

CSC024X

crockpot®



5.6L Digital Slow and Multi-Cooker

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

English	3
Français/French	12
Deutsch/German	21
Español/Spanish	30
Português/Portuguese	39
Italiano/Italian	48
Nederlands/Dutch	56
Svenska/Swedish	64
Suomi/Finnish	72
Dansk/Danish	80
Norsk/Norwegian	88
Polski/Polish	96
Česky/Czech	105
Slovenčina/Slovakian	113
Magyar/Hungarian	121
Română/Romanian	129
български/Bulgarian	138

ENGLISH IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be done by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.

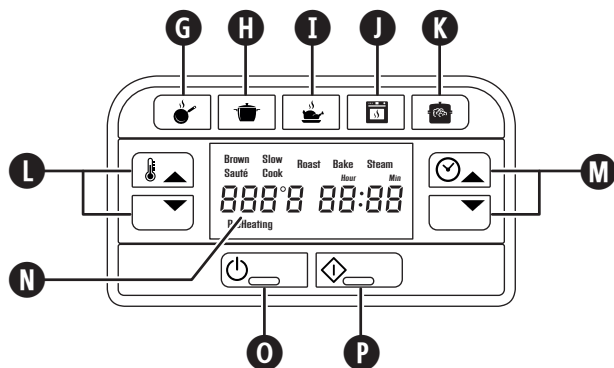
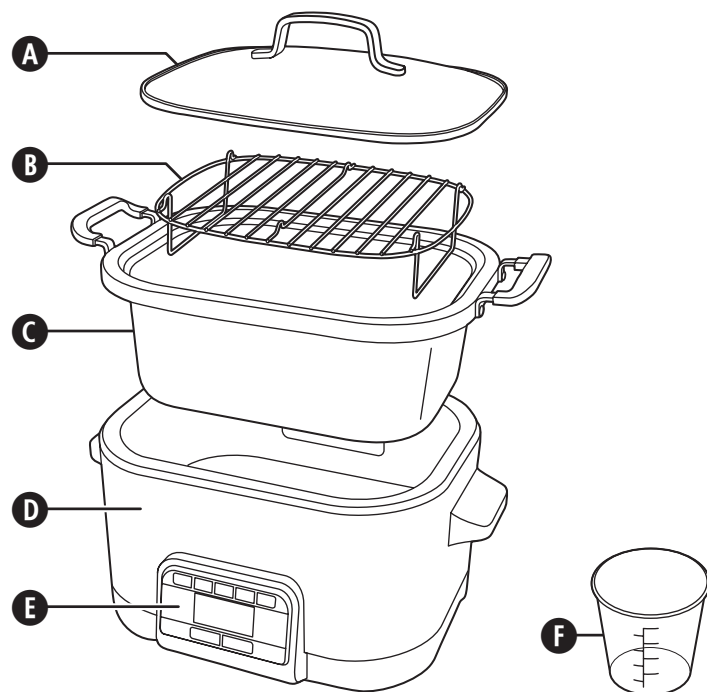
⚠ Parts of the appliance are liable to get hot during use.

This product must be positioned on a stable surface with the handles positioned to avoid the spillage of hot liquids.

Never operate the product by means of an external timer or separate remote-control system.

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.

- This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused whilst in use or during cooling.
- Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Never immerse the body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Do not touch the external surfaces of the appliance during use as they may become very hot. Use oven gloves or a cloth when removing the lid. Beware of escaping steam when removing the lid.
- NEVER attempt to heat any food item directly inside the base unit. Always use the cooking bowl.
- Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the appliance onto a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulating pad or trivet under the appliance to prevent possible damage to the surface.
- The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.



PARTS

- | | |
|---|--|
| A Lid | I Roast function button |
| B 2-way rack | J Bake function button |
| C Cooking bowl | K Steam function button |
| D Heating base | L Increase/decrease temperature buttons |
| E Control panel | M Increase/decrease timer buttons |
| F Rice measure | N Display |
| G Brown (sear)/Sauté function button | O Standby button |
| H Slow cook function button | P Stop/start button |

PREPARING FOR USE

▲ Make sure your Crockpot® multi-cooker is switched off and unplugged from the mains supply socket before cleaning. Never immerse the heating base, cord or plug in water or any other liquid.

- Before using your multi-cooker for the first time, wash the lid, cooking bowl, 2-way rack and rice measure in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use harsh abrasives, chemicals or oven cleaners.
- Before cooking for the first time, wipe the interior of the cooking bowl with a light coat of cooking oil to condition the cooking surface.
- Using a damp cloth or sponge, wipe the exterior and interior of the heating base. Use a mild detergent solution. Dry thoroughly.

IMPORTANT NOTES: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulated pad or suitably sized trivet under your multi-cooker to prevent possible damage to the surface.

During initial use of this appliance, some slight smoke or odour may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

COOKING FUNCTIONS

Your multi-cooker has five cooking functions:

Brown (sear)/Sauté Use this function to seal or brown meat and poultry before cooking. This is especially useful when you intend cooking meat using the slow cooker function. Your multi cooker has five brown (sear)/sauté temperatures.

Slow cook Slow cooking works by building up heat and maintaining an even temperature. For the best results do not remove the glass lid before half the cooking time has elapsed. The glass lid allows you to monitor cooking progress without interrupting the cooking time.

Roast Use your multi cooker to roast meat and poultry, potatoes and other root vegetables.

Bake The baking function of your multi cooker can be used to bake everything from fish to cakes.

Steam Effortlessly create perfect fluffy rice or steam vegetables and fish for delicious, healthy meals.

USAGE NOTES

- Never fill the cooking bowl to the rim. Always allow a 2.5 cm gap between the contents of the cooking bowl and the rim.
- Changes to the cooking time or selected cooking temperatures can be made at any time during cooking using the timer or temperature increase/decrease buttons.
- If additional time is needed after the cooking cycle has finished, first, press the required function button (Roast, Bake, Steam, etc.). Next, use the increase/decrease time buttons to set the additional cooking time required (in 5 minute increments) then press the start/stop button. Your multi-cooker will continue cooking for the added time.
- The Brown (sear)/Sauté function and the Steam functions can be used without setting the timer. However, if desired, you can use the timer feature of your multi-cooker by setting a time using the timer increase/decrease buttons.
- After use, unplug your multi-cooker from the supply socket. **Your multi-cooker does not switch off automatically.**

BROWN (SEAR)/SAUTÉ FUNCTION

1. Place the cooking bowl into the heating base. Plug in your multi cooker.
2. Press the standby button (⏻). Your multi cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
3. Press the Brown (sear)/Sauté function button (🔥). The display will stop flashing and show HI. This is the default sauté temperature. To change the temperature use the increase/decrease temperature buttons (⬆️/⬆️) to select High, Medium High, Medium Low or Low. We recommend that you use the High setting to brown/sear meat and poultry before cooking.
4. Add oil to the bowl if you are using it then press the start/stop button (⏻). The button will light up green and the display will show "PreHeating".

- Your multi cooker will start to heat up. Once the selected temperature has been reached, your multi cooker will beep.
- Trim meat and pat dry before browning/searing. Sauté or sear the food in small batches. **The cooking bowl and other parts of your multi cooker will be HOT!**
- After you have finished, press the start/stop button to exit the sauté function. The green light will go out and the display will flash. You can switch off the sauté function at any time by pressing the start/stop button.

SLOW COOKING FUNCTION

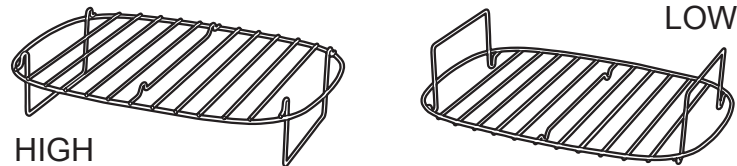
- Place the cooking bowl into the heating base, add your ingredients into the cooking bowl and cover with the lid. Browning meat before slow cooking adds flavour and depth. Browning (sauté or searing) meat before slow cooking adds flavour and depth. Use the Brown (sear)/Sauté features of your multi cooker to do this. Plug in your multi-cooker. To avoid under and over cooking, fill cooking bowl ½ to ¾ full (do not fill over ¾ full to avoid spillovers).
- Press the standby button (⏻) Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
- Press the slow cook function button (🍲). The display will stop flashing and show LO and 6:00. These are the default slow cooking and time settings. To change the cooking setting use the increase/decrease temperature buttons (⬆️) to select either Low, High or Warm.
NOTE: The Warm setting is ONLY for keeping food warm that has already been cooked. DO NOT try to cook on the Warm setting. We do not recommend using the Warm setting for more than 4 hours.
- Next, set the required cooking time. The default cooking time is 6 hours but you can change it in 30 minute increments by using the increase/decrease timer buttons (⌚).
- Press the start/stop button (⏻) to begin cooking. The button will light up green and your multi-cooker will start to heat up. The timer will count down in 1 minute increments.
- When cooking has finished your multi-cooker will beep three times and then automatically switch to the keep warm mode. Your multi-cooker will remain in keep warm mode until you press the stop/start button, standby button or disconnect the unit from the mains supply.
- You can cancel the slow cooking function at any time by pressing the start/stop button.

Due to the multi-functionality of the CSC024X appliance, its slow cooking function works in a slightly different way to regular Crockpots. If using a recipe for a similar-sized Crockpot®, you may need to increase the cooking time for use with the CSC024X.

Note that the Crockpot® recipes found in the CSC024X Recipes Book have been designed specifically for this Crockpot® multi cooker and need no adjustment.

ROASTING FUNCTION

- Place the cooking bowl into the heating base, then place the rack into the cooking bowl. The rack can be used in the high position or the low position depending on what you are roasting. You can also use aluminium foil when roasting. Fit the lid.



- Press the standby button (⏻) Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
- Press the roast function button (🍖). The display will stop flashing and show 150°C and 02:00. These are the default roasting temperature and time settings. To change the temperature setting use the increase/decrease temperature buttons (⬆️) to select a temperature between 65°C and 230°C. To change the cooking time, use the increase/decrease timer buttons (⌚) as required.
- Press the start/stop button (⏻). The button will light up green and the display will show "PreHeating".
- Your multi-cooker will start to heat up. Once the selected temperature has been reached, your multi-cooker will beep.

- The timer will start to count down as soon as the unit has pre heated to the selected temperature so add the food as soon as possible. **The cooking bowl and other parts of your multi-cooker will be HOT!**
- When the timer has counted down to zero and cooking has finished your multi-cooker will beep three times and the green start/stop switch light will go out and the display will flash.
- You can switch off the roasting function at any time by pressing the start/stop button.

Tips

If a browner skin is required when you are roasting poultry, place the poultry with the breast side down for the first 30 minutes of cooking. Then, turn it the right way up for the rest of the cooking time.

For a superb roast, sear the meat first using the Brown (sear)/Sauté function before wrapping it in kitchen foil. This will stop any roasting juices from escaping out of the steam vent in the lid. Carefully wipe the cooking bowl clean with kitchen paper before placing the meat onto the rack.

BAKING FUNCTION

- Place the cooking bowl into the heating base, then place the rack into the cooking bowl if you are using it. Fit the lid.
- Press the standby button (⏻) Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
- Press the bake function button (🍰). The display will stop flashing and show 175°C and 01:00. These are the default baking temperature and time settings. To change the temperature setting use the increase/decrease temperature buttons (⬆️) to select a temperature between 65°C and 230°C. You must now enter a cooking time. Use the increase/decrease timer buttons (⌚) to enter the time in 5 minute increments.
- Press the start/stop button (⏻). The button will light up green and the display will show "PreHeating".
- Your multi-cooker will start to heat up. Once the selected temperature has been reached, your multi-cooker will beep.
- Cooking will start when the unit has pre heated to the selected temperature so add the food as soon as possible. **The cooking bowl and other parts of your multi-cooker will be HOT!**
- When the timer has counted down to zero and cooking has finished your multi-cooker will beep three times and the green start/stop switch light will go out and the display will flash.
- You can switch off the baking function at any time by pressing the start/stop button.

Tips

Certain ingredients can be cooked directly in the cooking bowl. However, cakes and other recipes with a high fat/sugar content should be cooked in suitable bakeware placed on the 2-way rack. When baking directly in the cooking bowl, line it with baking paper to prevent ingredients sticking.

STEAMING FUNCTION

Steaming food is healthy. It doesn't require any fat and less of the nutrients and vitamins in the food are lost. When steaming, the food is placed on the 2-way rack so it is kept clear of the water then water is added to the cooking bowl. The amount of water you can add to the bowl is dependant on the rack position.

- Place the cooking bowl into the heating base, then place the rack into the cooking bowl in the high or low position as required. With the rack in the low position, add 180ml of cold water. This will give about 5 minutes of steaming—perfect for leafy vegetables and asparagus. With the rack in the high position, add 1.2 litres of cold water. This will provide steam for about 45 minutes.
- Press the standby button (⏻) Your multi-cooker will beep and the red standby button light will come on. The display will flash.
- Press the steam function button (🍵). The display will stop flashing and show HI. Program the cooking time using the increase/decrease timer buttons (⌚) as required. You don't need to set the timer.
- Press the start/stop button (⏻). The button will light up green and the display will show "PreHeating".
- Your multi-cooker will start to heat up. Once it has heated up sufficiently to produce steam, your multi-cooker will beep.
- The timer will start to count down as soon as the unit has pre heated so add the food as soon as possible. **The cooking bowl and other parts of your multi-cooker will be HOT!**
- When the timer has counted down to zero and cooking has finished your multi-cooker will beep three times and the green start/stop switch light will go out and the display will flash.

8. You can switch off the steaming function at any time by pressing the start/stop button.

Food	Rack Position	Approx. Time	Notes
Asparagus spears	Low	4-5 minutes	Cut off woody ends
Spinach	Low	3-4 minutes	Whole, cleaned
Carrots	High	7-10 minutes	Peel and cut into 5mm slices
New potatoes	High	15-20 minutes	Scrub and leave whole
Cabbage	High	10-15 minutes	Cut into quarters, remove core
Broccoli	High	5-8 minutes	Trim stalk and cut into florets
Corn on the cob	High	10-15 minutes	Whole, husks removed
Leeks	High	8-10 minutes	Clean and cut into 1cm rounds
Cauliflower	High	5-10 minutes	Cut into florets
Sugar snap peas	High	5-8 minutes	Top and tail, leave whole
Brussel sprouts	High	10-15 minutes	Peel and cut cross on the base
Celery	High	5-10 minutes	Leave whole or dice
Butternut Squash	High	10-12 minutes	Peel and cut into 2cm cubes
Sweet potatoes	High	8-12 minutes	Peel and cut into 2cm cubes
Chicken fillet	High	10-15 mins depending on size	Trim, leave whole
Salmon fillet	High	6-10 minutes, depending on size	Add seasoning if required
Small whole fish	High	10-15 minutes depending on size	Gut, rinse then dry
Whole prawns	High	5-7 minutes	Wash then dry
Dim Sum	High	Cook according to pack instructions	

Boil Dry Safety Feature

If the water runs out during steaming, your multi-cooker will turn itself off as a safety feature. If this happens, the display will show OFF. If you have finished steaming and your food is cooked through you don't need to do anything else except switch off your multi-cooker. However, if you need to carry on steaming or want to steam other items, do the following:

1. Switch off your multi-cooker by pressing the standby button (⏻).
2. Refill the cooking bowl with cold water as required (180ml minimum).
3. Let your multi-cooker stand for 2 minutes to allow the boil dry safety feature to reset itself.
4. Switch your multi-cooker on by pressing the standby button (⏻).
5. Press the steam function button (🍲).
6. Press the start/stop button (⏹). The button will light up green and the display will show "PreHeating". Once the unit has pre heated, you can carry on cooking as before.
7. If the display doesn't show "PreHeating", switch off your multi-cooker and allow it to cool down for longer before continuing from step 4 again.

Cooking Rice with your Multi-cooker

Your multi-cooker will cook brown and white rice beautifully using the Steam function. You don't need to set the timer because your multi-cooker will automatically switch off when the rice is cooked.

Cooking time will vary depending on the amount of water and rice added to the bowl but as an example, 2 cups of washed basmati rice take about 10 minutes, (including preheating).

- Always rinse white/basmati uncooked rice in cold water prior to cooking. This removes the starchy residue and produces fluffy rice. Place the rice into a suitable sieve and rinse well until the water runs clear. Allow to drain for 5 minutes.
- When steaming rice, place the water into the cooking bowl first, then add the washed rice. Ensure the rice is evenly spread around the base of the bowl before steaming.
- The preheating cycle of your multicooker is included in the cooking time, so place your rice in the unit before preheating.
- When steaming smaller amounts of rice, there may be some slight spitting of water from the steam vent in the lid. This is entirely normal, however we advise that you position your multi-cooker away from any electrical sockets etc.
- You may notice that a sticky residue of cooked rice is left on the bowl after steaming your rice. Most of this should be removable using a non-metallic spoon or spatula. The remainder can be removed by soaking the bowl in hot soapy water for a few minutes.
- Cooking rice using your multi-cooker will only work when the correct ratio of rice and water is used. Therefore, it is imperative that you measure out the rice and water using the rice measure provided. Do not try to guess.
- Always use cold water.
- Always place the lid on your multi-cooker when steaming rice
- The rice does not need to be stirred during the steaming process.
- Once cooked your multi-cooker will automatically switch off. However, leaving the rice in the bowl with the lid on for 1 or 2 minutes will allow the rice to soften further.

White Basmati Rice

Uncooked rice measures	Cold water measures	Cooked rice portions
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Brown Rice

Uncooked rice measures	Cold water measures	Cooked rice portions
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

CLEANING

Never immerse any part of the heating base or power cord and plug in water or any other liquid.

- ALWAYS unplug your multi-cooker from the electrical outlet and allow it to cool before cleaning.
- Wash the lid, 2-way rack, cooking bowl and rice measure in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots from the surface of the cooking bowl, soak it in a solution of vinegar or lemon juice and warm water for 30 minutes. Rinse thoroughly then dry.
- The lid and 2-way rack can also be washed in the dishwasher. Although the cooking bowl is dishwasher safe, we recommend hand washing only.
- The outside of the heating base can be cleaned with a soft cloth dampened with warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- No other servicing should be performed.

AFTER SALES SERVICE

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the unit fails to operate:

1. Check the instructions have been followed correctly.
2. Check that the fuse has not blown.
3. Check that the mains supply is functional.

If the appliance will still not operate, return the appliance to the place it was purchased for a replacement. To return the appliance to the Customer Service Department, follow the steps below:

1. Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure the unit is clean.
2. Enclose your name and address and quote the model number on all correspondence.
3. Give the reason why you are returning it.
4. If within the guarantee period, state when and where it was purchased and include proof of purchase (e.g. till receipt).
5. Send it to our Customer Service Department at the address below:

Customer Service Department
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Middleton Road, Royton, Oldham
OL2 5LN, UK.
Telephone: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com

FITTING A PLUG (U.K. & IRELAND ONLY)

⚠ This appliance must be earthed.

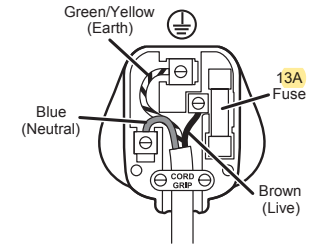
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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

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

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

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



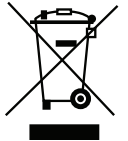
Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

AFTER SALES SERVICE

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

WASTE DISPOSAL

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



FRANÇAIS

IMPORTANT: CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Au-delà de 8 ans, ils peuvent l'utiliser à condition d'être surveillés en permanence par un adulte. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formées à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants.

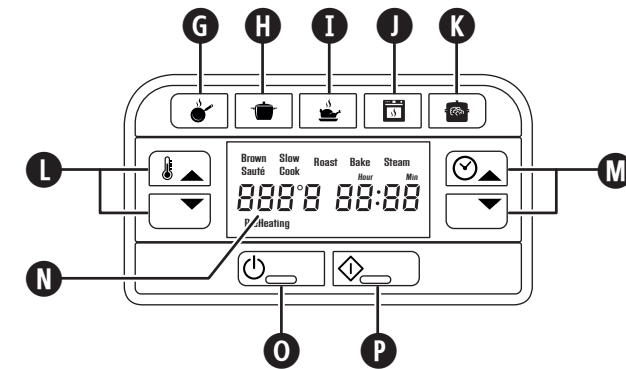
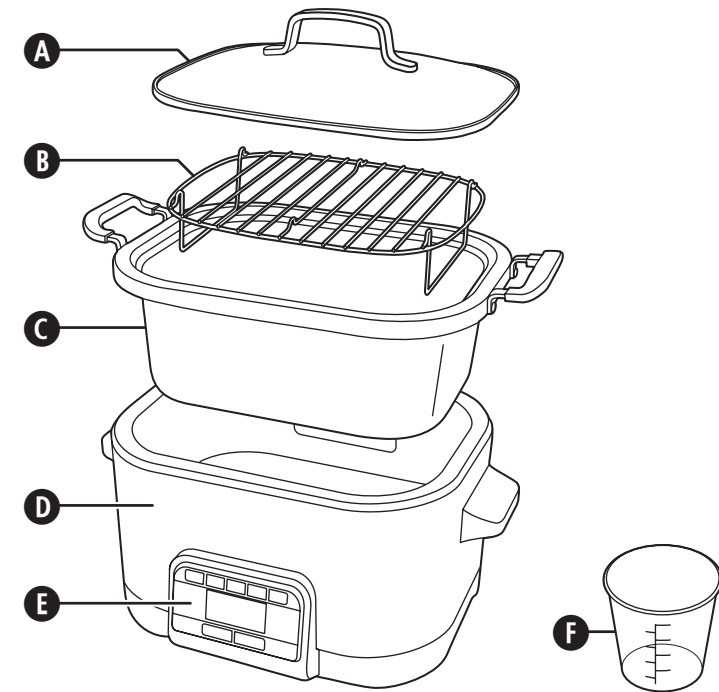
⚠ Certaines parties de cet appareil risquent de devenir très chaudes en cours d'utilisation.

Cet appareil doit être placé sur une surface stable et les poignées doivent être orientées de manière à éviter le renversement de liquides chauds.

Ne contrôlez pas l'appareil au moyen d'un minuteur externe ou tout autre système de commande à distance.

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

- Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Prenez des précautions concernant la prévention des brûlures, des projections d'eau bouillante, des flammes ou tout autre dommage occasionné aux personnes ou aux biens qui peuvent se produire en touchant l'extérieur pendant les phases d'utilisation ou de refroidissement.
- N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil en cours d'utilisation, car elle risque d'être brûlante. Utilisez un torchon ou des gants de cuisine pour soulever le couvercle. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez le couvercle.
- Ne tentez JAMAIS de réchauffer un plat directement à l'intérieur de la cuve. Utilisez toujours la cocotte amovible.
- Certaines surfaces ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat sous l'appareil pour éviter d'endommager la surface.
- Le couvercle de le multicuiseur est en verre trempé. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il n'est ni ébréché, ni fissuré et qu'il est exempt de tout autre défaut. N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est endommagé, car il risque de se briser en cours de cuisson.



PIÈCES

- | | |
|---|--|
| A Couvercle | I Bouton pour rôtir |
| B Grille double sens | J Bouton pour cuire au four |
| C Cuve de cuisson | K Bouton pour cuire à la vapeur |
| D Base chauffante | L Boutons de température (+/-) |
| E Panneau de commande | M Boutons de temps de cuisson (+/-) |
| F Verre doseur de riz | N Écran |
| G Touche de fonction Saisir/Sauter | O Bouton de veille |
| H Bouton pour mijoter | P Bouton de marche/arrêt |

À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ Assurez-vous que le multicuiseur Crockpot® est arrêté et débranchez-le de la prise murale avant de le nettoyer. Ne plongez jamais la base chauffante, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

- Avant d'utiliser le multicuiseur pour la première fois, lavez le couvercle, la cuve, la grille et le verre doseur dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de produits chimiques, de décapants pour four, ni de produits abrasifs agressifs.
- Avant d'utiliser le multicuiseur pour la première fois, appliquez une fine couche d'huile de cuisson à l'intérieur de la cuve pour préparer la surface de cuisson.
- À l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, essuyez l'extérieur et l'intérieur de la base chauffante. Imbibez l'éponge ou le chiffon d'une solution d'eau et de détergent doux. Essuyez soigneusement.

REMARQUES IMPORTANTES: certaines surfaces de travail et de table ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil chaud sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat sous la mijoteuse pour éviter d'endommager la surface.

Lors de la première utilisation de la mijoteuse, une légère odeur ou un peu de fumée risque de se dégager de l'appareil. Ce phénomène se produit sur la plupart des appareils chauffants et disparaîtra après quelques utilisations.

FONCTIONS DE CUISSON

Votre multicuiseur offre cinq fonctions de cuisson:

Saisir/Sauter: utilisez cette fonction pour faire revenir la viande rouge ou blanche avant la cuisson. Elle est particulièrement pratique si vous comptez cuire la viande à l'aide de la fonction de mijoteuse. Le multicuiseur intègre cinq températures de saisie.

Mijoter: cette fonction consiste à faire monter la température de cuisson et à la maintenir à un niveau égal. Pour des résultats optimaux, ne retirez pas le couvercle en verre pendant la première moitié de la cuisson. Le couvercle en verre vous permet de surveiller la cuisson sans l'interrompre.

Rôtir: vous pouvez utiliser votre multicuiseur pour rôtir les viandes rouges et blanches, les pommes de terre et d'autres légumes (carottes, panais, etc.).

