

CSC120X

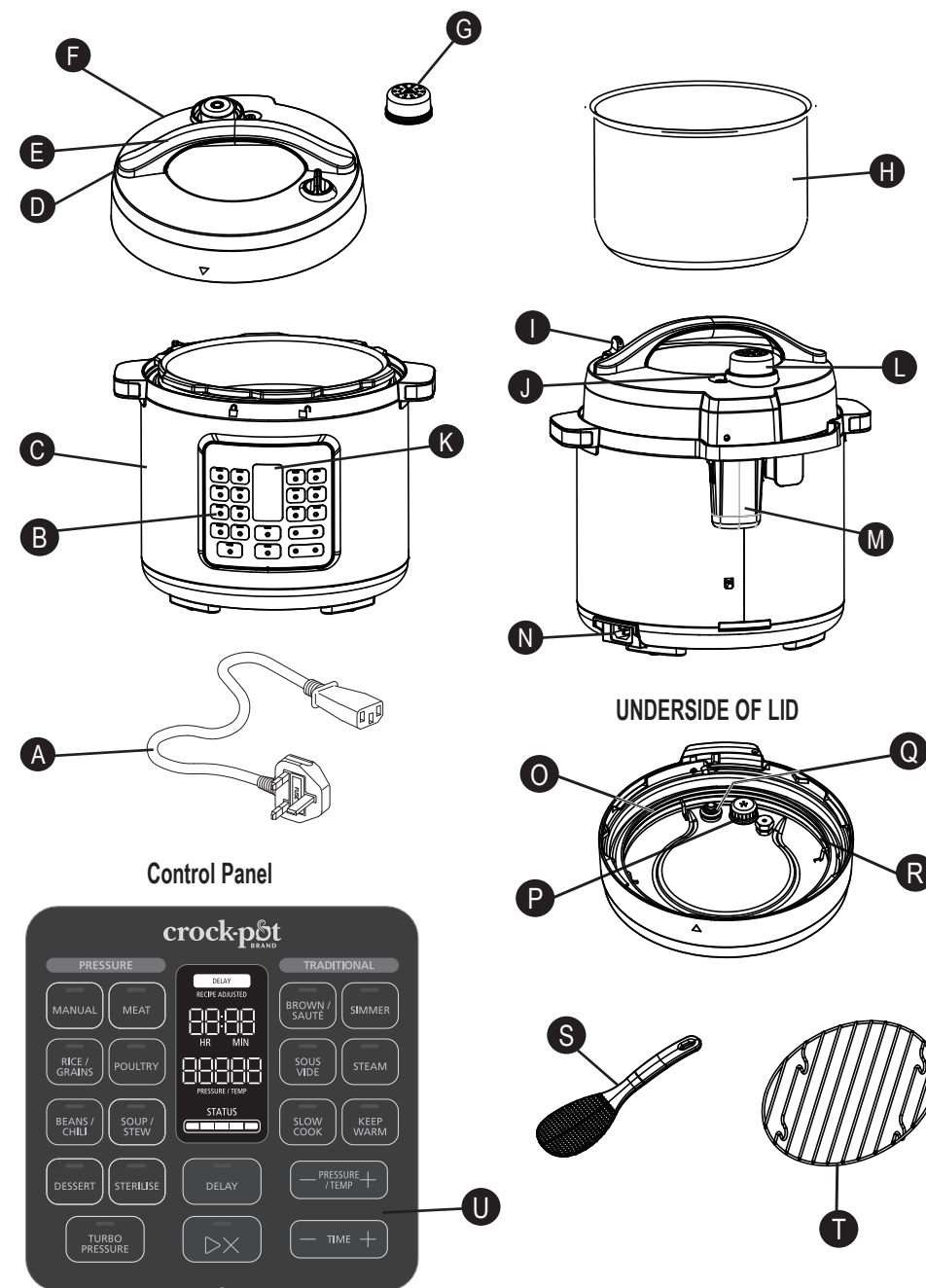
crock-pot®
BRAND



Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker

Instruction manual • Notice d'utilisation • Manual de instrucciones
• Manuale di istruzioni • Gebruiksaanwijzing • Användaranvisning

English(EN)	4
Français/French(FR)	26
Español/Spanish (ES)	48
Italiano/Italian(IT)	70
Nederlands/Dutch (NL)	92
Svenska/Swedish (SV)	114



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

PLACEMENT SAFEGUARDS

15. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter. See SPECIAL INSTRUCTIONS FOR POWER CORDS. Keep children away from the area when opening the product after cooking as hot liquid may spill causing serious burns.
16. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Avoid spillage on the power cord connector. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
17. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
19. Always plug power cord fully into Multi-Cooker first (detachable cord models only), then plug cord into the wall outlet.
20. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
21. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter, outlet or similar that allows remote control.
22. Do not use this appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
23. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

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

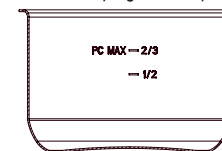


WARNING: IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING

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

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

35. Do not use the pressure cooker function for pressure frying with oil.
36. **WARNING:** This appliance cooks under pressure when using pressure cooking functions. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating in pressuring cooking mode.
37. **WARNING:** Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the Steam Release Valve and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.



38. Foods that expand during cooking (e.g. rice) should never go above the 1/2 mark.
- NOTE:** The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 1 cup (250 ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.
39. Always check the Bobber Valve and Steam Release Valve for clogging before use. Clean as necessary.
40. **WARNING:** To reduce risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
41. **WARNING:** Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
42. Do not cover or obstruct the steam release valve and/or bobber valve with cloth or other objects.
43. **WARNING:** After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released and the bobber valve has completely dropped. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized – DO NOT FORCE LID OPEN. Any pressure in the cooker can be hazardous. See RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING. Attempting to open the appliance while pressurized may lead to a sudden release of hot contents and may cause burns, personal injury and/or property damage.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICES

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

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR POWER CORD

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

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY (UK AND IRELAND ONLY)

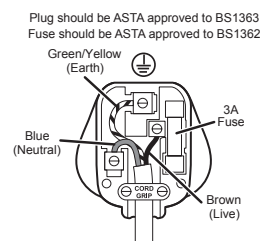
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted. If the fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that originally fitted in the appliance must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

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

CAUTION: If you remove the plug it must not be connected to a live socket and the plug must be disposed of immediately.

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



CROCKPOT® TURBO MULTI-COOKER COMPONENTS

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

GETTING TO KNOW YOUR CROCKPOT® TURBO MULTI-COOKER

1. **READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE PRESSURE COOKING FUNCTION.** Keep this manual for reference.
WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE
2. Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Multi-Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.
3. **HIGH Pressure Setting** is 65 kPa (9.4 PSI). It is suitable for a wide range of foods.
4. **LOW Pressure Setting** is 40 kPa (5.8 PSI). It is more suited to delicate foods like chicken fillets, fish and some vegetables.
5. **TURBO Pressure Setting** is 110 kPa (15.9 PSI). It is suitable for a wide range of foods such as larger cuts of meat that can be tough, soups, chili, whole chicken. For best results, delicate foods such as white rice should not be cooked on turbo setting.
6. **KEEP WARM Setting:** When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep warm, cooked food for serving.
7. **Ideal Meals to Pressure Cook:** Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).
8. **Capacity:** Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.
9. Pressure will not build if the Steam Release Dial has not been turned to the Seal  position.
10. Over filling may cause a risk of clogging the Steam Release Valve and developing excess pressure.
11. The gasket and the valves can be removed for cleaning.
12. Once the pressure increases, the Lid should not be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
13. The Steam Release Dial is designed to keep the hand away from the Steam Release Valve. See **RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING** Instructions.

14. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, an error will appear in the Display Screen. See ERROR CODES chart.
 15. At the end of cooking, the Lid should not be opened until all the pressure is released and the Bobber Valve has dropped completely. DO NOT FORCE THE LID OPEN. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method explained.
 16. The Steam Diffusion Cap is designed to help diffuse the steam when releasing pressure from the Multi-Cooker. The cap should be pressed to fit onto the lid to enclose the Steam Release Valve before using the Multi-Cooker's pressurized functions. We recommend always using the cap when cooking with the TURBO PRESSURE function.
 17. The TIME Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite arrow button to return to the desired time.
- NOTE:** The timer can be selected for all programs except Sterilize and can be changed at any time during cooking by pressing START/STOP (▷×) and selecting a new function.
18. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired cooking pressure (Hi or Lo). Each preset cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button. See the Cooking Guide for available adjustments.
 19. The TURBO PRESSURE button is used to reduce the cooking time by 85%*. The TURBO PRESSURE function is not compatible with Traditional non-pressurized functions. (*vs when cooking with High Pressure settings)
 20. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired temperature. To advance slowly, press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the +/- button. See the Cooking Guide for available adjustments.
 21. The START/STOP (▷×) button starts and stops a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another after cooking has begun.
 22. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Multi-Cooker is preheated. While the Multi-Cooker is preheating, the display screen will show, "HEAT". The status bar will also gradually light up and when all 5 lights are illuminated, this indicates the desired temperature/pressure has been reached.

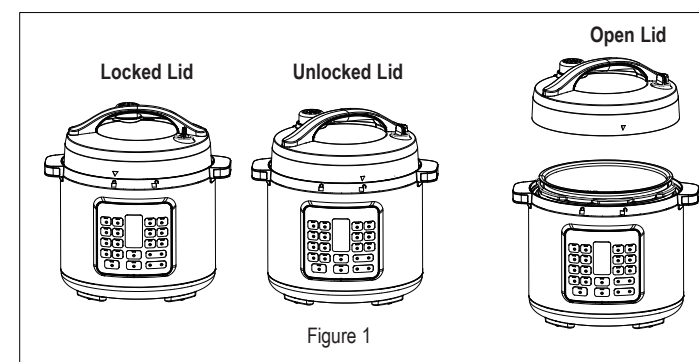
Visit the Crockpot® website at www.crockpot.co.uk for additional information, hints, tips and recipes.

HOW TO USE YOUR CROCKPOT® TURBO PRESSURE MULTI-COOKER

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

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

2. Remove all packaging, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Heating Base). Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information.
3. Remove the Lid by turning counterclockwise to unlock, aligning ▼ with ■. Remove the Sealing Gasket from the Lid and wash the gasket and the Lid in warm soapy water. Dry the Sealing Gasket and Lid thoroughly before reattaching the Sealing Gasket to the Lid. Ensure the Sealing Gasket is smoothly and securely in place in the gasket holder. If the Sealing Gasket is not in the correct position the Lid will not be able to form a seal and will not be able to gain pressure.
4. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing it back in the Multi-Cooker.
5. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ■.



6. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
7. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
8. Select the cooking function you would like to use.
9. The START/STOP (▷×) button and the time on the screen will flash.
10. Select the desired temperature and pressure using the TEMP/PRESSURE + and - buttons (if applicable). Please refer to the Cooking Guide chart for time and temperature recommendations.
11. Press the START/STOP (▷×) button. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multi-Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen and all 5 lights on the status bar will be illuminated.
12. **NOTE:** For Pressure Cooking functions, the average preheat time can vary depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.
13. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. Please see the House to use the time delay section
14. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep again and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP (▷×) button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
15. To end a cooking function at any time, press the START/STOP (▷×) button.

16. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.
 - i. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP (▷×) button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will go into standby mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

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

TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Dial is not in the "Seal"  position, the Multi-Cooker cannot gain pressure and an ERROR message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the ERROR CODES chart
3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

NOTE: The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

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

USING THE MANUAL FUNCTION FOR PRESSURE COOKING

This function allows the user to select their own pressure cooking time ranging from 1 minute to 4 hours, with a temperature selection of Low or High and the option to use TURBO PRESSURE. This is particularly suitable for those users who would like to pressure cook food items not covered by our other cooking functions. This also gives the user greater scope for sourcing recipes from a wide range of sources. Please follow our guidelines for Pressure Cooking.

USING THE TURBO PRESSURE FUNCTION

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

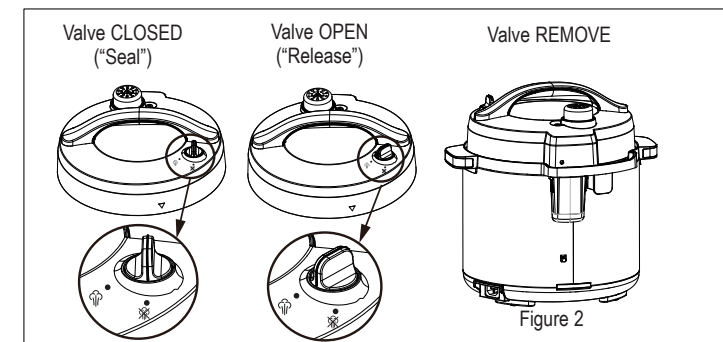
1. Select your desired cooking function and adjust the time and pressure as required.
2. Press the TURBO PRESSURE button. The time on the display screen will reduce by 85% and 'turbo' will be displayed on screen. If needed, the cooking time can be adjusted further to suit your preferences.
3. Press START/STOP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

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

*vs when cooking with High Pressure settings.

