

crockpot®



Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker

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

FEILKODER

Feil	Løsning
«LID» blinker og piper	Påse at lokket er lukket helt og i LÅST posisjon.
Viser "E1"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og kontakt servicesenteret.
Viser "E2"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og kontakt servicesenteret.
Viser "E3"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren, og la den avkjøles helt. Når multikokeren er avkjølt, kontroller alle deler av lokket. Vri lokket til LOCKED -posisjonen. Kontroller at damputløserknappen er i «Seal»-posisjonen (lukket). Hvis denne feilkoden oppstår igjen, koble fra multikokeren og kontakt et servicesenter.
Viser "E5"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og la den kjøle seg helt ned. Når multikokeren er avkjølt, fjerner du lokket og sjekker tilberedningsgryten. Ikke bruk lokket ved bruk av funksjonene BROWN/SAUTE (BRUN/SAUTE) og SIMMER (SMÅKOKE). Når du bruker funksjonene SLOW COOK (LANGTIDSKOKING), SOUS VIDE, YOGURT (YOGHURT) og KEEP WARM (HOLD VARM), må du påse at damputløserknappen er i utløserposisjon (åpen) før du starter tilberedningssyklusen.
Viser "E6"	Koble fra multikokeren og la den avkjøles. Når den er avkjølt, tar du av lokket og kontrollerer tilberedningsgryten. Tilsett væske etter behov. Forsikre deg om at minst 250 ml væske brukes i den avtakbare tilberedningsgryten. Hvis du bruker en trykkokingsfunksjon, kontroller at Damputløserknappene i «Seal»-posisjonen (lukket).
Viser "E7"	Multikokeren vil stoppe tilberedningssyklusen. Koble fra multikokeren og kontakt servicesenteret.

ETTERSALG OG RESERVEDELER

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at en gyldig form for kjøpsbevis vil være nødvendig. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling i: +46 31 300 05 00. Internasjonale priser kan påløpe. Eller send en e-postmelding til: support@acreto.se.

AVFALLSHÅNDTERING

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Dersom du har spørsmål angående resirkulering eller WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation), kan du sende en e-postmelding til support@acreto.se.



POLSKI

WAŻNE OSTRZEŻENIA

WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA:

Podczas obniżania ciśnienia w urządzeniu pamiętaj o założeniu rękawicy kuchennej i korzystaniu ze sprzętu kuchennego, aby stopniowo otworzyć zawór i obniżyć ciśnienie. Uważaj na wydobywającą się parę.

NIE WOLNO zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń osób. Są to m.in.:

1. Przed przystąpieniem do eksploatacji produktu należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z nich pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem.
3. Urządzenia nie wolno używać, jeśli wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone, jeśli wystąpiły zakłócenia działania urządzenia lub urządzenie zostało upuszczone bądź uszkodzone w jakikolwiek sposób. Nie podejmuj próby wymiany lub sklepania uszkodzonego przewodu. Zwróć urządzenie do producenta (patrz gwarancja) celem przeprowadzenia badania, naprawy lub regulacji. Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony na odpowiedni model, dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
4. Nie używaj na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
5. Nie używaj urządzenia do celów innych niż jest przeznaczone. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia. Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu.
6. W przypadku korzystania z funkcji gotowania pod ciśnieniem w urządzeniu stosowane jest gotowanie pod ciśnieniem. Niewłaściwe użycie może skutkować oparzeniem. Przed korzystaniem z urządzenia upewnij się, że urządzenie jest właściwie zamknięte. Patrz Instrukcja obsługi.

7. Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów lub pokręteł.
8. Nie napełniaj użytkownika powyżej linii maksymalnego napełnienia (2/3 wysokości). Podczas przyrządzania produktów zwiększających objętość podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj urządzenia powyżej zalecanego poziomu 1/2 wysokości. Przepelnienie może spowodować ryzyko zablokowania przewodów wentylacyjnych i wytworzenie nadmiernego ciśnienia. Należy przestrzegać wszystkich wskazówek gotowania i instrukcji zawartych w przepisach.
9. Przed użyciem zawsze sprawdź, czy urządzenia do redukcji ciśnienia nie są zablokowane. W razie konieczności wyczyść je.
10. Ustaw multicooker w taki sposób, aby zawór wylotu pary był skierowany w kierunku od użytkownika.
11. Nigdy nie umieszczaj żadnych części ciała (np. twarzy, dłoni i rąk) nad zaworem wylotu pary. Para może spowodować ciężkie oparzenia.
12. Nie używaj multicookera bez żywności lub płynu w pojemniku do gotowania.
13. Aby zapobiec ryzyku obrażeń spowodowanych nadmiernym ciśnieniem, wymieniaj uszczelkę pokrywy tylko w sposób zalecany przez producenta. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji konserwacji i czyszczenia.
14. Nie przenoś multicookera za pokrywę.
15. Nie przemieszczaj ani nie przykrywaj multicookera podczas pracy.
16. Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem nie otwieraj urządzenia, zanim ostygnie i zanim całe ciśnienie wewnętrzne zostanie uwolnione. Trudność ze zdjęciem pokrywy oznacza, że wewnątrz multicookera wciąż panuje ciśnienie — nie otwieraj go na siłę. Ciśnienie w multicookerze może być niebezpieczne. Zapoznaj się ze wskazówkami uwalniania ciśnienia.
17. Podczas podnoszenia i zdejmowania pokrywy po gotowaniu zachowaj ostrożność. Zawsze odchylaj pokrywę od siebie, ponieważ para jest gorąca i może skutkować ciężkim poparzeniem. Nigdy nie nachylaj twarzy nad multicookerem.
18. Nie używaj multicookera ciśnieniowego do smażenia na oleju pod ciśnieniem.
19. Aby uniknąć porażenia prądem, nie umieszczaj ani zanurzaj wtyczki, przewodu ani urządzenia w wodzie ani w żadnej cieczy.
20. Nie używaj naczynia do gotowania do przechowywania żywności ani nie umieszczaj go w zamrażarce.
21. Aby uniknąć uszkodzenia multicookera, nie używaj do czyszczenia zasadowych środków czyszczących. Stosuj miękką szmatkę i łagodny detergent.