Cuire au four: cette fonction vous permet d'utiliser votre multicuiseur comme un four, pour cuire aussi bien le poisson que les pâtisseries.

Cuire à la vapeur: cuisez sans effort et à la perfection le riz, le poisson ou les légumes, pour des plats délicieux et très sains.

CONSEILS D'UTILISATION

- Ne remplissez jamais la cuve à ras bord. Laissez toujours deux centimètres et demi entre les aliments et le bord de la cuve.
- Vous pouvez changer la durée ou la température de cuisson à tout moment, à l'aide du minuteur ou des boutons de hausse et de baisse de température.
- Si vous avez besoin de plus de temps une fois le cycle de cuisson terminé, commencez par appuyer sur le bouton de fonction (Rôtir, Cuire au four, Cuire à la vapeur, etc.). Ensuite, appuyez sur les boutons de durée de cuisson pour régler la temps supplémentaire requis (la durée augmente par intervalles de 5 minutes) puis appuyez sur le bouton de marche/arrêt. Votre multicuiseur continue de cuire pendant la durée spécifiée.
- Vous pouvez utiliser la fonction Saisir/Sauter et les fonctions Vapeur sans régler le minuteur. Toutefois, si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser les boutons de minuteur du multicuiseur pour régler le temps de cuisson.
- Après utilisation, débranchez le multicuiseur de la prise murale. **Votre multicuiseur ne s'arrête pas automatiquement.**

FONCTION SAISIR/SAUTER

1. Placez la cuve dans la base chauffante. Branchez votre multicuiseur.
2. Appuyez sur le bouton de veille (⏻) Votre multicuiseur émet un bip sonore et le témoin rouge de veille s'allume. L'écran clignote.
3. Appuyez sur la touche de fonction Saisir/Sauter (🔥). L'écran arrête de clignoter et affiche le message HI (Haute température). Il est à la température par défaut pour faire revenir les aliments. Pour changer la température, utilisez les boutons de température (🔥) et sélectionnez la température de votre choix : High (haute), Medium High (moyenne haute), Medium (moyenne), Medium Low (moyenne basse) ou Low (basse). Nous recommandons d'utiliser une température élevée (High) pour faire revenir/saisir la viande et la volaille avant de les faire cuire.
4. Ajoutez de l'huile à la cuve, le cas échéant, et appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻). Le bouton s'allume en vert et l'écran affiche le message PreHeating (Préchauffage).
5. Votre multicuiseur commence le cycle de préchauffage. Une fois la température sélectionnée atteinte, le multicuiseur émet un bip sonore.
6. Préparez la pièce de viande et essuyez-la avant de la faire sauter. Faites sauter ou dorer par petites quantités. **La cuve et les autres pièces de votre multicuiseur deviennent très CHAUDES!**
7. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour quitter la fonction de sauteuse. Le témoin vert s'éteint et l'écran clignote. Vous pouvez quitter la fonction de sauteuse à tout moment en appuyant sur le bouton de marche/arrêt.

FONCTION DE MIJOTEUSE

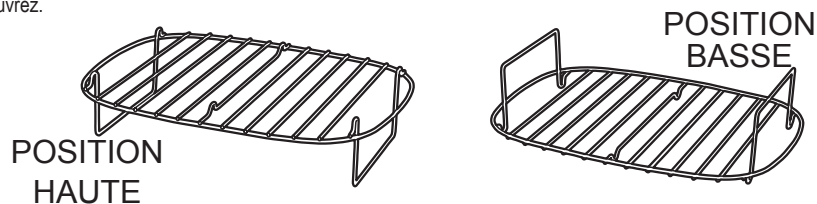
1. Placez la cuve dans la base chauffante, ajoutez les ingrédients dans la cuve et couvrez. En faisant revenir la viande avant de la faire mijoter, vous intensifiez les saveurs. Utilisez à cet effet les fonctions Saisir/Sauter de votre multicuiseur. Branchez votre multicuiseur. Pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante, remplissez la cuve à demi ou aux trois quarts (ne la remplissez pas à plus des trois quarts pour éviter les débordements).
2. Appuyez sur le bouton de veille (⏻) Votre multicuiseur émet un bip sonore et le témoin rouge de veille s'allume. L'écran clignote.
3. Appuyez sur le bouton pour mijoter (🍲). L'écran arrête de clignoter et affiche les messages LO (Basse température) et 6:00 (6 heures). Ces réglages sont les réglages par défaut de la fonction de mijoteuse. Pour les modifier, utilisez les boutons de température (🔥) et sélectionnez Low (Basse température), High (Haute température) ou Warm (Tenir au chaud).
REMARQUE : le réglage Warm sert UNIQUEMENT à tenir les aliments au chaud après cuisson complète. NE TENTEZ pas de cuire sur le réglage Warm. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage Warm (Tenir au chaud) pendant plus de 4 heures.
4. Ensuite, réglez la durée de cuisson requise. La durée de cuisson par défaut de la fonction de mijoteuse est de 6 heures, mais vous pouvez la modifier par intervalles de 30 minutes à l'aide des boutons de minuteur (⌚).
5. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻) pour lancer la cuisson. Le bouton s'allume en vert et votre multicuiseur entre en phase de préchauffage. Le minuteur compte à rebours par intervalles d'une minute.
6. Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur émet trois bips sonores puis passe automatiquement en mode Warm (Tenir au chaud). Votre multicuiseur reste en mode Warm tant que vous n'appuyez pas sur le bouton de marche/arrêt, sur le bouton de veille ou tant que vous ne débranchez pas l'appareil de la prise murale.
7. Pour annuler la fonction de mijoteuse, appuyez n'importe quand sur le bouton de marche/arrêt.

En raison de la polyvalence du CSC024X, sa fonction mijoteuse fonctionne légèrement différemment de celle des Crockpot® standard. Si vous utilisez une recette conçue pour un appareil Crockpot® de taille similaire, il sera peut-être nécessaire d'augmenter la durée de cuisson avec le CSC024X.

Notez que les recettes Crockpot® figurant dans le livret de recettes CSC024X sont spécialement conçues pour cet appareil et n'ont pas besoin d'être modifiées.

FONCTION DE RÔTISSOIRE

1. Placez la cuve dans la base chauffante et placez la grille dans la cuve. La grille peut être utilisée en position haute ou basse, selon ce que vous faites rôtir. En fonction de rôtissage, vous pouvez également utiliser du papier d'aluminium. Couvrez.



2. Appuyez sur le bouton de veille (⏻) Votre multicuiseur émet un bip sonore et le témoin rouge de veille s'allume. L'écran clignote.
3. Appuyez sur le bouton pour rôtir (🔥). L'écran arrête de clignoter et affiche 150°C et 02:00 (2 heures). Ces réglages sont les réglages de température et de durée par défaut de la fonction de rôtissage. Pour changer la température, utilisez les boutons de hausse et de baisse de température (⬆️) et sélectionnez une valeur comprise entre 65 et 230° C. Pour modifier la durée, utilisez les boutons du minuteur (⌚) et sélectionnez la durée désirée.
4. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻). Le bouton s'allume en vert et l'écran affiche le message PreHeating (Préchauffage).
5. Votre multicuiseur commence le cycle de préchauffage. Une fois la température sélectionnée atteinte, le multicuiseur émet un bip sonore.
6. Le minuteur lance le compte à rebours dès que l'appareil a fini de chauffer et a atteint la température sélectionnée, aussi placez les aliments dans le multicuiseur dès que possible. **La cuve et les autres pièces de votre multicuiseur deviennent très CHAUDES!**
7. Une fois que le minuteur arrive à zéro et la cuisson est terminée, votre multicuiseur émet trois bips sonores, le témoin vert du bouton de marche/arrêt s'éteint et l'écran clignote.
8. Vous pouvez arrêter la fonction de rôtissage à tout moment en appuyant sur le bouton de marche/arrêt.

Conseils

Si vous voulez une volaille plus dorée en fonction de rôtissage, placez-la à l'envers (poitrine vers le bas) pendant les 30 premières minutes de cuisson. Ensuite, tournez-la à l'endroit pour le reste de la cuisson.

Pour cuisiner un délicieux rôti, commencez par faire revenir la viande à l'aide de la fonction Saisir/Sauter avant de l'envelopper dans du papier d'aluminium. Ceci empêche la perte du jus de cuisson sous forme de vapeur par les aérations du couvercle. Essuyez soigneusement la cuve de cuisson à l'aide de papier absorbant avant de placer la viande sur la grille.

FONCTION DE FOUR

1. Placez la cuve dans la base chauffante et placez la grille dans la cuve si vous avez l'intention de l'utiliser. Couvrez.
2. Appuyez sur le bouton de veille (⏻) Votre multicuiseur émet un bip sonore et le témoin rouge de veille s'allume. L'écran clignote.
3. Appuyez sur le bouton pour cuire au four (🔥). L'écran arrête de clignoter et affiche le message 175°C et 01:00 (1 heure). Ces réglages sont les réglages de température et de durée par défaut de la fonction de four. Pour changer la température, utilisez les boutons de hausse et de baisse de température (⬆️) et sélectionnez une température comprise entre 65 et 230° C. Maintenant, spécifiez une durée de cuisson. À l'aide des boutons du minuteur (⌚) spécifiez la durée par intervalles de 5 minutes.
4. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻). Le bouton s'allume en vert et l'écran affiche le message PreHeating (Préchauffage).
5. Votre multicuiseur commence le cycle de préchauffage. Une fois la température sélectionnée atteinte, le multicuiseur émet un bip sonore.
6. La cuisson commence après le préchauffage de l'appareil, lorsque la température sélectionnée est atteinte, aussi placez les aliments dans la cuve dès que possible. **La cuve et les autres pièces de votre multicuiseur deviennent très CHAUDES!**

7. Une fois que le minuteur arrive à zéro et la cuisson est terminée, votre multicuiseur émet trois bips sonores, le témoin vert du bouton de marche/arrêt s'éteint et l'écran clignote.
8. Vous pouvez arrêter la fonction de four à tout moment en appuyant sur le bouton de marche/arrêt.

Conseils

Certains ingrédients peuvent être cuits directement dans la cuve de cuisson. Toutefois, les gâteaux et d'autres préparations à forte teneur en sucres et graisses devraient être cuits dans des moules adaptés et placés sur la grille double sens. Lorsque vous cuisez directement dans la cuve, tapissez-la de papier de cuisson pour empêcher les ingrédients de coller à la paroi.

FONCTION DE VAPEUR

La cuisson à la vapeur est particulièrement saine. Elle ne fait intervenir aucune matière grasse et elle perd moins des nutriments et des vitamines des aliments. Pour cuire à la vapeur avec votre multicuiseur, placez les aliments sur la grille double sens de manière à ne pas toucher l'eau lorsque celle-ci est ajoutée dans la cuve. La quantité d'eau à ajouter dans la cuve dépend de la position de la grille.

1. Placez la cuve dans la base chauffante et placez la grille dans la cuve, en position haute ou basse, selon le cas. En position basse, ajoutez 180 ml d'eau froide. Cela vous donne environ 5 minutes de vapeur, parfait pour les légumes verts et les asperges. Avec la grille en position haute, vous pouvez ajouter 1,2 litre d'eau froide. Cela vous donne 45 minutes de vapeur.
2. Appuyez sur le bouton de veille (⏻) Votre multicuiseur émet un bip sonore et le témoin rouge de veille s'allume. L'écran clignote.
3. Appuyez sur le bouton pour cuire à la vapeur (🔥). L'écran arrête de clignoter et affiche le message HI (Haute température). Programmez la durée de cuisson à l'aide des boutons du minuteur (⌚) Le bouton s'allume en vert et l'écran affiche le message PreHeating (Préchauffage).
4. Votre multicuiseur commence le cycle de préchauffage. Une fois la température suffisamment haute pour produire de la vapeur, votre multicuiseur émet un bip sonore.
5. Le minuteur lance le compte à rebours dès que l'appareil a fini de chauffer, aussi placez les aliments dans le multicuiseur dès que possible. **La cuve et les autres pièces de votre multicuiseur deviennent très CHAUDES!**
6. Une fois que le minuteur arrive à zéro et la cuisson est terminée, votre multicuiseur émet trois bips sonores, le témoin vert du bouton de marche/arrêt s'éteint et l'écran clignote.
7. Vous pouvez arrêter la fonction de vapeur à tout moment en appuyant sur le bouton de marche/arrêt.

Aliments	Position de la grille	Temps de cuisson	Remarques
Pointes d'asperges	Faible	4-5 minutes	Couper les extrémités dures
Épinards	Faible	3-4 minutes	Entiers, lavés
Carottes	Haute	7-10 minutes	Peler et couper en tranches de 5 mm
Pommes de terre nouvelles	Haute	15-20 minutes	Nettoyer et ne pas trancher
Choux	Haute	10-15 minutes	Couper en quartiers, retirer le cœur
Brocolis	Haute	5-8 minutes	Couper la tige et couper en gros morceaux
Épis de maïs	Haute	10-15 minutes	Entiers, sans les feuilles
Poireaux	Haute	8-10 minutes	Nettoyer et couper en tranches de 1 cm
Chou-fleur	Haute	5-10 minutes	Couper en gros morceaux
Pois mange-tout	Haute	5-8 minutes	Tête et queue, laisser entiers
Choux de Bruxelles	Haute	10-15 minutes	Peler et couper en croix à la base
Céleri	Haute	5-10 minutes	Laisser entier ou couper en dés
Courge musquée	Haute	10-12 minutes	Peler et couper en cubes de 2 cm

Aliments	Position de la grille	Temps de cuisson	Remarques
Patates douces	Haute	8-12 minutes	Peler et couper en cubes de 2 cm
Blancs de poulet	Haute	10-15 mins En fonction de la taille	Préparer et cuire entiers
Filets de saumon	Haute	6-10 minutes, En fonction de la taille	Ajouter des condiments le cas échéant
Petit poisson entier	Haute	10-15 minutes En fonction de la taille	Nettoyer, rincer et sécher
Crevettes entières	Haute	5-7 minutes	Laver et sécher
Dim Sum	Haute	Cuire selon les instructions figurant sur l'emballage	

Fonction de sécurité

Si toute l'eau s'évapore pendant la cuisson à la vapeur, le multicuiseur s'éteint de lui-même grâce à sa fonction de sécurité. Dans ce cas, l'écran affiche le message OFF. Si la cuisson vapeur est terminée et les aliments sont bien cuits, il ne vous faut qu'à éteindre votre multicuiseur. En revanche, si la cuisson doit se poursuivre ou si vous souhaitez cuire d'autres aliments, procédez comme suit:

1. Éteignez votre multicuiseur en appuyant sur le bouton de veille (⏻).
2. Remplissez la cuve de cuisson d'eau froide (180 ml minimum).
3. Laissez le multicuiseur refroidir pendant 2 minutes pour permettre la réinitialisation de la fonction de sécurité.
4. Rallumez votre multicuiseur en appuyant sur le bouton de veille (⏻).
5. Appuyez sur le bouton de cuisson vapeur (🍲).
6. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt (⏻). Le bouton s'allume en vert et l'écran affiche le message PreHeating (Préchauffage). Une fois le préchauffage terminé, vous pouvez cuire les aliments comme précédemment.
7. Si l'écran n'affiche pas le message PreHeating, éteignez votre multicuiseur et laissez-le refroidir un peu plus longtemps, et reprenez à l'étape 4.

Cuisson du riz dans votre multicuiseur

Vous n'avez pas besoin de régler le minuteur parce que votre multicuiseur s'éteint automatiquement dès que le riz est cuit.

Le temps de cuisson du riz varie, mais à titre d'exemple, il faut environ 10 minutes pour cuire 2 tasses de riz blanc rincé (préchauffage inclus).

- Rincez toujours le riz blanc cru à l'eau froide avant la cuisson. Laissez égoutter pendant 5 minutes.
- Versez l'eau dans la cuve puis ajoutez le riz rincé. Répartissez le riz de manière égale dans la cuve.
- Placez le riz dans l'appareil avant le préchauffage.
- Il est impératif de mesurer le riz et l'eau à l'aide du verre doseur fourni. Ne tentez pas de deviner les proportions.
- Utilisez toujours de l'eau froide.
- Couvrez toujours lorsque vous cuisez à la vapeur.
- Le riz n'a pas besoin d'être remué pendant la cuisson.
- Une fois le riz cuit, votre multicuiseur s'éteint automatiquement. Toutefois, si vous laissez le riz dans la cuve une ou deux minutes de plus, il devient encore plus moelleux.

Riz blanc Basmati

Mesures de riz non cuit	Mesures d'eau froide	Portions de riz cuit
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Riz brun

Mesures de riz non cuit	Mesures d'eau froide	Portions de riz cuit
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

NETTOYAGE

Ne plongez jamais l'appareil, son cordon ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Débranchez SYSTÉMATIQUEMENT le multicuiseur de la prise et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez le couvercle, la grille, la cuve et le verre doseur dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc permettent généralement d'éliminer les résidus. Pour éliminer les taches d'eau de la surface de la cuve, laissez-la tremper dans une solution d'eau chaude et de vinaigre ou de jus de citron pendant 30 minutes. Rincez abondamment puis séchez.
- Le couvercle et la grille peuvent également se laver au lave-vaisselle. Bien que la cuve puisse se nettoyer au lave-vaisselle, nous recommandons de la laver à la main uniquement.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de la base chauffante à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Essuyez-la soigneusement. N'utilisez pas de détergent abrasif.
- N'effectuez aucune autre opération d'entretien.

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, rapportez le produit où vous l'avez acheté pour procéder à un échange. Veuillez remarquer qu'une preuve d'achat valide vous sera exigée. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez prendre contact avec notre service après-vente au : Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055. Pour tous les autres pays, appelez le +44 800 028 7154. Un tarif international s'applique. Vous pouvez également envoyer un e-mail à : CrockpotEurope@newellco.com.

MISE AU REBUT

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



DEUTSCH WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT
Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren verwendet werden. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter ständiger Beaufsichtigung verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden. Dieses Gerät darf von Kindern nicht gereinigt und gewartet werden.

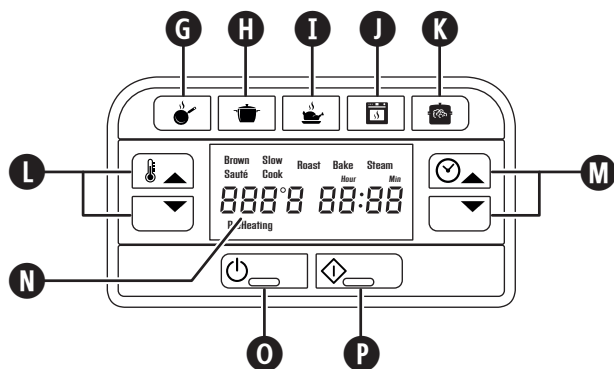
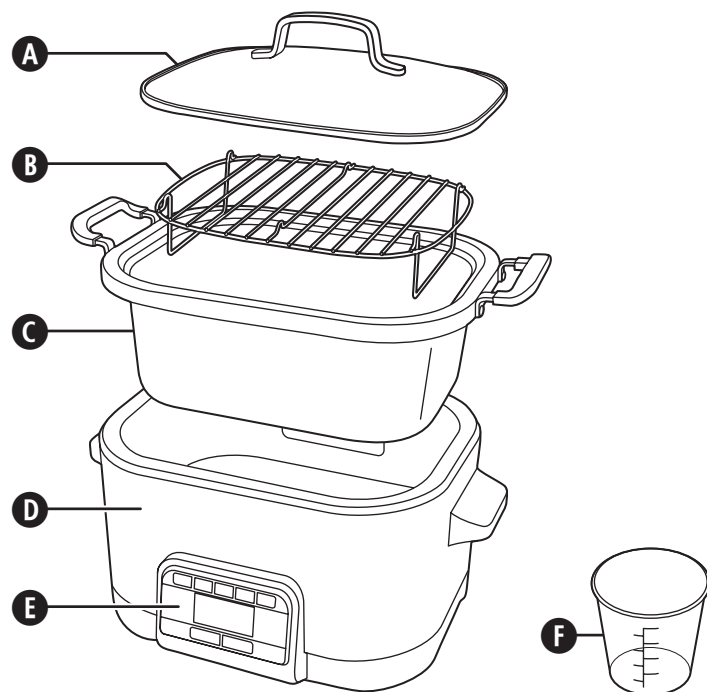
⚠ Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage und richten Sie die Griffe so aus, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

Betreiben Sie das Gerät nie mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem.

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

- Dieses Geräts erzeugt während des Betriebs Hitze. Treffen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Verbrühungen, Brände und andere Schäden an Personen und Eigentum, die durch die Berührung während des Betriebs oder der Abkühlphase entstehen können, zu vermeiden.
- Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, Beschädigungen sichtbar sind oder das Gerät leckt.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.
- Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Berühren Sie die Außenwände des Geräts während des Gebrauchs nicht, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels einen Topflappen oder -handschuh. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Versuchen Sie NICHT, Lebensmittel direkt im Außentopf zu erhitzen. Verwenden Sie immer die abnehmbare Kochschüssel.
- Oberflächen können Schaden nehmen, wenn sie längere Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter das Gerät zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Der Deckel des Multi-Kochers ist aus Hartglas gefertigt. Untersuchen Sie den Deckel immer auf Absplitterungen, Risse und andere Schäden. Benutzen Sie den Glasdeckel nicht, wenn er beschädigt ist, da er sonst während der Verwendung zerspringen kann.



TEILE

- | | |
|--|---------------------------------------|
| A Deckel | I Rösttaste |
| B 2-Seiten-Rost | J Backtaste |
| C Kochschüssel | K Dämpftaste |
| D Heiztopf | L Temperatureinstellungstasten |
| E Bedienfeld | M Timertasten |
| F Reismessbecher | N Anzeige |
| G Funktionstaste „Anbraten/Bräunen“ | O Standbytaste |
| H Schongartaste | P Start-/Stopptaste |

VOR DEM GEBRAUCH

⚠ Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Crockpot®-Multi-Kocher nicht an das Stromnetz angeschlossen ist. Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Spülen Sie vor der ersten Verwendung den Deckel, die Kochschüssel, das 2-Seiten-Rost und den Reismessbecher mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile klar ab und trocknen Sie sie. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Chemikalien oder Ofenreiniger.
- Fetten Sie die Innenseite der Kochschüssel vor der ersten Verwendung mit ein wenig Speiseöl ein, um die Kochoberfläche vorzubereiten.
- Wischen Sie den Heiztopf außen und innen mit einem feuchten Lappen oder Schwamm ab. Verwenden Sie eine milde Reinigungslösung. Trocknen Sie das Gerät gründlich.

WICHTIGE HINWEISE: Manche Arbeits- und Tischflächen können Schaden nehmen, wenn sie längerer Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie den Heiztopf nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter den Multi-Kocher zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.

Beim ersten Gebrauch des Geräts ist möglicherweise eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung festzustellen. Dies geschieht nur die ersten Male und ist bei Geräten, die erhitzt werden, üblich.

KOCHFUNKTIONEN

Der Multi-Kocher verfügt über fünf Kochfunktionen:

Anbraten/Bräunen – Braten oder bräunen Sie mit dieser Funktion rotes Fleisch oder Geflügel vor dem Kochen an. Diese Funktion ist besonders hilfreich, wenn Sie das Fleisch mit der Schongarmethode kochen wollen. Der Multi-Kocher verfügt über fünf Temperatureinstellungen für das Anbraten/Bräunen.

Schongaren – Beim Schongaren wird Hitze erzeugt und auf einer gleichmäßigen Temperatur gehalten. Um beste Ergebnisse zu erzielen, nehmen Sie den Glasdeckel frühestens nach der Hälfte der Garzeit ab. Dank des Glasdeckels können Sie den Kochvorgang verfolgen, ohne die Garzeit zu unterbrechen.

Rösten – Rösten Sie in Ihrem Multi-Kocher Fleisch und Geflügel, Kartoffeln und anderes Wurzelgemüse.

Backen – Mit der Backfunktion des Multi-Kochers können Sie alles von Fisch bis zu Kuchen backen.

Dämpfen – Bereiten Sie mühelos lockeren Reis oder köstliche, gesunde Mahlzeiten mit gedämpftem Gemüse und Fisch zu.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG

- Füllen Sie die Kochschüssel nie bis zum Rand. Lassen Sie immer einen Abstand von 2,5 cm zwischen Inhalt und Rand der Kochschüssel.
- Die Garzeit oder die ausgewählte Gartemperatur können während des Kochvorgangs jederzeit über den Timer oder die Temperatureinstellungstasten geändert werden.
- Muss die Garzeit nach Ende der eingestellten Zeit verlängert werden, drücken Sie die benötigte Funktionstaste (Rösten, Backen, Dämpfen usw.). Stellen Sie dann mithilfe der Timertasten die zusätzliche Garzeit (in 5-Minuten-Schritten) ein und drücken Sie die Start-/Stopptaste. Der Multi-Kocher setzt den Kochvorgang für den zusätzlichen Zeitraum fort.
- Die Anbrat-/Bräunungsfunktion und die Dämpffunktion kann ohne Timereinstellung verwendet werden. Wenn gewünscht, können Sie die Timerfunktion des Multi-Kochers jedoch verwenden, indem Sie die benötigte Zeit mithilfe der Timertasten einstellen.
- Nach Gebrauch trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz. Der Multi-Kocher schaltet nicht automatisch ab.