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

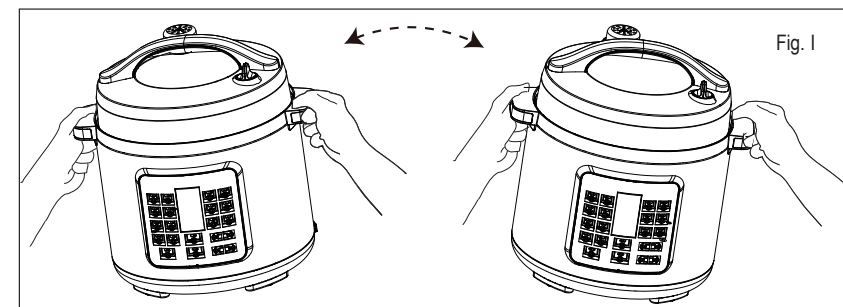
- A. Natural Pressure Release Method: After cooking cycle is complete, let the Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. The unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed. If using a higher volume of food and liquid, this can take up to 20 minutes. And then, turn the Steam Release Dial to the "Release" position. (see Figure 2). Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the bobber valve has dropped down. Only then is it safe to remove the Lid and serve food. When lifting the lid, use an oven glove to protect your hands.
- B. Quick Pressure release method should be used with caution: Turn the Steam Release Dial to the "Release" setting (see Figure 2). Steam will release rapidly from the Steam Release Valve. Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on the top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. Use this method with caution when cooking liquid ingredients such as casseroles, soups, stocks, beans, and pulses. Never use this method when cooking rice, as rice tends to be very delicate. Natural pressure release is recommended for these types of food to prevent liquid from leaking during pressure release. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the bobber valve has dropped down. Only then is it safe to remove the Lid and serve food. When lifting the lid, use an oven glove to protect your hands.



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

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

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



- **WARNING: DO NOT FORCE THE LID OPEN.** If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under pressure. Contents are under extreme pressure.
- During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.
- To prevent suction when removing or securing the Lid, turn the Steam Release Valve to the "Release" (open) position.
- Steam ejected from the Steam Release Valve is hot. Keep face and hands away from valves when releasing steam to avoid risk of personal injury.

HOW TO USE THE TIME DELAY

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

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

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

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

Example:

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

The preset function (if unchanged) will cook for 30 minutes at High Pressure. Time to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but let's assume it takes 15 minutes to gain pressure before cooking and 15 minutes to lose pressure after cooking. Therefore, total time is 1 hour.

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

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

SLOW COOKING

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

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

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

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

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

USING THE SLOW COOK FUNCTION

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

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

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

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

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

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

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

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

COOKING GUIDE

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

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

*vs. when cooking with High Pressure setting.

STEAMING

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

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

NOTE: The unit cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

USING THE STEAM FUNCTION

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

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

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

1. Add 1 cup (250ml) of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
2. Place your food on the cooking rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating clockwise to the LOCKED  position.
4. Rotate the Steam Release Dial to the "Seal" position.
5. Press the STEAM button and adjust the time and temperature as needed. Note: See the Cooking Guide to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP (.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, all 5 lights on the status bar will be illuminated and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP ( button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
9. The STEAM function is a pressure function. Please follow the safe steam release instructions in this manual at the end of the cooking cycle.

TIP: See the Steaming Chart.

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

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

STEAMING CHART

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

USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

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

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

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

1. Select the BROWN/SAUTÉ function and adjust the time and temperature if necessary, using the TEMP/PRESSURE and TIME buttons (+ and -).
2. Press START/STOP (.
3. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached and all 5 lights on the status bar are illuminated, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

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

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

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

RICE COOKING

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

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

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

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

USING THE RICE/GRAINS FUNCTION

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

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

1. Measure the desired quantity of rice.

NOTE: 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately).

1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).

2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating clockwise to the LOCKED  position.
6. Turn the Steam Release Dial to the "Seal"  position.
7. Press the RICE/GRAINS button and adjust the time and pressure as needed. Note: See the Cooking Guide to find the possible time and pressure adjustments.
8. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP (.
9. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen all 5 lights on the status bar will be illuminated and the time will begin to count down.
10. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 horas) or until you press the START/STOP ( button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIPS:

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

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

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

Although the Cooking Pot is dishwasher safe, we recommend hand-washing to preserve the non-stick coating and avoid potential discoloration of the outer surface of the cooking pot.

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

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

SOUS VIDE

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

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

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

USING THE SOUS VIDE FUNCTION

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

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

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

4. Place the lid on top, this does not need to be locked in place, open the steam release valve.
5. Press start/stop () and allow the water to heat. The the status bar indicates when heating is in progress and the flashing display indicates that further time is needed to reach the selected temperature. Once the correct temperature is reached the unit will display the set time.
- NOTE:** If the water added is over the selected temperature then the screen will display 'Hot' and status bar will flash.
6. Carefully remove the lid and completely submerge the vacuum sealed pouch of food into the water.
7. Replace the lid and do not lock into place Allow the food to cook for the programmed time.
8. Once complete the unit will switch off and you can remove your food pouch safely using a pair of tongs.

SOUS VIDE TIPS & TRICKS:

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

USING THE STERILIZE FUNCTION

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

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

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

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

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

6. Press START/STOP ().

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

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

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

USING THE SIMMER FUNCTION

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

1. Add water to the desired level.

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

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

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

5. Once the cooking time is complete the unit will automatically switch to the KEEP WARM setting. The display screen will change from the cooking time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours on the KEEP WARM setting the Multi-Cooker will go into stand by mode and the display screen will illuminate with four dashes.

TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

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

To Change the Cooking Time:

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

To Change the Pressure:

You can change the pressure on certain pre-set functions before cooking begins by pressing the TEMP/PRESSURE + and - buttons or TURBO PRESSURE button before pressing START/STOP ().

To Change the Temperature:

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

CARE AND CLEANING

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

Cooking Pot:

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

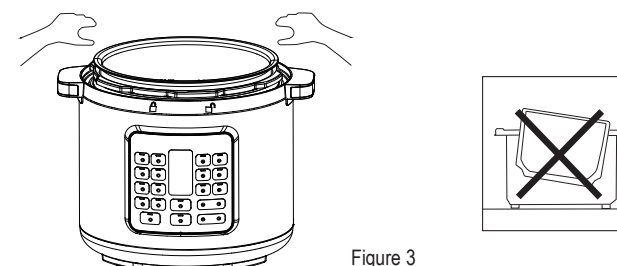


Figure 3

Exterior

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

Condensation Collector

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

Lid and Sealing Gasket

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

Steam Release Valve

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

Steam Diffusion Cap

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

Steam Release Valve Cover

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

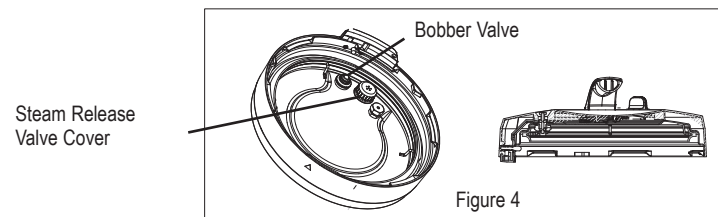
UNDERSIDE OF LID

Bobber Valve

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

Lid Lock Pin

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



NOTE:

1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.
2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Multi-Cooker.
3. This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.

TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Multi-Cooker will not turn on	Make sure outlet is functioning properly
		Check that the Multi-Cooker is plugged in
		Call Customer Service at phone number.
Doneness of food	My food was undercooked	Make sure you selected the proper cooking setting
		Make sure the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Valve in "Seal" (closed) position.
		Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made
		Be sure the power was not interrupted
		Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 1 cup (250ml) of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
	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	• It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multi-Cooker is pressurized. • If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed and locked completely.
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Multi-Cooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Valve into the "Release" (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.
Turbo Function	I have incorrectly the Turbo function. How do I de-select?	Press the Turbo button again to de-select and return to the original cooking time

ERROR CODES

Error	Solution
"LID" blinking and beep	Ensure that the Lid is closed completely and in the LOCKED  position, aligning ▼ with  .
Display "E1"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E2"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E3"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check all parts of the Lid. Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Dial is in "Seal"  (closed) position. If this error code occurs again, unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E5"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down remove the lid and check the cooking pot. Do not use the lid when using the BROWN/SAUTE and SIMMER functions. When using SLOW COOK, SOUS VIDE and KEEP WARM functions, make sure that the steam release dial is in the "Release" (open) position before starting the cooking cycle.
Display "E6"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Add liquid as necessary. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot. If using a pressure cooking function, ensure that the Steam Release Dial is in the "Seal"  (closed) position.
Display "E7"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "EU"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.

HINTS AND TIPS

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

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

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

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

If you are slow cooking, you can use the BROWN/SAUTÉ function first, which allows you to sear meats and vegetables at the beginning but also allows you to thicken sauces and make gravies at the end. Browning meat prior to slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.

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

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

HINTS AND TIPS FOR SOUS VIDE COOKING

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

SOUS VIDE COOKING GUIDE

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

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

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

GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee. This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

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

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. The exercise of your statutory rights in the event of defects is free of charge.

Only the applicable Newell company set out below ("Newell") has the right to change these terms. Newell undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

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

International rates may apply.

Alternatively e-mail: CrockpotEurope@newellco.com



ENERGY CONSUMPTION AND POWER MANAGEMENT INFORMATION:

Power Consumption in Standby Mode: Product information for power consumption and time to reach the applicable low power mode: Standby mode: 0.8W
 "----" indicates standby mode.

Power Management: The maximum time needed to reach the applicable low power mode: 20 minutes.

FRANÇAIS

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU PLACEMENT

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

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

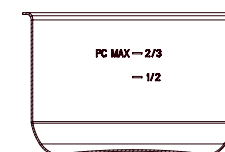


AVERTISSEMENT : MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LA CUISSON SOUS PRESSION

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

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

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



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

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

5. Vérifiez toujours que la soupape de sécurité et la soupape d'évacuation de la vapeur ne sont pas obstruées avant utilisation. Nettoyez si nécessaire.

6. **AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque de blessure dû à une pression excessive, remplacez le joint d'étanchéité du couvercle uniquement selon les recommandations du fabricant. Reportez-vous aux instructions d'entretien et de nettoyage.

7. **AVERTISSEMENT :** Placez le multicuiseur de manière à ce que la soupape d'évacuation de la vapeur ne soit pas orientée vers votre visage. Ne placez jamais une partie du corps, y compris le visage, les mains et les bras, au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur. La vapeur peut provoquer de graves brûlures.

8. Ne couvrez pas et n'obstruez pas la soupape d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape de sécurité avec un chiffon ou d'autres objets.

9. **AVERTISSEMENT :** Après une cuisson sous pression, n'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi, que toute la pression interne se soit évacuée et que la soupape de sécurité soit complètement descendue. Si le couvercle est difficile à retirer, cela signifie que le multicuiseur est encore sous pression – NE FORCEZ PAS POUR OUVRIR LE COUVERCLE. La présence de pression dans le multicuiseur peut être dangereuse. Voir ÉVACUATION DE LA PRESSION À LA FIN DE LA CUISSON. Le fait de tenter d'ouvrir l'appareil lorsqu'il est sous pression peut entraîner une libération soudaine du contenu chaud et causer des brûlures, des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

10. Modèles avec minuterie à cadran : si la minuterie ne décompte pas correctement le temps après que l'appareil a atteint la pression, débranchez l'appareil, attendez qu'il refroidisse et/ou évacuez la vapeur avant de l'ouvrir. Le produit peut être endommagé.

11. Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, faire des bulles et éclabousser en obstruant le dispositif d'évacuation de la pression (soupape d'évacuation de la vapeur). Les recettes utilisant ces aliments doivent être suivies à la lettre pour éviter tout problème.