22. Zawsze w pierwszej kolejności podłącz przewód zasilający do gniazda multicookera, a następnie do gniazda ściennego.
23. Wyjmij przewód zasilający z gniazda sieciowego, gdy multicooker nie jest używany, przed montażem i demontażem części oraz przed czyszczeniem. Przed montażem i demontażem części oraz przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie. W celu rozłączenia upewnij się, że multicooker jest wyłączony, a następnie wyjmij przewód zasilający z gniazda ściennego. Nie rozłączaj, pociągając za przewód.
24. Nie pozwól, by przewód zasilający wisiał nad krawędzią stołu ani opierał się o gorące powierzchnie lub dotykał gorących powierzchni.
25. Należy zachować najwyższą ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące płyny.
26. Używanie dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
27. Nie stawiaj urządzenia na mokrych powierzchniach lub w ich pobliżu, na źródłach ciepła, takich jak palnik gazowy lub elektryczny, ani w rozgrzanym piekarniku.
28. **PRZESTROGA:** Aby uniknąć porażenia prądem i uszkodzenia produktu, nie gotuj bezpośrednio w podstawie grzewczej. Gotuj tylko w wyjmowanym naczyniu do gotowania.
29. **OSTRZEŻENIE:** Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. Nigdy nie przeciągaj przewodu ponad krawędzią blatu, nie używaj wylotu pod blatem i nie stosuj przedłużacza.
30. Nie podłączaj ani nie włączaj multicookera bez naczynia do gotowania w środku.
31. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zachowaj odległość 152 mm od ściany oraz ze wszystkich stron. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA W GOSPODARSTWIE DOMOWYM

LISTA ELEMENTÓW MULTICOOKERA CROCKPOT® TURBO EXPRESS

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

PANEL STEROWANIA

- N Wyświetlacz
- O Przyciski wyboru czasu
- P Pierścień uszczelki
- Q Pokrywa zaworu wylotu pary
- R Uszczelka
- S Zawór pływaka
- T Plastikowa łyżka
- U Kratka do gotowania na parze
- V Stojak do sous-vide

SPÓD POKRYWKI

SPOSÓB UŻYCIA MULTICOOKERA CROCKPOT® TURBO EXPRESS

POCZĄTEK PRACY:

Usuń całe opakowanie, papier i karton (w tym znajdujący się między naczyniem do gotowania a podstawą grzewczą). Przeczytaj i zachowaj wszystkie materiały drukowane oraz koniecznie zapoznaj się z informacjami o serwisie i gwarancji.

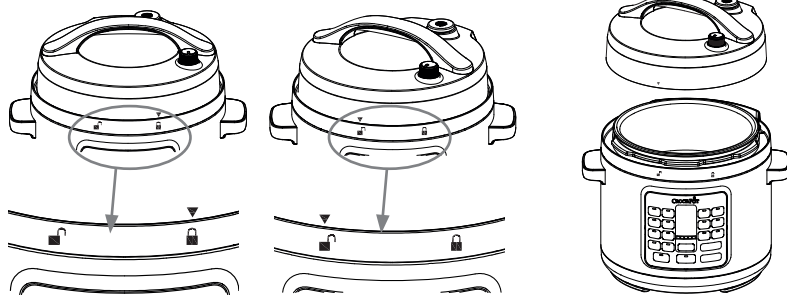
MONTAŻ:

- Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej
- Załóż pokrywkę na multicookera i wyrównaj symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyrównując symbol ▼ z ■. Aby zablokować, obróć pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, wyrównując symbol ▼ z ■.