ANBRAT-/BRÄUNUNGSFUNKTION

1. Setzen Sie die Kochschüssel in den Heiztopf. Stecken Sie den Stecker des Multi-Kochers in die Steckdose.
2. Drücken Sie die Standbytaaste (⏻). Der Multi-Kocher gibt einen Warnton aus und die rote Standbyleuchte beginnt zu leuchten. Die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die Funktionstaste „Anbraten/Bräunen“ (🔥). Die Anzeige hört auf zu blinken und es erscheint die Angabe HI. Dies ist die Standardtemperatur für das Anbraten. Wenn Sie die Temperatureinstellung ändern möchten, senken oder erhöhen Sie die Temperatur mithilfe der Temperatureinstellungstasten (⬆️/⬆️) auf High, Medium High, Medium, Medium Low oder Low. Wir empfehlen, Fleisch und Geflügel vor dem Kochen auf hoher Stufe anzubraten.
4. Gießen Sie etwas Öl in die Kochschüssel, wenn Sie sie verwenden wollen, und drücken Sie die Start-/Stopptaste (⏻). Die Taste leuchtet grün auf und auf der Anzeige erscheint die Angabe „PreHeating“.
5. Der Multi-Kocher beginnt, sich zu erhitzen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, ertönt ein weiterer Piepton.
6. Schneiden Sie das Fleisch zurecht und tupfen Sie es vor dem Anbräunen trocken. Braten oder bräunen Sie die Lebensmittel in kleinen Mengen an. **Die Kochschüssel und andere Teile des Multi-Kochers sind HEISS!**
7. Wenn Sie alle Lebensmittel angebraten haben, drücken Sie die Start-/Stopptaste, um die Anbratfunktion zu verlassen. Die grüne Leuchte erlischt und die Anzeige blinkt. Sie können die Anbratfunktion jederzeit durch Drücken der Start-/Stopptaste beenden.

SCHONGARFUNKTION

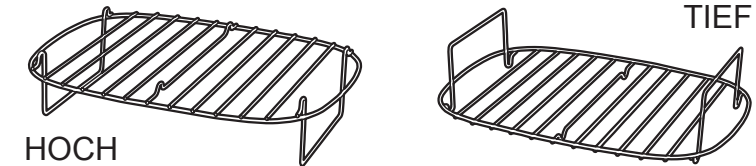
1. Stellen Sie den Kochschüssel in den Heiztopf, platzieren Sie die Zutaten in der Schüssel und decken Sie diese mit dem Deckel ab. Indem Sie das Fleisch vor dem Schongaren anbraten (bräunen), geben Sie dem Gericht mehr Geschmack und Tiefe. Verwenden Sie hierzu die Anbrat-/Bräunungsfunktion Ihres Multi-Kochers. Um zu vermeiden, dass die Lebensmittel nicht ausreichend oder zu stark gegart werden, füllen Sie die Schüssel mindestens zur Hälfte und nicht mehr als zu Dreiviertel (befüllen Sie die Schüssel maximal zu $\frac{3}{4}$, um ein Überlaufen zu vermeiden).
2. Drücken Sie die Standbytaaste (⏻). Der Multi-Kocher gibt einen Warnton aus und die rote Standbyleuchte beginnt zu leuchten. Die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die Schongartaste (🍲). Die Anzeige hört auf zu blinken und es erscheint die Angabe LO und 6:00. Dies sind die Standardeinstellungen für die Schongarung und den Zeitraum. Wenn Sie die Einstellungen ändern möchten, senken oder erhöhen Sie die Temperatur mithilfe der Temperatureinstellungstasten (⬆️/⬆️) auf Low, High oder Warm.
HINWEIS: Die Warmhalteeinstellung (WARM) ist NUR für Speisen gedacht, die bereits erhitzt wurden. Kochen Sie KEINE Speisen mit der Einstellung WARM. Die Einstellung WARM sollte nicht länger als vier Stunden verwendet werden.
4. Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein. Die Standardgarzeit beträgt 6 Stunden, Sie können Sie jedoch mithilfe der Timertasten in Schritten von 30 Minuten verändern (⌚).
5. Drücken Sie die Start-/Stopptaste (⏻) um den Garvorgang zu starten. Die Taste leuchtet grün auf und der Multi-Kocher beginnt, aufzuheizen. Die Zeitanzeige läuft im Minutentakt ab.
6. Wenn die Garzeit beendet ist, ertönt dreimal ein Piepton und der Multi-Kocher wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. Der Multi-Kocher bleibt in diesem Modus, bis Sie die Start-/Stopptaste drücken oder das Gerät vom Netz trennen.
7. Sie können die Schongarfunktion jederzeit durch Drücken der Start-/Stopptaste beenden.

Aufgrund der zahlreichen Funktionen, die der CSC024X zu bieten hat, unterscheidet sich das Gerät in der Schongarfunktion leicht von gewöhnlichen Crockpots. Wenn Sie ein Rezept für einen Crockpot® ähnlicher Größe verwenden wollen, müssen Sie mit dem CSC024X möglicherweise die Garzeit etwas verlängern.

Bitte beachten Sie, dass die im Rezeptbuch zum CSC024X enthaltenen Crockpot®-Rezepte speziell für diesen Crockpot®-Multi-Kocher entwickelt wurden und daher keine Anpassung erfordern.

RÖSTFUNKTION RÖSTFUNKTION

1. Setzen Sie die Kochschüssel in den Heiztopf und setzen Sie den Rost in die Kochschüssel. Je nachdem, was geröstet wird, können Sie den Rost in der Stellung Hoch oder Tief einsetzen. Für das Rösten können Sie auch Aluminiumfolie verwenden. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie die Kochschüssel in den Heiztopf und setzen Sie den Rost in die Kochschüssel. Je nachdem, was geröstet wird, können Sie den Rost in der Stellung Hoch oder Tief einsetzen. Für das Rösten können Sie auch Aluminiumfolie verwenden. Setzen Sie den Deckel auf.



2. Drücken Sie die Standbytaaste (⏻). Der Multi-Kocher gibt einen Warnton aus und die rote Standbyleuchte beginnt zu leuchten. Die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die Rösttaste (🔥). Die Anzeige hört auf zu blinken und es erscheint die Angabe 150° C und 02:00. Dies sind die Standardeinstellungen für das Rösten und den Zeitraum. Wenn Sie die Einstellungen ändern möchten, setzen Sie die Temperatur mithilfe der Temperatureinstellungstasten (⬆️/⬆️) auf eine Temperatur zwischen 65° C und 230° C. Ändern Sie die Garzeit mithilfe der Timertasten (⌚) wie gewünscht.
4. Drücken Sie die Start-/Stopptaste (⏻). Die Taste leuchtet grün auf und auf der Anzeige erscheint die Angabe „PreHeating“.
5. Der Multi-Kocher beginnt, sich zu erhitzen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, ertönt ein weiterer Piepton.
6. Die Zeitanzeige läuft ab, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Fügen Sie die Lebensmittel also sobald wie möglich hinzu. **Die Kochschüssel und andere Teile des Multi-Kochers sind HEISS!**
7. Wenn der Timer bis Null gezählt hat und der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönen drei Pieptöne, die grüne Start-/Stoppleuchte erlischt und die Anzeige blinkt.
8. Sie können die Röstfunktion jederzeit durch Drücken der Start-/Stopptaste beenden.

Tipps

Wenn Sie beim Rösten von Geflügel die Haut stärker anbräunen wollen, legen Sie das Geflügel während der ersten 30 Minuten mit der Brust nach unten in die Kochschüssel. Für den Rest der Garzeit drehen Sie das Geflügel mit der Brust nach oben.

Um hervorragende Ergebnisse zu erzielen, bräunen Sie das Fleisch zunächst mit der Anbrat-/Bräunungsfunktion an und wickeln es dann in Alufolie. Wischen Sie die Kochschüssel mit Küchenpapier aus und legen Sie dann das Fleisch auf den Rost. So verhindern Sie, dass die Bratensäfte durch die Dampfdüse des Deckels entweichen.

BACKFUNKTION

1. Setzen Sie die Kochschüssel in den Heiztopf und setzen Sie ggf. den Rost in die Kochschüssel. Setzen Sie den Deckel auf.
2. Drücken Sie die Standbytaaste (⏻). Der Multi-Kocher gibt einen Warnton aus und die rote Standbyleuchte beginnt zu leuchten. Die Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die Backtaste (🍪). Die Anzeige hört auf zu blinken und es erscheint die Angabe 175° C und 01:00. Dies sind die Standardeinstellungen für das Backen und den Zeitraum. Wenn Sie die Einstellungen ändern möchten, setzen Sie die Temperatur mithilfe der Temperatureinstellungstasten (⬆️/⬆️) auf eine Temperatur zwischen 65° C und 230° C. Sie müssen nun eine Garzeit eingeben. Stellen Sie die Garzeit mithilfe der Timertasten (⌚) in 5-Minuten-Schritten ein.
4. Drücken Sie die Start-/Stopptaste (⏻). Die Taste leuchtet grün auf und auf der Anzeige erscheint die Angabe „PreHeating“.
5. Der Multi-Kocher beginnt, sich zu erhitzen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, ertönt ein weiterer Piepton.
6. Die Garzeit beginnt, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Fügen Sie die Lebensmittel also sobald wie möglich hinzu. Die Kochschüssel und andere Teile des Multi-Kochers sind HEISS!

- Wenn der Timer bis Null gezählt hat und der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönen drei Pieptöne, die grüne Start-/Stoppleuchte erlischt und die Anzeige blinkt.
- Sie können die Backfunktion jederzeit durch Drücken der Start-/Stopptaste beenden.

Tipps

Bestimmte Zutaten können direkt in der Kochschüssel gegart werden. Kuchen und andere Speisen, die viel Fett und Zucker enthalten, sollten jedoch in einer geeigneten Backform auf dem 2-Seiten-Rost gebacken werden. Wenn Sie die Speisen direkt in der Kochschüssel zubereiten, legen Sie diese mit Backpapier aus, um ein Anbacken zu verhindern.

DÄMPFFUNKTION

Gedämpfte Lebensmittel sind sehr gesund. Es wird kein Fett benötigt und die Nährstoffe und Vitamine bleiben besser erhalten. Beim Dämpfen werden die Lebensmittel auf den 2-Seiten-Rost gelegt, damit Sie nicht direkt mit dem Wasser in Kontakt kommen, das in die Kochschüssel gefüllt wird. Wie viel Wasser in die Kochschüssel gefüllt werden kann, ist von der Position des 2-Seiten-Rosts abhängig.

- Setzen Sie die Kochschüssel in den Heiztopf und setzen Sie den Rost wie benötigt in die Kochschüssel. Befindet sich der Rost in der niedrigen Position, fügen Sie 180 ml Wasser hinzu. Damit werden die Lebensmittel etwa 5 Minuten gedämpft - ideal für Blattgemüse und Spargel. Befindet sich der Rost in der hohen Position, fügen Sie 1,2 Liter Wasser hinzu. Damit können Sie Lebensmittel etwa 45 Minuten dämpfen.
- Drücken Sie die Standbytaste (⏻). Der Multi-Kocher gibt einen Warnton aus und die rote Standbyleuchte beginnt zu leuchten. Die Anzeige blinkt.
- Drücken Sie die Dämpfstaste (👉). Die Anzeige hört auf zu blinken und es erscheint die Angabe HI. Programmieren Sie die Garzeit mithilfe der Timertasten (⌚) wie gewünscht. Sie müssen den Timer nicht einstellen.
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste (⏪). Die Taste leuchtet grün auf und auf der Anzeige erscheint die Angabe „PreHeating“.
- Der Multi-Kocher beginnt, sich zu erhitzen. Sobald der Multi-Kocher ausreichend erhitzt ist, um Dampf zu erzeugen, ertönt ein Piepton.
- Die Zeitanzeige läuft ab, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Fügen Sie die Lebensmittel also sobald wie möglich hinzu. **Die Kochschüssel und andere Teile des Multi-Kochers sind HEISS!**
- Wenn der Timer bis Null gezählt hat und der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönen drei Pieptöne, die grüne Start-/Stoppleuchte erlischt und die Anzeige blinkt.
- Sie können die Dämpffunktion jederzeit durch Drücken der Start-/Stopptaste beenden.

Lebensmittel	Rostposition	Garzeit	Hinweise
Spargel	Tief	4-5 Minuten	Hölzerne Enden abschneiden
Spinat	Tief	3-4 Minuten	Ganz, gewaschen
Karotten	Hoch	7-10 Minuten	Schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden
Junge Kartoffeln	Hoch	15-20 Minuten	Schrubben und ganz kochen
Kohl	Hoch	10-15 Minuten	Vierteln, entkernen
Broccoli	Hoch	5-8 Minuten	Strunk abschneiden und in Röschen schneiden
Maiskolben	Hoch	10-15 Minuten	Ganz, Spelz entfernen
Lauch	Hoch	8-10 Minuten	Putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden
Blumenkohl	Hoch	5-10 Minuten	In Röschen schneiden
Kaiserschoten	Hoch	5-8 Minuten	Oben und unten abbrechen, ansonsten ganz lassen
Rosenkohl	Hoch	10-15 Minuten	Schälen und unten kreuzweise einschneiden
Sellerie	Hoch	5-10 Minuten	Ganz lassen oder würfeln

Lebensmittel	Rostposition	Garzeit	Hinweise
Butternut-Kürbis	Hoch	10-12 Minuten	Schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden
Süßkartoffeln	Hoch	8-12 Minuten	Schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden
Hühnerfilet	Hoch	10-15 Minuten je nach Größe	Zurechtschneiden, ganz lassen
Lachsfilet	Hoch	6-10 Minuten, je nach Größe	Würzen nach Bedarf
Ganzer kleiner Fisch	Hoch	10-15 Minuten je nach Größe	Eingeweide entfernen, mit klarem Wasser abspülen, trocknen
Ganze Garnelen	Hoch	5-7 Minuten	Waschen und trocknen
Dim Sum	Hoch	Gemäß Anleitung dämpfen	

Sicherheitsfunktion beim Dämpfen

Ist beim Dämpfen das Wasser vollständig verdampft, wird der Multi-Kocher durch eine Sicherheitsfunktion ausgeschaltet. Die Anzeige wechselt in diesem Fall zu OFF. Ist der Dämpfvorgang abgeschlossen und sind die Lebensmittel vollständig gegart, müssen Sie den Multi-Kocher nur noch ausschalten. Müssen Sie die Lebensmittel jedoch weiter garen oder wollen Sie zusätzliche Lebensmittel garen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie den Multi-Kocher durch Drücken der Standbytaste aus (⏻).
- Füllen Sie die benötigte Menge kaltes Wasser in die Kochschüssel (mindestens 180 ml).
- Lassen Sie den Multi-Kocher 2 Minuten lang ruhen, damit sich die Sicherheitsfunktion zurücksetzen kann.
- Schalten Sie den Multi-Kocher durch Drücken der Standbytaste ein (⏻).
- Drücken Sie die Dämpfstaste (👉).
- Drücken Sie die Start-/Stopptaste (⏪). Die Taste leuchtet grün auf und auf der Anzeige erscheint die Angabe „PreHeating“. Sobald das Gerät vorgeheizt ist, können Sie den Kochvorgang wiederaufnehmen.
- Wird die Angabe „PreHeating“ nicht angezeigt, schalten Sie den Multi-Kocher aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie wieder mit Schritt 4 beginnen.

Reis im Multi-Kocher zubereiten

Sie müssen den Timer nicht einstellen, da der Multi-Kocher automatisch abschaltet, wenn der Reis gegart ist.

Die Garzeit kann unterschiedlich sein. 2 Tassen gewaschener weißer Reis benötigen z. B. etwa 10 Minuten (einschließlich Vorheizzeit).

- Spülen Sie ungekochten Reis vor dem Garen immer mit klarem Wasser. Lassen Sie den Reis 5 Minuten lang abtropfen.
- Gießen Sie zuerst das Wasser in die Kochschüssel und fügen Sie dann den gewaschenen Reis hinzu. Verteilen Sie den Reis gleichmäßig.
- Fügen Sie den Reis vor dem Vorheizen hinzu.
- Der Reis und das Wasser müssen mit dem zum Gerät gehörenden Messbecher abgemessen werden. Versuchen Sie nicht, die Mengen zu schätzen.
- Verwenden Sie immer kaltes Wasser.
- Setzen Sie beim Dämpfen immer den Deckel auf.
- Der Reis muss während des Kochens nicht umgerührt werden.
- Sobald der Reis gekocht ist, schaltet der Multi-Kocher automatisch aus. Lassen Sie den Reis jedoch bei geschlossenem Deckel noch 1 bis 2 Minuten im Multi-Kocher, wenn er noch etwas weicher werden soll.

Weißer Basmatireis

Messmenge ungekochter Reis	Messmenge kaltes Wasser	Portion gekochter Reis
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Brauner Reis

Messmenge ungekochter Reis	Messmenge kaltes Wasser	Portion gekochter Reis
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

REINIGUNG

Tauchen Sie Teile des Heiztopfs, Stromkabels oder Steckers nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Trennen Sie den Multi-Kocher vor dem Reinigen IMMER vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen.
- Spülen Sie den Deckel, den 2-Seiten-Rost, die Kochschüssel und den Reismessbecher mit heißem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Putzlappen. Mit einem Tuch, Schwamm oder Gummispatel lassen sich Speisereste gewöhnlich gut entfernen. Zum Entfernen von Wasserflecken auf der Kochschüssel lassen Sie diese 30 Minuten in einer Lösung aus warmem Wasser mit Essig oder Zitronensaft einweichen. Spülen Sie die Schüssel gründlich ab und trocknen Sie sie.
- Der Deckel und der 2-Seiten-Rost können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Kochschüssel ist spülmaschinenfest, wir empfehlen jedoch, sie per Hand zu reinigen.
- Die Außenseite des Heiztopfs kann mit einem weichen, mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Trocknen Sie den Heiztopf ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Es sollten keine weiteren Wartungsarbeiten vorgenommen werden.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

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

ENTSORGUNG

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



ESPAÑOL

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante con supervisión continua. Este aparato puede ser utilizado por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento.

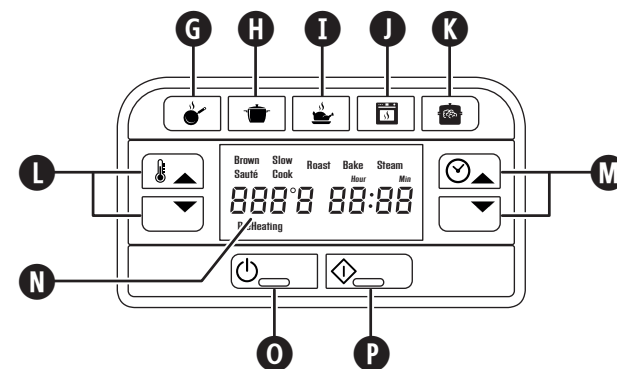
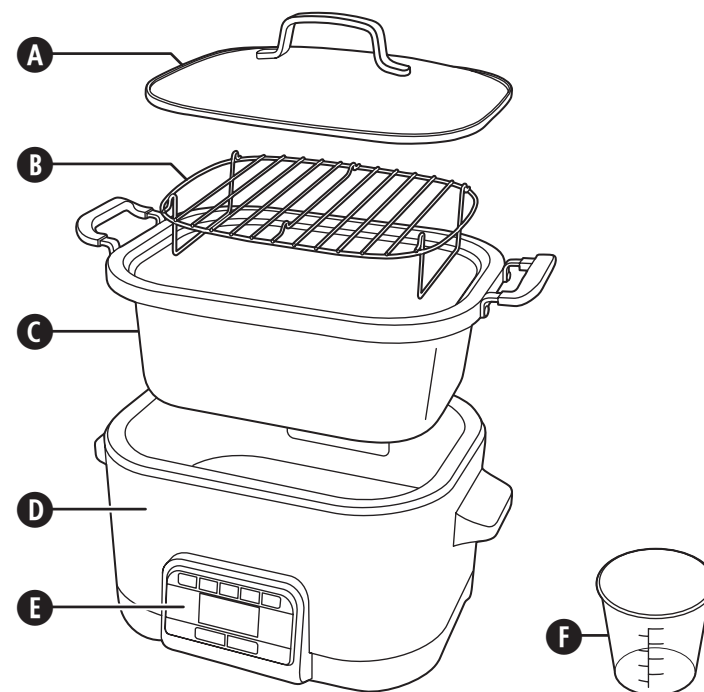
⚠ Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso.

Extreme la precaución al trasladar el aparato si este contiene alimentos o líquido calientes.

No utilice nunca el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

- Este aparato genera calor durante su uso. Deberán adoptarse precauciones para evitar quemaduras, irritaciones, fuego u otros daños a personas u objetos provocados por el contacto con la parte exterior mientras esté utilizándose o enfriándose.
- No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.
- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o presenta signos visibles de daños o goteo.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado.
- No toque las superficies externas del aparato durante su uso, ya que pueden estar muy calientes. Utilice guantes o un paño al retirar la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale al retirar la tapa.
- NUNCA intente calentar alimentos directamente en la unidad base. Utilice siempre el cuenco de cocción extraíble.
- Algunas superficies no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque el aparato sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles debajo del aparato para evitar posibles daños a la superficie.
- La tapa de la multi-cooker está fabricada en vidrio templado. Inspeccione siempre la tapa para comprobar si presenta esquirlas, grietas u otro daño. No utilice la tapa de vidrio si está dañada, ya que podría romperse durante su utilización.



PIEZAS

- | | |
|---|---|
| A Tapa | I Botón de la función asar (Roast) |
| B Rejilla invertible | J Botón de la función hornear (Bake) |
| C Cuenco de cocción | K Botón de la función cocinar al vapor (Steam) |
| D Base de calentamiento | L Botones de aumento/reducción de la temperatura |
| E Panel de control | M Botones de aumento/reducción del temporizador |
| F Medida de arroz | N Pantalla |
| G Botón de función saltear/dorar (Brown/Sauté) | O Botón standby |
| H Botón de la función de cocción lenta (Slow Cook) | P Botón de inicio/parada |

PREPARACIÓN PARA SU USO

▲ Asegúrese de que la multi-cooker Crockpot® está apagada y desenchufada de la toma eléctrica antes de limpiarla. Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

- Antes de utilizar la multi-cooker por primera vez, lave la tapa, el cuenco de cocción, la rejilla invertible y la medida de arroz en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque a conciencia estas piezas. No utilice agentes de limpieza fuertes, productos químicos o productos de limpieza de hornos.
- Antes de cocinar por primera vez, aplique una ligera capa de aceite de cocina al interior del cuenco de cocción para acondicionar la superficie de cocción.
- Pase un paño o una esponja húmedos por la parte exterior e interior de la base de calentamiento. Utilice una solución con detergente suave. Séquela a conciencia.

NOTAS IMPORTANTES: Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque la unidad caliente sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles de un tamaño adecuado debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños a la superficie.

Al usar este electrodoméstico por primera vez, puede que genere algo de humo o que huela. Se trata de una circunstancia normal que se produce con muchos electrodomésticos de calentamiento y que dejará de producirse tras varios usos.

FUNCIONES DE COCINA

Su multi-cooker tiene cinco funciones de cocina:

Saltear/dorar: Utilice esta función para sellar o dorar carnes y aves antes de cocinarlas. Es especialmente útil si se desea cocinar carne utilizando la función de cocción lenta. Su multi-cooker dispone de cinco temperaturas para saltear/dorar.

Cocción lenta: La cocción lenta funciona mediante la acumulación de calor y el mantenimiento de una temperatura homogénea. Para obtener un resultado óptimo, no retire la tapa de vidrio antes de que haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. La tapa de cristal le permite supervisar el progreso de la cocción sin interrumpir el tiempo de cocción.

Asar: Utilice su multi-cooker para asar carne y aves, patatas y otros tubérculos

Hornear: la función hornear de la multi-cooker puede utilizarse para hornear cualquier alimento, desde pescado hasta repostería.

Cocinar al vapor: Consiga sin esfuerzo un arroz con un punto perfecto o cocine al vapor verduras y pescado para conseguir platos sanos y deliciosos.

NOTAS SOBRE SU UTILIZACIÓN

- No llene nunca el cuenco de cocción hasta el borde. Deje siempre un margen de 2,5 cm entre el contenido del cuenco de cocción y el borde.
- Los cambios del tiempo de cocción o de las temperaturas de cocción seleccionadas pueden realizarse en cualquier momento durante la cocción empleando el temporizador o los botones de aumento/reducción de la temperatura.
- Si se necesita tiempo adicional después de que termine el ciclo de cocción, pulse el botón de la función requerida (asar, hornear, cocinar al vapor, etc.). Seguidamente, utilice los botones de aumento/reducción de tiempo para ajustar el tiempo de cocción adicional requerido (en incrementos de 5 minutos) y luego pulse el botón de inicio/parada. La multi-cooker seguirá cocinando durante el tiempo añadido.
- La función saltear/dorar y la función cocinar al vapor pueden utilizarse sin ajustar el temporizador. No obstante, si lo desea, puede utilizar la función de temporizador de la multi-cooker ajustando la hora mediante los botones de aumento/reducción del temporizador.
- Después de utilizarla, desenchufe la multi-cooker de la toma eléctrica. **La multi-cooker no se apaga automáticamente.**

FUNCIÓN SALTEAR/DORAR

1. Coloque el cuenco de cocción en la base de calentamiento. Enchufe la multi-cooker.
2. Pulse el botón standby (⏻) (symbol) La multi-cooker pitará y se encenderá la luz roja del botón de standby. La pantalla parpadeará.
3. Pulse el botón de función saltear/dorar (🔥). La pantalla dejará de parpadear y mostrará HI. Esta es la temperatura predeterminada para saltear. Para cambiar la temperatura, utilice los botones de aumento/reducción de la temperatura (⬆️) para seleccionar High, Medium High, Medium, Medium Low o Low (Alta, Media alta, Media, Media baja o Baja respectivamente). Se recomienda utilizar el ajuste Alto para saltear/dorar carne y aves antes de cocinarlas.
4. Añada aceite al cuenco si lo va a utilizar y luego pulse el botón de inicio/parada (▶️). El botón se iluminará en verde y la pantalla mostrará "PreHeating" (Precaentando).
5. La multi-cooker empezará a calentarse. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, la multi-cooker pitará.
6. Recorte la carne y séquela antes de dorarla. Saltee o dore los alimentos en lotes pequeños. **¡El cuenco de cocción y otras piezas de la multi-cooker estarán CALIENTES!**
7. Cuando termine, pulse el botón de inicio/parada para salir de la función saltear. La luz verde se apagará y la pantalla parpadeará. Puede desactivar la función saltear en cualquier momento pulsando el botón de inicio/parada.

FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

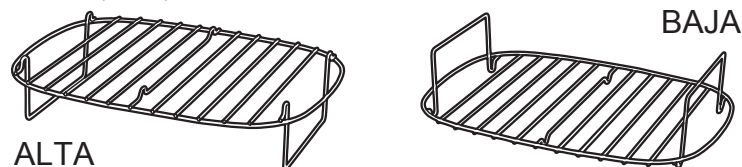
1. Coloque el cuenco de cocción en la base de calentamiento, añada los ingredientes al cuenco de cocción y cúbralo con la tapa. Dorar (o dorar) la carne antes de cocinarla a fuego lento le añade sabor y profundidad de matices. Utilice las funciones saltear/dorar de la multi-cooker para lograr esto. Enchufe la multi-cooker. Para evitar que los alimentos se queden crudos o se cocinen en exceso, llene el cuenco de cocción entre la 1/2 y 3/4 (no lo llene por encima de 3/4 para evitar que se derrame el contenido).
2. Pulse el botón standby (⏻) La multi-cooker pitará y se encenderá la luz roja del botón de standby. La pantalla parpadeará.
3. Pulse el botón de la función de cocción lenta (🍲). La pantalla dejará de parpadear y mostrará LO y 6:00. Estos son los ajustes y el tiempo de cocción lenta predeterminados. Para cambiar la configuración de cocción, utilice los botones de aumento/reducción de la temperatura (⬆️) para seleccionar Low, High o Warm (Baja, Alta o Caliente).
4. **NOTA:** El ajuste Warm es EXCLUSIVAMENTE para mantener calientes alimentos que ya se han cocinado. ABSTÉNGASE de cocinar con el ajuste Warm. No recomendamos utilizar el ajuste Warm durante más de 4 horas.
5. Seguidamente, ajuste el tiempo de cocción requerido. El tiempo de cocción predeterminado es 6 horas, pero puede cambiarlo en incrementos de 30 minutos empleando los botones de aumento/reducción del temporizador (⌚).
6. Pulse el botón de inicio/parada (▶️) para empezar a cocinar. El botón se iluminará en verde y la multi-cooker empezará a calentarse. El temporizador comenzará a contar hacia atrás en incrementos de un minuto.
7. Cuando la cocción haya terminado, la multi-cooker pitará tres veces y cambiará automáticamente al modo de mantenimiento del calor. La multi-cooker permanecerá en modo de mantenimiento del calor hasta que pulse el botón de inicio/parada o el botón standby o desconecte la unidad de la toma eléctrica.
8. Puede cancelar la función de cocción lenta en cualquier momento pulsando el botón de inicio/parada.

Debido al carácter multifuncional de la CSC024X, su función de cocción lenta es ligeramente distinta que la de las Crockpots normales. Si utiliza una receta para una Crockpot® de tamaño similar, quizá deba incrementar el tiempo de cocción para utilizarla con la CSC024X.

Tenga en cuenta que las recetas para Crockpot® que se encuentran en el Libro de recetas del CSC024X se han elaborado específicamente para esta multi-cooker Crockpot® y no necesitan ajustes.

FUNCIÓN ASAR

1. Coloque el cuenco de cocción en la base de calentamiento y luego coloque la rejilla en el cuenco de cocción. La rejilla puede utilizarse en la posición alta o en la posición baja, dependiendo de lo que esté asando. Puede utilizar papel de aluminio al asar. Coloque la tapa.



2. Pulse el botón standby (⏻) La multi-cooker pitará y se encenderá la luz roja del botón de standby. La pantalla parpadeará.
3. Pulse el botón de la función asar (🔥). La pantalla dejará de parpadear y mostrará 150°C y 02:00. Estos son los ajustes de temperatura y tiempo de asado predeterminados. Para cambiar el ajuste de temperatura, utilice los botones de aumento/reducción de la temperatura (⬆️/⬇️) para seleccionar una temperatura entre 65°C y 230°C. Para cambiar el tiempo de cocinado, utilice los botones de aumento/reducción del temporizador (⌚) según resulte necesario.
4. Pulse el botón de inicio/parada (⏪). El botón se iluminará en verde y la pantalla mostrará "PreHeating" (Precalentando).
5. La multi-cooker empezará a calentarse. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, la multi-cooker pitará.
6. El temporizador comenzará a contar hacia atrás en cuanto la unidad se haya precalentado a la temperatura seleccionada, por lo que deberá añadir los alimentos lo antes posible. **¡El cuenco de cocción y otras piezas de la multi-cooker estarán CALIENTES!**
7. Cuando el temporizador llegue a cero y la preparación haya terminado, la multi-cooker pitará tres veces y el interruptor de inicio/parada verde se apagará y la pantalla parpadeará.
8. Puede desactivar la función asar en cualquier momento pulsando el botón de inicio/parada..

Sugerencias

Si se requiere una piel más dorada al asar aves, coloque el ave con la pechuga hacia abajo durante los primeros 30 minutos de asado. Seguidamente, dele la vuelta durante el resto del tiempo de asado.

Para lograr un asado perfecto, dore la carne primero utilizando la función saltear/dorar y luego envuélvala en papel de aluminio. Ello evitará que se escapen los jugos que suelta la carne al asarla por el orificio de salida de vapor de la tapa. Limpie con cuidado el cuenco de cocción con papel de cocina antes de colocar la carne en la rejilla.

FUNCIÓN HORNEAR

1. Coloque el cuenco de cocción en la base de calentamiento y luego coloque la rejilla en el cuenco de cocción si va a utilizarla. Coloque la tapa.
2. Pulse el botón standby (⏻) La multi-cooker pitará y se encenderá la luz roja del botón de standby. La pantalla parpadeará.
3. Pulse el botón de la función hornear (🔥). La pantalla dejará de parpadear y mostrará 175°C y 01:00. Estos son los ajustes de temperatura y tiempo de horneado predeterminados. Para cambiar el ajuste de temperatura, utilice los botones de aumento/reducción de la temperatura (⬆️/⬇️) para seleccionar una temperatura entre 65°C y 230°C. Ahora deberá introducir el tiempo de horneado. Utilice los botones de aumento/reducción del temporizador (⌚) para introducir el tiempo en incrementos de 5 minutos.
4. Pulse el botón de inicio/parada (⏪). El botón se iluminará en verde y la pantalla mostrará "PreHeating" (Precalentando).
5. La multi-cooker empezará a calentarse. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, la multi-cooker pitará.
6. La preparación comenzará cuando la unidad se haya precalentado a la temperatura seleccionada, por lo que deberá añadir los alimentos lo antes posible. **¡El cuenco de cocción y otras piezas de la multi-cooker estarán CALIENTES!**

7. Cuando el temporizador llegue a cero y la preparación haya terminado, la multi-cooker pitará tres veces y el interruptor de inicio/parada verde se apagará y la pantalla parpadeará.
8. Puede desactivar la función hornear en cualquier momento pulsando el botón de inicio/parada.

Sugerencias

Algunos ingredientes pueden cocinarse directamente en el cuenco de cocción. No obstante, la repostería y otras recetas con alto contenido de grasa/azúcar deben cocinarse en un recipiente apto para horno situado en la rejilla invertible. Para hornear directamente en el cuenco de cocción, fórralo con papel de horno para evitar que se peguen los ingredientes.

FUNCIÓN COCINAR AL VAPOR

Cocinar los alimentos al vapor es saludable. No requiere ninguna grasa y se pierden menos nutrientes y vitaminas de los alimentos. Al cocinar al vapor, los alimentos se colocan en la rejilla invertible, de manera que se mantengan separados del agua que añadimos al cuenco de cocción. La cantidad de agua que podemos añadir al cuenco depende de la posición de la rejilla.

1. Coloque el cuenco de cocción en la base de calentamiento y luego coloque la rejilla en el cuenco de cocción en la posición alta o baja, según sea necesario. Con la rejilla en la posición baja, añada 180 ml de agua fría. Ello aportará alrededor de 5 minutos de vapor, perfecto para hojas de verduras y espárragos. Con la rejilla en la posición alta, añada 1,2 litros de agua fría. Ello aportará 45 minutos de vapor.
2. Pulse el botón standby (⏻) La multi-cooker pitará y se encenderá la luz roja del botón de standby. La pantalla parpadeará.
3. Pulse el botón de la función cocinar al vapor (🌫️). La pantalla dejará de parpadear y mostrará HI. Programe el tiempo de cocinado empleando los botones de aumento/reducción del temporizador (⌚) según resulte necesario. No es necesario que ajuste el temporizador.
4. Pulse el botón de inicio/parada (⏪). El botón se iluminará en verde y la pantalla mostrará "PreHeating" (Precalentando).
5. La multi-cooker empezará a calentarse. Una vez que se haya calentado lo suficiente para producir vapor, la multi-cooker pitará.
6. El temporizador comenzará a contar hacia atrás en cuanto la unidad se haya precalentado, por lo que deberá añadir los alimentos lo antes posible. **¡El cuenco de cocción y otras piezas de la multi-cooker estarán CALIENTES!**
7. Cuando el temporizador llegue a cero y la preparación haya terminado, la multi-cooker pitará tres veces y el interruptor de inicio/parada verde se apagará y la pantalla parpadeará.
8. Puede desactivar la función cocinar al vapor en cualquier momento pulsando el botón de inicio/parada.

Alimento	Posición de la rejilla	Tiempo de cocinado	Notas
Espárragos	Low	4-5 minutos	Corte los extremos leñosos
Espinacas	Low	3-4 minutos	Enteras y limpias
Zanahorias	ALTA	7-10 minutos	Pélelas y córtelas en rodajas de 5 mm
Patatas nuevas	ALTA	15-20 minutos	Ráspelas y déjelas enteras
Col	ALTA	10-15 minutos	Cortada en cuartos, quite el corazón
Brécol	ALTA	5-8 minutos	Quite el tallo y corte en grumos
Mazorca de maíz	ALTA	10-15 minutos	Entera y sin cáscara
Puerros	ALTA	8-10 minutos	Limpios y cortados en cilindros de 1 cm
Coliflor	ALTA	5-10 minutos	Cortada en grumos
Tirabeques	ALTA	5-8 minutos	Recorte los extremos y déjelos enteros
Coles de Bruselas	ALTA	10-15 minutos	Pélelas y corte una cruz en la base
Apio	ALTA	5-10 minutos	Entero o en dados
Calabaza	ALTA	10-12 minutos	Pélela y córtela en dados de 2 cm

Alimento	Posición de la rejilla	Tiempo de cocinado	Notas
Batata	ALTA	8-12 minutos	Pélelas y córtelas en dados de 2 cm
Filete de pollo	ALTA	10-15 minutos dependiendo del tamaño	Quite la grasa y déjelo entero
Filete de salmón	ALTA	6-10 minutos, dependiendo del tamaño	Añada aliño si es preciso
Pescado entero pequeño	ALTA	10-15 minutos dependiendo del tamaño	Límpielo por dentro, enjuáguelo y séquelo
Gambas sin pelar	ALTA	5-7 minutos	Lávelas y séquelas
Dim sum	ALTA	Siga las instrucciones del paquete	

Medida de seguridad al acabarse el agua

Si se acaba el agua al cocinar al vapor, la multi-cooker se apagará como medida de seguridad. Si esto sucede, en la pantalla pondrá OFF. Si ha terminado de cocinar al vapor y los alimentos están bien cocinados por dentro, no tendrá que hacer nada más que apagar la multi-cooker. No obstante, si necesita continuar con la preparación al vapor o desea cocinar al vapor otros alimentos, haga lo siguiente:

1. Apague la multi-cooker pulsando el botón standby (⏻).
2. Rellene el cuenco de cocción con la cantidad de agua fría que sea necesaria (180 ml como mínimo).
3. Deje que transcurran 2 minutos para que en la multi-cooker se restablezca la medida de seguridad desencadenada al acabarse el agua.
4. Encienda la multi-cooker pulsando el botón standby (⏻).
5. Pulse el botón de la función cocinar al vapor (🍲).
6. Pulse el botón de inicio/parada (⏪). El botón se iluminará en verde y la pantalla mostrará "PreHeating" (Pre calentando). Una vez precalentada la unidad, podrá continuar la preparación como antes.
7. Si la pantalla no muestra "PreHeating" (Pre calentando), apague la multi-cooker y déjela enfriar durante más tiempo antes de continuar de nuevo desde el paso 4.

Cocción de arroz con la multi-cooker

No es necesario que establezca el temporizador porque la multi-cooker se apagará automáticamente al preparar el arroz.

El tiempo de cocinado variará pero, como referencia, 2 tazas de arroz blanco lavado tardan unos 10 minutos, (incluido el precalentamiento).

- Enjuague siempre el arroz blanco no cocinado en agua fría antes de cocinarlo. Déjelo escurrir durante 5 minutos.
- Vierta el agua en el cuenco de cocción primero y luego añada el arroz lavado. Distribuya el arroz uniformemente.
- Coloque el arroz en la unidad antes del precalentamiento.
- Es imprescindible que mida el arroz y el agua empleando la medida de arroz suministrada. No lo haga a voleo.
- Utilice siempre agua fría.
- Coloque siempre la tapa al cocinar al vapor.
- No es necesario remover el arroz durante su preparación.
- Una vez cocinado, la multi-cooker se apagará automáticamente. No obstante, si deja el arroz en el cuenco con la tapa puesta durante 1 o 2 minutos, ello hará que el arroz se ablande más.

Arroz basmati blanco

Medidas de arroz sin cocinar	Medidas de agua fría	Raciones de arroz cocinado
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Arroz integral

Medidas de arroz sin cocinar	Medidas de agua fría	Raciones de arroz cocinado
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

LIMPIEZA

Nunca sumerja parte alguna de la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

- Desenchufe SIEMPRE la multi-cooker de la toma eléctrica y déjela enfriar antes de limpiarla.
- Lave la tapa, la rejilla invertible, el cuenco de cocción y la medida de arroz en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque a conciencia estas piezas. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni estropajos. Para quitar los residuos, normalmente basta con un paño, una esponja o una espátula de goma. Para quitar las marcas de agua de la superficie del cuenco de cocción, empápelo en una solución de vinagre o zumo de limón y agua caliente durante 30 minutos. Enjuáguelo a conciencia y luego séquelo.
- La tapa y la rejilla invertible también pueden lavarse en el lavavajillas. Aunque el cuenco de cocción es apto para lavavajillas, recomendamos lavarlo a mano exclusivamente.
- La parte externa de la base de calentamiento puede limpiarse con un paño suave humedecido en agua caliente y jabonosa. Pásele un paño para secarla. No utilice agentes de limpieza abrasivos.
- No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

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

DESECHO DEL PRODUCTO

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



PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

Este aparelho não deverá ser usado por crianças com menos de 8 anos. Este aparelho poderá ser usado por crianças a partir dos 8 anos, se forem continuamente supervisionadas. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo elétrico fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não deve ser feita por crianças.

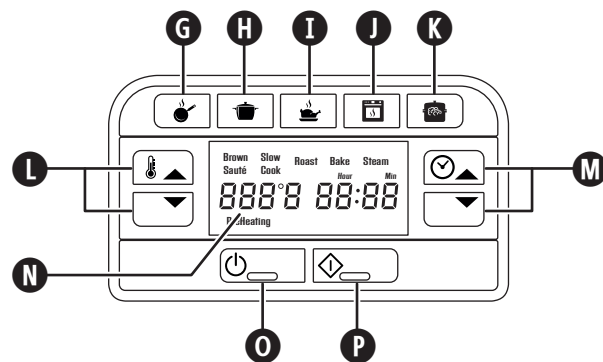
⚠ É provável que as peças do utensílio fiquem quentes durante a utilização.

Este produto tem de ser colocado numa superfície estável com as pernas postas a fim de evitar derramamento de líquidos quentes.

Nunca opere o aparelho por meios de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

- Este utensílio gere calor durante a utilização. Deve ser tomado cuidado adequado para evitar riscos de queimaduras, fogo ou outros danos em pessoas ou propriedade causada pelo toque na estrutura exterior durante a utilização ou arrefecimento.
- Nunca utilize este aparelho com outro objetivo que não aquele para o qual foi criado. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho em espaços exteriores.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- Este utensílio não deve ser colocado sobre ou junto a qualquer potencial fonte de calor (como fornos a gás ou elétricos).
- Não utilize o aparelho, caso ele tenha caído ou se tiver sinais visíveis de danos ou de derrame.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha desligada da tomada elétrica antes de o limpar.
- Deixe sempre que o aparelho arrefeça antes de limpar ou arrumar.
- Nunca submerja qualquer parte do utensílio ou cabo e ficha de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, em contacto com superfícies quentes ou que fique enlaçado, preso ou entalado.
- Não toque nas superfícies externas do aparelho durante a utilização, uma vez que estas podem ficar bastante quentes. Utilize luvas de forno ou um pano quando mexer na tampa. Tenha atenção o vapor expelido ao retirar a tampa.
- NUNCA tentar aquecer nenhum alimento diretamente dentro da unidade base. Utilize sempre a taça de preparação amovível.
- Algumas superfícies não estão preparadas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque o aparelho numa superfície que possa ser danificada pelo calor. Recomendamos colocar uma base isoladora ou uma grelha por baixo do aparelho para evitar possíveis danos na superfície.
- A tampa da panela de preparação lenta é feita de vidro temperado. Verifique sempre a tampa a fim de garantir que não está partida, rachada ou solta. Não utilize a tampa de vidro se estiver danificada, pois pode estilhaçar-se durante a utilização.



PEÇAS

- | | |
|--|---|
| A Tampa | I Botão de função de assar |
| B Grelha reversível | J Botão de função de cozer |
| C Taça de preparação | K Botão de função de vapor |
| D Base de aquecimento | L Botões de aumento/diminuição de temperatura |
| E Painel de controlo | M Botões de aumento/diminuição de temporizador |
| F Medidor de arroz | N Ecrã |
| G Botão de função selar/saltear | O Botão de espera |
| H Botão de função de cozinhar lento | P Botão de parar/iniciar |

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

▲ Certifique-se de que a sua panela multifunções Crockpot® está desligada e não se encontra ligada à tomada elétrica antes de a limpar. Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

- Antes de utilizar a sua panela pela primeira vez, lave a tampa, taça de preparação, grelha reversível e medidor de arroz, com água quente e detergente. Enxague e seque cuidadosamente. Não utilizar abrasivos rígidos, químicos ou produtos para limpeza de fornos.
- Antes de cozinhar pela primeira, passe uma camada fina de óleo de cozinha no interior da taça de preparação para condicionar a superfície de preparação.
- Utilizar um pano húmido ou esponja, limpar o exterior e interior da base de aquecimento. Utilizar um detergente suave. Seque muito bem.

INDICAÇÕES IMPORTANTES: Algumas superfícies de bancadas e mesas não estão preparadas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque a unidade aquecida numa superfície que possa ser danificada pelo calor. Recomendamos colocar uma base de isolamento ou uma grelha de tamanho adequado por baixo da panela multifunções de preparação para evitar possíveis danos na superfície.

Durante a primeira utilização deste aparelho poderá detetar algum ligeiro fumo ou odor. Isto é normal com muitos aparelhos de aquecimento e deixará de ocorrer após algumas utilizações.

FUNÇÕES DE PREPARAÇÃO

A sua panela multifunções tem cinco funções de preparação:

Selar/Saltear – Utilize esta função para selar ou tostar a carne antes de cozinhar. Esta função é especialmente útil quando pretende cozinhar carne utilizando uma função de preparação lenta. A sua panela multifunções tem cinco temperaturas de saltear/selar.

Preparação lenta – A preparação lenta consiste na criação de calor e manutenção de uma temperatura estável. Para melhores resultados, não remova a tampa de vidro antes de ter passado metade do tempo de preparação. A tampa de vidro permite-lhe monitorizar o progresso de preparação sem interromper o tempo de preparação.

Assar – Utilize a sua panela multifunções para assar carne, batatas e outros tubérculos

Cozer – A função de cozedura da sua panela multifunções pode ser utilizada para cozer tudo, desde peixe a bolos.

Vapor – Cozinhe sem qualquer esforço arroz soltinho ou vegetais e peixe a vapor para refeições deliciosas e saudáveis.

NOTAS DE UTILIZAÇÃO

- Nunca encha a taça até ao rebordo. Deixe sempre um intervalo de 2,5cm entre os conteúdos da taça e o rebordo.
- Podem ser feitas alterações no tempo de preparação ou temperaturas de preparação selecionadas em qualquer momento, utilizando os botões de aumento/diminuição de tempo ou temperatura.
- Caso seja necessário tempo adicional após o ciclo de preparação ter terminado, primeiro prima o botão de função necessário (Assar, Cozer, Vapor, etc.). De seguida, utilize os botões de aumento/diminuição de tempo para definir o tempo de preparação adicional (em incrementos de 5 minutos), depois prima o botão iniciar/parar. A sua panela multifunções irá continuar a cozinhar durante o tempo adicionado.
- As funções Saltear/Selar e Vapor podem ser utilizadas sem o temporizador. Contudo, se desejado, pode utilizar a função de temporizador da sua panela multifunções, definindo um tempo utilizando os botões de aumento/diminuição de temporizador.
- Após utilização, desligue a sua panela multifunções da tomada elétrica. **A sua panela multifunções não desliga automaticamente.**

FUNÇÃO DE SELAR/SALTEAR

1. Coloque a taça de preparação na base de aquecimento. Ligue a sua panela multifunções à tomada elétrica.
2. Prima o botão de espera (⏸) A sua panela multifunções irá emitir um bip e a luz do botão vermelho de espera irá acender-se. O visor irá piscar.
3. Prima o botão de função Selar/Saltear (🔥). O visor irá piscar e apresentar HI (elevada). Esta é a temperatura predefinida para saltear. Para alterar a temperatura utilize os botões de aumentar/diminuir temperatura (⬆/⬇) para selecionar High (elevada), Medium High (média alta), Medium (média), Medium Low (média baixa) ou Low (baixa). Recomendamos que use a definição Elevada para selar/saltear a carne antes de a cozinhar.
4. Adicione óleo à taça que está a utilizar e depois prima o botão iniciar/parar (⏪). O botão irá acender-se a verde e o ecrã irá apresentar "PreHeating" (pré-aquecimento).
5. A sua panela multifunções irá começar a aquecer. Assim que a temperatura selecionada tiver sido alcançada, a sua panela multifunções irá emitir um bip.
6. Apare a carne e seque-a antes de a selar. Salteie ou sele os alimentos em pequenas porções. **A taça de preparação e as outras peças da sua panela multifunções irão estar QUENTES!**
7. Após terminar, prima o botão iniciar/parar para sair da função de saltear. A luz verde irá apagar-se e o ecrã irá piscar. Pode desligar a função de saltear em qualquer momento, premindo o botão de iniciar/parar.

FUNÇÃO DE PREPARAÇÃO LENTA

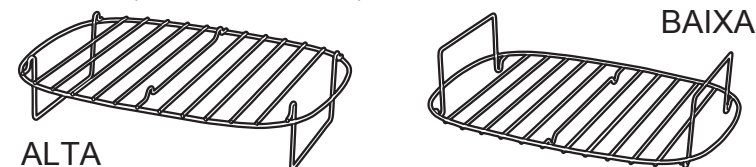
1. Coloque a taça de preparação na base de aquecimento, adicione os seus ingredientes à taça de preparação e tape com a tampa. Selar ou saltear a carne antes da preparação lenta adiciona sabor e profundidade. Utilize as funções de saltear/selar da sua panela multifunções para fazer isto. Ligue a sua panela multifunções à tomada elétrica. Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha a taça de preparação entre ½ e ¾ e (não encha a mais de ¾ a fim de evitar que deite fora).
2. Prima o botão de espera (⏸) A sua panela multifunções irá emitir um bip e a luz do botão vermelho de espera irá acender-se. O visor irá piscar.
3. Prima o botão de função de preparação lenta (🍲). O visor irá parar de piscar e apresentar LO (baixa) e 6:00. Estas são as predefinições de tempo e de preparação lenta. Para alterar a definição de preparação, utilize os botões de aumentar/diminuir a temperatura (⬆/⬇) para selecionar Low, High ou Warm (Baixa, Alta ou Quente).
NOTA: A definição Warm (quente) serve APENAS para manter quente a comida que já foi cozinhada. NÃO tente cozinhar na definição Warm (quente). Não recomendamos utilizar a definição Warm (quente) por mais de 4 horas.
4. De seguida, defina o tempo de preparação necessário. O tempo de preparação predefinido é de 6 horas, mas pode alterá-lo em incrementos de 30 minutos utilizando os botões de aumento/diminuição de temporizador (⏸/⏹).
5. Prima o botão iniciar/parar (⏪) para começar a cozinhar. O botão irá acender-se a verde e a sua panela multifunções irá começar a aquecer. O temporizador irá fazer contagem decrescente em incrementos de um minuto.
6. Quando a cozedura estiver terminada, a sua panela multifunções irá apitar três vezes e depois irá mudar automaticamente para o modo keep warm (manter quente). A sua panela multifunções irá permanecer no modo keep warm (manter quente) até premir o botão parar/iniciar, o botão de espera ou desligar a unidade da corrente elétrica.
7. Pode cancelar a função de preparação lenta em qualquer momento, premindo o botão iniciar/parar.

