați butonul GĂTIRE LENTĂ și reglați durata și temperatura conform necesităților.

Notă: Consultați Ghidul de preparare de la pagina 182 pentru valorile recomandate de durată și presiune

5. Apăsați butonul START/STOP. Va începe număratoarea inversă a cronometrului.
6. 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 (- - -).

1. 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.
2. Așezați alimentele pe grilajul de gătit.
3. Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ □.
4. Folosind aripioara supapei de eliberare a aburului, rotiți supapa în poziția de etanșare.
5. Apăsați butonul ABUR și reglați durata și presiunea conform necesităților.
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 și începe numărătoarea 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 183.

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 liniuțe (- - - -).

- Selecția funcția RUMENIRE/SOTE și reglați durata și temperatura, dacă este necesar, folosind butoanele + și -.
- Apăsați butonul START/STOP.
- În timpul preîncălzirii aparatului de gătit multifuncțional, indicația „HEAT” (Căldură) apare pe ecranul de afișare. La atingerea temperaturii necesare, va începe numărătoarea inversă a cronometrului. Adăugați alimentele în vasul fierbinte, folosind un clește de bucătărie din plastic.

GĂTIREA OREZULUI


Atunci când gătiți orez, utilizați funcția OREZ/RISOTTO. Aceasta este adecvată pentru toate tipurile de orez, inclusiv orezul alb/brun.

Funcția OREZ/RISOTTO 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 OREZ/RISOTTO.

UTILIZAREA FUNCȚIEI OREZ/RISOTTO

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 liniuțe (- - - -).

- Măsurați cantitatea dorită de orez.
 - 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.
 - Așezați capacul și blocați-l rotindu-l în sens antiorar, în poziția BLOCATĂ .
 - Folosind aripioara supapei de eliberare a aburului, rotiți supapa în poziția de etanșare.
 - Apăsați butonul OREZ/RISOTTO și reglați durata și presiunea conform necesităților.
- Notă:** Consultați Ghidul de preparare de la pagina 182 pentru valorile recomandate de durată și presiune.
- 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 numărătoarea inversă. Odată ce este atinsă presiunea dorită, indicația „HEAT” (Încălzire) dispare de pe ecranul de afișare și începe numărătoarea 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. 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.

Selecțiați 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 butonul REGLARE PRESIUNE 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® 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.

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
Se afișează „E1” sau „E2”	Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză 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 supapa de eliberare a presiunii se află în poziția de „Eliberare” (închisă). Dacă acest cod de eroare apare din nou, deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și contactați centrul de service.

Se afișează „E4”	Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați răcirea completă a acestuia. După răcirea aparatului de gătit multifuncțional, verificați vasul de gătit pentru a vă asigura că în acesta se află suficient lichid. Adăugați lichid, dacă este necesar (minimum 340 ml). Asigurați-vă că din vasul de gătit nu ies aburi înainte de a așeza din nou capacul pe aparatul de gătit multifuncțional. Rotiți capacul în poziția BLOCATĂ  . Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii se află în poziția de „Eliberare” (închisă). Selectați o funcție de gătit sub presiune, apoi apăsați butonul START/STOP.
Se afișează „E5”	Aparatul de gătit multifuncțional va opri ciclul de preparare. Deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priză și așteptați răcirea acestuia. După răcirea aparatului, scoateți capacul și verificați vasul de gătit. Nu instalați capacul atunci când folosiți funcția de RUMENIRE/SOTE. Atunci când utilizați funcția de GĂTIRE LENTĂ, asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii se află în poziția de „Eliberare” (deschisă) înainte de a iniția ciclul de preparare.
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 supapa de eliberare a presiunii se află în poziția de „Etanșare” (închisă).

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 загоряла 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 | G Контролен панел |
| B Ключалка за капака | H Клапан за парата |
| C Дръжка на капака | I Клапан за изпускане на парата |
| D Капак | J Кондензационен колектор |
| E Съд за готвене | K Порт за захранващия кабел |
| F Нагревателна основа | |

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

- L** Екран
- M** Бутони за избор на време

ДОЛНА ЧАСТ НА КАПАКА




- N** Фиксиращ пръстен на уплътнителя
- O** Капачка на клапана за изпускане на парата
- P** Уплътнител
- Q** Клапан за парата
- R** Пластмасова лъжичка
- S** Приставка за готвене на пара

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.