12. L'utilisation de pièces, d'accessoires ou d'équipements non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessures corporelles, d'incendie et/ou de dommages matériels.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AVIS

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

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

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

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION :

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

COMPOSANTS DU MULTICUISEUR CROCKPOT® TURBO

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

CONNAÎTRE VOTRE MULTICUISEUR CROCKPOT®TURBO

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

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

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

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

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

COMMENT UTILISER VOTRE MULTICUISEUR À PRESSION CROCKPOT® TURBO

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

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

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

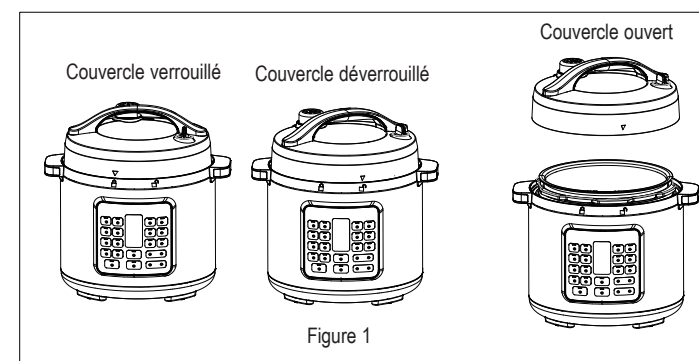


Figure 1

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

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

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

CONSEIL :

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

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

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

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE POUR LA CUISSON SOUS PRESSION

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

UTILISATION DE LA FONCTION PRESSION TURBO

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

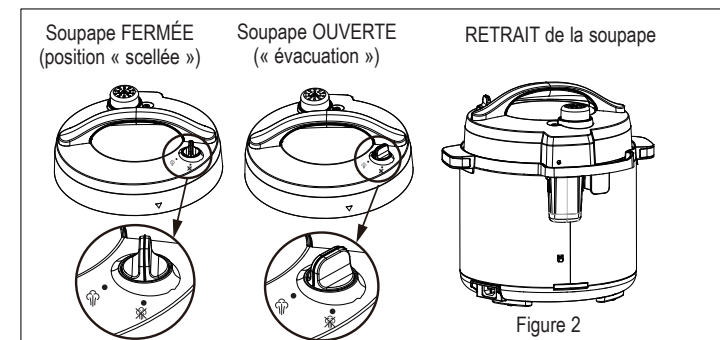
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et réglez la durée et la pression selon vos besoins.
2. Appuyez sur la touche PRESSION TURBO. Le temps affiché à l'écran diminuera de 85 % et le mot « turbo » s'affichera à l'écran. Si nécessaire, la durée de cuisson peut être ajustée selon vos préférences.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

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

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

ÉVACUATION DE LA PRESSION À LA FIN DE LA CUISSON

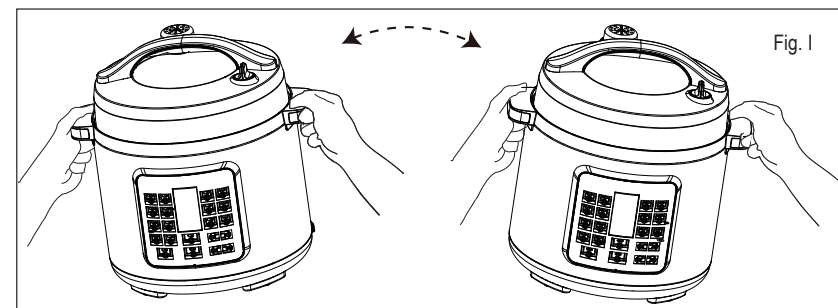
- A. Méthode naturelle d'évacuation de la pression : Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez le multicuiseur évacuer naturellement la pression par la soupape de sécurité. L'appareil refroidira progressivement tout seul. Attendez au moins 10 minutes après la fin de la cuisson. Si vous utilisez une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



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

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

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



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

COMMENT UTILISER LE RETARD

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

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

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

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

Exemple :

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

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

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

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

CUISSON LENTE

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

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

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

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

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

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON LENTE

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

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale.

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

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

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

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

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

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

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

GUIDE DE CUISSON

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

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

CUISSON À LA VAPEUR

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

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

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

UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR

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

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

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

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

CONSEIL : Consultez le tableau des cuissons à la vapeur.

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

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

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

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

UTILISATION DE LA FONCTION RISSOLER/SAUTER

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

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale.

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

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

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

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

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

CUISSON DU RIZ

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

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

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

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

UTILISATION DE LA FONCTION RIZ/CÉRÉALES

Placez le multicuiseur sur une surface plane et horizontale.

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

1. Mesurez la quantité de riz souhaitée.

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

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

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

Conseils :

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

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

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

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

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

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

SOUS VIDE

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

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

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

UTILISATION DE LA FONCTION SOUS VIDE

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

1. Pour les portions individuelles de nourriture.
2. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau souhaité, en fonction du poids/de la quantité des aliments à cuire, en veillant à ce que les aliments soient complètement immergés. N'oubliez pas que l'ajout d'aliments augmentera le niveau d'eau dans la cuve.
3. Appuyez sur la touche Sous Vide et réglez la température et la durée selon vos préférences.
REMARQUE : Consultez le guide de cuisson sous vide pour obtenir des conseils sur les températures et les durées de cuisson.
4. Placez le couvercle sur le dessus, il n'est pas nécessaire de le verrouiller, ouvrez la soupape d'évacuation de la vapeur.
5. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (D>X) et laissez l'eau chauffer. La barre d'état indique que le chauffage est en cours et l'affichage clignotant indique qu'il faut plus de temps pour atteindre la température sélectionnée. Une fois que la température correcte est atteinte, l'appareil affiche l'heure réglée.
REMARQUE : Si l'eau ajoutée dépasse la température sélectionnée, l'écran affiche « Hot » (Chaud) et la barre d'état clignote.
6. Retirez délicatement le couvercle et immergez complètement le sachet scellé sous vide dans l'eau.
7. Remettez le couvercle en place et ne le verrouillez pas. Laissez cuire les aliments pendant le temps programmé.
8. Une fois l'opération terminée, l'appareil s'éteint et vous pouvez retirer votre sachet en toute sécurité à l'aide d'une pince.

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA CUISSON SOUS VIDE :

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

UTILISATION DE LA FONCTION DE STÉRILISATION

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

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

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

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

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

6. Appuyez sur MARCHE/ARRÊT (>X).

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

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

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

UTILISATION DE LA FONCTION MIJOTAGE

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

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

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

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

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

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

POUR MODIFIER UN RÉGLAGE

Il est facile de changer de fonction pendant la cuisson.

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

Pour modifier la durée de cuisson :

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

Pour modifier la pression :

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

Pour modifier la température :

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Cuve de cuisson :

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

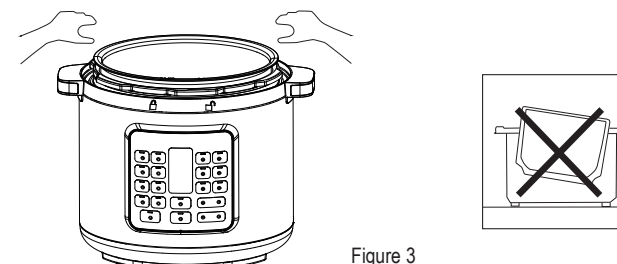


Figure 3

Extérieur

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

Collecteur de condensation

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

Couvercle et joint d'étanchéité

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

Soupape d'évacuation de la vapeur

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

Capuchon de diffusion de la vapeur

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

Cache de la soupape d'évacuation de la vapeur

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

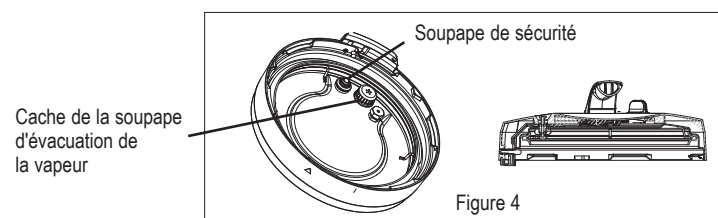
DESSOUS DU COUVERCLE

Soupape de sécurité

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

Mécanisme de verrouillage du couvercle

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



REMARQUE :

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

DÉPANNAGE

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

CODES D'ERREUR

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

CONSEILS ET ASTUCES

Conseils et astuces pour tirer le meilleur parti de votre multicuiseur Crockpot® Turbo : Rendez-vous sur le site web Crockpot® à l'adresse

www.crockpot.co.uk pour découvrir d'autres recettes, des astuces, des conseils et bien plus encore.

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

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

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA FONCTION CUISSON LENTE

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

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

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

CONSEILS ET ASTUCES POUR LA CUISSON SOUS VIDE

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

GUIDE DE CUISSON SOUS VIDE

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

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Pologne

Espagne : 0900 81 65 10

France : 0805 542 055

Royaume-Uni : 0800 028 7154

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

Des tarifs internationaux peuvent s'appliquer.

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



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

Consommation électrique en mode veille : Informations produit relatives à la consommation électrique et au temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation : Mode veille : 0,8 W

"----" indique le mode veille.

Gestion de l'alimentation : Temps maximal nécessaire pour atteindre le mode basse consommation : 20 minutes.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD DE COLOCACIÓN

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

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

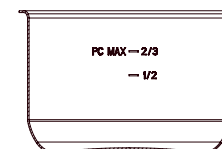


ADVERTENCIA: MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN

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

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

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



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

- NOTA:** la olla Multi-Cooker no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.
- Compruebe siempre que la válvula flotante y la válvula de liberación de vapor no estén obstruidas antes de utilizarlas. Limpie cuando sea necesario.
 - ADVERTENCIA:** para reducir el riesgo de lesiones debido a una presión excesiva, reemplace la junta de sellado de la tapa solamente según las recomendaciones del fabricante. Consulte las instrucciones de cuidado y limpieza.
 - ADVERTENCIA:** coloque la Multi-Cooker de manera tal que la válvula de liberación de vapor quede alejada del cuerpo. Nunca ponga partes del cuerpo, como la cara, las manos y los brazos, sobre la válvula de liberación de vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
 - No cubra ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con paños u otros objetos.
 - ADVERTENCIA:** después de cocinar a presión, no abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado, se haya liberado toda la presión interna y la válvula flotante haya descendido por completo. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla aún está presurizada. NO FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte LIBERAR LA PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN. Intentar abrir el electrodoméstico mientras está presurizado puede provocar una liberación repentina del contenido caliente y causar quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales.
 - Modelos con temporizador de selector: si el temporizador no realiza la cuenta regresiva con precisión después de que el electrodoméstico haya alcanzado la presión, desenchúfelo, espere a que se enfríe y/o libere el vapor antes de abrirlo. El producto puede estar dañado.
 - Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden hacer espuma, burbujear y salpicar, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (válvula de liberación de vapor). Las recetas que utilizan estos alimentos han de seguirse cuidadosamente para evitar problemas.
 - El uso de piezas, accesorios o complementos no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones personales, incendios y/o daños materiales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
APTO SOLO PARA EL USO DOMÉSTICO

AVISOS

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

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

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

COMPONENTES DE LA CROCKPOT® TURBO MULTI-COOKER

- | | |
|--|--|
| A Cable de alimentación | N Puerto del cable de alimentación |
| B Panel de control | PARTE INFERIOR DE LA TAPA |
| C Base térmica | O Anillo de fijación de juntas |
| D Pasador de bloqueo de la tapa | P Tapa de la válvula de liberación de vapor |
| E Asa de la tapa | Q Válvula flotante |
| F Tapa | R Junta de sellado |
| G Tapón de difusión de vapor | S Cuchara de plástico |
| H Olla de cocción | T Rejilla para cocción al vapor |
| I Selector de liberación de vapor | |
| J Válvula flotante | U Botones de selección de tiempo |
| K Pantalla de visualización | |
| L Válvula de liberación de vapor | |
| M Recolector de condensación | |

CONOZCA SU CROCKPOT® TURBO MULTI-COOKER

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

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

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

CÓMO UTILIZAR SU CROCKPOT® TURBO PRESSURE MULTI-COOKER

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

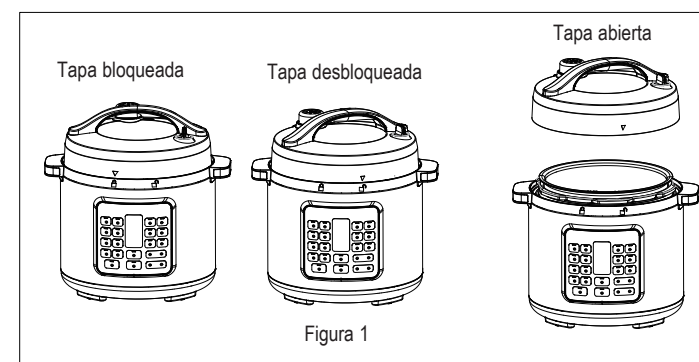


Figura 1

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

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

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

CONSEJO:

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

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

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

USO DE LA FUNCIÓN MANUAL PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN

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

USO DE LA FUNCIÓN TURBO PRESSURE

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

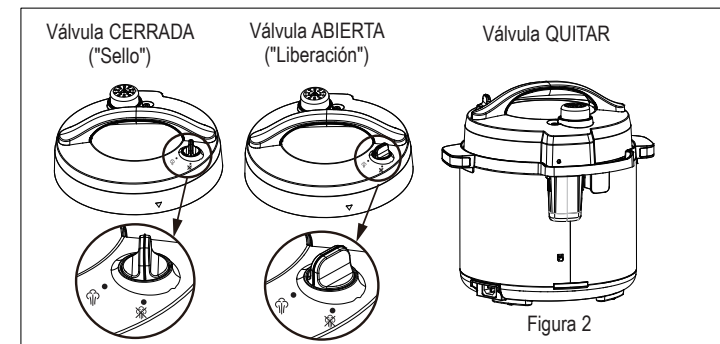
1. Seleccione la función de cocción deseada y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario.
2. Presione el botón TURBO PRESSURE. El tiempo que aparece en la pantalla se reducirá en un 85 % y aparecerá la palabra "turbo" en la pantalla. Si es necesario, el tiempo de cocción se puede ajustar aún más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