Pokrywka zablokowana

Pokrywka odblokowana

Pokrywka otwarta



Rysunek 1

POCZĄTEK PRACY

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

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

4. Wybierz żądaną funkcję gotowania, której chcesz użyć.
5. Przycisk START/STOP i godzina na wyświetlaczu zaczną migać.
6. W razie potrzeby wybierz żądaną temperaturę i żądane ciśnienie za pomocą przycisków + i – funkcji TEMP/PRESSURE (temperatura/ciśnienie). (Rekomendacje na temat czasu i temperatury gotowania można znaleźć w tabeli na stronie 219 Instrukcji gotowania).
7. Naciśnij przycisk START/STOP. W przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem podczas nagrzewania na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie). Gdy multicooker zostanie podgrzany, na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas gotowania i wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić.
Uwaga: W przypadku funkcji gotowania pod ciśnieniem nagrzewanie trwa około 5-30 minut. Jeśli żywności jest więcej lub jeśli jest bardzo zimna, czas nagrzewania może być dłuższy.
8. Multicooker umożliwia opóźnienie rozpoczęcia gotowania, aby proces został zakończony w odpowiednim momencie. Instrukcje dotyczące funkcji DELAY TIMER (opóźnienia czasomierza) można znaleźć na stronie 147.
9. Po upływie wyznaczonego czasu gotowania ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.
10. Aby zatrzymać funkcję gotowania, można w dowolnej chwili nacisnąć przycisk START/STOP.
11. Po zakończeniu odłącz multicookera od zasilania i przed próbą czyszczenia poczekaj, aż ostygnie.

PRZESTROGA: Podczas korzystania z multicookera naczynie do gotowania i podstawa grzewcza silnie się nagrzewają. Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas korzystania z multicookera zawsze korzystaj z uchwytów lub rękawic. Podnosząc pokrywkę, odchylaj ją od siebie, aby uniknąć poparzenia parą.

JAK KORZYSTAĆ Z OPÓŹNIENIA CZASOWEGO

Multicooker umożliwia opóźnienie rozpoczęcia gotowania, aby proces został zakończony w odpowiednim momencie.

Uwaga: Funkcja DELAY (opóźnienie) nie jest dostępna przy ustawieniach BROWN/SAUTÉ (obsmażanie), KEEP WARM (utrzymywanie ciepła), YOGURT (jogurt), SIMMER (duszenie) ani SOUS VIDE (sous-vide).

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

1. Po ustawieniu czasu gotowania naciśnij przycisk DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza). Przyciski DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza) i START/STOP zaczną migać, a na wyświetlaczu zaczną migać cyfry „0:30”, co wskazuje, że multicooker jest zaprogramowany na ustawienie opóźnienia.
2. Naciskaj przyciski + i - do momentu osiągnięcia tyłu godzin i minut, o ile chcesz opóźnić proces gotowania (tzn. ustawić czas, na jaki chcesz odłożyć rozpoczęcie cyklu gotowania).
3. Naciśnij przycisk START/STOP, aby zainicjować funkcję opóźnienia. Czasomierz i przycisk DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza) przestaną migać, a przycisk START/STOP będzie migać dalej. Oznacza to, że na multicookerze włączono ustawienie DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza). Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu opóźnienia do osiągnięcia wartości 0:00. Po osiągnięciu wartości 0:00 kontrolka DELAY TIMER (opóźnienie czasomierza) wyłączy się, a przycisk START/STOP przestanie migać, co sygnalizuje zakończenie czasu opóźnienia. Na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie) do momentu osiągnięcia pełnego ciśnienia w multicookerze. Po osiągnięciu wybranego ciśnienia czasomierz rozpocznie odliczanie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

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

Uwaga: Dostępne korekty czasu i ciśnienia można znaleźć na stronie 219 Instrukcji gotowania.

- Po dokonaniu ewentualnych korekt naciśnij przycisk START/STOP.
- Przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem konieczne jest podniesienie ciśnienia wewnątrz multicookera. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie), a czas nie będzie odliczany. Czas podnoszenia ciśnienia w multicookerze różni się w zależności od wilgotności i temperatury wody, ale średnio trwa to 5-30 minut. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie, wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić i rozpocznie się odliczanie czasu.
- Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker przełączy się na tryb uśpienia, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - -).

Uwaga: Aby korzystać z funkcji gotowania pod ciśnieniem, w multicookerze musi znajdować się płyn. Minimalna ilość płynu w naczyniu do gotowania to 250 ml.

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

KORZYSTANIEM Z FUNKCJI TURBO PRESSURE (CIŚNIENIE TURBO)

Funkcja TURBO PRESSURE (ciśnienie turbo) skraca wybrany czas gotowania o 40%. Funkcja TURBO PRESSURE (ciśnienie turbo) może być używana z ustawieniami STEAM (para), RICE/GRAINS (ryż/kasza), BEANS/CHILI (fasola/chili), MEAT/POULTRY (mięso/drób), SOUP/STEW (zupa/gulasz) i MANUAL (ręczny).