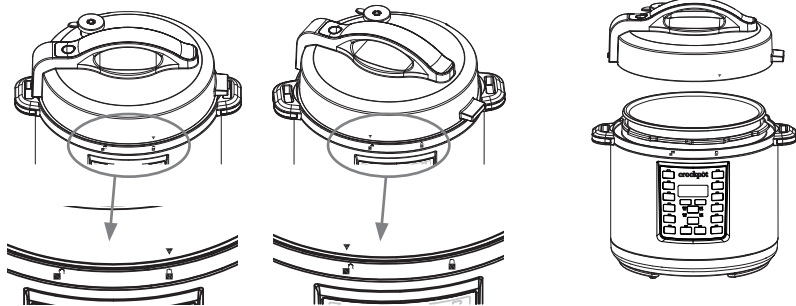
СГЛОБЯВАНЕ:

- Поставете съда за готвене в нагревателната основа
- Поставете капака на мултифункционалния уред за готвене и изравнете . За да заключите, завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, като изравните . За да отключите, завъртете капака в посока на часовниковата стрелка и изравнете .

Заключен капак

Отключен капак



Отворен капак



Фигура 1

ПЪРВИ СЪПКИ

(ЗАБЕЛЕЖКА: Мултифункционалният уред за готвене издава звуков сигнал при всяко натискане на бутон.)

1. Добавете желаните съставки към съда за готвене. Поставете капака на мултифункционалния уред за готвене и изравнете . За да заключите, завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, като изравните .
2. Вкарайте предоставения захранващ кабел в порта за него на мултифункционалния уред за готвене.
3. Включете другия край на захранващия кабел в стенен контакт.
4. Изберете функцията за готвене, която желаете да използвате.
5. Бутонът START/STOP и времето върху екрана ще започнат да мигат.
6. Изберете желаното време за готвене, като използвате бутоните + и -. Изберете желаната температура, като използвате бутона TEMP ADJUST (ако е приложимо). Изберете желаното налягане, като използвате бутона PRESSURE ADJUST. (Направете справка с диаграмата от ръководството за готвене на стр. 182 за препоръчителното време и температура.)
7. Натиснете бутона START/STOP. При функциите за готвене под налягане думичката „HEAT“ ще се появи на екрана по време на предварителното загряване. Щом мултифункционалният уред за готвене бъде загрят предварително, избраното време за готвене ще се появи на екрана.
Забележка: При функциите за готвене под налягане приблизителното средно време за предварително загряване е 13 – 14 минути. Ако храната е с по-голям обем или е много студена, времето за предварително загряване може да бъде малко по-продължително.
8. 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. 174 за инструкции за функцията DELAY TIMER.
9. 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.
10. За да прекратите функцията за готвене по всяко време, натиснете бутона START/STOP.
11. 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 TIMER не е налична при настройките BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM или YOGURT.

Забележка: Не използвайте функцията DELAY TIMER, когато в рецептата има нетрайни съставки, като например месо, яйца или млечни продукти, тъй като може да се развалат.

1. 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.
2. 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).
3. 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 мултифункционалния уред за готвене върху 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. Като си служите с напръстника, завъртете клапана за изпускане на пара до позицията „Seal“.
4. Изберете желаната функция за готвене
5. Регулирайте времето за готвене и налягането, ако е необходимо.

Забележка: Вижте ръководството за готвене на стр. 182, 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. Времето, необходимо на мултифункционалния уред за готвене да нагнети налягане, варира в зависимост от влажността и температурата на водата, но средното време за достигане на налягане е 13 – 15 минути. Когато бъде достигнато налягането, „HEAT“ ще изчезне от екрана, а 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 в режим KEEP WARM мултифункционалният уред за готвене ще премине в режим на готовност, а на екрана ще светнат четири тирета (----).

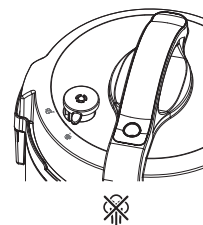
Забележка: Мултифункционалният уред за готвене не може да готви под налягане без течност. Уверете се, че в подвижния съд за готвене се използва най-малко 236,6 ml (8 oz) течност.

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.