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

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

LIBERAR LA PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN

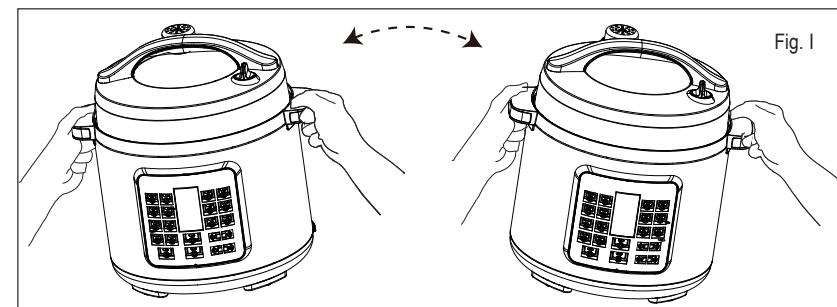
- A. Método natural para liberar la presión: una vez finalizado el ciclo de cocción, deje que la Multi-Cooker libere la presión de forma natural a través de la válvula flotante. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 minutos después de que haya terminado la cocción. Si se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



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

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

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



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

CÓMO USAR EL RETARDO DE TIEMPO

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

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

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

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

Ejemplo:

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

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

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

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

COCCIÓN LENTA

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

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

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

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

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

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

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

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

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

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

1. Coloque los alimentos y líquidos dentro de la olla extraíble.
2. Coloque la tapa sobre la Multi-Cooker y alinee ▼ con ■. Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición BLOQUEADO 🔒.
3. Gire el selector de liberación de vapor a la posición "Release" (liberar).
NOTA: aunque esta configuración no utiliza presión en el proceso de cocción, puede acumularse algo de presión dentro de la unidad durante la cocción. Por eso es importante mantener el selector de liberación de vapor en la posición "Release" (liberar).
4. Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario.
NOTA: consulte la Guía de cocción para conocer los posibles ajustes de tiempo y temperatura.
5. Presione START/STOP (iniciar/detener) (➤×). Comenzará la cuenta regresiva.
6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multi-Cooker emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente). La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que pulse el botón START/STOP (➤×). Después de 4 horas en el modo KEEP WARM (mantener caliente), la Multi-Cooker se apagará.

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

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

GUÍA DE COCCIÓN

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

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

COCCIÓN AL VAPOR

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

USO DE LA FUNCIÓN TEAM (COCCIÓN AL VAPOR)

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

CONSEJO: Consulte la tabla de cocción al vapor.

NOTA: al cocinar al vapor con la tapa puesta, saldrá algo de vapor por la válvula de liberación de vapor y puede acumularse condensación.
ADVERTENCIA: durante la cocción, se acumulará vapor en la Multi-Cooker, por lo que al levantar la tapa, utilice un guante de cocina para protegerse la mano.

TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR

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

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

Esta configuración no cocina a presión. Funciona de manera similar a la cocina estándar, requiere calor seco y, por lo tanto, no necesita la tapa. No utilice la tapa con esta función.
Coloque la Multi-Cooker sobre una superficie plana y nivelada.
Coloque la olla en la base térmica. Enchufe la Multi-Cooker a un tomacorriente de pared. La Multi-Cooker emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).
1. Seleccione la función BROWN/SAUTÉ (dorar/saltear) y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario, utilizando los botones TEMP/PRESSURE (temperatura/presión) y TIME (tiempo) (+ y -).
2. Presione START/STOP (iniciar/detener) (>X).
3. Cuando la Multi-Cooker se está precalentando, aparecerá "HEAt" en la pantalla. Cuando se haya alcanzado la temperatura y las 5 luces de la barra de estado estén encendidas, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Con ayuda de unas pinzas de plástico, añada con cuidado los alimentos a la olla caliente.

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

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

COCCIÓN DE ARROZ

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

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

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

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

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

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

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

1. Mida la cantidad de arroz que desea.

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

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

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

CONSEJOS:

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

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

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

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

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

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

SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)

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

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

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

USO DE LA FUNCIÓN SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)

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

1. Para porciones individuales de comida.
2. Agregue agua hasta el nivel que desea, según el peso o la cantidad de alimentos que va a cocinar, y verifique que los alimentos estén bien sumergidos. Tenga en cuenta que al agregar la comida aumentará el nivel de agua en la olla.
3. Presione el botón SOUS VIDE (cocción al vacío) y ajuste el tiempo y la temperatura según su preferencia.
NOTA: Consulte la guía de cocción Sous Vide para obtener orientación sobre las temperaturas y los tiempos de cocción.
4. Coloque la tapa en la parte superior, no es necesario bloquearla, abra la válvula de liberación de vapor.
5. Presione start/stop (▶X) y deje que el agua se caliente. La barra de estado indica cuando el proceso de calentamiento está en curso y la pantalla parpadeante indica que se necesita más tiempo para alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez que se alcanza la temperatura correcta, la unidad mostrará la hora establecida.
NOTA: Si el agua que se agregó supera la temperatura seleccionada, la pantalla mostrará "Hot" (caliente) y la barra de estado parpadeará.
6. Retire con cuidado la tapa y sumerja completamente la bolsa de comida sellada al vacío en el agua.
7. Vuelva a colocar la tapa y no la bloquee. Deje que los alimentos se cocinen durante el tiempo programado.
8. Una vez que se complete la cocción, la unidad se apagará y podrá retirar su bolsa de comida de forma segura con un par de pinzas.

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

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

USO DE LA FUNCIÓN DE ESTERILIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

USO DE LA FUNCIÓN SIMMER (COCCIÓN LENTA)

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

1. Agregue agua hasta el nivel que desea.

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

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

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

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

CAMBIAR UNA CONFIGURACIÓN

Es fácil cambiar las funciones durante la cocción.

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

Para cambiar el tiempo de cocción:

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

Para cambiar la presión:

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

Para cambiar la temperatura:

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

Olla de cocción:

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

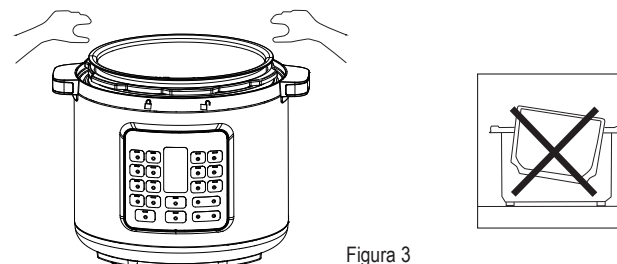


Figura 3

Exterior

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

Recolector de condensación

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

Tapa y junta de sellado

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

Válvula de liberación de vapor

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

Tapón de difusión de vapor

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

Tapa de la válvula de liberación de vapor

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

PARTE INFERIOR DE LA TAPA

Válvula flotante

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

Pasador de bloqueo de la tapa

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

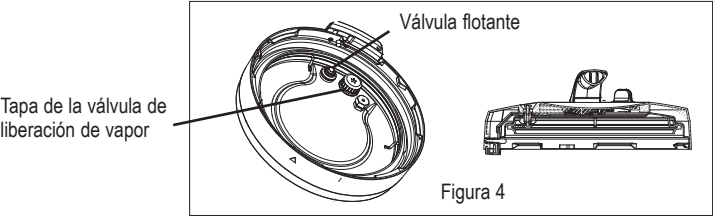


Figura 4

NOTA:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

CÓDIGOS DE ERROR

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

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

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

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

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

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA COCCIÓN LENTA

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

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

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

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA COCINAR AL VACÍO (SOUS VIDE)

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

GUÍA DE COCCIÓN AL VACÍO

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

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

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

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Polonia

España: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Reino Unido: 0800 028 7154

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

Pueden aplicar tarifas internacionales.

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



INFORMACIÓN SOBRE CONSUMO DE ENERGÍA Y GESTIÓN DE ENERGÍA:

Consumo de energía en modo de espera: Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: Modo de espera: 0.8 W .

"----" indica modo espera.

Gestión de energía: Tiempo máximo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo: 20 minutos.

ITALIANO

INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

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

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

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

MISURE DI SICUREZZA PER LA COLLOCAZIONE

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

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

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

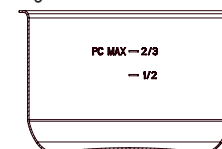


AVVERTENZA: PRECAUZIONI IMPORTANTI PER LA COTTURA A PRESSIONE

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

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

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



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

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

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

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO

AVVISI

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

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE

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

ISTRUZIONI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE:

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

COMPONENTI DEL TURBO MULTI-COOKER CROCKPOT®

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

CONOSCERE IL® TURBO MULTI COOKER CROCKPOT

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

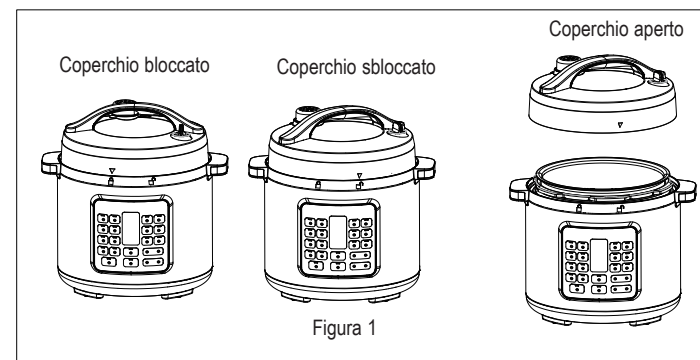
verrà visualizzato un errore. Vedi tabella CODICI DI ERRORE.

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

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

COME UTILIZZARE IL CROCKPOT® TURBO PRESSURE MULTI COOKER

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



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

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

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

Suggerimento:

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

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

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE MANUALE PER LA COTTURA A PRESSIONE

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE PRESSIONE TURBO

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

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

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

*rispetto alla cottura con impostazioni ad Alta Pressione.

RILASCIO DELLA PRESSIONE AL TERMINE DELLA COTTURA

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

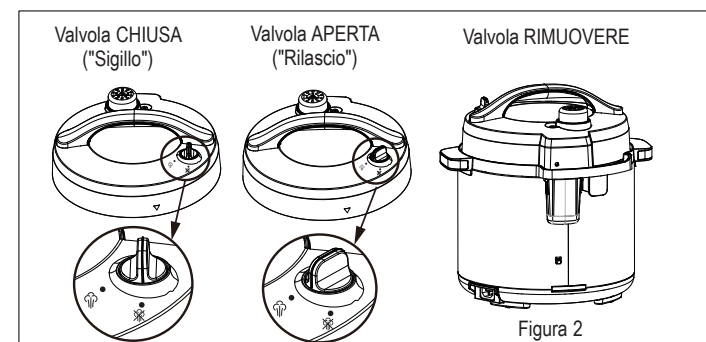


Figura 2

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

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

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

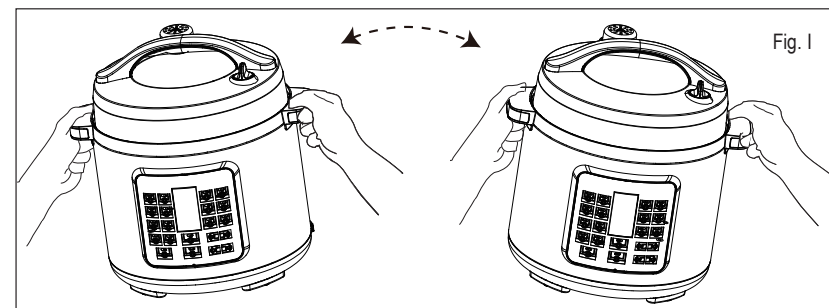


Fig. I

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

COME UTILIZZARE IL RITARDO

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

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

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

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

Esempio:

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

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

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

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

COTTURA LENTA

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

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

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

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

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE COTTURA LENTA

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

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

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

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

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

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

4. Premere il pulsante COTTURA LENTA e regolare il tempo e la temperatura secondo necessità.

NOTA: Consultare la Guida alla cottura per scoprire le possibili regolazioni di tempo e temperatura.

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

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

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

GUIDA ALLA COTTURA

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

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

*rispetto alla cottura con impostazione ad Alta Pressione.

COTTURA A VAPORE

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

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

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE VAPORE

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

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

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

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

Suggerimento: Vedere la tabella della Cottura a vapore.