- Wybierz żadaną funkcję gotowania i ustaw czas i ciśnienie zgodnie z wymaganiami.
- Naciśnij przycisk TURBO PRESSURE (ciśnienie turbo). Czas na ekranie wyświetlacza zmniejszy się o 40%, a na ekranie pojawi się napis „turbo”. W razie potrzeby czas gotowania można jeszcze bardziej dostosować do własnych preferencji.
- Naciśnij przycisk START/STOP.
- Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Przed spożyciem zawsze upewnij się, że jedzenie jest w pełni ugotowane.

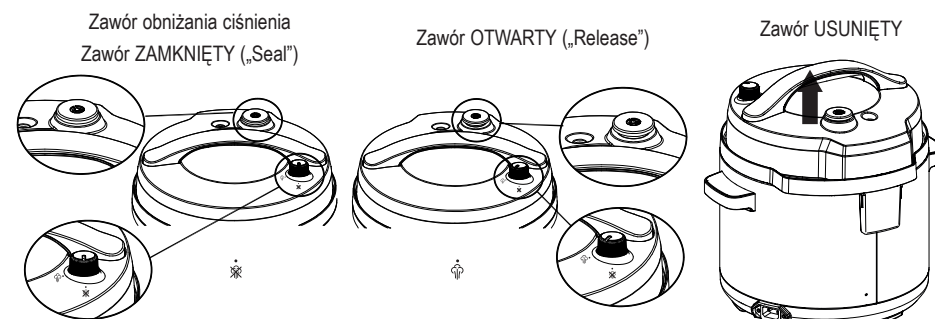
Uwaga: Funkcja TURBO PRESSURE (ciśnienie turbo) nie może być używana z ustawieniami bezciśnieniowymi (tradycyjnymi) lub gdy multicooker jest ustawiony na niskie ciśnienie.

Uwaga: Nasadka dyfuzyjna pary ma za zadanie pomóc w rozpraszaniu pary podczas obniżania ciśnienia w multicookerze. Przed rozpoczęciem korzystania z funkcji ciśnieniowych multicookera należy nałożyć nasadkę na zawór spustu pary. Zalecamy, aby podczas gotowania z funkcją Turbo Pressure (ciśnienie turbo) zawsze używać nasadki.

*w porównaniu z gotowaniem w urządzeniu Crockpot CSC062X przy użyciu trybu wysokiego ciśnienia.

OBNIŻANIE CIŚNIENIA PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

- Naturalna metoda obniżania ciśnienia:** Po zakończeniu cyklu gotowania ciśnienie w multicookerze zostaje w naturalny sposób obniżone poprzez zawór pływakowy. Urządzenie stopniowo ostygnie samoczynnie. Oczekaj co najmniej 10 minut po zakończeniu gotowania, a Obróć pokrętkę spustu pary do pozycji „Release” (rozszczelnione) (zob. rysunek 2). Nie umieszczaj żadnych części ciała (np. dłoni) nad wylotem pary na górze zaworu, ponieważ para jest bardzo gorąca i może wywołać poparzenia skóry. Ciśnienie zostało obniżone, gdy z zaworu nie wydobywa się para, a pokrywkę można łatwo podnieść przy użyciu minimalnej siły. Tylko wówczas można bezpiecznie zdjąć pokrywkę i podać jedzenie.
- Stosując metodę szybkiego obniżania ciśnienia, należy zachować ostrożność:** Obróć pokrętkę spustu pary do pozycji „Release” (rozszczelnione) (patrz rysunek 2). Para zacznie szybko wydobywać się z zaworu wylotu pary. Nie umieszczaj żadnych części ciała (np. dłoni) nad wylotem pary na górze zaworu, ponieważ para jest bardzo gorąca i może wywołać poparzenia skóry. Metoda ta wymaga zachowania ostrożności i sprawdza się podczas przyrządzania dań płynnych, takich jak potrawy z sosem, zupy, buliony oraz dania z roślin strączkowych. Nigdy nie używaj jej podczas gotowania ryżu, który zazwyczaj jest bardzo delikatny. Ciśnienie zostało obniżone, gdy z zaworu nie wydobywa się para, a pokrywkę można łatwo podnieść przy użyciu minimalnej siły. Tylko wówczas można bezpiecznie zdjąć pokrywkę i podać jedzenie.



Rysunek 2

PRZESTROGA:

- Nie zdejmuj pokrywy na siłę. Jeśli pokrywy nie da się łatwo podnieść, oznacza to, że multicooker wciąż znajduje się pod ciśnieniem.
- Podczas gotowania w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywy używaj rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.

WOLNE GOTOWANIE

Ustawienie LOW (niskie): Odpowiednie w przypadku duszenia i wolnego gotowania. Zalecany czas gotowania na ustawieniu LOW (niskie) wynosi od 6 do 8 godzin.

Ustawienie HIGH (wysokie): Służy do szybszego gotowania. Zalecany czas gotowania na ustawieniu HIGH (wysokie) wynosi od 2 do 4 godzin.

Ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła): Po upływie czasu gotowania multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła), aby zapobiec rozgotowaniu i podtrzymać odpowiednią temperaturę potrawy do momentu podania.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI WOLNOWARU

Funkcja SLOW COOK (wolne gotowanie) nie korzysta z ciśnienia w procesie gotowania, mimo to ciśnienie w urządzeniu może nieco wzrosnąć. Podczas korzystania z tej funkcji pamiętaj, aby Pokrętkę spustu pary w pozycji „Release” (rozszczelnione). Funkcja ta przypomina standardowe wolnowary, to znaczy stosuje się w niej niższe temperatury i dłuższy czas gotowania, aby otrzymać delikatne potrawy o bogatym smaku. Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - -).

- Umieść żywność i płyn wewnątrz wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Przykryj multicookera pokrywką, wyrównując symbo ▼ z ☑. Aby zablokować, obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) 🔒.
- Obróć pokrętkę spustu pary do pozycji „Release” (rozszczelnione).

Uwaga: Mimo że na tym ustawieniu w procesie gotowania nie jest stosowane ciśnienie, może ono nieco wzrosnąć. Właśnie dlatego Pokrętkę spustu pary powinien znajdować się w pozycji „Release” (rozszczelnione).


- Naciśnij przycisk SLOW COOK (wolne gotowanie) oraz skoryguj czas i temperaturę stosownie do potrzeb.

Uwaga: Dostępne korekty czasu i ciśnienia można znaleźć na stronie 219 Instrukcji gotowania.

- Naciśnij przycisk START/STOP. Rozpocznie się odliczanie czasu.
- Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI PARY

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Wlej 230 ml wody na dno wymiawanego naczynia do gotowania, a następnie umieść w nim kratkę do gotowania. Woda powinna znajdować się tuż pod kratką, tak aby żywność nie stykała się z wodą.
2. Ułóż żywność na kratce do gotowania.
3. Załóż pokrywkę i zablokuj ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) .
4. Obrócić pokrętkę spustu pary do pozycji „Seal” (zamknięte).
5. Naciśnij przycisk STEAM (para) oraz skoryguj czas i ciśnienie stosownie do potrzeb.
6. Po dokonaniu ewentualnych korekt naciśnij przycisk START/STOP.
7. Przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem konieczne jest podniesienie ciśnienia wewnątrz multicookera. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie), a czas nie będzie odliczany. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie, wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić i rozpocznie się odliczanie czasu.
8. Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.

WSKAZÓWKA: Zapoznaj się z tabelą gotowania na parze na stronie 220.

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

KORZYSTANIE Z FUNKCJI OBSMAŻANIA

Z tą funkcją nie należy używać pokrywki. Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Wybierz funkcję BROWN/SAUTÉ (obsmażanie) i razie potrzeby skoryguj czas i temperaturę przy użyciu przycisków + i -.
2. Naciśnij przycisk START/STOP.
3. W trakcie nagrzewania się multicookera na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie). Gdy multicooker zostanie podgrzany, na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas gotowania i wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić. Przy użyciu plastikowych przyborów kuchennych ostrożnie umieść żywność w gorącym naczyniu.

GOTOWANIE RYŻU

Do gotowania ryżu służy funkcja RICE/GRAINS. Jest ona odpowiednia dla wszystkich rodzajów ryżu, w tym białego i/lub brązowego.


W funkcji RICE/GRAINS stosowane jest gotowanie pod ciśnieniem, co skraca jego czas.

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

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RICE/GRAINS (RYŻ/KASZA)

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Odmierz odpowiednią ilość ryżu.
2. Przeplucz ryż i wsyp go do naczynia do gotowania. Dodaj ilość wody określoną w przepisie. Pamiętaj, by do naczynia do gotowania wlać co najmniej 240 ml płynu.

3. Załóż pokrywkę i zablokuj ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji LOCKED (zablokowane) .
4. Obrócić pokrętkę spustu pary do pozycji „Seal” (zamknięte).
5. Naciśnij przycisk RICE/GRAINS oraz skoryguj czas i ciśnienie stosownie do potrzeb.
Uwaga: Dostępne korekty czasu i ciśnienia można znaleźć na stronie 219 Instrukcji gotowania.
6. Po dokonaniu ewentualnych korekt naciśnij przycisk START/STOP.
7. Przed rozpoczęciem gotowania pod ciśnieniem konieczne jest podniesienie ciśnienia wewnątrz multicookera. W trakcie tego procesu na wyświetlaczu pojawi się słowo „HEAT” (nagrzewanie), a czas nie będzie odliczany. Po osiągnięciu odpowiedniej wartości ciśnienia słowo „HEAT” (nagrzewanie) na wyświetlaczu zgaśnie, wszystkie 5 kontrolki na pasku stanu będą się świecić i rozpocznie się odliczanie czasu.
8. Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.