Devido à multifuncionalidade do modelo CSC024X, a sua função de preparação lenta funciona de maneira ligeiramente diferente das outras Crockpot. Se usar uma receita para uma Crockpot® de tamanho idêntico, poderá precisar de aumentar o tempo de cozedura para utilização no modelo CSC024X.

Note que as receitas Crockpot® no Livro de Receitas CSC024X foram concebidas especificamente para esta panela multifunções Crockpot® e não precisam de qualquer ajuste.

FUNÇÃO DE ASSAR

1. Coloque a taça de preparação na base de aquecimento, depois coloque a grelha dentro da taça de preparação. A grelha pode ser utilizada na posição alta ou na posição baixa, dependendo do que estiver a assar. Também pode utilizar folha de alumínio quando assar. Encaixe a tampa.



2. Prima o botão de espera (⏸) A sua panela multifunções irá emitir um bip e a luz do botão vermelho de espera irá acender-se. O visor irá piscar.
3. Prima o botão de função de assar (🔥). O visor irá parar de piscar e apresentar 150°C e 02:00. Estas são as predefinições de tempo e temperatura para assar. Para alterar a definição de temperatura, utilize os botões de aumentar/diminuir a temperatura (⬆/⬇) para selecionar uma temperatura entre 65°C e 230°C. Para alterar o tempo de preparação, utilize os botões de aumentar/diminuir temperatura (⏸/⏹) conforme necessário.
4. Prima o botão iniciar/parar (⏪). O botão irá acender-se a verde e o ecrã irá apresentar "PreHeating" (pré-aquecimento).
5. A sua panela multifunções irá começar a aquecer. Assim que a temperatura selecionada tiver sido alcançada, a sua panela multifunções irá emitir um bip.
6. O temporizador irá começar a contagem decrescente assim que a unidade tiver pré-aquecido até à temperatura selecionada, como tal adicione os alimentos assim que for possível. **A taça de preparação e as outras peças da sua panela multifunções irão estar QUENTES!**
7. Quando o temporizador tiver chegado a zero e a preparação tiver sido concluída, a sua panela multifunções irá apitar três vezes e a luz verde do interruptor iniciar/parar irá apagar-se e o ecrã irá piscar.
8. Pode desligar a função de assar em qualquer momento, premindo o botão de iniciar/parar.

Dicas

Caso deseje uma crosta mais tostada quando está a cozinhar aves, coloque a ave com o peito virado para baixo durante os primeiros 30 minutos de preparação. Depois, vire-a ao contrário durante o restante tempo de preparação.

Para um assado soberbo, sele primeiro a carne utilizando a função de saltear/selar antes de a embrulhar em papel vegetal. Tal irá evitar que quaisquer sucos dos alimentos saiam pela ventilação de vapor na tampa. Limpe cuidadosamente a taça de preparação com papel de cozinha antes de colocar a carne na grelha.

FUNÇÃO DE COZER

1. Coloque a taça de preparação na base de aquecimento, depois coloque a grelha na taça de preparação que está a utilizar. Encaixe a tampa.
2. Prima o botão de espera (⏸) A sua panela multifunções irá emitir um bip e a luz do botão vermelho de espera irá acender-se. O visor irá piscar.
3. Prima o botão de função de cozer (🍲). O visor irá parar de piscar e apresentar 175°C e 01:00. Estas são as predefinições de tempo e temperatura para cozer. Para alterar a definição de temperatura, utilize os botões de aumentar/diminuir a temperatura (⬆/⬇) para selecionar uma temperatura entre 65°C e 230°C. Deverá agora inserir o tempo de preparação. Utilize os botões de aumentar/diminuir o tempo (⏸/⏹) para inserir o tempo em incrementos de 5 minutos.
4. Prima o botão iniciar/parar (⏪). O botão irá acender-se a verde e o ecrã irá apresentar "PreHeating" (pré-aquecimento).
5. A sua panela multifunções irá começar a aquecer. Assim que a temperatura selecionada tiver sido alcançada, a sua panela multifunções irá emitir um bip.
6. A preparação irá começar quando a unidade tiver pré-aquecido até à temperatura selecionada, como tal adicione os alimentos assim que for possível. **A taça de preparação e as outras peças da sua panela multifunções irão estar QUENTES!**

- Quando o temporizador tiver chegado a zero e a preparação tiver sido concluída, a sua panela multifunções irá apitar três vezes e a luz verde do interruptor iniciar/parar irá apagar-se e o ecrã irá piscar.
- Pode desligar a função de cozer em qualquer momento, premindo o botão de iniciar/parar.

Dicas

Determinados ingredientes podem ser cozinhados diretamente na taça de preparação. Contudo, bolos e outras receitas com elevados conteúdos de gordura/açúcar devem ser cozinhados num recipiente adequado colocado na grelha reversível. Quando cozinhar diretamente na taça de preparação, forre-a com papel vegetal para que os alimentos não peguem.

FUNÇÃO DE VAPOR

A comida cozinhada a vapor é saudável. Não requer qualquer gordura e perdem-se menos nutrientes e vitaminas dos alimentos. Quando cozinhar a vapor, os alimentos são colocados na grelha reversível para que não fiquem em contacto com a água, só depois é que a água é adicionada à taça de preparação. A quantidade de água que pode adicionar à taça está dependente da posição da grelha.

- Coloque a taça de preparação na base de aquecimento, depois coloque a grelha na taça de preparação na posição alta ou baixa, conforme necessário. Com a grelha na posição baixa, adicione 180ml de água fria. Tal irá dar-lhe cerca de 5 minutos de vapor - perfeito para vegetais em folha e espargos. Com a grelha na posição alta, adicione 1,2 litros de água fria. Tal irá fornecer vapor durante cerca de 45 minutos.
- Prima o botão de espera (⏸). A sua panela multifunções irá emitir um bip e a luz do botão vermelho de espera irá acender-se. O visor irá piscar.
- Prima o botão de função de vapor (🌀). O visor irá piscar e apresentar HI (elevada). Programe o tempo de preparação utilizando os botões de aumentar/diminuir tempo (⏸) conforme necessário. Não precisa de definir o temporizador.
- Prima o botão iniciar/parar (⏸). O botão irá acender-se a verde e o ecrã irá apresentar "PreHeating" (pré-aquecimento).
- A sua panela multifunções irá começar a aquecer. Assim que tiver aquecido o suficiente para produzir vapor, a sua panela multifunções irá emitir um bip.
- O temporizador irá começar a contagem decrescente assim que a unidade tiver pré-aquecido, como tal adicione os alimentos assim que for possível. **A taça de preparação e as outras peças da sua panela multifunções irão estar QUENTES!**
- Quando o temporizador tiver chegado a zero e a preparação tiver sido concluída, a sua panela multifunções irá apitar três vezes e a luz verde do interruptor iniciar/parar irá apagar-se e o ecrã irá piscar.
- Pode desligar a função de vapor em qualquer momento, premindo o botão de iniciar/parar.

Comida	Posição da grelha	Tempo de preparação	Notas
Espargos	BAIXA	4-5 minutos	Corte as extremidades rijas
Espinafres	BAIXA	3-4 minutos	Inteiros, limpos
Cenouras	ALTA	7-10 minutos	Descasque e corte em fatias de 5mm
Batatas novas	ALTA	15-20 minutos	Limpe e deixe inteiras
Couve	ALTA	10-15 minutos	Corte em quartos, retire o centro
Brócolos	ALTA	5-8 minutos	Corte o talo e corte em pequenos ramos
Maçaroca de milho	ALTA	10-15 minutos	Inteiras, casca tirada
Alho francês	ALTA	8-10 minutos	Limpe e corte em rodelas de 1cm
Couve flor	ALTA	5-10 minutos	Corte em pequenos ramos
Ervilhas	ALTA	5-8 minutos	Corte as pontas, deixe inteiras
Couves de Bruxelas	ALTA	10-15 minutos	Descasque e corte em cruz na base
Aipo	ALTA	5-10 minutos	Deixe inteiro ou corte

Comida	Posição da grelha	Tempo de preparação	Notas
Abóbora menina	ALTA	10-12 minutos	Descasque e corte em cubos de 2cm
Batata doce	ALTA	8-12 minutos	Descasque e corte em cubos de 2cm
Filetes de frango	ALTA	10-15 minutos dependente do tamanho	Apare, deixe inteiros
Filetes de salmão	ALTA	6-10 minutos, dependente do tamanho	Se necessário, adicione tempero
Pequenos peixes inteiros	ALTA	10-15 minutos dependente do tamanho	Tire a tripa, lave e seque
Camarões	ALTA	5-7 minutos	Lave e depois seque
Dim Sum	ALTA	Cozinhe de acordo com as instruções da embalagem	

Função de segurança de ferver a seco

Se a água acabar durante o processo a vapor, a sua panela multifunções irá desligar-se automaticamente como medida de segurança. Caso tal aconteça, o ecrã irá apresentar OFF. Se terminar de preparar a vapor e a sua comida estiver pronta não precisa de fazer mais nada a não ser desligar a sua panela multifunções. Contudo, se precisar de continuar a preparação a vapor ou desejar cozinhar outros alimentos, faça o seguinte:

- Desligue a sua panela multifunções premindo o botão de espera (⏸).
- Volte a encher a taça de preparação com água fria conforme necessário (mínimo de 180ml).
- Deixe a sua panela multifunções repousar durante 2 minutos para permitir que a função de segurança de ferver a seco faça a sua auto-reposição.
- Ligue a sua panela multifunções premindo o botão de espera (⏸).
- Prima o botão de função de vapor (🌀).
- Prima o botão iniciar/parar (⏸). O botão irá acender-se a verde e o ecrã irá apresentar "PreHeating" (pré-aquecimento). Assim que a unidade tiver pré-aquecido, poderá continuar a cozinhar.
- Se o ecrã não apresentar "PreHeating" (Pré-aquecimento), desligue a sua panela multifunções e deixe que arrefeça durante mais algum tempo antes de continuar a partir do passo 4.

Cozinhar arroz com a panela multifunções

Não precisa de definir o temporizador, uma vez que a panela multifunções irá desligar-se automaticamente quando o arroz estiver cozido.

O tempo de cozedura irá variar mas, como exemplo, 2 chávenas de arroz branco lavado demoram cerca de 10 minutos (incluindo pré-aquecimento).

- Lave sempre o arroz branco não cozinhado com água fria antes de o cozinhar. Deixe que seque durante 5 minutos.
- Deite primeiro a água para a taça de preparação, depois adiciona o arroz lavado. Despeje o arroz de forma uniforme.
- Coloque o arroz na unidade antes de pré-aquecer.
- É determinante que meça o arroz e a água utilizando o medidor de arroz fornecido. Não tente adivinhar a medida.
- Utilize sempre água fria.
- Encaixe sempre a tampa quando cozinhar a vapor.
- O arroz não precisa de ser mexido durante a preparação.
- Assim que estiver cozinhado, a sua panela multifunções irá desligar-se automaticamente. Contudo, deixar o arroz na taça com a tampa posta durante 1 ou 2 minutos irá permitir que o arroz amacie ainda mais.

Arroz basmati branco

Medidas de arroz não cozinhado	Medidas de água fria	Porções de arroz cozinhado
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Arroz integral

Medidas de arroz não cozinhado	Medidas de água fria	Porções de arroz cozinhado
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

LIMPEZA

Nunca submerja qualquer parte da base de aquecimento ou cabo de alimentação e a ficha em água ou qualquer outro líquido.

- Desligue SEMPRE a sua panela multifunções da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar.
- Lave a tampa, a grelha reversível, a taça de preparação e o medidor de arroz com água quente e detergente. Enxague e seque cuidadosamente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente os resíduos. Para remover manchas de água da superfície da taça de preparação, mergulhe-a numa solução de vinagre ou sumo de limão e água quente durante 30 minutos. Lave bem e depois seque.
- A tampa e a grelha reversível também podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Apesar da taça de preparação poder ir à máquina de lavar louça, recomendamos que apenas a lave à mão.
- O exterior da base de aquecimento pode ser limpo com um pano macio humedecido em água quente e detergente. Secar com um pano. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
- Não deve ser feita outra manutenção.

SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

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



ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE
PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su purché sotto costante supervisione. L'apparecchio può essere utilizzato da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini.

⚠ Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi.

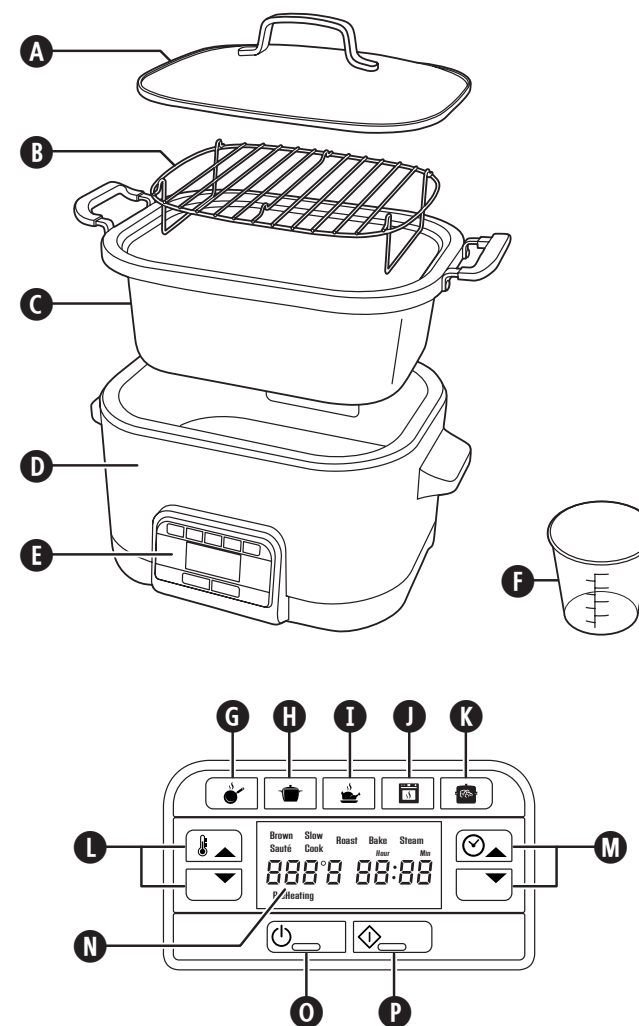
Il prodotto deve essere collocato su una superficie stabile con le impugnature posizionate in modo tale da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.

Non azionare mai l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un telecomando separato.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

- Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciature, incendi o altri danni a persone o proprietà provocati dal contatto con l'esterno dell'apparecchio mentre questo è in uso o in fase di raffreddamento.
- Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento o di fuoriuscita di perdite.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della conservazione.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Evitare sempre che il cavo di alimentazione penzoli sopra il bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli, resti intrappolato o schiacciato.
- Non toccare le parti esterne dell'apparecchio durante l'utilizzo in quanto esse possono surriscaldarsi. Per rimuovere il coperchio utilizzare guanti da forno oppure uno straccio. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Non cercare MAI di riscaldare degli alimenti direttamente all'interno della base. Utilizzare sempre la ciotola di cottura rimovibile.
- Alcune superfici non sono state progettate per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'apparecchio su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola sotto l'apparecchio al fine di evitare possibili danni alla superficie.

- Il coperchio della multicooker è in vetro temperato. Esaminare sempre il coperchio per escludere la presenza di scheggiature, rotture o altri danneggiamenti. Non utilizzare il coperchio di vetro qualora sia danneggiato, in quanto potrebbe rompersi durante l'uso.



COMPONENTI

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | Coperchio | I | Tasto funzione arrostitura |
| B | Griglia bidirezionale | J | Tasto funzione cottura al forno |
| C | Ciotola di cottura | K | Tasto funzione vapore |
| D | Base riscaldante | L | Tasti per aumentare/ridurre la temperatura |
| E | Pannello di controllo | M | Tasti per aumentare/ridurre il timer |
| F | Misurino del riso | N | Display |
| G | Pulsante funzione Imbrunitura (rosolatura)/Sauté | O | Tasto standby |
| H | Tasto funzione cottura lenta | P | Tasto avvio/arresto |

PREPARAZIONE PER L'USO

⚠ Prima della pulizia verificare che la multicooker Crockpot® sia spenta e scollegata dalla presa dell'alimentazione di rete. Non immergere mai la base riscaldante, il cavo o la presa in acqua o altro liquido.

- Prima di utilizzare la multicooker per la prima volta, lavare il coperchio, la ciotola di cottura, la griglia bidirezionale e il misurino del riso in acqua tiepida saponata. Risciacquare e asciugare con cura. Non utilizzare abrasivi aggressivi, sostanze chimiche o detergenti per il forno.
- Prima di cucinare per la prima volta, spalmare l'interno della ciotola di cottura con un sottile strato di olio da cucina per predisporre la superficie.
- Utilizzando un panno bagnato o una spugna, pulire l'esterno e l'interno della base riscaldante. Utilizzare una soluzione detergente delicata. Lasciare asciugare perfettamente.

NOTE IMPORTANTI: Alcuni piani di lavoro e superfici di tavoli non sono state progettati per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'unità calda su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o un sottopentola di misura adatta sotto la multicooker al fine di evitare possibili danni alla superficie.

Durante l'utilizzo iniziale di questo apparecchio si potrebbe rilevare un leggero fumo oppure odore. Questo fenomeno, assolutamente normale con gli apparecchi riscaldanti, dopo alcuni utilizzi, smette di verificarsi.

FUNZIONI DI COTTURA

La multicooker è dotata di cinque funzioni di cottura:

Imbrunitura (rosolatura)/Sauté—Utilizzare questa funzione per rosolare carne e pollame prima della cottura. Questa modalità risulta particolarmente utile quando si desidera cucinare la carne utilizzando la funzione di cottura lenta. La pentola multifunzione presenta cinque temperature per Imbrunitura (rosolatura)/Sauté.

Cottura lenta—La cottura lenta si basa sull'accumulo di calore e sul mantenimento di una temperatura costante. Per ottenere risultati ottimali non rimuovere il coperchio di vetro prima che sia trascorsa la metà del tempo di cottura. Il coperchio di vetro permette di controllare l'avanzamento della cottura senza interferire con i tempi della medesima.

Arrostitura—Utilizzare la multicooker per arrostitire carni e pollame, patate e altre verdure a base di radici

Cottura al forno—Questa funzione della multicooker può essere utilizzata per cuocere al forno qualsiasi cibo, dal pesce alle torte.

Vapore—Questa funzione permette di preparare riso perfettamente soffice oppure verdure e pesce al vapore per consumare pasti sani e deliziosi.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

- Non riempire mai la ciotola di cottura fino all'orlo. Lasciare sempre uno spazio di 2,5 cm fra il contenuto della ciotola di cottura e l'orlo.
- Durante la cottura, in qualsiasi momento è possibile modificare la durata o la temperatura utilizzando i tasti per aumentare o ridurre il timer oppure la temperatura.
- Nel caso in cui sia necessario del tempo aggiuntivo al termine del ciclo di cottura, premere il tasto funzione corrispondente (arrostitura, cottura al forno, vapore ecc.). Successivamente, utilizzare i tasti per aumentare/ridurre il tempo per impostare il tempo di cottura aggiuntivo (a incrementi di 5 minuti), quindi premere il tasto avvio/arresto. La multicooker prolungherà la cottura in base al tempo aggiuntivo.
- Le funzioni Imbrunitura (rosolatura)/Sauté e Vapore possono essere utilizzate senza impostare il timer. All'occorrenza, tuttavia, è possibile utilizzare la funzione timer della multicooker impostando il tempo di cottura servendosi dei tasti per aumentare/diminuire il timer.
- Dopo l'uso, scollegare la multicooker dalla presa di alimentazione. **La multicooker non si spegne automaticamente.**

FUNZIONE IMBRUNITURA (ROSOLATURA)/SAUTÉ

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante. Collegare la multicooker all'alimentazione.
2. Premere il tasto standby (⏻) La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.
3. Premere il pulsante della funzione Imbrunitura (rosolatura)/Sauté (🔥). Il display smette di lampeggiare e visualizza la scritta HI. Si tratta della temperatura predefinita per la rosolatura. Per modificare la temperatura utilizzare gli appositi

tasti (🔥) per selezionare Alta, Medio-alta, Media, Medio-bassa o Bassa. Si consiglia di utilizzare l'impostazione corrispondente alla temperatura elevata (High) per imbrunitura/rosolare carne e pollame prima della cottura.

4. Aggiungere olio nella ciotola nel caso in cui la si stia utilizzando, quindi premere il tasto avvio/arresto (▶). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating".
5. La multicooker comincia a riscaldarsi. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la multicooker emette un segnale acustico.
6. Rifiutare la carne e tamponarla con un asciugamano prima della rosolatura. Rosolare gli alimenti in piccole quantità. **La ciotola di cottura e altre parti della multicooker saranno CALDE!**
7. Al termine, premere il tasto avvio/arresto per uscire dalla funzione sauté/rosolatura. La spia verde si spegne e il display comincia a lampeggiare. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione sauté/rosolatura premendo il tasto avvio/arresto.

FUNZIONE COTTURA LENTA

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio. L'imbrunitura (sauté o tramite rosolatura) della carne prima della cottura lenta aggiunge aroma e ricchezza del gusto. A questo fine, utilizzare le funzionalità Imbrunitura (rosolatura)/Sauté della pentola multifunzione.
2. Collegare la multicooker all'alimentazione. Per evitare di cuocere in modo eccessivo oppure insufficiente, riempire la ciotola di cottura a $\frac{1}{2}$ o $\frac{3}{4}$ (non riempire oltre $\frac{3}{4}$ onde evitare fuoriuscite).
3. Premere il tasto standby (⏻) La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.
4. Premere il tasto corrispondente alla funzione Cottura lenta (🍲). Il display smette di lampeggiare e visualizza le diciture LO e 6:00. Si tratta delle impostazioni predefinite per la cottura lenta e il tempo. Per modificare le impostazioni relative alla cottura, utilizzare i tasti per aumentare/diminuire la temperatura (🔥) per selezionare Low, High o Warm.

NOTA: L'impostazione Warm serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere caldo il cibo già cucinato. NON cercare di cucinare con l'impostazione Warm. Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione Warm per più di 4 ore.

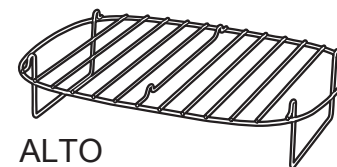
5. A questo punto, impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura predefinito è di 6 ore, ma è possibile modificarlo con incrementi di 30 minuti utilizzando i tasti per aumentare/diminuire il timer (🕒).
6. Premere il tasto avvio/arresto (▶) per avviare la cottura. Il tasto si accende in verde e la multicooker comincia a riscaldarsi. Il timer effettua il countdown a incrementi di 1 minuto.
7. Al termine della cottura la multicooker emette 3 segnali acustici e passa automaticamente alla modalità di mantenimento del calore (Warm). La multicooker rimane in tale modalità fino a quando non si preme il tasto avvio/arresto o standby, oppure si scollega l'unità dall'alimentazione di rete.
8. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione Cottura lenta premendo il tasto avvio/arresto.

Vista la multifunzionalità di CSC024X, la funzionalità di cottura lenta funziona in modo leggermente diverso rispetto alle normali Crockpot®. Se si utilizza una ricetta per una Crockpot® di dimensioni simili, sarà forse necessario aumentare il tempo di cottura in caso di utilizzo con il modello CSC024X.

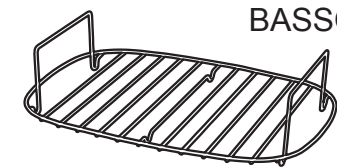
Tenere presente che le ricette Crockpot® riportate nel ricettario per il modello CSC024X sono state ideate appositamente per questa Crockpot® multifunzione e non necessitano di adattamenti.

FUNZIONE ARROSTITURA

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, quindi collocare la griglia nella ciotola di cottura. La griglia può essere utilizzata nella posizione alta oppure bassa, a seconda del cibo da arrostitire. Durante l'arrostitura è inoltre possibile utilizzare la pellicola di alluminio. Inserire il coperchio.



ALTO



BASSO

2. Premere il tasto standby (⏻) La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.

3. Premere il tasto corrispondente alla funzione di arrostitura (🔥). Il display smette di lampeggiare e visualizza le diciture 150°C e 02:00. Si tratta delle impostazioni predefinite per la temperatura e il tempo di arrostitura. Per modificare l'impostazione relativa alla temperatura, utilizzare i tasti per aumentare/diminuire la stessa (⬆️) per selezionare una temperatura compresa fra 65°C e 230°C. Per modificare il tempo di cottura, utilizzare i tasti per aumentare/diminuire il timer (⌚) secondo necessità.
4. Premere il tasto avvio/arresto (⏻). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating".
5. La multicooker comincia a riscaldarsi. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la multicooker emette un segnale acustico.
6. Non appena l'unità si preriscalda raggiungendo la temperatura selezionata, il timer comincia a effettuare il countdown; aggiungere quindi il cibo il prima possibile. **La ciotola di cottura e altre parti della multicooker saranno CALDE!**
7. Quando il timer raggiunge lo zero e la fine cottura, la multicooker emette 3 segnali acustici, la spia verde del tasto avvio/arresto si spegne e il display lampeggia.
8. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione Arrostitura premendo il tasto avvio/arresto.