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

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

TABELLA DELLA COTTURA A VAPORE

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE BROWN/SAUTÉ (ROSOLATURA/SOFRITTO)

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

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

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

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

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

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

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

COTTURA DEL RISO

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

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

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

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE RISO/CEREALI

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

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

1. Misurare la quantità di riso desiderata.

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

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

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

Suggerimenti:

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

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

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

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

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

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

SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

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

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

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE SOUS VIDE

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

1. Per singole porzioni di cibo.
2. Aggiungere acqua fino al livello desiderato, a seconda del peso/quantità del cibo da cuocere, assicurandosi che il cibo sia completamente immerso. Tener presente che l'aggiunta di alimenti aumenterà il livello dell'acqua nella pentola.
3. Premere il pulsante Sous Vide e regolare la temperatura e il tempo in base alle proprie preferenze.
NOTA: Per indicazioni sulle temperature e sui tempi di cottura, consultare la guida alla cottura Sous Vide.
4. Posizionare il coperchio sopra, non è necessario bloccarlo in posizione, aprire la valvola di rilascio del vapore.
5. Premere start/stop () e lasciare riscaldare l'acqua. La barra di stato indica quando il riscaldamento è in corso e il display lampeggiante indica che è necessario altro tempo per raggiungere la temperatura selezionata. Una volta raggiunta la temperatura corretta, l'unità visualizzerà l'ora impostata.
NOTA: Se l'acqua aggiunta supera la temperatura selezionata, sullo schermo verrà visualizzato "Hot" e la barra di stato lampeggerà.
6. Rimuovere con cautela il coperchio e immergere completamente la busta sottovuoto contenente gli alimenti nell'acqua.
7. Richiudere il coperchio senza bloccarlo in posizione. Lasciare cuocere il cibo per il tempo programmato.
8. Una volta completata l'operazione, l'unità si spegnerà e si potrà rimuovere la busta contenente il cibo in tutta sicurezza utilizzando un paio di pinze.

SUGGERIMENTI E TRUCCHI PER IL SOUS VIDE (SOTTOVUOTO):

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE STERILIZZAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UTILIZZO DELLA FUNZIONE SIMMER (SOBBOLLIRE)

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

1. Aggiungere acqua al livello desiderato.

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

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

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

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

PER MODIFICARE UN'IMPOSTAZIONE

È facile cambiare funzione durante la cottura.

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

Per modificare il Tempo di Cottura:

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

Per modificare la pressione:

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

Per modificare la temperatura:

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

CURA E PULIZIA

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

Pentola di cottura:

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

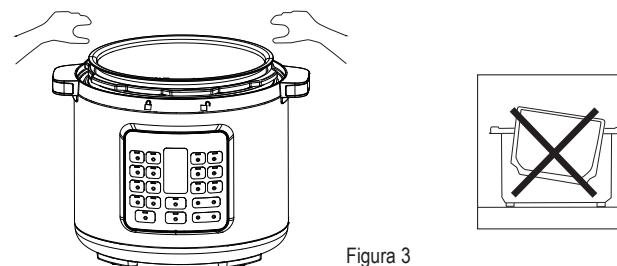


Figura 3

Esterno

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

Collettore di condensa

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

Coperchio e guarnizione di tenuta

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

Valvola di Rilascio del Vapore

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

Tappo di diffusione del vapore

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

Coperchio della Valvola di Rilascio del Vapore

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

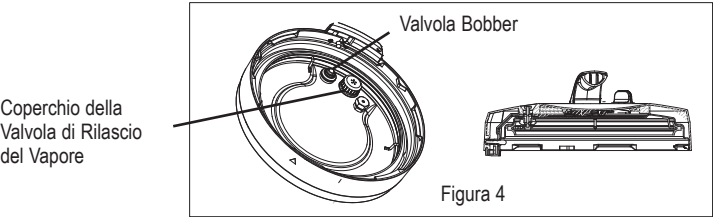
PARTE INFERIORE DEL COPERCHIO

Valvola Bobber

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

Perno di bloccaggio del coperchio

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



NOTA:

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

CODICI DI ERRORE

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

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

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

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

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

SUGGERIMENTI E CONSIGLI PER LA COTTURA LENTA

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

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

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

SUGGERIMENTI E CONSIGLI PER LA COTTURA SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

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

GUIDA ALLA COTTURA SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

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

SERVIZIO POST-VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

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

GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Polonia

Spagna: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Regno Unito: 0800 028 7154

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

Alla chiamata potrebbero essere applicate tariffe internazionali.

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



INFORMAZIONI SUL CONSUMO ENERGETICO E LA GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE:

Consumo energetico in modalità standby: Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e al tempo necessario per raggiungere la modalità a basso consumo: Modalità standby: 0,8 W

"----" indica la modalità standby.

Gestione dell'alimentazione: Tempo massimo necessario per raggiungere la modalità a basso consumo: 20 minuti.

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

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

VEILIGE PLAATSING

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

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

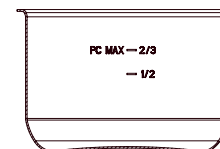


WAARSCHUWING: BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN VOOR SNELKOKEN

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

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

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



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

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

5. Controleer vóór gebruik altijd of de drijverklep en het drukafvoerventiel niet verstopt zijn. Reinig deze indien nodig.

6. **WAARSCHUWING:** Om risico op letsel door overmatige druk te voorkomen, dient u de afdichtingsring van het deksel alleen te vervangen zoals aanbevolen door de fabrikant. Zie de onderhouds- en reinigingsinstructies.

7. **WAARSCHUWING:** Plaats de multicooker zodanig dat het stoomafvoerventiel niet naar uw lichaam is gericht. Plaats nooit lichaamsdelen, inclusief gezicht, handen en armen over het stoomafvoerventiel. Stoom kan ernstige brandwonden veroorzaken.

8. Bedek of blokkeer het stoomafvoerventiel en/of de drijverklep niet met een doek of andere voorwerpen.

9. **WAARSCHUWING:** Open de snelkookpan na het snelkoken pas als het apparaat is afgekoeld, alle interne druk volledig is afgevoerd en de drijverklep volledig is gezakt. Als het deksel moeilijk te verwijderen is, geeft dit aan dat het apparaat nog steeds onder druk staat - FORCEER HET DEKSEL NIET. Druk in de snelkookpan kan gevaarlijk zijn. Zie DRUK AFVOEREN ALS HET KOKEN KLAAR IS. Pogingen om het apparaat te openen terwijl het onder druk staat, kunnen leiden tot het plotseling vrijkomen van hete inhoud en brandwonden, persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.

10. Modellen met een timerknop: als de timer niet nauwkeurig aftelt nadat het apparaat de druk heeft bereikt: trek de stekker uit het stopcontact, wacht tot het is afgekoeld en/of laat de stoom ontsnappen voordat u het opent. Het product is mogelijk beschadigd.

11. Houd er rekening mee dat bepaalde voedingsmiddelen, zoals appelmoes, veenbessen, parelgerst, haverhout of andere granen, spliterwten, noedels, macaroni, rabarber of spaghetti kunnen schuimen en spetteren en zo het de voorziening voor het afvoeren van de druk (het drukafvoerventiel) kunnen verstopen. Recepten met deze voedingsmiddelen moeten zorgvuldig worden gevolgd om problemen te voorkomen.

12. Het gebruik van onderdelen, accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan een risico op persoonlijk letsel, brand en/of materiële schade opleveren.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

MEDEDELINGEN

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

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR HET NETSNOER

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

INSTRUCTIES NETSNOER:

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

ONDERDELEN VAN DE CROCKPOT® TURBO MULTICOOKER

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

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

ONDERKANT VAN DEKSEL

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

- U** Knoppen voor tijdselectie

KENNISMAKEN MET UW CROCKPOT® TURBO MULTICOOKER

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

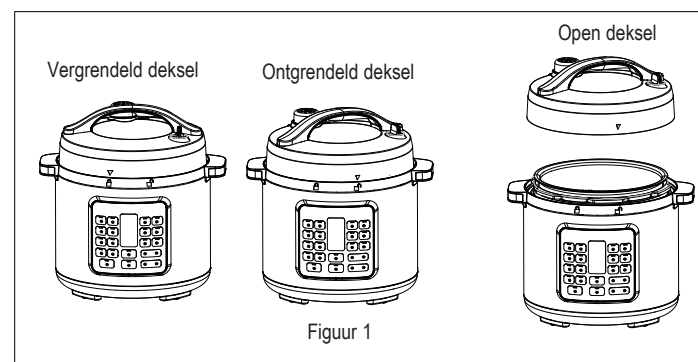
voor beschikbare aanpassingen.

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

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

UW CROCKPOT® TURBO PRESSURE MULTICOOKER GEBRUIKEN

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



Figuur 1

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

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

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

TIP:

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

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

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

DE HANDMATIGE FUNCTIE VOOR SNELKOKEN GEBRUIKEN

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

DE FUNCTIE TURBO PRESSURE GEBRUIKEN

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

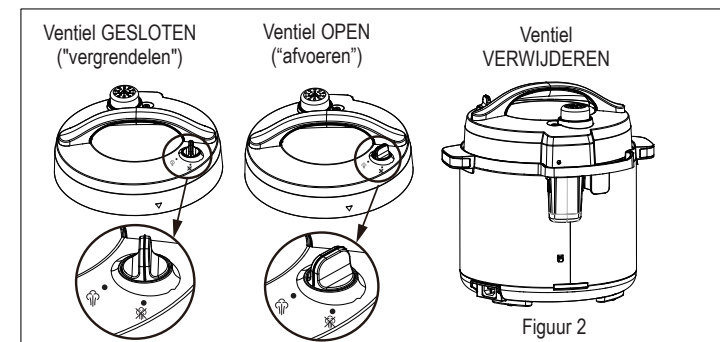
1. Selecteer de gewenste kookfunctie en pas de tijd en druk naar wens aan.
2. Druk op de knop TURBO PRESSURE. De tijd op het scherm wordt met 85% verminderd en er wordt 'turbo' op het scherm weergegeven. Indien nodig kan de kooktijd verder aan uw voorkeuren worden aangepast.
3. Druk op START/STOP (▷×)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

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

*vergeleken met koken met instellingen voor hoge druk.

DRUK AFVOEREN ALS HET KOKEN KLAAR IS

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

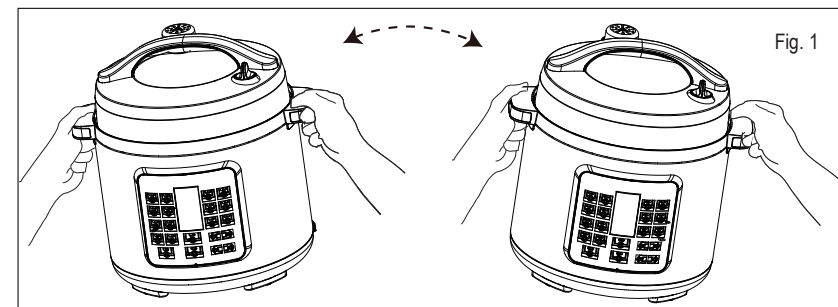


Figuur 2

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

1. Volg deze stappen om de luchtballen te verspreiden:

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



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

DE TIJDSVERTRAGING GEBRUIKEN

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

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

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

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

Voorbeeld:

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

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

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

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

SLOW COOKING

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

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

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

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

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

DE FUNCTIE SLOW COOK GEBRUIKEN

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

Plaats de multicooker op een platte, vlakke ondergrond.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KOOKGIDS

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

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

*vergeleken met koken met de instelling voor hoge druk.

STOMEN

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

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

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

DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN

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

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

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

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

TIP: Zie de Stoomtabel.

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

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

STOOMBABEL

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

DE FUNCTIE BROWN/SAUTÉ GEBRUIKEN

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

Plaats de multicooker op een platte, vlakke ondergrond.

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

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

BROWN/SAUTÉ kan voor het volgende worden gebruikt:

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

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

RIJST KOKEN

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

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

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

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

DE FUNCTIE RICE/GRAINS GEBRUIKEN

Plaats de multicooker op een platte, vlakke ondergrond.

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

1. Meet de gewenste hoeveelheid rijst af.

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

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

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

TIPS:

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

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

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

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

mogelijke verkleuring van het buitenoppervlak van de kookpot te voorkomen.

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

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

SOUS VIDE

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

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

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

DE FUNCTIE SOUS VIDE GEBRUIKEN

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

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

TIPS EN TRUCS VOOR SOUS VIDE:

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

DE FUNCTIE STERILIZE GEBRUIKEN

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

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

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

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

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

6. Druk op START/STOP (.

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

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

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

DE FUNCTIE SIMMER GEBRUIKEN

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

1. Voeg water toe tot het gewenste niveau.

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

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

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

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

EEN INSTELLING WIJZIGEN

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

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

De kooktijd wijzigen:

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

De druk veranderen:

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

De temperatuur aanpassen:

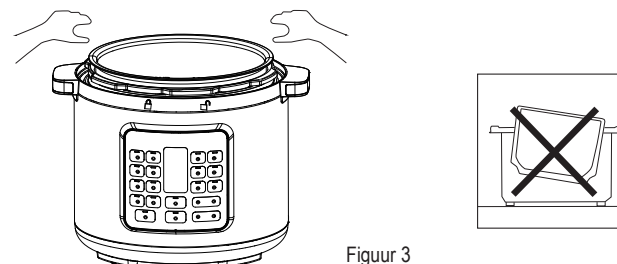
U kunt de temperatuur bij bepaalde functies aanpassen voordat het koken begint door op de knoppen TEMP/PRESSURE + en - te drukken voordat u op START/STOP () drukt.