YOGURT (JOGURT)

Funkcja YOGURT może być używana do przygotowywania jogurtu w multicookerze. Podczas przygotowywania jogurtu multicooker działa w 2 krokach:

Krok 1: Pasteryzacja mleka — wysoka

Krok 2: Inkubacja na potrzeby fermentacji — niska

Aby uzyskać wspaniały smak jogurtu, zalecamy wykonanie obu kroków.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI YOGURT (JOGURT)

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

Krok 1 (Pasteryzacja mleka)

1. Umieść mleko w garnku.
2. Wybierz funkcję YOGURT (jogurt) i ustaw wysoką temperaturę. Ten program jest przeznaczony do podgrzewania mleka do temperatury ok. 80–85°C i nie trzeba wybierać czasu. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a po zakończeniu pracy na ekranie wyświetli się napis Done.
3. Pozostaw mleko do ostygnięcia do temperatury 43–46°C (można to zrobić szybciej, wstawiając garnek do zlewu wypełnionego zimną wodą).

Krok 2 (inkubacja na potrzeby fermentacji)

1. Umieść kultury bakterii jogurtowych w misce, dodaj kilka łyżek podgrzanego mleka i wymieszaj, aż się połączą.
2. Wlej do garnka z mlekiem i dobrze wymieszaj.
3. Umieść garnek w podstawie i wybierz funkcję YOGURT (jogurt). W razie potrzeby można dostosować czas.
4. Po zakończeniu programu nie należy mieszać. Pozostaw do ostygnięcia przed wstawieniem do lodówki.
5. Aby uzyskać gęstszy jogurt w stylu greckim, przedcedzić przez muslinową ściereczkę.

SOUS VIDE

Funkcja SOUS VIDE jest idealna do gotowania metodą sous-vide pysznego, delikatnego mięsa, drobiu, ryb i warzyw. Proces gotowania sous-vide polega na próżniowym zamykaniu żywności, zanurzeniu jej w wodzie podgrzanej do ściśle określonej temperatury i utrzymywaniu tej temperatury przez pewien czas, dzięki czemu gotowanie jest równomierne.

Funkcja SOUS VIDE umożliwi precyzyjną kontrolę temperatury, która może być regulowana co 1 stopień w zakresie 24–90°C. Czas gotowania można regulować w zależności od potrzeb w zakresie 0:05–24:00 godz.

Dostarczony stojak sous-vidé może być używany do umieszczania poszczególnych porcji żywności w wodzie w taki sposób, aby nie stykały się ze sobą, dzięki czemu gotowanie jest równomierne. Większe kawałki mięsa mogą być zanurzone w wodzie bez stojaka.

UWAGA: Do korzystania z tej funkcji potrzebne są worki zamykane próżniowo. Zalecane są worki i systemy FoodSaver.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SOUS VIDE

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. W przypadku pojedynczych porcji żywności użyj stojaka sous-vidé.
2. Wlej wodę do poziomu odpowiedniego dla wagi/iłości gotowanej potrawy.
3. Naciśnij przycisk SOUS VIDE (sous-vidé) i ustaw temperaturę i czas.

UWAGA: Wskazówki dotyczące temperatury i czasu gotowania znajdują się w instrukcji gotowania metodą sous-vidé na stronie 221.

4. Nałóż pokrywę. Nie trzeba jej blokować. Otwórz zawór spustu pary.
5. Naciśnij przycisk START/STOP, aby podgrzać wodę. Pasek stanu wskazuje, kiedy trwa podgrzewanie, a migający wyświetlacz wskazuje, że wybrana temperatura nie została jeszcze osiągnięta. Po osiągnięciu właściwej temperatury na urządzeniu wyświetli się ustawiony czas.

UWAGA: Jeśli temperatura nalanej wody przekroczy wybraną wartość, na ekranie zostanie wyświetlony napis „Hot” (gorąca) i pasek stanu będzie migać.

6. Ostrożnie zdejmij pokrywę i włóż zamkniętą próżniowo torebkę z jedzeniem, kładąc ją na stojaku lub zanurzając w cieplej wodzie.
7. Ponownie nałóż pokrywę bez jej blokowania i poczekaj, aż jedzenie się ugotuje w zaprogramowanym czasie.
8. Po zakończeniu pracy urządzenie wyłączy się. Można wówczas bezpiecznie wyjąć woreczek z jedzeniem za pomocą szczypic.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI STERILISE (STERYLIZACJA)

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Umieść stojak do gotowania na parze na dnie garnka i dodaj około 300 ml wody.
2. Dodaj przedmioty przeznaczone do sterylizacji. Pamiętaj, aby butelki i słoiki odwrócić do góry dnem.
3. Załóż pokrywkę i zablokuj ją, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej.
4. Obrócić pokrętło spustu pary do pozycji „Seal” (zamknięte).
5. Naciśnij przycisk STERILISE (sterylizacja).

Uwaga: W przypadku tego ustawienia nie można regulować czasu ani ciśnienia.