Suggerimento

Se per arrostitire il pollame è necessario imbrunire maggiormente la pelle, collocare il pollame con il lato del petto rivolto verso il basso per i primi 30 minuti di cottura. Collocarlo quindi nella direzione opposta per il resto del tempo di cottura.

Per un'arrostitura perfetta, rosolare prima la carne utilizzando la funzione Imbrunitura (rosolatura)/Sauté prima di avvolgerla nella pellicola da cucina. Così facendo si evita che eventuali succhi dell'arrostitura fuoriescano dalla valvola di sfogo del coperchio. Pulire accuratamente la ciotola di cottura con carta da cucina prima di collocare la carne sulla griglia.

FUNZIONE COTTURA AL FORNO

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, quindi collocare la griglia nella ciotola di cottura, qualora la si utilizzi. Inserire il coperchio.
2. Premere il tasto standby (⏻) La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.
3. Premere il tasto corrispondente alla funzione Cottura al forno (🔥). Il display smette di lampeggiare e visualizza le diciture 175°C e 01:00. Si tratta delle impostazioni predefinite per la temperatura e il tempo della cottura al forno. Per modificare l'impostazione relativa alla temperatura, utilizzare i tasti per aumentare/diminuire la stessa (⬆️) per selezionare una temperatura compresa fra 65°C e 230°C. Inserire ora un tempo di cottura. Utilizzare i tasti per aumentare/diminuire il timer (⌚) per inserire il tempo di cottura con incrementi di 5 minuti.
4. Premere il tasto avvio/arresto (⏻). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating".
5. La multicooker comincia a riscaldarsi. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, la multicooker emette un segnale acustico.
6. La cottura avrà inizio quando l'unità si preriscalda raggiungendo la temperatura selezionata; aggiungere quindi il cibo il prima possibile. **La ciotola di cottura e altre parti della multicooker saranno CALDE!**
7. Quando il timer raggiunge lo zero e la fine cottura, la multicooker emette 3 segnali acustici, la spia verde del tasto avvio/arresto si spegne e il display lampeggia.
8. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione Cottura al forno premendo il tasto avvio/arresto..

Suggerimenti

Alcuni ingredienti possono essere cucinati direttamente nella ciotola di cottura. Tuttavia, torte e altre ricette con un elevato contenuto di grassi/zuccheri andranno cucinate in un'apposita teglia collocata sulla griglia. Quando si cucina direttamente nella ciotola di cottura, rivestire quest'ultima di carta da forno al fine di evitare che gli ingredienti si attacchino.

FUNZIONE VAPORE

Cucinare i cibi al vapore è molto sano. Non richiede l'utilizzo di grassi e la perdita delle sostanze nutritive e vitamine presenti negli alimenti è inferiore. Quando si cucina al vapore, il cibo va collocato sulla griglia in modo da tenerlo a debita distanza dall'acqua; aggiungere quindi l'acqua nella ciotola di cottura. La quantità d'acqua da aggiungere nella ciotola dipende dalla posizione della griglia.

1. Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, quindi collocare la griglia nella ciotola di cottura, nella posizione in alto o in basso secondo necessità. Con la griglia nella posizione bassa, aggiungere 180 ml di acqua fredda. Tale quantità d'acqua fornisce circa 5 minuti di vapore, la durata perfetta per le verdure a foglia e gli asparagi. Con la griglia nella posizione bassa, aggiungere 1,2 litri di acqua fredda. Tale quantità fornisce vapore per circa 45 minuti.

2. Premere il tasto standby (⏻) La multicooker emette un segnale acustico e la spia luminosa del tasto standby si accende. Il display comincia a lampeggiare.
3. Premere il tasto corrispondente alla funzione Vapore (🌫️). Il display smette di lampeggiare e visualizza la scritta HI. Programmare il tempo di cottura utilizzando i tasti per aumentare/diminuire il timer (⌚) secondo necessità. Non è necessario impostare il timer
4. Premere il tasto avvio/arresto (⏻). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating".
5. La multicooker comincia a riscaldarsi. Quando raggiunge una temperatura sufficiente per produrre vapore, la multicooker emette un segnale acustico.
6. Appena l'unità si preriscalda, il timer comincia a effettuare il countdown; aggiungere quindi il cibo il prima possibile. **La ciotola di cottura e altre parti della multicooker saranno CALDE!**
7. Quando il timer raggiunge lo zero e la fine cottura, la multicooker emette 3 segnali acustici, la spia verde del tasto avvio/arresto si spegne e il display lampeggia.
8. In qualsiasi momento è possibile disattivare la funzione Vapore premendo il tasto avvio/arresto.

Cibo	Posizione della griglia	Tempo di cottura	Note
Cime di asparagi	BASSO	4-5 minuti	Tagliare le estremità legnose
Spinaci	BASSO	3-4 minuti	Foglie intere, pulite
Carote	ALTO	7-10 minuti	Pelare e tagliare a fettine (5 mm)
Patate novelle	ALTO	15-20 minuti	Strofinare e lasciare intere
Cavolo	ALTO	10-15 minuti	Tagliare in quarti, rimuovere il cuore
Broccoli	ALTO	5-8 minuti	Rifilare e tagliuzzare
Pannocchia di granturco	ALTO	10-15 minuti	Intera, rimuovere i filamenti
Cipollotti	ALTO	8-10 minuti	Pulire e tagliare in rondelle di 1 cm
Cavolfiore	ALTO	5-10 minuti	Tagliare a spicchi
Piselli dolci	ALTO	5-8 minuti	Sbucciare, lasciare interi
Cavolini di Bruxelles	ALTO	10-15 minuti	Pelare e tagliare diagonalmente alla base
Sedano	ALTO	5-10 minuti	Lasciare intero o immergere nella salsa
Zucca	ALTO	10-12 minuti	Pelare e tagliare a cubetti di 2 cm
Patate dolci	ALTO	8-12 minuti	Pelare e tagliare a cubetti di 2 cm
Filetti di pollo	ALTO	10-15 minuti a seconda delle dimensioni	Rifilare, lasciare interi
Filetti di salmone	ALTO	6-10 minuti, a seconda delle dimensioni	Aggiungere i condimenti, se necessario
Pesce intero	ALTO	10-15 minuti a seconda delle dimensioni	Gut, risciacquare e asciugare
Gamberetti	ALTO	5-7 minuti	Lavare, quindi asciugare
Ravioli cinesi	ALTO	Cuocere rispettando le istruzioni riportate sulla confezione	

Funzione di sicurezza Boil Dry

In caso di esaurimento dell'acqua durante la cottura al vapore, entra in funzione un meccanismo di sicurezza e la multicooker si spegne. Qualora ciò dovesse accadere, il display visualizzerà la dicitura OFF. Se il vapore si è esaurito e il cibo è cotto, non occorre fare altro che spegnere la multicooker. Se invece si desidera proseguire la cottura al vapore o cuocere altri cibi, procedere come segue:

1. Spegnere la multicooker premendo il tasto standby (⏻).
2. Riempire la ciotola di cottura con acqua fredda secondo necessità (minimo 180 ml).
3. Lasciare la multicooker in standby per 2 minuti per permettere alla funzione di sicurezza Boil Dry di reimpostarsi.
4. Accendere la multicooker premendo il tasto standby (⏻).
5. Premere il tasto corrispondente alla funzione Vapore (🍲).
6. Premere il tasto avvio/arresto (▶). Il tasto si accende in verde e il display visualizza la dicitura "PreHeating". Una volta che l'unità è preriscaldata, procedere alla cottura come in precedenza.
7. Se il display non visualizza la dicitura "PreHeating", spegnere la multicooker e farla raffreddare più a lungo prima di riprendere dal punto 4.

Cottura del riso con la multicooker

Non è necessario impostare il timer perché la multicooker si spegne automaticamente quando il riso è cotto.

Il tempo di cottura varia; a titolo esemplificativo, la cottura di 2 tazze di riso bianco lavato richiede circa 10 minuti (compreso il preriscaldamento).

- Risciacquare sempre il riso crudo in acqua fredda prima di cucinarlo. Lasciar asciugare per 5 minuti.
- Per prima cosa versare l'acqua nella ciotola di cottura, quindi aggiungere il riso lavato. Distribuire il riso in modo uniforme.
- Collocare il riso nell'unità prima del preriscaldamento.
- È fondamentale misurare riso e acqua utilizzando il misurino in dotazione. Non tirare a indovinare.
- Utilizzare sempre acqua fredda.
- Coprire sempre con il coperchio durante la cottura a vapore.
- Non è necessario mescolare il riso durante la cottura.
- Al termine della cottura, la multicooker si spegne automaticamente. Lasciare comunque il riso nella ciotola con il coperchio chiuso per 1 o 2 minuti per farlo ammorbidire ulteriormente.

Riso Basmati bianco

Misurini di riso crudo	Misurini di acqua fredda	Porzioni di riso cotto
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Riso integrale

Misurini di riso crudo	Misurini di acqua fredda	Porzioni di riso cotto
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

PULIZIA

Non immergere mai parti della base riscaldante o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.

- Prima della pulizia, scollegare SEMPRE la multicooker dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.
- Lavare il coperchio, la griglia bidirezionale e il misurino per il riso in acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare con cura. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma. Per rimuovere le macchie d'acqua dalla superficie della ciotola di cottura, immergere quest'ultima in una soluzione di aceto o succo di limone e acqua tiepida per 30 minuti. Risciacquare con cura, quindi lasciare asciugare.
- Il coperchio e la griglia bidirezionale possono anche essere lavati in lavastoviglie. Anche se la ciotola di cottura è lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarla esclusivamente a mano.
- L'esterno della base riscaldante può essere pulito con un panno morbido inumidito con acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.

ASSISTENZA POST-VENTA E PARTI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154. Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: CrockpotEurope@newellco.com.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder mits ze hierbij constant worden begeleid. Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging of onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

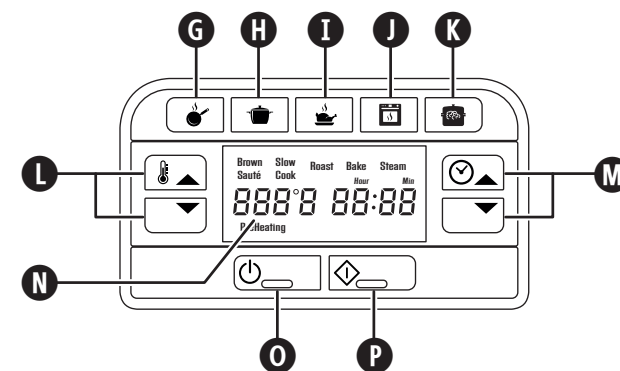
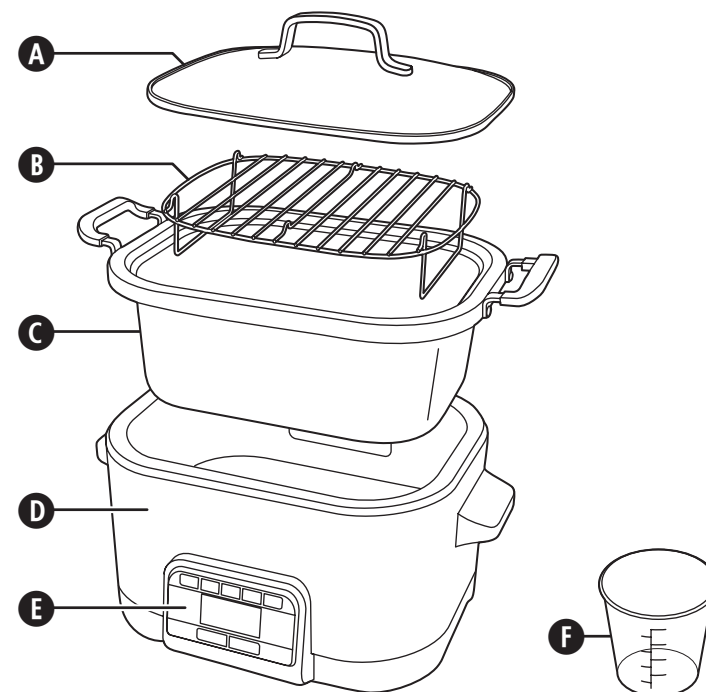
⚠ Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.

Plaats dit apparaat op een stabiel oppervlak met de hendels zodanig geplaatst dat warme vloeistoffen niet kunnen worden gemorst.

Het apparaat niet gebruiken in combinatie met een tijdschakelaar of een afstandsbediening.

Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

- Dit apparaat geeft warmte af tijdens gebruik. Er dienen afdoende maatregelen te worden getroffen om het risico van brandwonden, brand of ander persoonlijk letsel of beschadiging van eigendommen te voorkomen door aanraking van de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik of afkoelen.
- Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- Altijd zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdempelen in water of een andere vloeistof.
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Raak de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik niet aan; de oppervlakken kunnen erg heet worden. Gebruik ovenwanten of een theedoek om het deksel te verwijderen. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Verwarm NOOIT voedsel direct op de binnenkant van de behuizing van het apparaat. Gebruik altijd de verwijderbare schaal.
- Sommige oppervlakken zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. U wordt aanbevolen het apparaat op een warmtebestendige onderzetter of houder te zetten om mogelijke beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Het deksel van de multicooker is vervaardigd uit verhard glas. Controleer het deksel altijd op glasschilfers, barsten en andere beschadiging. Gebruik het deksel niet als dit is beschadigd, aangezien het tijdens gebruik kan verbrijzelen.



ONDERDELEN

- | | |
|---|---|
| A Deksel | I Roosterfunctieknop |
| B Kookrooster | J Bakfunctieknop |
| C Binnenpan | K Stoomfunctieknop |
| D Behuizing met verwarmingselement | L Programmeerbare temperatuurknoppen |
| E Bedieningspaneel | M Programmeerbare timerknoppen |
| F Rijmaatbeker | N Display |
| G Bruinen (aanbraden) en sauterenfunctieknop | O Standby-knop |
| H Stoomfunctieknop | P Stop/start-knop |

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

⚠️ Zorg ervoor dat de Crockpot® multicooker is uitgeschakeld en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen. Dompel de behuizing van het verwarmingselement, het stroomsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Het deksel, de binnenpan, het kookrooster en de rijstmaatbeker omspoelen in warm water met afwasmiddel voordat u de multicooker voor het eerst gebruikt. Goed afspoelen en drogen. Geen schuurmiddelen, chemicaliën of ovenreinigers gebruiken.
- De binnenpan lichtjes insmeren met plantaardige olie om het oppervlak van de pan voor te bereiden voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
- De buiten- en binnenkant van de behuizing met een vochtige doek of spons afnemen. Gebruik hiervoor water met een mild afwasmiddel. Droog alles goed af.

BELANGRIJK: Sommige oppervlakken van aanrechten en tafels zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het verwarmde apparaat alleen op een oppervlak dat hittebestendig is. U wordt aanbevolen uw multicooker op een warmtebestendige onderzetter of houder van geschikte grootte te zetten om mogelijke beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

Bij het eerste gebruik van dit apparaat kan enige rook of geur merkbaar zijn. Dit komt vaak voor bij apparaten met verwarmingselementen en verdwijnt nadat het apparaat een paar keer is gebruikt.

KOOKFUNCTIES

De multicooker beschikt over vijf kookfuncties:

Bruinen (aanbraden) en sauteren: gebruik deze functie om vóór het koken vlees en gevogelte dicht te schroeien of aan te braden. Dit is met name praktisch wanneer u vlees wilt koken met de stooffunctie. Uw multicooker heeft vijf temperaturen voor bruinen (aanbraden) en sauteren.

Stoven: hierbij neemt de temperatuur langzaam toe en wordt deze gelijkmatig gehouden. Laat voor het beste resultaat gedurende de eerste helft van de kooktijd het glazen deksel zitten. Door het glas heen kunt u het vlees in de gaten houden zonder de kooktijd te verstoren.

Roosteren: gebruik de multicooker om vlees en gevogelte, aardappelen en andere wortelgroenten te roosteren

Bakken: gebruik de bakfunctie van de multicooker om van alles te bakken: van vis tot taart.

Stomen: zet moeiteloos de perfecte luchtige rijst op tafel of stoom groenten en vis voor een heerlijke, gezonde maaltijd.

OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK

- Vul de binnenpan nooit tot de rand. Laat altijd een ruimte van 2,5 cm over tussen de inhoud van de pan en de rand.
- De kooktijd of geselecteerde kooktemperatuur kan altijd worden gewijzigd met behulp van de programmeerbare timer- of temperatuurknoppen.
- Als na de kookcyclus extra tijd nodig is, drukt u eerst op de vereiste functieknop (roosteren, bakken, stomen, etc). Vervolgens gebruikt u de timerknoppen om de benodigde extra kooktijd in te stellen (in stappen van 5 minuten), en drukt u op de start/stop-knop. De multicooker stopt dan pas na de toegevoegde tijd.
- De functie voor bruinen (aanbraden) en sauteren en de stoomfuncties kunnen worden gebruikt zonder de timer in te stellen. U kunt de timerfunctie van de multicooker indien gewenst echter gebruiken door een tijd in te stellen via de programmeerbare timerknoppen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact na gebruik van de multicooker. **De multicooker schakelt niet automatisch uit.**

FUNCTIE VOOR BRUINEN (AANBRADEN) EN SAUTEREN

1. Zet de binnenpan in de behuizing. Steek de stekker van uw multicooker in het stopcontact.
2. Druk op de standby-knop (⏻) De multicooker geeft een piepsignaal en het rode lampje van de standby-knop gaat branden. Het display begint te knipperen.
3. Druk op de knop voor bruinen (aanbraden) en sauteren (🔥). Het display stopt met knipperen en geeft HI weer. Dit is de standaardtemperatuur voor sauteren. U kunt de temperatuur wijzigen met behulp van de programmeerbare temperatuurknoppen (🔧) om de temperatuur in te stellen op High [Hoog], Medium High [Middelhoog], Medium

[Gemiddeld], Medium Low [Middellaag] of Low [Laag]. U wordt aanbevolen de hoge temperatuur te gebruiken en vlees en gevogelte eerst te bruinen voordat u het gerecht verder bereidt.

4. Voeg, indien nodig, olie toe aan de pan en druk vervolgens op de start/stop-knop (⏻). De knop licht groen op en het display geeft 'PreHeating' [Voorverwarmen] weer.
5. De multicooker begint met voorverwarmen. Als de gewenste temperatuur is bereikt, geeft de multicooker een piepsignaal af.
6. Snijd de ongewenste delen af en dep het vlees droog voordat u het aanbraadt. Braad het vlees in kleine hoeveelheden aan. **De binnenpan en andere delen van de multicooker worden HEET!**
7. Druk als u klaar bent de start/stop-knop in om de sauteerfunctie uit te schakelen. Het groene lampje gaat uit en het display begint te knipperen. U kunt de sauteerfunctie altijd uitschakelen door op de start/stop-knop te drukken.

STOOFFUNCTIE

1. Plaats de binnenpan in de behuizing, doe de ingrediënten in de pan en sluit het deksel. Het bruinen (aanbraden of sauteren) geeft een rijkere smaak aan het vlees. Gebruik hiervoor de functie voor bruinen (aanbraden) en sauteren van de multicooker. Steek de stekker van uw multicooker in het stopcontact. Vul de binnenpan voor de helft of tot maximaal driekwart vol (om morsen te voorkomen) zodat het voedsel niet te kort of te lang wordt gekookt.
2. Druk op de standby-knop (⏻) De multicooker geeft een piepsignaal en het rode lampje van de standby-knop gaat branden. Het display begint te knipperen.
3. Druk op de stooffunctieknop (🍲). Het display stopt met knipperen en geeft LO en 6:00 weer. Dit zijn de standaardinstellingen voor stoven en de stooftijd. U kunt de kookinstelling wijzigen met behulp van de programmeerbare temperatuurknoppen (🔧) om de temperatuur in te stellen op Low [Laag], High [Hoog] of Warm [Warm].

OPMERKING: De instelling voor warmhouden is UITSLUITEND voor het warmhouden van voedsel dat al is gekookt. Gebruik deze instelling NIET om te koken. U wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met de instelling voor warmhouden.

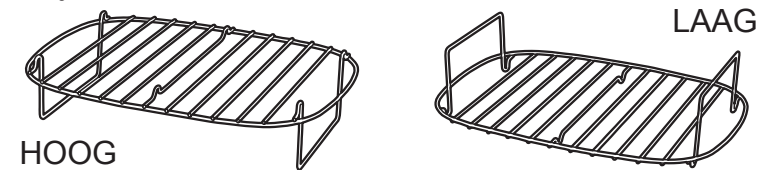
4. Stel vervolgens de vereiste kooktijd in. De standaardkooktijd is 6 uur maar u kunt deze per 30 minuten wijzigen met behulp van de programmeerbare timerknoppen (🕒).
5. Druk op de start/stop-knop (⏻) om te beginnen met koken. De knop licht groen op en de multicooker begint met voorverwarmen. De timer loopt terug in stappen van één minuut.
6. Wanneer de multicooker klaar is, geeft deze drie keer een pieptoon en schakelt dan automatisch over op de warmhoudstand. De multicooker blijft in deze modus tot u op de stop/start-knop of standby-knop drukt of de stekker van het apparaat uit het contact trekt.
7. U kunt de stooffunctie altijd annuleren door op de start/stop-knop te drukken.

De CSC024X heeft verschillende functies en de slowcooker werkt daarom iets anders dan de normale Crockpots. Wanneer u in de CSC024X een recept bereidt dat voor een andere Crockpot® met dezelfde inhoud is bedoeld, moet de kooktijd soms iets worden verlengd.

De recepten in het receptenboekje van de CSC024X zijn specifiek bestemd voor deze Crockpot® multicooker en hoeven niet te worden aangepast.

ROOSTERFUNCTIE

1. Plaats de binnenpan in de behuizing en zet het kookrooster vervolgens in de binnenpan. Het rooster kan zowel in de hoge als lage stand worden gebruikt, afhankelijk van wat u wilt roosteren. U kunt tijdens het roosteren ook aluminiumfolie gebruiken. Plaats het deksel.



2. Druk op de standby-knop (⏻) De multicooker geeft een piepsignaal en het rode lampje van de standby-knop gaat branden. Het display begint te knipperen.

- Druk op de roosterfunctieknop (☀️). Het display stopt met knipperen en geeft 150°C en 2:00 weer. Dit zijn de standaardinstellingen voor roostertemperatuur en -tijd. U kunt de temperatuurinstelling wijzigen met behulp van de programmeerbare temperatuurknoppen (🔧) om een temperatuur te selecteren tussen 65°C en 230°C. Gebruik de programmeerbare timerknoppen (🕒) om de kooktijd naar wens te wijzigen.
- Druk op de start/stop-knop (⏏️). De knop licht groen op en het display geeft 'PreHeating' [Voorverwarmen] weer.
- De multicooker begint met voorverwarmen. Als de gewenste temperatuur is bereikt, geeft de multicooker een piepsignaal af.
- De timer begint af te tellen zo gauw het apparaat is voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur, voeg de ingrediënten dus zo snel mogelijk toe. **De binnenpan en andere delen van de multicooker worden HEET!**
- Wanneer de timer heeft teruggeteld tot nul en de multicooker klaar is, geeft deze drie keer een piepsignaal. Het groene start/stop-lampje gaat uit en het display begint te knipperen.
- U kunt de roosterfunctie altijd uitschakelen door op de start/stop-knop te drukken.

Tips

Als u gevogelte een bruiner vel wilt geven, plaatst u het gevogelte de eerste 30 minuten van de kooktijd met het borstdeel omlaag. Draai de kip dan omhoog gedurende de rest van de kooktijd.

Voor een perfect braadstuk bruint u het vlees eerst met de functie voor bruinen (aanbraden) en sauteren voordat u het vlees in folie wikkel. Neem de binnenpan zorgvuldig af met keukenpapier voordat u het vlees op het rooster legt. Zo komen er geen sappen vrij uit het stoomgat in het deksel.

BAKFUNCTIE

- Plaats de binnenpan in de behuizing en het kookrooster vervolgens in de binnenpan, indien nodig. Plaats het deksel.
- Druk op de standby-knop (🔌). De multicooker geeft een piepsignaal en het rode lampje van de standby-knop gaat branden. Het display begint te knipperen.
- Druk op de bakfunctieknop (🍞). Het display stopt met knipperen en geeft 175°C en 1:00 weer. Dit zijn de standaardinstellingen voor baktemperatuur en -tijd. U kunt de temperatuurinstelling wijzigen met behulp van de programmeerbare temperatuurknoppen (🔧) om een temperatuur te selecteren tussen 65°C en 230°C. Voer nu een kooktijd in. Gebruik de programmeerbare timerknoppen (🕒) om de tijd in stappen van 5 minuten in te voeren.
- Druk op de start/stop-knop (⏏️). De knop licht groen op en het display geeft 'PreHeating' [Voorverwarmen] weer.
- De multicooker begint met voorverwarmen. Als de gewenste temperatuur is bereikt, geeft de multicooker een piepsignaal af.
- De multicooker begint te werken wanneer deze is voorverwarmd op de geselecteerde temperatuur, voeg de ingrediënten dus zo snel mogelijk toe. **De binnenpan en andere delen van de multicooker worden HEET!**
- Wanneer de timer heeft teruggeteld tot nul en de multicooker klaar is, geeft deze drie keer een piepsignaal. Het groene start/stop-lampje gaat uit en het display begint te knipperen.
- U kunt de bakfunctie altijd uitschakelen door op de start/stop-knop te drukken.