VERZORGING EN REINIGING

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

Kookpot:

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



Figuur 3

Buitenkant

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

Condensopvangbak

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

Deksel en afdichtingring

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

Stoomafvoerventiel

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

Stoomdiffusorkap

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

Afdekking van het stoomafvoerventiel

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

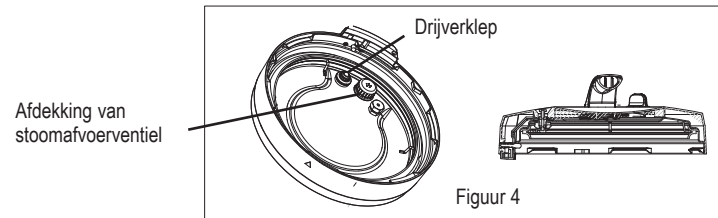
ONDERKANT VAN DEKSEL

Drijverklep

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

Vergrendelingspen voor het deksel

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



OPMERKING:

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

PROBLEEMOPLOSSING

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

FOUTCODES

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

HINTS EN TIPS

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

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

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

HINTS EN TIPS VOOR SLOW COOKING

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

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

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

HINTS EN TIPS VOOR SOUS VIDE KOKEN

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

SOUS VIDE KOOKGIDS

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

AFTER SALES SERVICE EN VERVANGENDE ONDERDELEN

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznań 61-894

Polen

Spanje: 0900 81 65 10

Frankrijk: 0805 542 055

Verenigd Koninkrijk: 0800 028 7154

Voor overige landen, bel +44 800 028 7154

Internationale tarieven kunnen van toepassing zijn.

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



INFORMATIE OVER ENERGIEVERBRUIK EN ENERGIEBEHEER:

Stroomverbruik in stand-bymodus: Productinformatie over stroomverbruik en de tijd die nodig is om de energiebesparende modus te bereiken: Stand-bymodus: 0,8 W

"----" geeft de stand-bymodus aan.

Energiebeheer: De maximale tijd die nodig is om de energiebesparende modus te bereiken: 20 minuten.

SVENSKA

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

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

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

PLACERINGSSKYDD

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

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

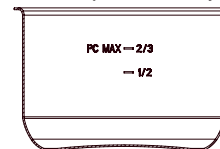


VARNING: VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR TRYCKKOKNING

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

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

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



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

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

**SPARA DESSA INSTRUKTIONER
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

MEDDELANDEN

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

SPECIELLA INSTRUKTIONER FÖR STRÖMKABEL

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

INSTRUKTIONER FÖR NÄTKABEL:

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

DELARNA I CROCKPOT® TURBO MULTIKOKARE

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

- N** Uttag för nätssladd

LOCKETS UNDERSIDA

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

- U** Knappar för att välja tid

LÄR KÄNNA DIN CROCKPOT® TURBO MULTIKOKARE

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

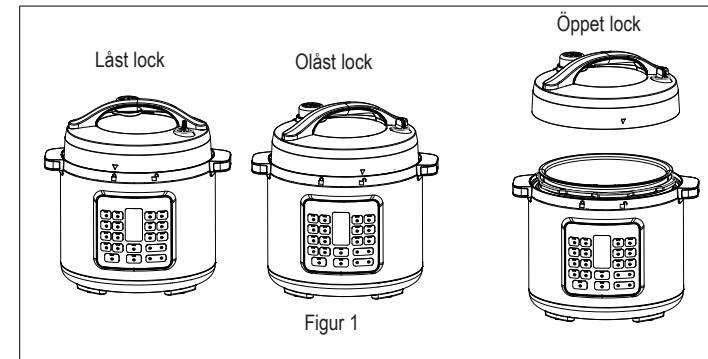
OBS! Timern kan väljas för alla program utom Sterilize och den kan ändras när som helst under tillagningen genom att trycka på START/STOP () och välja en ny funktion.

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

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

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN CROCKPOT® TURBO PRESSURE MULTIKOKARE

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



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

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

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

TIPS:

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

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

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

ANVÄNDA DEN MANUELLA FUNKTIONEN FÖR TRYCKKOKNING

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

ANVÄNDA TURBOFUNKTIONEN

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

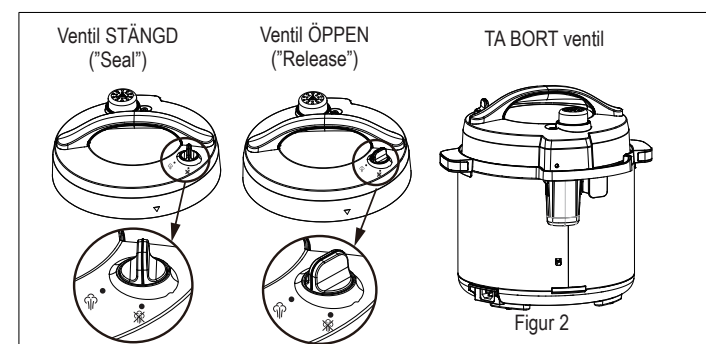
1. Välj önskad tillagningsfunktion och justera tid och tryck efter behov.
2. Tryck på TURBO PRESSURE. Tiden på skärmen minskar med 85 % och "turbo" visas på skärmen. Vid behov kan tillagningstiden justeras ytterligare för att passa dina önskemål.
3. Tryck på START/STOP (▷×) för att börja tillagningen.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

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

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

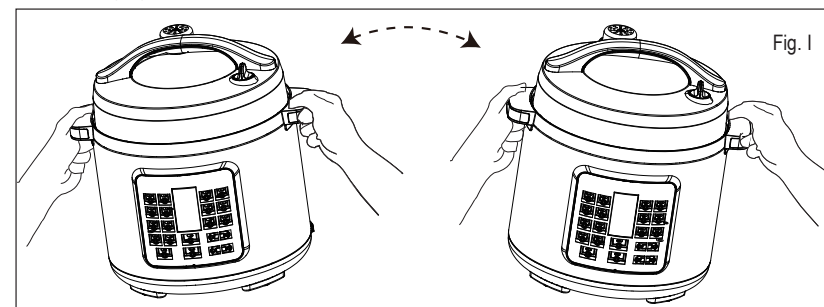
SLÄPPA UT TRYCKET I SLUTET AV TILLAGNINGEN

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



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

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



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

ANVÄNDA TIDSFÖRDRÖJNINGEN

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

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

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

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

Exempel:

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

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

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

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

SLOW COOKING

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

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

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

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

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

ANVÄNDA SLOW COOK-FUNKTIONEN

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

Placera multikokaren på en jämn och plan yta.

Placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag.

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

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

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

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

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

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

TIPS: Inställningarna för SLOW COOK finns i matlagningsguiden.

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

MATLAGNINGSGUIDE

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

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

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

ÅNGKOKNING

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

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

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

ANVÄNDA ÅNGFUNKTIONEN

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

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

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

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

TIPS: Se ångtabellen.

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

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

ÅNGTABELL

Mat	Mängd	Mängd vatten	Förberedelser	Tillagningstid, minuter
Sparris	250 g	250 ml	skär bort hårda delar	2-5
Broccoli	300 g	250 ml	ansa stjälkar	2-5
Brysselkål	400 g	250 ml	skär bort de yttre bladen, låt dem vara hela	4-6
Pumpa	1 hel, 900 g-1 kg	250 ml	dela på mitten, ta bort frön, skär i 6 delar	7-10
Morötter	500 g	250 ml	skär i 1 cm skivor	5-7
Blomkål	500 g	250 ml	Dela i 5 cm buketter	3-6
Majskolvar	2	250 ml	ta bort yttre blad	3-6
frysta grönsaker i stora bitar	500 g	250 ml	tillaga från fryst	3-6
Sötpotatis	900 g - 1 kg	250 ml	skala och skär i stora bitar	5-9
Potatis, för mos	900 g - 1 kg	250 ml	skala och skär i stora bitar	8-12
Ägg	6	250 ml	hela i sina skal	7-10
Kycklingfilé	2-4 filéer	250 ml	krydda före tillagning	6-10
Lax	2-4 filéer	250 ml	krydda före tillagning	4-6
Räkor	225-500 g	250 ml	Skala ej, krydda efter önskemål	6-8
Hummer	1-4 stjärter	250 ml	Skala ej, krydda efter önskemål	4-10

ANVÄNDA BROWN/SAUTÉ-FUNKTIONEN

Den här inställning använder inte tryckkokning. Den fungerar på samma sätt som vanlig matlagning med torr värme och därför behövs inte locket. Använd inte locket med den här funktionen.

Placera multikokaren på en jämn och plan yta.

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

1. Välj BROWN/SAUTÉ och justera tid och temperatur vid behov med TEMP/PRESSURE och TIME (+ och -).
2. Tryck på START/STOP (.
3. När multikokaren värms upp visas "HEAT" på skärmen. Timern börjar räkna ned när temperaturen har uppnåtts och alla de 5 lamporna på statusfältet lyser. Använd en plasttång och lägg försiktigt maten i den heta grytan.

BROWN/SAUTÉ kan användas för följande:

- A. Bryna (steka) kött till grytor och soppor. Om du bryner köttet före tryckkokning och slow cooking får inte bara maten en fantastisk färg, det bevarar också safterna och smakerna och gör köttet mjukt.
- B. Fräs lök eller mirepoix (en blandning av hackad lök, morot och selleri) eller andra livsmedel som ofta används i recept för tryckkokning och slow cooking. När lök sauteras kan den karamelliseras vilket bidrar till maträttens smak och färg.

Kapacitet: När multikokaren används för att bryna eller steka kan det vara bäst att laga mat i omgångar för att se till att maten tillagas jämnt.

KOKA RIS

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

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

Använd funktionen RICE/GRAINS när du kokar ris. Den är lämplig för alla typer av ris, inklusive vitt ris och rårís. Funktionen RICE/GRAINS använder tryck för snabbare tillagning.

Kapacitet: Eftersom ris ökar i storlek under tillagningen ska du inte fylla kokkärlet över 1/2-märket när du använder RICE/GRAINS-funktionen.

ANVÄNDA RICE/GRAINS-FUNKTIONEN

Placera multikokaren på en jämn och plan yta.

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

1. Mät upp önskad mängd ris.

OBS! 2,5 dl okokt vitt ris = 4,5 dl kokt vitt ris (ungefär).

2,5 dl okokt rårís = 4,5 dl kokt rårís (ungefär).

2. Lägg det uppmätta riset i en sil och tvätta riset noggrant under kallt vatten. Tvätta tills vattnet blir klart. Det tar bort överflödiga stärkelse vilket hjälper till att göra riset fluffigare och förhindrar att riskorn fastnar i kokkärlet. Att skölja riset minskar uppbyggnaden av stärkelsehaltigt vatten och bubblor som ibland bildas runt ventilåpan och locket och som kan göra att det fräser från ångventilen.
3. Se till att kokkärlet är rent och torrt innan du placerar det i värmebasen.
4. Lägg det tvättade riset i kokkärlet. Tillsätt den mängd vatten som behövs för receptet (standard - 2,5 dl okokt ris: 3,5 dl vatten). Se till att minst 250 ml vätska finns i det löstagbara kokkärlet.
5. Sätt på locket och lås det genom att vrida medurs till läget LOCKED .
6. Vrid ångreglaget till läget "Seal" .
7. Tryck på RICE/GRAINS och justera tid och tryck efter behov. Obs! Se matlagningssguiden för att hitta möjliga tids- och tryckinställningar.
8. När du har gjort eventuella inställningar trycker du på START/STOP (.
9. Multikokaren måste bygga upp tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket ökar i multikokaren visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ner. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" från skärmen, alla de 5 lamporna på statusfältet lyser och tiden börjar räknas ned.
10. När den inställda tillagningstiden har gått pipar multikokaren och byter automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras sedan från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP (). Multikokaren stängs av efter 4 timmar på inställningen KEEP WARM.

TIPS:

1. Förvara inte ris i kokkärlet under längre perioder på inställningen KEEP WARM, eftersom riset blir torrt och kvaliteten försämras. Använd den medföljande plastskeden för att röra om och servera riset. Använd inte metallredskap, de repar non-stick-beläggningen.
2. Eftersom risgrynen kan vara ömtåliga ska du vänta tills trycket släpper naturligt i slutet av tillagningen. Använd inte den snabba trycksavlastningsmetoden (se instruktionerna om att avlasta trycket naturligt).
3. Standardförhållande för matlagning av ris - 2,5 dl okokt ris: 3,5 dl vatten.

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

Om mat fastnar eller bränns fast på ytan av kokkärlet ska du fylla den med varmt tvålatten och låt den stå innan den rengörs. Använd en spatel av gummi eller nylon för att ta bort envisa rester. Använd ett icke-slipande rengöringsmedel och en skursvamp eller borste av nylon om resterna sitter fast.

Även om kokkärlet tål diskmaskin rekommenderar vi handtvätt för att bevara non-stick-beläggningen och undvika att kokkärlets utsida missfärgas.