6. Naciśnij przycisk START/STOP.

Uwaga: Przed rozpoczęciem sterylizacji konieczne jest podniesienie ciśnienia wewnątrz multicookera. Kiedy wszystkie kontrolki na pasku stanu świecą się, multicooker osiągnął właściwy poziom ciśnienia i jest gotowy do rozpoczęcia sterylizacji.

7. Po upływie wyznaczonego czasu sterylizacji rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz, który będzie odliczał do 4:00 (4 godzin) lub do naciśnięcia przycisku START/STOP.
8. Po uwolnieniu ciśnienia z urządzenia będzie można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

Uwaga: Podczas sterylizacji w multicookerze będzie gromadzić się para, dlatego podczas podnoszenia pokrywki używaj rękawic kuchennych, aby chronić dłonie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SIMMER (GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU)

Ustaw multicookera na płaskiej, poziomej powierzchni. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz multicookera do gniazda ściennego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukażą się cztery kreski (- - - -).

1. Wlej wodę do pożądanego poziomu.

Uwaga: Nie należy napełniać powyżej linii MAX wewnątrz miski

2. Naciśnij przycisk SIMMER i ustaw czas oraz temperaturę. Użyj ustawienia temperatury HI (wysoka), aby doprowadzić wodę do wrzenia, a następnie użyj ustawienia temperatury LO (niska), aby woda powoli się gotowała.
3. Naciśnij przycisk START/STOP, aby podgrzać wodę do wybranej temperatury. Pasek stanu wskazuje, kiedy trwa podgrzewanie. Kiedy wszystkie kontrolki na pasku stanu są świecą się, woda osiągnęła właściwą temperaturę.
4. Włóż składniki do garnka i nie nakładaj pokrywy na multicooker.

Uwaga: Podczas gotowania i duszenia gęstych sosów oraz zup mogą powstawać gorące punkty, powodujące bulgotanie i tryskanie potrawy. Należy pamiętać, aby nie pozostawiać potrawy bez nadzoru oraz często i dokładnie ją mieszać.

5. Po upływie wyznaczonego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a multicooker automatycznie przełączy się na ustawienie KEEP WARM (utrzymywanie ciepła). Na wyświetlaczu zamiast czasu gotowania wyświetlony zostanie nowy czasomierz z opcją GETTING STARTED (początek pracy) ustawioną na wartość 4:00 (4 godziny) lub po naciśnięciu przycisku START/STOP. Po 4 godzinach na ustawieniu KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) multicooker się wyłączy.

ABY ZMIENIĆ USTAWIENIE

Naciśnij przycisk START/STOP, a następnie wybierz nową żadaną funkcję gotowania. Na wyświetlaczu zaczną migać nowy czasomierz oraz wybrana funkcja. Wybierz żądane wartości czasu, ciśnienia i/lub temperatury. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć nagrzewanie pod kątem nowej funkcji.

Abym zmienić czas gotowania:

Przed rozpoczęciem gotowania możesz zmienić czas gotowania, naciskając przyciski + i -, zanim naciśniesz przycisk START/STOP. Naciśnij i zwolnij przycisk, aby powoli zmienić czas. Naciśnij i zwolnij przycisk, aby szybko zmienić czas. Po przekroczeniu żądanej temperatury lub czasu naciśnij przeciwny przycisk.

Abym zmienić ciśnienie:

Zanim rozpocznie się gotowanie, przed naciśnięciem przycisku START/STOP możesz zmienić ciśnienie w niektórych wstępnie ustawionych funkcjach, naciskając przyciski + i - funkcji TEMP/PRESSURE (temperatura/ciśnienie).

Abym zmienić temperaturę:

Przed naciśnięciem przycisku START/STOP możesz zmienić temperaturę w określonych funkcjach, naciskając przycisk TEMP ADJUST (korekta temperatury).

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Uszczelkę i pokrywę należy myć ręcznie ciepłą wodą z detergentem. Dokładnie wysusz wszystkie części.

Naczynie do gotowania nadaje się do mycia w zmywarce, ale zalecamy mycie ręczne, aby chronić powłokę nieprzystawiającą. Jeśli na powierzchni pojemnika do gotowania pojawiają się białe plamy, należy namoczyć go w roztworze octu lub soku z cytryny z wodą przez 30 minut. Oplucz i wysusz.

Podstawę grzewczą wytrzyj z zewnątrz wilgotną szmatką i wypoleruj do sucha. NIE używaj środków ściernych ani środków chemicznych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Nigdy nie zanurzaj podstawy grzewczej w wodzie ani w jakiegokolwiek innej cieczy.

Pojemnik na skropliny

Po każdym użyciu wylej wodę zgromadzoną w pojemniku na skropliny. Umyj go w ciepłej wodzie z detergentem.

Pokrywa i uszczelka

Umyj ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, dokładnie wysusz i ponownie załóż uszczelkę pokrywy przed użyciem. Uszczelkę należy wymieniać co 1–2 lata w zależności od częstotliwości używania.