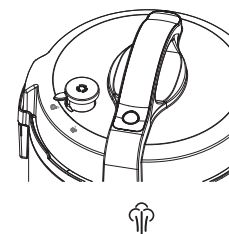
ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО В КРАЯ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

- 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 с помощта на кухненски прибор, чукнете лостчето на клапана за изпускане на парата до позицията „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 сервирате храната.
- Бързият метод за изпускане на налягането** трябва да се използва с повишено внимание: С помощта на кухненски прибор, чукнете лостчето върху клапана за изпускане на парата до настройката „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 сервирате храната.

Клапан за изпускане на парата
ЗАТВОРЕН клапан („Seal“)

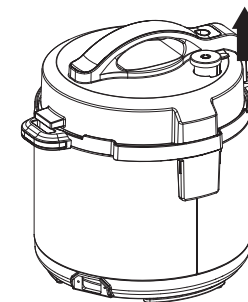


ОТВОРЕН клапан („Release“)



Фигура 2

ПРЕМАХНАТ клапан



ВНИМАНИЕ:

1. Не отваряйте капака със сила. Ако капакът не се отваря лесно, това означава, че мултифункционалният уред за готвене все още е под налягане.
2. 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.

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 клапанът за изпускане на парата е на позиция „Release“. Тази функция готви подобно на стандартните съдове за бавно готвене, като използва по-ниски температури и по-продължителни времена на готвене за приготвяне на крекки, 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. Като си служите с напръстника, завъртете клапана за изпускане на пара до позицията „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. 182, 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. Като си служите с напръстника, превключете клапана за изпускане на пара до позицията „Seal“.
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 бъде достигнато налягането, „HEAT“ ще изчезне от екрана, а 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. 183.

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 мултифункционалният 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“. Когато бъде достигната температурата, таймерът ще започне да отброява времето. С помощта на пластмасови щипки внимателно добавете храната към горещия съд.

ГОТВЕНЕ НА ОРИЗ


Когато готвите ориз, използвайте функцията RICE/RISOTTO. Подходяща е за всички видове ориз, включително бял и/или кафяв ориз.

Функцията RICE/RISOTTO 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/RISOTTO.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА RICE/RISOTTO

Поставете мултифункционалния уред за готвене на равна, хоризонтална повърхност. Поставете съда за готвене в 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 (- - -).

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. Като си служите с напръстника, превключете клапана за изпускане на пара до позицията „Seal“.
5. Натиснете бутона RICE/RISOTTO и регулирайте нужното време и температура.
Забележка: Вижте ръководството за готвене на стр. 182, 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 бъде достигнато налягането, „HEAT“ ще изчезне от екрана, а 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.

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:

Може да промените налягането при определени предварително зададени функции, преди да започне процесът на готвене, като натиснете бутона PRESSURE ADJUST, преди да натиснете START/STOP.

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 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
Показва се „E1“ или „E2“	Изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и се свържете със сервизния център.
Показва се „E3“	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 „E4“	Изключете мултифункционалния уред за готвене от контакта и го оставете да се охлади напълно. След като мултифункционалният уред се охлади напълно, проверете съда за готвене, за да се уверите, че в него има достатъчно течност. Добавете още течност, ако е необходимо (минимум 340 ml). Уверете се, че от съда за готвене не излиза пара, преди да поставите обратно капака на мултифункционалния уред за готвене. Завъртете капака до позиция LOCKED  . Уверете се, че клапанът за изпускане на парата е на позиция „Seal“ (затворено). Изберете функция за готвене под налягане и след това натиснете START/STOP.
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. След като се охлади напълно, премахнете капака и проверете съда за готвене. Не използвайте капака, когато работите с функцията BROWN/SAUTÉ. Когато използвате функцията SLOW COOK, се уверете, че клапанът за изпускане на парата е на позиция „Release“ (отворено), преди да започнете цикъла на готвене.
Показва се „E6“	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 340 ml течност. Ако използвате функция за готвене под налягане, се уверете, че клапанът за изпускане на парата е на позиция „Seal“ (затворено).

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 OEEО.



COOKING GUIDE

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

STEAMING CHART

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

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.

Vzhledem k neustálému vývoji produktů se může dodaný produkt mírně lišit od produktu vyobrazeného 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



CSC051X_21MLM1 (EU)

GCDS-CRP-JC

P.N. 194660 Rev. B