Om det bildas vita fläckar på ytan av kokkärlet ska det blötläggas i en lösning av vinäger eller citronsaft och varmt vatten i 30 minuter. Skölj och torka.

OBS! Använd aldrig metallredskap eller rengöringsapparater på kokkärlet eftersom det kan repa eller skada non-stick-beläggningen.

SOUS VIDE

SOUS VIDE-funktionen är perfekt för att laga läckra och möra rätter av kött, fågel, fisk och grönsaker med sous vide-metoden. Sous vide-processen innebär att maten vakuumförseglas, sänks ner i vatten som värms upp till en exakt temperatur och temperaturen bibehålls under en viss tid för att uppnå konsekventa tillagningsresultat.

SOUS VIDE-funktionen har exakt temperaturreglering och kan justeras i steg om 1 grad från 24-90 °C. Tillagningstiden kan justeras efter behov från 0:05-24:00 timmar.

OBS! Du behöver vakuumförseglade påsar för att använda den här funktionen. FoodSaver®-påsar och system rekommenderas.

ANVÄNDA SOUS VIDE-FUNKTIONEN

Placera multikokaren på en plan, jämn yta och placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag. Multikokaren pipar och skärmen tänds med fyra streck (---).

1. För enskilda matportioner.
2. Tillsätt vatten till önskad nivå, beroende på vikten/mängden av maten som ska tillagas och se till att maten är helt nedsänkt. Tänk på att vattennivån i kärlet ökar när du tillsätter mat.
3. Tryck på Sous Vide och justera temperaturen och tiden efter dina önskemål.
OBS! Se Sous Vide-matlagningssguiden för vägledning om tillagningstemperaturer och tider.
4. Placera locket ovanpå utan att låsa det på plats och öppna ångventilen.
5. Tryck på Start/Stop () och låt vattnet värmas upp. Statusfältet visar när uppvärmning pågår och den blinkande displayen visar hur lång tid som behövs för att nå den valda temperaturen. När rätt temperatur har uppnåtts visar enheten den inställda tiden.
OBS! Om det tillsatta vattnet ligger över den valda temperaturen kommer skärmen att visa "Hot" och statusfältet blinkar.
6. Ta försiktigt bort locket och sänk ner den vakuumförseglade påsen med maten helt i vattnet.
7. Sätt tillbaka locket utan att låsa det på plats och tillaga maten under den programmerade tiden.
8. När tillagningen är klar stängs enheten av och du kan ta bort matpåsen på ett säkert sätt med en tång.

TIPS OCH TRICKS FÖR SOUS VIDE:

1. För att minska uppvärmningstiderna kan du använda varmt kravatten eller en vattenkokare för att först värma vattnet innan du håller det i kärlet.
2. Undvik att lyfta eller ta bort locket under uppvärmningen.
3. För jämn tillagning ska ingredienserna placeras i ett jämnt lager när påsen förseglas och påsarna får inte överlappa varandra när de väl sänkts ned.
4. Livsmedel med vassa delar, som räkor eller hummer (stjärtar), kan lindas in i aluminiumfolie för att undvika att de skadar påsen.
5. Vänta tills vattnet har värmts upp innan du sänker ner de förseglade ingredienserna. Det bidrar till exakt och jämn matlagning.
6. För att förhindra att maten flyter kan du placera ett tungt föremål som en serveringssked, kaffemugg eller keramisk skål på påsen.
7. Använd en tång när du sänker ner och tar bort ingredienser i påsar eftersom vattnet blir mycket varmt.
8. För att avsluta tillagningen av proteinrika livsmedel eller göra grönsaker knapriga kan de stekas på eller under en grill eller i en het stekpanna med smör eller olja. Var noga med att klappa maten torr för att säkerställa att den karamelliseras innan du grillar.

ANVÄNDA STERILISERINGSFUNKTIONEN

LÄS ALLA VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR TRYCKKOKNING INNAN DU ANVÄNDER STERILISERINGSFUNKTIONEN.

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

Placera multikokaren på en plan, jämn yta och placera kokkärlet inuti värmebasen. Anslut multikokaren till ett vägguttag. Multikokaren piper och skärmen tänds med fyra streck (----).

1. Placera ånggallret i botten av kärlet och tillsätt ca 300 ml vatten.
2. Lägg i föremålen som ska steriliseras och se till att alla flaskor eller burkar är upp och ner.
3. Sätt på locket och lås det genom att vrida medurs till läget LOCKED .
4. Vrid ångreglaget till läget "Seal" .

5. Tryck på steriliseringsknappen.

OBS! Tid och tryck kan inte justeras för den här inställningen.

6. Tryck på START/STOP ()

OBS! Multikokaren måste bygga upp tryck innan steriliseringen kan börja. När alla lampor på statusfältet lyser har multikokaren nått rätt tryck och är redo att börja sterilisera.

7. När steriliseringstiden har gått går multikokaren in i standbyläge och displayen tänds med fyra streck (----).

8. När trycket har släppts ut ur enheten kan du öppna locket på ett säkert sätt.

OBS! Under steriliseringen byggs ånga upp i multikokaren, därför bör du skydda händerna med en ugnshandske eller grytlapp när du lyfter på locket.

ANVÄNDA SIMMER-FUNKTIONEN

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

1. Fyll på vatten till önskad nivå.

OBS! Fyll inte på över MAX-linjen inuti kärlet

2. Välj SIMMER och justera tid och temperatur efter dina önskemål. Använd temperaturinställningen HI för att få vattnet att koka och använd sedan LO för att minska temperaturen och sjuda maten.

3. Tryck på START/STOP () och låt vattnet värmas upp till den valda temperaturen. Statusfältet visar när uppvärmning pågår. När alla lampor i statusfältet lyser har vattnet nått rätt temperatur.

4. Tillsätt mat i kokkärlet men sätt inte på locket på multikokaren.

OBS! När du kokar och sjuder tjocka såser och soppor kan heta punkter uppstå där maten bubblar och fräser. Se till att maten inte lämnas utan uppsikt och att du försiktigt rör om i kärlet med jämna mellanrum.

5. När tillagningstiden har gått byter enheten automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP. Efter 4 timmar i KEEP WARM-inställningen går multikokaren in i standbyläge och skärmen tänds med fyra streck.

ÄNDRA EN INSTÄLLNING

Det är enkelt att byta funktion under tillagningen.

Tryck på START/STOP () och välj sedan den nya önskade tillagningsfunktionen. En ny timer blinkar på skärmen och den valda funktionen blinkar också. Välj önskad tid, tryck och/eller temperatur. Tryck på START/STOP () , då börjar föruppvärmningen på den nya funktionen.

Ändra tillagningstiden:

Du kan ändra tillagningstiden innan tillagningen börjar genom att trycka på + och - innan du trycker på START/STOP () . Tryck in och släpp när du vill ändra den långsamt. Håll intryckt när du snabbt vill ändra tiden. Om du passerar önskad temperatur eller tid trycker du på motsatt knapp.

Ändra trycket:

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

Ändra temperaturen:

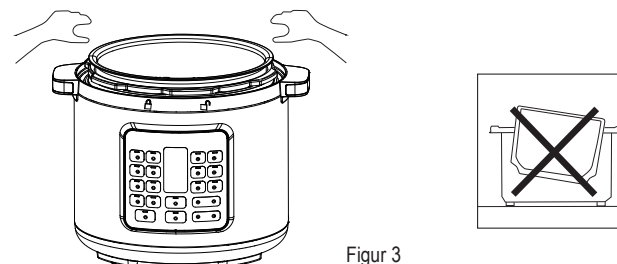
Du kan ändra temperaturen på vissa funktioner innan tillagningen börjar genom att trycka på TEMP/PRESSURE + och - innan du trycker på START/STOP () .

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Crockpot® Turbo multikokaren bör bara rengöras när den svalnat och kontakten dragits ur. Låt multikokaren svalna helt innan du rengör den. Använd inte det löstagbara kokkärlet på en spishäll, i en mikrovågsugn eller vanlig ugn. Använd bara kärlet inuti värmebasen på Crockpot® Turbo multikokaren. Tvätta tätningspackningen och locket för hand i varmt tvålatten. Torka alla delar noggrant.

Kokkärlet:

Använd alltid två händer och lyft kokkärlet rakt uppåt när kärlet tas bort från värmebasen. Om du inte gör det kan det leda till repor på utsidan av kokkärlet (se figur 3).



Figur 3

Utsida

Torka av utsidan av värmebasen med en fuktig trasa och torka torrt. ANVÄND INTE kraftiga slipmedel, skurmedel eller kemikalier, de kan skada ytorna. Använd inte alkaliska rengöringsmedel, de kan skada multikokaren. Använd bara en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel. Sänk aldrig ned värmebasen, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Kondensuppsamlare

Töm ut eventuellt vatten som samlats i kondensuppsamlaren efter varje användning. Tvätta i varmt tvålatten.

Lock och tätningspackning

Undersök alltid packningen före varje användning. Silikontätningspackningen på insidan av multikokarens lock kan försämrats med tiden. Ta bort tätningspackningen vid behov för rengöring. Rengör den för hand med varmt tvålatten, torka noggrant och sätt tillbaka tätningspackningen i locket före användning. Vänd locket uppåt vid förvaring, det förlänger packningens livslängd. Tätningspackningen kan behöva bytas ut efter 1 till 2 år beroende på användningen. Kontakta kundtjänsten för Crockpot® när du vill beställa reservdelar.

Ångventil

Se till att ångventilen är fri från skräp innan du börjar använda multikokaren. Ta bort ventilen och rengör den försiktigt. Se till att den är helt torr innan du sätter tillbaka den.

Ångspridningskåpa

Se till att ångspridningskåpan är fri från skräp innan du börjar använda multikokaren. Ångspridningskåpan trycks fast på locket över ångventilen. Fatta tag i ångspridningskåpan, lyft den uppåt och bort från locket och rengör den försiktigt. Ångventilen kan tas bort på samma sätt för att försiktigt rengöras och sättas tillbaka före användning.

Kåpa för ångventil

Kåpan till ångventilen sitter på undersidan av locket. Se till att den är fri från skräp innan du börjar använda multikokaren. Dra försiktigt bort kåpan och rengör den med varmt tvålatten. Tryck tillbaka kåpan på plats när rengöringen är klar.

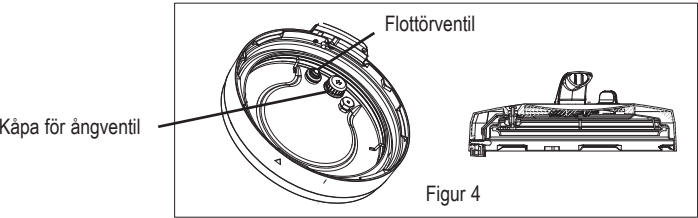
LOCKETS UNDERSIDA

Flottörventil

Tryck försiktigt ventilen upp och ner 2 till 3 gånger och se till att den är fri från skräp innan du börjar använda multikokaren.

Lockets låsstift

Tryck försiktigt på stiftet och se till att det är fritt från skräp innan du börjar använda multikokaren.



OBS!

- 1. Kondens kan samlas inuti värmebasen under det löstagbara kokkärlet. Det är normalt. Låt den svalna och torka sedan med en kökstrasa.
- 2. Se alltid till att alla komponenter (kokkärl, ventiler, packning osv.) är helt torra innan du sätter tillbaka dem i multikokaren.
- 3. Denna apparat innehåller inga delar som kan servas av användaren. All service utöver det som beskrivs i avsnittet Rengöring ska endast utföras av en auktoriserad servicerepresentant. Se garantin som finns tillgänglig online.