Tips

Bepaalde ingrediënten kunnen direct in de binnenpan worden gekookt. Taarten en andere recepten met veel vet/suiker moeten echter in geschikt bakgerei worden bereid op het kookrooster. Wanneer u iets rechtstreeks in de binnenpan bakt, moet u deze bekleden met bakpapier zodat de ingrediënten niet aan de pan blijven plakken.

STOOMFUNCTIE

Het stomen van voedsel is gezond. Er is geen vet voor nodig en er gaan minder voedingsstoffen en vitamines in het voedsel verloren. Tijdens het stomen wordt het voedsel op het kookrooster geplaatst zodat het niet in aanraking komt met het water. Vervolgens wordt het water toegevoegd aan de binnenpan. De hoeveelheid water die u aan de pan kunt toevoegen, hangt af van de positie van het rooster.

- Plaats de binnenpan in de behuizing en het kookrooster vervolgens in de binnenpan in de gewenste hoge of lage stand. Voeg met het rooster in de lage stand 180 ml koud water toe. Dit zorgt voor ongeveer 5 minuten stoomtijd: perfect voor groenten zoals asperges. Voeg met het rooster in de hoge stand 1,2 liter koud water toe. Dit levert een stoomtijd op van 45 minuten.
- Druk op de standby-knop (🔌). De multicooker geeft een piepsignaal en het rode lampje van de standby-knop gaat branden. Het display begint te knipperen.

- Druk op de stoomfunctieknop (🌫️). Het display stopt met knipperen en geeft HI weer. Gebruik de programmeerbare timerknoppen (🕒) zoals vereist om de kooktijd in te stellen. U hoeft de timer niet in te stellen.
- Druk op de start/stop-knop (⏏️). De knop licht groen op en het display geeft 'PreHeating' [Voorverwarmen] weer.
- De multicooker begint met voorverwarmen. Wanneer het apparaat voldoende is voorverwarmd om te stomen, geeft de multicooker een piepsignaal af.
- De timer begint af te tellen wanneer het apparaat is voorverwarmd, dus voeg de ingrediënten zo snel mogelijk toe. **De binnenpan en andere delen van de multicooker worden HEET!**
- Wanneer de timer heeft teruggeteld tot nul en de multicooker klaar is, geeft deze drie keer een piepsignaal. Het groene start/stop-lampje gaat uit en het display begint te knipperen.
- U kunt de stoomfunctie altijd uitschakelen door op de start/stop-knop te drukken.

Voedsel	Kookroosterstand	Kooktijd	Opmerkingen
Asperges	LAAG	4-5 minuten	Harde uiteinden eraf snijden
Spinazie	LAAG	3-4 minuten	Heel, gewassen
Wortels	HOOG	7-10 minuten	Schillen en in partjes snijden van 5 mm
Aardappelkrieltjes	HOOG	15-20 minuten	Schoonmaken en heel laten
Kool	HOOG	10-15 minuten	In vieren snijden, kern verwijderen
Broccoli	HOOG	5-8 minuten	Steel eraf snijden en in roosjes snijden
Maiskolf	HOOG	10-15 minuten	Heel, bladeren en draden verwijderen
Prei	HOOG	8-10 minuten	Wassen en in schijfjes van 1 cm snijden
Bloemkool	HOOG	5-10 minuten	In roosjes snijden
Sugarsnaps	HOOG	5-8 minuten	Uiteinden eraf snijden, heel laten
Spruitjes	HOOG	10-15 minuten	Pellen en onderkant kruislings insnijden
Selderie	HOOG	5-10 minuten	Heel laten of in blokjes snijden
Muskaatpompoen	HOOG	10-12 minuten	Schillen en in blokjes van 2 cm snijden
Zoete aardappelen	HOOG	8-12 minuten	Schillen en in blokjes van 2 cm snijden
Kipfilet	HOOG	10-15 minuten afhankelijk van omvang	Randjes eraf snijden, heel laten
Zalmfilet	HOOG	6-10 minuten, afhankelijk van omvang	Kruiden naar wens toevoegen
Kleine hele visjes	HOOG	10-15 minuten afhankelijk van omvang	Ontweien, wassen en drogen
Hele garnalen	HOOG	5-7 minuten	Wassen en drogen
Dim Sum	HOOG	Koken volgens instructies op verpakking	

Droogkookbeveiliging

Als het water tijdens het stomen opdraakt, schakelt de multicooker zichzelf voor de veiligheid uit. Als dit gebeurt, geeft het display OFF [UITGESCHAKELD] weer. Als u klaar bent met stomen en het voedsel gaar is, hoeft u alleen maar de multicooker uit te schakelen. Als u echter verder wilt stomen of andere ingrediënten wilt stomen, moet u het volgende doen:

1. Schakel de multicooker uit door op de standby-knop (⏻) te drukken..
2. Vul de binnenpan opnieuw met de gewenste hoeveelheid koud water (minimaal 180 ml).
3. Laat de multicooker 2 minuten staan zodat de droogkookbeveiliging zich kan resetten.
4. Schakel de multicooker uit door op de standby-knop (⏻) te drukken.
5. Druk op de stoomfunctieknoop (☁).
6. Druk op de start/stop-knop (⏻). De knop licht groen op en het display geeft 'PreHeating' [Voorverwarmen] weer. Zo gauw het apparaat is voorverwarmd, kunt u verdergaan met koken.
7. Als het display geen 'PreHeating' [Voorverwarmen] weergeeft, schakelt u de multicooker uit zodat deze langer kan afkoelen. Ga dan verder vanaf stap 4.

Rijst koken met de multicooker

U hoeft de timer niet in te stellen omdat de multicooker zich automatisch uitschakelt wanneer de rijst is gekookt.

De kooktijd verschilt, maar voor 2 kopjes gewassen witte rijst is bijvoorbeeld ongeveer 10 minuten kooktijd nodig (inclusief voorverwarmen).

- Was witte, ongekookte rijst altijd in koud water voordat u deze kookt. Laat de rijst vijf minuten uitlekken.
- Schenk het water eerst in de binnenpan en voeg daarna de gewassen rijst toe. Verdeel de rijst gelijkmatig.
- Plaats de rijst in het apparaat voordat u begint met voorverwarmen.
- Het is belangrijk dat u de rijst en het water meet met behulp van de geleverde rijstmaatbeker. Probeer het niet op gevoel te doen.
- Gebruik altijd koud water.
- Plaats het deksel altijd wanneer de stoomfunctie is ingeschakeld.
- U hoeft tijdens het koken niet door de rijst te roeren.
- Zo gauw de rijst is gekookt, schakelt de multicooker zich automatisch uit. Als u de rijst nog 1 of 2 minuten in de pan met het deksel erop laat staan, wordt de rijst echter zachter.

Witte basmatirijst

Hoeveelheid ongekookte rijst	Hoeveelheid koud water	Porties gekookte rijst
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Zilvervliesrijst

Hoeveelheid ongekookte rijst	Hoeveelheid koud water	Porties gekookte rijst
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

REINIGEN

Dompel geen enkel deel van de behuizing of het stroomsnoer in water of een andere vloeistof.

- Verwijder ALTIJD de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
- Was het deksel, kookrooster, de binnenpan en rijstmaatbeker in warm water met afwasmiddel. Goed afspoelen en drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of schuurponsjes. Voedselresten kunnen gewoonlijk met een doekje, sponsje of rubberen spatel worden verwijderd. Verwijder watervlekken van het oppervlak van de binnenpan, door het gedurende 30 minuten onder te dompelen in een oplossing van azijn of citroensap en warm water. Spoel het oppervlak goed af en droog het.
- Het deksel en het kookrooster kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen. Hoewel de binnenpan in de vaatwasser kan, raden we aan deze alleen met de hand te wassen.
- De buitenkant van de behuizing kan worden gereinigd met een zachte doek die is bevochtigd met warm water met afwasmiddel. Droog het oppervlak. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Er kan geen ander onderhoud worden uitgevoerd.

AFTERSALES EN VERVANGINGSONDERDELEN

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

AFVALVERWIJDERING

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



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN

Den här apparaten får inte användas av barn under 8 år. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, om de hålls under ständig uppsikt. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn.

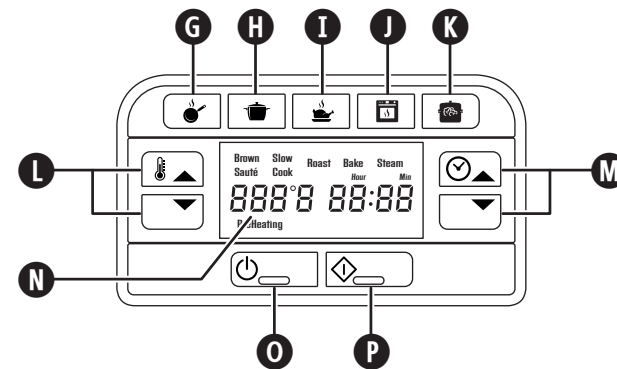
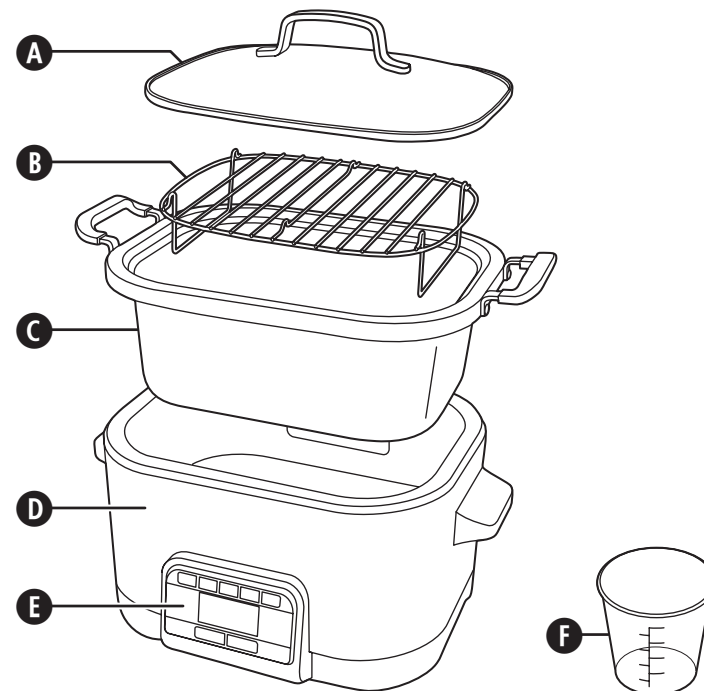
⚠ Delar av apparaten kan bli heta vid användning.

Produkten måste placeras på ett stabilt underlag med handtagen monterade för att undvika att spilla varma vätskor.

Apparaten får aldrig sättas på/stängas av med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

- Denna apparat producerar värme under användning. Tillräcklig försiktighet måste iaktas för att förhindra risken för brännskador, skällningsskador, bränder eller andra skador på personer eller egendom som orsakas av att apparatens utsida vidrörs medan den är i bruk eller håller på att svalna.
- Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. häll/platta på en gas- eller elspis).
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Vidrör inte apparatens utsida under användning eftersom den kan bli mycket varm. Använd ugnsvantar eller grytlapp när du tar bort locket. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i basenheten. Använd alltid den löstagbara grytan.
- Vissa ytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte apparaten på en yta som kan skadas av hetta. Vi rekommenderar att du ställer apparaten på en isolerande platta eller ett grytunderlägg för att förhindra eventuella skador på ytan.
- Långsamkokarens lock är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid locket och titta efter skärvor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det då kan splittras vid användning.



DELAR

- | | |
|---|--|
| A Lock | I Funktionsknapp för grillning |
| B Tvålägesställning | J Funktionsknapp för bakning |
| C Gryta | K Funktionsknapp för ånga |
| D Uppvärmningsbas | L Knappar för att höja/sänka temperatur |
| E Kontrollpanel | M Timerns öknings-/sänkningsknappar |
| F Måttbägare för ris | N Display |
| G Funktionsknapp för bryning/sautering | O Standbyknapp |
| H Funktionsknapp för långkok | P Stopp-/startknapp |

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

⚠ **Se till att din Crockpot® multikokare är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget före rengöring. Doppa aldrig uppvärmningsbasen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.**

- Innan du använder multikokaren för första gången ska du diska locket, grytan, tvålågsställningen och måttbägaren i varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka noga. Använd inte slipande rengöringsmedel, kemikalier eller ugnsgöringsmedel.
- Innan du lagar mat första gången ska du stryka insidan av matlagningsgrytan med ett tunt lager matolja för att förbereda matlagningssytan.
- Använd en fuktig trasa eller svamp för att torka av uppvärmningsbasens in- och utsida. Använd ett mildt diskmedel. Torka noga.

OBS! Vissa diskbänks- och bordsytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte den uppvärmda enheten på en yta som kan skadas av hetta. Vi rekommenderar att du placerar ett kastrullunderlägg eller en trefot under multikokaren för att förhindra eventuella skador på ytan.

En mindre mängd rök eller lukt kan upplevas vid första användningen av den här produkten. Detta är normalt hos många uppvärmda produkter och försvinner efter ett par användningstillfällen.

MATLAGNINGSFUNKTIONER

Din multikokare har fem funktioner:

Bryning/sautering – använd den här funktionen för att täta kött eller fågel eller ge det färg före matlagningen. Detta är särskilt användbart när du tänker laga kött med långkokfunktionen. Multikokaren har fem temperaturer för bryning/sautering.

Långkok – långkok fungerar genom att bygga upp värme och bibehålla en jämn temperatur. För bästa resultat, ta inte bort glaslocket innan halva tillagningstiden har gått. Med glaslocket kan du övervaka tillagningsförloppet utan att avbryta tillagningen.

Grillning – använd multikokaren för att grilla kött och fågel, potatis och andra rotfrukter

Bakning – multikokarens bakkingsfunktion kan användas för att baka allt från fisk till kakor.

Ångkok – skapa ett perfekt fluffigt ris eller ångkoka grönsaker eller fisk för goda och hälsosamma måltider.

INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Fyll aldrig grytan helt. Lämn alltid ett 2,5 cm avstånd mellan innehållet och kanten på grytan.
- Du kan när som helst ändra tid eller temperatur under tillagningen med timern eller temperaturknapparna.
- Om du behöver extra tid när tillagningen är klar, tryck först på rätt funktionsknapp (grillning, bakning, ånga osv.) Använd sedan tidsknapparna för att ställa in extra tillagningstid (i steg om 5 min) och tryck sedan på start-/stoppknappen. Multikokaren fortsätter tillagningen under den tillagda tiden.
- Funktionen för bryning/sautering och ångfunktionen kan användas utan att timern behöver ställas in. Du kan också använda multikokarens timerfunktion genom att ställa in tiden med timerns öknings- och sänkningsknappar.
- Dra ur multikokarens elsladd från eluttaget efter användningen. **Multikokaren stängs inte av automatiskt.**

FUNKTION FÖR BRYNING/SAUTERING

- Sätt grytan i uppvärmningsbasen. Anslut multikokaren till ett eluttag.
- Tryck på standbyknappen (⏻) Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
- Tryck på funktionsknappen för bryning/sautering (🔥). Displayen slutar blinka och HI visas. Detta är standardtemperaturen för sauté. Andra temperaturer med temperaturknapparna (🔥) och välj Hög, Medelhög, Medel, Medellåg eller Låg inställning. Vi rekommenderar att du använder hög effekt när du bryner kött och fågel innan tillagningen.
- Tillsätt olja i grytan och du ska använda den och tryck på start-/stoppknappen (⏻). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen.
- Multikokaren börjar värmas upp. När den valda temperaturen har uppnåtts avger multikokaren en pipsignal.

- Trimma köttet och klappa det torrt innan det ska brynas. Sautera eller bryn köttet i omgångar. **Grytan och andra delar av multikokaren är VARMA!**
- Tryck på start-/stoppknappen när du har brynt klart för att stänga av funktionen. Den gröna lampan slocknar och displayen blinkar. Du kan när som helst stänga av sauté-funktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

LÅNGKOK

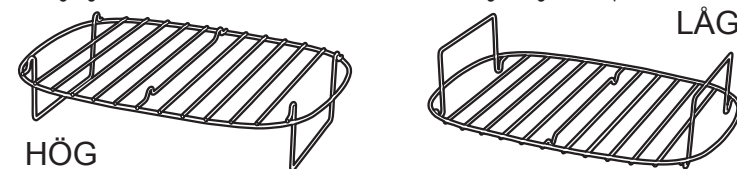
- Placera grytan i uppvärmningsbasen, lägg ingredienserna i och sätt på locket. Om du bryner eller sauterar köttet innan det långkokas får det mer smak. Använd funktionerna för bryning/sautering på multikokaren till detta. Anslut multikokaren till ett eluttag. För att undvika under- och överkokning ska du bara fylla halva eller 3/4 av grytan (fyll den inte mer än 3/4 för att undvika spill).
- Tryck på standbyknappen (⏻) Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
- Tryck på funktionsknappen för långkok (🍲). (symbol). Displayen slutar blinka och LO och 6:00 visas. Detta är standardinställningarna för långkok. Ändra inställning med temperaturknapparna (🔥) och välj låg, hög eller varm inställning.
- OBS!** Värmeläget (Warm) är ENDAST till för varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i varmeläget. Vi rekommenderar att varmeläget inte används i mer än 4 timmar.
- Justera sedan matlagningstiden. Standardtiden är 6 timmar, men du kan ändra den i steg om 30 minuter genom att använda timerknapparna (⌚).
- Tryck på start-/stoppknappen (⏻) för att börja tillagningen. Knappen lyser grönt och multikokaren börjar värmas upp. Timern räknar ned en minut i taget under tillagningen.
- Efter tillagningen avger multikokaren tre pipsignaler och övergår sedan automatiskt till läget för varmhållning. Multikokaren blir kvar i varmhållningsläget tills du trycker på stopp-/startknappen, standbyknappen eller kopplar bort nätanslutningen från enheten.
- Du kan när som helst stänga av långkokfunktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

De många funktionerna hos CSC024X-enheten gör att funktionen för långsam tillagning fungerar på ett lite annorlunda sätt jämfört med en vanlig Crockpot®. Om du använder ett recept för en Crockpot® av samma storlek kan du behöva öka tillagningstiden när du använder CSC024X.

Observera att Crockpot®-recepten i CSC024X-receptboken har utformats speciellt för denna Crockpot®-multikokare och därför inte behöver ändras.

UGNSGRILLFUNKTION

- Sätt grytan i uppvärmningsbasen och sätt i ställningen i grytan. Du kan sätta ställningen i högt eller lågt läge beroende på vad du ska ugnsgrilla. Du kan också använda aluminiumfolie under grillningen. Sätt på locket.



- Tryck på standbyknappen (⏻) Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
- Tryck på funktionsknappen för ugnsgrillning (🔥). Displayen slutar blinka och 150°C och 02:00 visas. Detta är standardinställningarna för ugnsgrillning. Ändra temperaturinställning med temperaturknapparna (🔥) och välj en temperatur mellan 65 °C och 230 °C. Ändra tillagningstiden med timerknapparna (⌚) efter behov.
- Tryck på start-/stoppknappen (⏻). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen.
- Multikokaren börjar värmas upp. När den valda temperaturen har uppnåtts avger multikokaren en pipsignal.
- Timern börjar räknar ned så snart enheten har värmts upp till vald temperatur. Lägg i maten så snart som möjligt. Grytan och andra delar av multikokaren är VARMA!
- När timern har räknat ned till noll och tillagningen är klar, avger multikokaren tre pipsignaler och den gröna lampan på start-/stoppknappen slocknar och displayen blinkar.

8. Du kan när som helst stänga av ugnsg Grillningsfunktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

Tips

Om du vill ha ett mörkare skinn på fågeln vid grillningen lägger du fågeln med bröstet nedåt de första 30 minuterna av tillagningen. Vänd sedan på det för resten av tillagningstiden.

För bästa möjliga effekt ska du först bryna köttet med funktionen för bryning/sautering innan du lindar in det i folie. Detta gör att köttsaften inte tränger ut genom ångventilen i locket.

BAKFUNKTION

1. Sätt grytan i uppvärmningsbasen och sätt i ställningen i grytan. Sätt på locket.
2. Tryck på standbyknappen (⏻) Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
3. Tryck på funktionsknappen för bakning (🍞). Displayen slutar blinka och 175°C och 01:00 visas. Detta är standardinställningarna för bakning. Andra temperaturinställning med temperaturknapparna (🌡️) och välj en temperatur mellan 65 °C och 230 °C. Ange tillagningstid. Använd timerknapparna (⌚) för att ange tillagningstid i steg om 5 minuter.
4. Tryck på start-/stoppknappen (⏪). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen.
5. Multikokaren börjar värmas upp. När den valda temperaturen har uppnåtts avger multikokaren en pipsignal.
6. Tillagningen börjar när enheten har värmts upp till vald temperatur. Lägg i maten så snart som möjligt. **Grytan och andra delar av multikokaren är VARMA!**
7. När timern har räknat ned till noll och tillagningen är klar, avger multikokaren tre pipsignaler och den gröna lampan på start-/stoppknappen slocknar och displayen blinkar.
8. Du kan när som helst stänga av bakfunktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

Tips

Vissa ingredienser kan tillagas direkt i grytan. Kakor och andra recept med högt fett- eller sockernehåll ska dock bakas i särskilda bakformar som placerad på tvålägesställningen. Lägg bakplåtspapper i grytan om ingredienser ska placeras direkt i den för att undvika att de fastnar.

ÅNGFUNKTION

Det är hälsosamt att ångkoka mat. Du behöver inget fett och mindre mängd näringsämnen och vitaminer går förlorade. Vid ångning lägger du maten på tvålägesställningen så att den inte vidrör vattnet. Tillsatt sedan vatten i grytan. Hur mycket vatten du kan tillsätta beror på ställningens läge.

1. Sätt grytan i uppvärmningsbasen och sätt i ställningen i grytan på högt eller lågt läge. Om ställningen står i lågt läge tillsätter du 180 ml kallt vatten. Detta ger ungefär 5 minuters ångtid – perfekt för bladiga grönsaker och sparris. Om ställningen står i högt läge tillsätter du 1,2 l kallt vatten. Detta ger en ångtid på ungefär 45 minuter.
2. Tryck på standbyknappen (⏻) Multikokaren avger en pipsignal och den röda standbylampan tänds. Displayen blinkar.
3. Tryck på ångfunktionsknappen (🌫️). Displayen slutar blinka och HI visas. Ställ in tillagningstiden med timerknapparna (⌚) Du behöver inte ställa timern.
4. Tryck på start-/stoppknappen (⏪). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen.
5. Multikokaren börjar värmas upp. Multikokaren avger en pipsignal när den är tillräckligt varm för att avge ånga.
6. Timern börjar räkna ned så snart enheten har värmts upp. Lägg i maten så snart som möjligt. **Grytan och andra delar av multikokaren är VARMA!**
7. När timern har räknat ned till noll och tillagningen är klar, avger multikokaren tre pipsignaler och den gröna lampan på start-/stoppknappen slocknar och displayen blinkar.
8. Du kan när som helst stänga av ångfunktionen genom att trycka på start-/stoppknappen.

Livsmedel	Ställningens placering	Tillagningstid	Obs!
Sparris	LÅG	4-5 minuter	Skär av de träiga ändarna
Spemat	LÅG	3-4 minuter	Hela, rena
Morötter	HÖG	7-10 minuter	Skala och skär i 5 mm skivor
Nyrotatis	HÖG	15-20 minuter	Skrubba och låt de vara hela
Kål	HÖG	10-15 minuter	Skär i kuber, ta bort mittdelen
Broccoli	HÖG	5-8 minuter	Trimma stjälken och skär i buketter
Majskolv	HÖG	10-15 minuter	Hela, ta bort skal
Purjolök	HÖG	8-10 minuter	Tvätta och skär i 1 cm skivor
Blomkål	HÖG	5-10 minuter	Skär i buketter
Sockerärtor	HÖG	5-8 minuter	Snoppa av, lämna hela
Brysselkål	HÖG	10-15 minuter	Skala och skär ett kryss undertill
Selleri	HÖG	5-10 minuter	Lämna hela eller skär i kuber
Butternutpumpa	HÖG	10-12 minuter	Skala och skär i 2 cm kuber
Sötpotatis	HÖG	8-12 minuter	Skala och skär i 2 cm kuber
Kycklingfilé	HÖG	10-15 minuter beroende på storlek	Trimma, lämna hel
Laxfilé	HÖG	6-10 minuter, beroende på storlek	Krydda vid behov
Liten hel fisk	HÖG	10-15 minuter dberoende på storlek	Rensa, skölj och torka av.
Hela räkor	HÖG	5-7 minuter	Skölj och torka.
Dim Sum	HÖG	Tillaga enligt anvisningarna på förpackningen	

Säkerhetsfunktion vid torrkokning

Om vattnet tar slut under ångningen stängs multikokaren av automatiskt som en säkerhetsåtgärd. OFF (av) visas då tillfälligt på displayen. Om ångningen är klar och maten är genomkokt behöver du bara stänga av multikokaren. Om du däremot vill fortsätta ångningen eller vill ånga andra livsmedel, gör följande:

1. Stäng av multikokaren genom att trycka på standbyknappen (⏻).
2. Fyll på grytan med så mycket kallt vatten som behövs (minst 180 ml).
3. Låt multikokaren stå i minst 2 minuter för att låta säkerhetsfunktionen för torrkokning återställas.
4. Slå på multikokaren genom att trycka på standbyknappen (⏻).
5. Tryck på ångfunktionsknappen (🌫️).
6. Tryck på start-/stoppknappen (⏪). Knappen lyser grönt och PreHeating (Uppvärmning) visas på displayen. När enheten är uppvärmd kan du fortsätta tillagningen som förut.
7. Om PreHeating inte visas på displayen stänger du av multikokaren och låter den svalna en stund innan du fortsätter med steg 4 igen.