Zawór wylotu pary

Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera upewnij się, że zawór wylotu pary nie jest zablokowany zanieczyszczeniami. Wyjmij zawór i ostrożnie go oczyść. Przed ponownym założeniem upewnij się, że jest zupełnie suchy.

Nasadka dyfuzyjna pary

Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera upewnij się, że nasadka dyfuzyjna pary nie jest zablokowana zanieczyszczeniami. Przesuń nasadkę z zaworu spustu pary, aby ją zdjąć i delikatnie wyczyścić.

Oslona zaworu wylotu pary

Delikatnie zdejmij osłonę i umyj ją ciepłą wodą z detergentem. Po umyciu wciśnij osłonę z powrotem na miejsce.

KODY BŁĘDÓW

Błąd	Rozwiązanie
Miga napis „LID” i rozlega się sygnał dźwiękowy	Upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta i znajduje się w pozycji zablokowanej.
Wyświetlany symbol „E1”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z punktem serwisowym.
Wyświetlany symbol „E2”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z punktem serwisowym.
Wyświetlany symbol „E3”	Odłącz multicookera od zasilania i odstaw do całkowitego ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, sprawdź wszystkie elementy pokrywy. Obróć pokrywkę do pozycji LOCKED (zablokowane). Upewnij się, że Pokrętko spustu pary znajduje się w pozycji „Seal” (uszczelnione). Jeśli ten kod błędu pojawi się ponownie, odłącz multicookera od zasilania i skontaktuj się z serwisem.
Wyświetlany symbol „E5”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicooker od zasilania i odstaw do całkowitego ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, zdejmij pokrywę i sprawdź naczynie do gotowania. Korzystając z funkcji BROWN/SAUTE (obsmażanie) i SIMMER (duszenie), nie należy używać pokrywy. Podczas korzystania z funkcji SLOW COOK (wolne gotowanie), SOUS VIDE (sous-vide), YOGURT (jogurt) i KEEP WARM (utrzymywanie ciepła) przed rozpoczęciem cyklu gotowania należy upewnić się, że pokrętko spustu pary znajduje się w pozycji zwolnionej (otwartej).
Wyświetlany symbol „E6”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicookera od zasilania i odstaw do ostygnięcia. Gdy multicooker ostygnie, zdejmij pokrywę i sprawdź naczynie do gotowania. W razie potrzeby dolej wody. Minimalna ilość płynu w wyjmowanym naczyniu do gotowania to 250 ml. Podczas korzystania z funkcji gotowania pod ciśnieniem pamiętaj, aby Pokrętko spustu pary znajdował się w pozycji „Seal” (uszczelnione).
Wyświetlany symbol „E7”	Cykl gotowania multicookera zostanie zatrzymany. Odłącz multicooker od zasilania i skontaktuj się z punktem serwisowym.

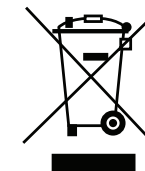
OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Inne kraje: +44 800 028 7154. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: crockpotEurope@newellco.com.

UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



STEAMING CHART

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

SOUS VIDE COOKING GUIDE

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

crockpot®



www.crockpoteurope.com
email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.

Da wir unsere Produkte kontinuierlich weiterentwickeln, kann das Gerät, das Sie erworben haben, geringfügig von dem auf der Verpackung dargestellten Gerät abweichen.

El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.

O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.

Il prodotto potrebbe differire leggermente da quello mostrato sulla confezione a causa delle migliorie apportate continuamente.

Door de continue productontwikkeling kan het product dat u koopt iets afwijken van het getoonde product op deze doos.

Produkten som du har köpt kan skilja sig något från den som syns på förpackningen eftersom produkten utvecklas löpande.

Tuote voi jatkuvan tuotekehityksen vuoksi poiketa hiukan pakkauksessa esitetyistä mallista.

Det købte produkt kan afvige en smule fra det viste produkt på kartonen pga. løbende produktudvikling.

Da vi driver med kontinuerlig produktutvikling kan produktet du har kjøpt, skille seg noe fra det som vises på esken.

Zakupiony produkt może nieznacznie różnić się od urządzenia widniejącego na opakowaniu ze względu na ciągły rozwój produktów.

Vzhľadom k neustálému vývoji produktů se může dodaný produkt mírně lišit od produktu vyrobeného na obalu.

Z dôvodu nepretržitého vývoja sa zakúpený produkt môže mierne líšiť od vyobrazeného produktu.

A folyamatos termékfejlesztés miatt az Ön által vásárolt termék kis mértékben eltérhet a csomagoláson látható terméktől.

Produsul cumpărat poate fi ușor diferit de cel ilustrat pe ambalaj, din cauza dezvoltării continue a produselor.

Продуктът, който закупвате, може леко да се различава от показания върху кутията поради продължаващото усъвършенстване на продукта.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach



CSC062X_21MLM2 (EU)

GCDS-CRP-JC

P.N. NWL0001294455/ART0000926956 Rev. A