FELSÖKNING

Ämne	Fråga	Lösning
Strömknappen	Multikokaren startar inte	Se till att uttaget fungerar som det ska
		Kontrollera att multikokaren är ansluten till uttaget
		Ring kundtjänst på telefonnumret.
Matens tillagning	Maten inte tillräckligt kokt	Se till att du har valt rätt tillagningsinställning
		Se till att locket är korrekt placerat och låst samt att ångventilen är i läget "Seal" (stängt).
		Kontrollera receptet för att se att du valt rätt tryck, temperatur och tid
		Kontrollera att strömmen inte bröts
		Se till att kokkärlet innehåller tillräckligt med vätska för att skapa ånga och bygga upp tryck. Minst 250 ml vätska bör användas vid tryckkokning. Fyll aldrig över "MAX"-linjen.
	Maten tillagades för länge	Kontrollera att kokkärlet var fyllt till minst hälften
Programmering	Kan jag ställa in en tid för Brown/Sauté-programmet?	Eftersom sautering är en funktion som i allmänhet kräver din fulla uppmärksamhet kanske det inte behövs. Men du kan välja en tid om du vill.
	Kan jag ändra tillagningsfunktion, tid eller temperatur när maten lagas?	Ja, tryck på START/STOP (⏏) och välj en ny tillagningsfunktion. Ändra tid och temperatur efter behov för maten. Tryck på START/STOP (⏏) igen. Tid och temperatur kan ändras när som helst.
Matlagning	Kan kokkärlet och locket användas ovanpå spisen eller i ugnen?	Det är inte säkert att använda kokkärlet och locket i en ugn. De kan inte användas på spisen eller i ugnen.
	Jag stoppade tillagningsprocessen och ändrade tryckinställningarna och nu värms multikokaren upp igen.	Om en tillagningscykel stoppas och en ny startas, kan "HEAT" visas på multikokaren tills det nya trycket uppnås.
Ångkokning	Ånga läcker ut ur multikokaren	• Det är normalt att en liten mängd ånga kommer ut ur flottörventilen innan multikokaren trycksätts. • Om det kommer ut ånga från lockets omkrets har locket inte stängts och låsts ordentligt.
Lock	Jag har problem med att ta bort locket.	Det finns en säkerhetsfunktion som förhindrar att locket tas bort när multikokaren är under tryck. Kom ihåg att avlasta trycket i enheten genom att vrida ångventilen till läget "Release" (öppet). Se avsnittet om tryckavlastning för mer instruktioner.
Turbofunktion	Jag ställde in turbofunktionen av misstag. Hur väljer jag bort den?	Tryck på Turbo igen för att välja bort funktionen och återgå till den ursprungliga tillagningstiden

FELKODER

Fel	Lösning
"LID" blinkar och piper	Se till att locket är helt stängt och i läget LOCKED  samt att  är i linje med  .
"E1" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.
"E2" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.
"E3" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och låt den svalna helt. Kontrollera alla delar av locket när multikokaren har svalnat. Vrid locket till läget LOCKED  . Se till att ångreglaget är i läget "Seal"  (stängt). Om felkoden visas igen ska du koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.
"E5" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och låt den svalna helt. Ta bort locket och kontrollera kokkärlet när multikokaren har svalnat. Använd inte locket när du använder funktionerna BROWN/SAUTE och SIMMER. När du använder funktionerna SLOW COOK, SOUS VIDE och KEEP WARM ska du se till att ångreglaget är i läget "Release" (öppet) innan tillagningen startas.
"E6" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och låt den svalna. Ta bort locket och kontrollera kokkärlet när den har svalnat. Tillsätt vätska efter behov. Se till att minst 250 ml vätska finns i det löstagbara kokkärlet. Om du använder en tryckkokningsfunktion ska du se till att ångreglaget är i läget "Seal"  (stängt).
"E7" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.
"EU" visas	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla bort multikokaren och kontakta servicecentret.

RÅD OCH TIPS

Råd och tips för att få ut det bästa av din Crockpot® Turbo multikokare: Gå till Crockpot®-webbplatsen på www.crockpot.co.uk när du vill ha fler recept, tips, råd och mycket annat.

Med din Crockpot® Turbo multikokare kan du skapa en mängd läckra måltider, mellanmål och efterrätter. Olika livsmedel tar olika lång tid att tillaga, så ibland kanske du måste prova dig fram för att hitta rätt tillagningstid.

1. Se bruksanvisningen för din Crockpot® Turbo multikokare när du använder multikokaren.
2. Fyll aldrig kokkärlet förbi MAX-linjen.
3. Dra ut multikokarens kontakt när den inte används.
4. Se till att multikokaren hålls borta från skåp och väggar när den används.
5. Kokkärlet är bara avsett att användas i den här multikokaren. Använd det inte på en spishäll, i en mikrovågsugn eller ugn.
6. Det medföljande ånggallret är avsett att användas i den här multikokaren. Det bör inte skada ytan på kokkärlet.
7. När du tar bort locket ska du använda en grytlapp för att hålla i lockhandtaget och lyfta bort det från huvudenheten så att ånga kan strömma ut.
8. Placera alltid ett grytunderlägg eller en grytlapp under kokkärlet om det tas bort från värmebasen.
9. Låt inte ånggallret vara nedsänkt i vatten under längre perioder.

TIPS OCH RÅD FÖR SLOW COOKING

För slow cooking kan du använda BROWN/SAUTÉ-funktionen först. Då kan du börja med att bryna kött och grönsaker samt göra såser tjockare eller göra sky i slutet av tillagningen. Om du bryner köttet före slow cooking får inte bara maten en fantastisk färg, det bevarar också safterna och smakerna och gör köttet mört.

- För att göra såsen i en gryta tjockare i slutet av tillagningen kan du använda BROWN/SAUTÉ-funktionen och röra ned en liten mängd majs mjöl blandat med vatten. Låt sjuda under omrörning tills det tjocknar.
- När du använder SLOW COOK-funktionen ska du se till att ångreglaget är i läget "Release" (öppet).
- När du använder SLOW COOK-funktionen tar det lång tid för multikokaren att återvinna värme som går förlorad, därför bör du bara lyfta locket när det behövs eller om du instrueras att göra det i ett recept. Det är en bra idé att kontrollera maten under tillagningscykeln genom att snabbt ta bort locket, titta och sedan snabbt sätta tillbaka locket. Olika styckningsdelar och kött och grönsaker med olika tjocklek kan göra att tillagningstiderna varierar.
- Det är inte ovanligt att kött tillagas snabbare än rotfrukter. Av den anledningen rekommenderar vi att alla grönsaker delas upp i mindre, likformiga bitar. Kött kan skäras i större bitar eftersom det kan gå sönder när det är tillagat och mörat om det skärs i för små bitar.
- Slow Cooking minskar avdunstningen, vilket resulterar i att smakerna och safterna bevaras. Tänk på det när du skapar dina egna recept, eftersom du kanske inte behöver lika mycket vätska som du gör när du använder andra tillagningsmetoder.

Temperatur	Förslag på temperaturer	Receptidéer
Hög	Använd den här inställningen för recept som kräver kortare tillagningstider, vanligtvis 4-6 timmar.	Perfekt för såser, chili, potatisrätter, osträtter, kycklingvingar och köttbullar i sås
Låg	Använd den här inställningen för recept som kräver längre tillagningstider. Den här inställningen används för recept som vanligtvis behöver tillagas i mer än 8 timmar. Perfekt för köttbitar som inte är så möra.	Perfekt för köttbitar som inte är så möra, bräserat kött, torkade bönor, soppor och grytor

TIPS OCH RÅD FÖR SOUS VIDE-MATLAGNING

- För sous vide-matlagning måste all mat först vakuumförseglas. FoodSaver®-påsar och vakuumförpackare kan användas för detta.
- Fyll kokkärlet ungefär till hälften för större, tyngre livsmedel och till två tredjedelar för lättare livsmedel. Se till att all mat är helt nedsänkt innan tillagningen startar.
- Fyll kokkärlet med varmt vatten för att minska tiden det tar att värma upp till önskad temperatur.
- Under sous vide-tillagning behöver locket inte låsas på plats. Placera det bara ovanpå kärlet med ångventilen öppen när du har fyllt på maten.
- Om maten inte ska ätas direkt kan du sänka ned påsen i isvatten för att snabbt sänka temperaturen. Lägg maten i kylan tills den ska ätas och varm upp maten igen tills innetemperaturen är över 75 °C.
- När sous vide-tillagningen är klar kanske du vill bryna köttet för att förstärka smaken och färgen.

MATLAGNINGSGUIDE FÖR SOUS VIDE

Mat	Rekommenderad tjocklek	Tillagningstemperatur	Tillagningstid
Nötkött			
Filé, ryggbiff, entrecôte, T-bensstek, kotletter	2-5 cm	49 °C eller högre	1-1,5 timmar
Innanlår, rostbiff, ytterlår	8-12 cm	56 °C eller högre	24 timmar
Grytbitar, oxsvans	2-5 cm	56 °C eller högre	8-10 timmar
Lamm			
Rostbiff, filé, kotletter, rack	4-6 cm	49 °C eller högre	1-2 timmar
Skuldra, ben, lägg	8-10 cm	56 °C eller högre	8-10 timmar
Fläsk			
Kotletter, fläskkarré	2-4 cm	56 °C eller högre	4 timmar
Mage, revben			
Fågel			
Kycklingbröst	3-5 cm	62 °C	1-2 timmar
Kycklinglår	3-5 cm	65 °C	1-2 timmar
Kycklinglår (med ben)	3-6 cm	82 °C	1,5-3 timmar
Ankröst	3-5 cm	64 °C	2-4 timmar
Fisk			
Filéer	2-4 cm	50 °C eller högre	1 timme
Hel fisk	4-6 cm	60 °C	1-1,5 timmar
Skaldjur			
Räkor	1-3 cm	60 °C	1 timme
Hummer	4-6 cm	60 °C	1 timme
Pilgrimsusslor	2-4 cm	60 °C	1 timme
Grönsaker			
Mjälla grönsaker	1-5 cm	83 °C eller högre	1 timme
Rotfrukter	1-5 cm	83 °C eller högre	1-1,5 timmar

EFTERMARKNADSSERVICE OCH RESERVDELAR

Om apparaten inte fungerar men är under garanti kan du returnera produkten till återförsäljaren för utbyte. Observera att ett giltigt inköpsbevis krävs. För ytterligare support kan du kontakta vår kundtjänst på: Storbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. Ring +44 800 028 7154 i alla andra länder. Internationella avgifter kan tillkomma. Alternativt kan du skicka ett e-postmeddelande: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTI

Behåll kvittot eftersom det behövs vid eventuella reklamationer enligt denna garanti. Denna apparat har en garantiperiod på 2 år efter ditt köp enligt beskrivningen i detta dokument.

Om apparaten mot förmodan skulle sluta fungera på grund av ett design- eller tillverkningsfel under denna garantiperiod, ska du lämna in den vid inköpsstället, tillsammans med kvittot och en kopia av denna garanti.

Rättigheterna och förmånerna enligt denna garanti kommer i tillägg till dina lagstadgade rättigheter, som inte påverkas av denna garanti. Det är gratis att utöva dina lagstadgade rättigheter i händelse av defekter.

Endast det tillämpliga Newell-företag som anges nedan ("Newell") har rätt att ändra dessa villkor. Newell åtar sig att inom garantiperioden kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten eller någon del av apparaten som befunnits inte fungera korrekt, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Newell om problemet och
- apparaten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för skada, felaktig användning, missbruk, reparation eller ändring av en annan person än en person som auktoriserats av Newell.

Fel som uppstår genom felaktig användning, skada, missbruk, användning med fel spänning, naturkatastrofer, händelser utanför Newells kontroll, reparation eller ändring av en annan person än en person som auktoriserats av Newell eller genom underlåtenhet att följa bruksanvisningen, omfattas inte av denna garanti. Vidare omfattar inte denna garanti normalt slitage, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor.

Rättigheterna enligt denna garanti gäller endast för den ursprungliga köparen och omfattar inte kommersiell eller kollektiv användning.

Om det med din apparat ingår en landsspecifik garanti eller garantitillägg, ber vi dig läsa villkoren för denna garanti eller garantitillägg i stället för denna garanti, eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU med symbolen med en överkorsad soptunna. Märkningen informerar om att den här utrustningen inte ska kasseras med annat hushållsavfall när den tas ur bruk. Användaren av utrustningen är skyldig att överlämna den för insamling av elektriska eller elektroniska produkter. Insamlingsplatser drivs bland annat av: grossister och återförsäljare av den här utrustningen och kommunala enheter som samlar in avfall. Korrekt hantering av avfall från elektriska och elektroniska utrustningar hjälper till att förebygga effekter som är skadliga för människors hälsa och den naturliga miljön på grund av farliga komponenter samt felaktig förvaring och bearbetning av sådana utrustningar.

Om du har några frågor angående reklamationer enligt denna garanti, vänligen kontakta:

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

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

För alla andra länder, ring +44 800 028 7154

Internationella avgifter kan tillkomma.

Du kan också skicka ett e-postmeddelande till CrockpotEurope@newellco.com



INFORMATION OM ENERGIFÖRBRUKNING OCH STRÖMHANTERING:

Strömförbrukning i standbyläge: Produktinformation för strömförbrukning och tid för att nå tillämpligt lågenergiläge: Standbyläge: 0,8 W "----" indikerar standbyläge.

Energihantering: Maximal tid som behövs för att nå tillämpligt lågenergiläge: 20 minuter.

crock-pot[®]

BRAND



www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2026 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

(UK) Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.

Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Holmes Products (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.

The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

© 2026 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.

(UK) Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.

Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne

Holmes Products (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.

En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.

Da wir unsere Produkte kontinuierlich weiterentwickeln, kann das Gerät, das Sie erworben haben, geringfügig von dem auf der Verpackung dargestellten Gerät abweichen.

El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.

Il prodotto potrebbe differire leggermente da quello mostrato sulla confezione a causa delle migliorie apportate continuamente.

Door de continue productontwikkeling kan het product dat u koopt iets afwijken van het getoonde product op deze doos.

Produkten som du har köpt kan skilja sig något från den som syns på förpackningen eftersom produkten utvecklas löpande.

Made in China / Fabriqué en Chine