Koka ris med multikokaren

Du behöver inte ställa timern eftersom multikokaren stängs av automatiskt när riset är klart.

Tillagningstiden varierar men som ett exempel, 2 koppar tvättat vitt ris tar ca 10 minuter, (inklusive uppvärmning).

- Skölj alltid vitt okokt ris i kallt vatten före tillagningen. Låt stå i 5 minuter.
- Häll först i vattnet i multikokaren och tillsätt sedan riset. Sprid ut riset jämnt.
- Placera risen i enheten före uppvärmningen.
- Du måste använda medföljande måttenhet när du mäter upp riset och vattnet. Försök inte att gissa.
- Använd alltid kallt vatten.
- Sätt på locket vid ångning.
- Du behöver inte röra om riset under tillagningen.
- Multikokaren stängs av automatiskt när riset är klart. Du kan dock lämna riset i grytan med locket på i ytterligare 1 eller 2 minuter för att det ska bli extra mjukt.

Vitt basmatiris

Måttanvisningar för okokt ris	Måttanvisningar för kallt vatten	Portioner kokt ris
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Råris

Måttanvisningar för okokt ris	Måttanvisningar för kallt vatten	Portioner kokt ris
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

RENGÖRING

Doppa aldrig någon del av uppvärmningsbasen, nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.

- Dra ALLTID ut sladden ur eluttaget och låt multikokaren svalna innan du rengör den.
- Diska locket, tvålågesställningen, grytan och måttbägaren i varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel eller skrubbsvampar. En trasa, svamp eller gummispatel tar vanligtvis bort eventuella rester. För att ta bort vattenfläckar från grytans yta blöter du den i en lösning av vinäger eller citronsaft och varmt vatten i 30 minuter. Skölj noga och torka.
- Locket och tvålågesställningen kan diskas i diskmaskinen. Även om grytan tål maskindisk, rekommenderar vi enbart handdisk.
- Rengör utsidan av uppvärmningsbasen med en mjuk trasa fuktad med varmt vatten och diskmedel. Torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel.
- Utför inget annat underhåll.

EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDELAR

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

AVFALLSHANTERING

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



SUOMI TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA

0–8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta. Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset saavat käyttää laitetta, jos he ovat aikuisen jatkuvassa valvonnassa. Fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Pidä laite ja sen virtajohto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.

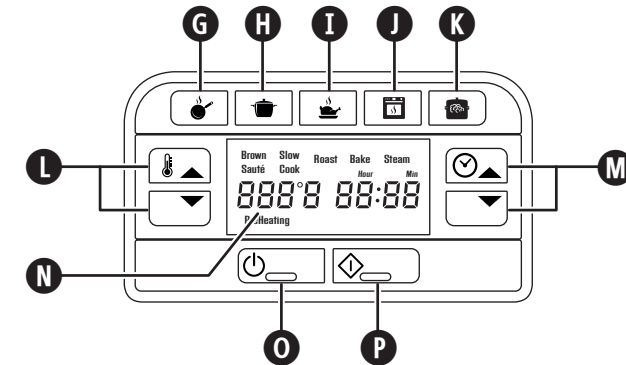
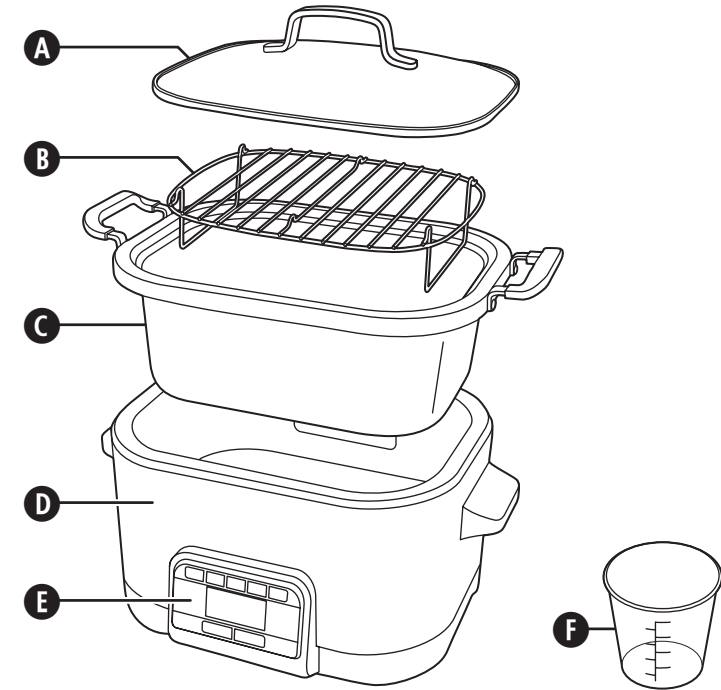
⚠ Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.

Tämä tuote on asetettava vakaalle pinnalle ja kahvat asetettava niin, että kuumaa nestettä ei läiky.

Älä koskaan käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän välityksellä.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

- Laite tuottaa käytettäessä lämpöä. Laitteen käytön tai jäädyttämisen aikana sen ulkopinnan koskettamisesta johtuvien palovammojen, kuuman nesteen tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaalivaurioiden välttämiseksi on noudatettava riittävää varovaisuutta.
- Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasu- tai sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, jos siinä näkyy vaurioita tai jos se vuotaa.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, kosketa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.
- Älä koske laitteen ulkopintoihin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia. Käytä uunikintaita tai pannulappuja, kun avaat laitteen kanta. Varo ulostulevaa höyryä, kun avaat laitteen kanta.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä lämmitää ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä irrotettavaa kypsennyskulhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestämaan joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamasta pintoja käyttämällä laitteen alla eristävää suojusta tai pannunalusta.
- Haudutuspadan kansi on valmistettu karkaistusta lasista. Tarkista aina, onko kannessa säröjä, halkeamia tai muita vaurioita. Älä käytä vaurioitunutta lasikantta, koska se voi särkyä käytössä.



OSAT

- | | | | |
|----------|----------------------------|----------|---|
| A | Kansi | I | Paahtotoiminnon painike |
| B | Kaksisuuntainen teline | J | Paistotoiminnon painike |
| C | Kypsennyskulho | K | Höyrytystoiminnon painike |
| D | Kuumennusjalusta | L | Lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeet |
| E | Ohjauspaneeli | M | Ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeet |
| F | Riisimitta | N | Näyttö |
| G | Ruskistustoiminnon painike | O | Valmiustilapainike |
| H | Haudutustoiminnon painike | P | Käynnistys-/pysäytyspainike |

ENNEN KÄYTTÖÄ

▲ **Katkaise Crockpot®-monitoimipadan virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, johtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.**

- Ennen kuin käytät monitoimipataa ensimmäistä kertaa, pese kansi, kypsennyskulho, kaksisuuntainen teline ja riisimitta lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä voimakkaita hankausaineita, kemikaaleja tai uuninpuhdistusaineita.
- Pyyhi ennen ensimmäistä kypsennyskertaa kypsennyskulhon sisäpinta ohuella kerroksella ruokaöljyä kypsennyspinnan käsittelemään varten.
- Pyyhi kuumennusjalustan ulko- ja sisäpinta kostealla liinalla tai sienellä. Käytä mietoa pesuaineliuosta. Kuivaa huolellisesti.

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA: Kaikkia keittotasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämaan tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta kuumaa yksikköä pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Pintojen vaurioituminen voidaan välttää käyttämällä monitoimipadan alla eristävää suojusta tai sopivan kokoista pannunalusta.

Käytettäessä laitetta ensimmäistä kertaa, havaittavissa voi olla jonkin verran savua tai muuta hajua. Tämä on tavallista monien lämmityslaitteiden kohdalla ja hajut häviävät muutaman käyttökerran jälkeen.

VALMISTUSTOIMINNOT

Monitoimipadassa on viisi toimintoa ruoanvalmistuksen:

Ruskistus – Tällä toiminnolla voidaan ruskistaa liha tai kana ennen sen valmistusta. Tästä on erityisesti hyötyä, kun liha valmistetaan haudutustoiminnon avulla. Monitoimipadassa on viisi ruskistuslämpötilaa.

Haudutus – Haudutus toimii kokoamalla lämpöä ja ylläpitämällä tasaista lämpötilaa. Parhaat tulokset saadaan, kun lasikanta ei poisteta ennen kuin puolet valmistusajasta on kulunut. Lasikannen avulla ruoanvalmistuksen etenemistä voidaan seurata haudutusta keskeyttämättä.

Paahdo – Monitoimipadalla voidaan paahdattaa lihaa, kanaa, perunoita ja muita juureksia.

Paisto – Monitoimipadan paistotoiminnolla voidaan paistaa kaikkea kaloista kakkuihin.

Höyrytys – Luo vaivattomasti täydellisen kuohkeaa riisiä tai herkullisia ja terveellisiä aterioita vihanneksia ja kalaa höyryttämällä.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Älä koskaan täytä kypsennyskulhoa yläreunaan asti. Jätä 2,5 cm:n rako kypsennyskulhon sisällön ja yläreunan väliin.
- Valmistusaikaa tai valittua lämpötilaa voidaan muuttaa milloin vain ruoanvalmistuksen aikana ajastimen ajan tai lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla.
- Jos tarvitaan lisää aikaa valmistusjakson päätyttyä, paina ensin vaaditun toiminnon painiketta (paahdo, paisto, höyrytys jne.). Aseta sitten vaadittu lisäaika ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (viiden minuutin tarkkuudella) ja paina käynnistys-/pysäytyspainiketta. Monitoimipata jatkaa toimintoa lisätyn ajan verran.
- Ruskistus- ja höyrytystoimintoja voidaan käyttää ajastinta asettamatta. Haluttaessa monitoimipadan ajastintointoa voidaan käyttää asettamalla aika ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla.
- Irrota monitoimipadan pistoke käytön jälkeen pistorasiasta. **Monitoimipadan virta ei katkea automaattisesti.**

RUSKISTUSTOIMINTO

1. Aseta kypsennyskulho kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto pistorasiaan.
2. Paina valmiustilapainiketta (⏻) Monitoimipata antaa äänimerkin, ja punainen valmiustilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
3. Paina ruskistustoiminnon painiketta (🔥). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy HI. Tämä on oletusruskistuslämpötila. Muuta lämpötilaa lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⬆️) Valittavana on High (suuri), Medium High (melko suuri), Medium (keskitaso), Medium Low (melko alhainen) tai Low (alhainen). Suosittelemme korkean asetuksen käyttöä lihan ja kanan ruskistukseen ennen kypsennystä.
4. Lisää öljyä kulhoon, jos sitä käytetään, ja paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (▶️). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys).

5. Monitoimipata alkaa lämmitä. Kun valittu lämpötila on saavutettu, monitoimipata antaa äänimerkin.
6. Poista lihasta rasva ja kuivaa ennen ruskistusta. **Ruskista ruoka pienissä erissä. Kypsennyskulho ja muut monitoimipadan osat ovat KUUMIA!**
7. Kun olet lopettanut ruskistuksen, poistu ruskistustoiminnosta painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Vihreä valo sammuu, ja näyttö vilkkuu. Ruskistustoiminto voidaan kytkeä pois milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

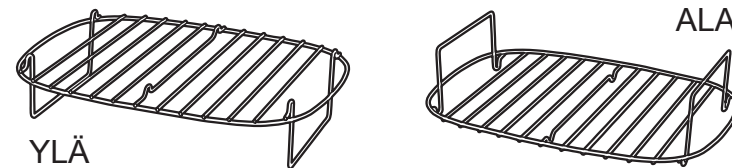
HAUDUTUSTOIMINTO

1. Aseta kypsennyskulho kuumennusjalustaan, lisää ainekset kypsennyskulhoon ja peitä se kannella. Lihan ruskistus ennen haudutusta parantaa makua. Tämä tehdään monitoimipadan ruskistustoiminnolla. Kytke monitoimipadan virtajohto pistorasiaan. Vältä liiallinen tai liian vähäinen kypsytminen täyttämällä kypsennyskulho ½ – ¾ täyteen (älä täytä yli ¾, jotta ruokaa ei roisku).
 2. Paina valmiustilapainiketta (⏻) Monitoimipata antaa äänimerkin, ja punainen valmiustilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
 3. Paina haudutustoiminnon painiketta (🍲). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy LO ja 6:00. Ne ovat oletusarvoiset haudutuksen ja ajan asetukset. Muuta asetuksia lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⬆️) Valittavana on Low (alhainen), High (suuri) tai Warm (lämmin).
- HUOMAUTUS:** Warm (lämmin) -asetus on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmistaa ruokaa tällä lämpimänäpitoasetuksella. Emme suosittele käyttämään lämpimänäpitoasetusta yli neljän tunnin ajan.
4. Aseta seuraavaksi haluttu haudutusaika. Oletusaika on kuusi tuntia, mutta sitä voidaan muuttaa 30 minuutin tarkkuudella ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⌚).
 5. Aloita haudutus painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (▶️) Painike syttyy vihreäksi, ja monitoimipata alkaa lämmitä. Ajastin laskee aikaa alaspäin yhden minuutin välein.
 6. Kun valmistusaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin kolmesti ja siirtyy automaattisesti lämpimänäpitoilaan. Monitoimipata pysyy lämpimänäpitoilassa, kunnes käynnistys-/pysäytyspainiketta tai valmiustilapainiketta painetaan tai kunnes yksikkö irrotetaan pistorasiasta.
 7. Haudutustoiminto voidaan peruuttaa milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

CSC024X-laitteen monitoimisuuden vuoksi sen haudutustoiminto toimii hieman eri tavalla kuin tavallisissa Crockpot®-laitteissa. Jos käytössä on resepti samankokoiselle Crockpot®-laitteelle, CSC024X:n haudutusaikaa on ehkä lisättävä. CSC024X-keittokirjan reseptit on suunniteltu juuri tätä Crockpot®-monitoimipataa varten, eikä niitä tarvitse muuttaa.

PAAHTOTOIMINTO

1. Aseta kypsennyskulho kuumennusjalustaan ja aseta sitten teline kypsennyskulhoon. Telinettä voidaan käyttää ylä- tai ala-asennossa paahdettavan ruoan mukaan. Paahdamisen aikana voidaan myös käyttää alumiinifoliota. Aseta kansi paikalleen.



2. Paina valmiustilapainiketta (⏻) Monitoimipata antaa äänimerkin, ja punainen valmiustilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
3. Paina paahtotoiminnon painiketta (🔥). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy 150°C ja 02:00. Ne ovat oletusarvoiset paahton ja ajan asetukset. Muuta lämpötila-asetusta (65–230 °C) lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⬆️) Muuta paahtamisaikaa ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⌚) tarvittaessa.
4. Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (▶️). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys).
5. Monitoimipata alkaa lämmitä. Kun valittu lämpötila on saavutettu, monitoimipata antaa äänimerkin.

- Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin heti, kun yksikkö on esilämmennyt valittuun lämpötilaan, joten lisää ruoka niin pian kuin mahdollista. **Kypsennyskuhlo ja muut monitoripadan osat ovat KUUMIA!**
- Kun ajastin on laskenut nollaan ja valmistusaika on kulunut, monitoripata antaa äänimerkin kolmesti, käynnistys-/pysäytyskytkimen vihreä valo sammuu, ja näyttö vilkkuu.
- Paahtotoiminto voidaan kytkeä pois milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

Vinkkejä

Jos kanaa paahtettaessa tarvitaan ruskeampaa ihoa, aseta kana rintapuoli alas ensimmäisten 30 minuutin ajaksi. Käännä se sitten oikein päin paahtamisen loppuajaksi.

Erinomaiset tulokset saavutetaan ruskistamalla liha ensin ruskistustoiminnolla ennen sen käärimistä folioon. Pyyhi kypsennyskuhlo huolellisesti talouspaperilla ennen lihan asettamista telineeseen. Näin lihan nesteet eivät karkaa kannen höyrypoistoaukosta.

PAISTOTOIMINTO

- Aseta kypsennyskuhlo kuumennusjalustaan ja aseta sitten teline kypsennyskuhlo, jos sitä käytetään. Aseta kansi paikalleen.
- Paina valmiustilapainiketta (⏻) Monitoripata antaa äänimerkin, ja punainen valmiustilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
- Paina paistotoiminnon painiketta (🔥). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy 175°C ja 01:00. Ne ovat oletusarvoiset paiston ja ajan asetukset. Muuta lämpötila-asetusta (65–230 °C) lämpötilan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⬆️) Anna sitten paisto-aika. Anna aika viiden minuutin tarkkuudella ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⬆️).
- Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (⏻). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys).
- Monitoripata alkaa lämmitä. Kun valittu lämpötila on saavutettu, monitoripata antaa äänimerkin.
- Paistaminen alkaa, kun yksikkö on esilämmennyt valittuun lämpötilaan, joten lisää ruoka niin pian kuin mahdollista. **Kypsennyskuhlo ja muut monitoripadan osat ovat KUUMIA!**
- Kun ajastin on laskenut nollaan ja valmistusaika on kulunut, monitoripata antaa äänimerkin kolmesti, käynnistys-/pysäytyskytkimen vihreä valo sammuu, ja näyttö vilkkuu.
- Paistotoiminto voidaan kytkeä pois milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

Vinkkejä

Tietty ainekset voidaan paistaa suoraan kypsennyskuhlossa. Kakut ja muut paljon rasvaa/sokeria sisältävät ruoat on kuitenkin paistettava sopivassa kaksisuuntaisella telineellä, jotta se pysyy pois vedestä, minkä jälkeen kypsennyskuhloon lisätään vettä. Kulhoon lisättävän veden määrä riippuu telineen asennosta.

HÖYRYTYSOIMINTO

Höyrytetty ruoka on terveellistä. Se ei edellytä rasvaa, ja ruoan ravintoaineita ja vitamiineja häviää vähemmän. Höyryttämisen aikana ruoka asetetaan kaksisuuntaiselle telineelle, jotta se pysyy pois vedestä, minkä jälkeen kypsennyskuhloon lisätään vettä. Kulhoon lisättävän veden määrä riippuu telineen asennosta.

- Aseta kypsennyskuhlo kuumennusjalustaan ja aseta sitten teline kypsennyskuhlo ylä- tai ala-asentoon. Kun kuhlo on ala-asennossa, lisää 180 ml kylmää vettä. Tämä mahdollistaa noin viiden minuutin höyryttämisen, mikä on ihanteellinen lehtivihanneksille ja parsalle. Kun kuhlo on yläasennossa, lisää 1,2 litraa kylmää vettä. Tämä mahdollistaa noin 45 minuutin höyryttämisen.
- Paina valmiustilapainiketta (⏻). Monitoripata antaa äänimerkin, ja punainen valmiustilapainikkeen valo syttyy. Näyttö vilkkuu.
- Paina höyrytystoiminnon painiketta (🌫️). Näyttö lakkaa vilkkumasta, ja siinä näkyy HI. Ohjelmoi höyrytysaika ajastimen ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla (⬆️) tarvittaessa. Ajastinta ei tarvitse asettaa.
- Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (⏻). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys).
- Monitoripata alkaa lämmitä. Kun se on lämmennyt tarpeeksi höyryn tuottamiseksi, monitoripata antaa äänimerkin.
- Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin heti, kun yksikkö on esilämmennyt, joten lisää ruoka niin pian kuin mahdollista. **Kypsennyskuhlo ja muut monitoripadan osat ovat KUUMIA!**

- Kun ajastin on laskenut nollaan ja valmistusaika on kulunut, monitoripata antaa äänimerkin kolmesti, käynnistys-/pysäytyskytkimen vihreä valo sammuu, ja näyttö vilkkuu.
- Höyrytystoiminto voidaan kytkeä pois milloin vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta.

Ruoka	Telineen asento	Valmistusaika	Huomautuksia
Parsa	ALA	4-5 minuuttia	Leikkaa puiset päät pois
Pinaatti	ALA	3-4 minuuttia	Kokonaisena ja puhdistettuna
Porkkanat	YLÄ	7-10 minuuttia	Kuori ja leikkaa 5 mm:n viipaleiksi
Uudet perunat	YLÄ	15-20 minuuttia	Hankaa ja jätä kokonaisiksi
Kaali	YLÄ	10-15 minuuttia	Leikkaa neljänneksiksi, poista ydin
Parsakaali	YLÄ	5-8 minuuttia	Poista varsi ja leikkaa kukinnoiksi
Maissintähkä	YLÄ	10-15 minuuttia	Kokonaan, kuoret poistettuina
Purjosipuli	YLÄ	8-10 minuuttia	Puhdista ja leikkaa 1 cm:n renkaiksi
Kukkakaali	YLÄ	5-10 minuuttia	Leikkaa kukinnoiksi
Sokeriherneet	YLÄ	5-8 minuuttia	Yläosa ja häntä, jätä kokonaisiksi
Ruusukaali	YLÄ	10-15 minuuttia	Kuori ja leikkaa risti kantaan
Selleri	YLÄ	5-10 minuuttia	Jätä kokonaisiksi tai leikkaa kuutioiksi
Myskikurpitsa	YLÄ	10-12 minuuttia	Kuori ja leikkaa 2 cm:n kuutioiksi
Bataatit	YLÄ	8-12 minuuttia	Kuori ja leikkaa 2 cm:n kuutioiksi
Kanafilee	YLÄ	10-15 minuuttia koosta riippuen	Poista rasva, jätä kokonaisiksi
Lohifilee	YLÄ	6-10 minuuttia, koosta riippuen	Lisää mausteita tarvittaessa
Pieni kokonainen kala	YLÄ	10-15 minuuttia koosta riippuen	Perkaa, huuhtelee ja kuivaa
Kokonaiset katkaravut	YLÄ	5-7 minuuttia	Pese ja kuivaa
Dim sum	YLÄ		Valmista pakkauksen ohjeiden mukaan

Kuivaksi kiehumisen turvatoiminto

Jos vesi loppuu höyryttämisen aikana, monitoripata kytkeytyy pois käytöstä turvallisuuden vuoksi. Jos näin käy, näytössä näkyy OFF (POIS). Jos höyrytys on valmis ja ruoka on kypsää, ei tarvitse tehdä muuta kuin kytkeä monitoripata pois käytöstä. Jos höyryttämistä on kuitenkin jatkettava tai haluat höyryttää muita ruokia, toimi seuraavasti:

- Kytke monitoripata pois käytöstä painamalla valmiustilapainiketta (⏻).
- Täytä kypsennyskuhlo kylmällä vedellä tarpeen mukaan (vähintään 180 ml).
- Anna monitoripadan seistä kahden minuutin ajan, jotta kuivaksi kiehumisen turvatoiminto nollautuu.
- Kytke monitoripata käyttöön painamalla valmiustilapainiketta (⏻).
- Paina höyrytystoiminnon painiketta (🌫️).
- Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (⏻). Painike syttyy vihreäksi, ja näytössä näkyy PreHeating (esilämmitys). Kun yksikkö on esilämmitetty, käyttöä voidaan jatkaa entiseen tapaan.
- Jos näytössä ei näy PreHeating (esilämmitys), kytke monitoripata pois käytöstä ja anna sen jäähtyä kauemmin ennen vaiheesta 4 jatkamista.

Riisin keittäminen monitoimipadassa

Ajastinta ei tarvitse asettaa, koska monitoimipata kytkeytyy pois automaattisesti, kun riisi on keitetty.

Keittoaika vaihtelee, mutta esimerkiksi kaksi kupillista pestyä valkoista riisiä voidaan keittää noin kymmenessä minuutissa (mukaan lukien esilämmitys).

- Huuhtelee valkoinen keittämätön riisi kylmässä vedessä ennen keittämistä. Anna valua viiden minuutin ajan.
- Kaada vesi ensin kypsennyskulhoon ja lisää sitten pesty riisi. Levitä riisi tasaisesti.
- Aseta riisi yksikköön ennen esilämmitystä.
- On tärkeää mitata riisi ja vesi toimitukseen kuuluvalla riisimitalla. Älä yritä arvata.
- Käytä kylmää vettä.
- Aseta kansi paikalleen höyryttämisen aikana.
- Riisiä ei tarvitse sekoittaa keittämisen aikana.
- Monitoimipata kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä, kun riisi on keitetty. Riisi voidaan kuitenkin jättää kannella varustettuun kulhoon yhdeksi tai kahdeksi minuutiksi, jolloin riisi pehmenee lisää.

Valkoinen basmatiriisi

Keittämättömän riisin mitat	Kylmän veden mitat	Kypsän riisin annokset
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Ruskea riisi

Keittämättömän riisin mitat	Kylmän veden mitat	Kypsän riisin annokset
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

PUHDISTAMINEN

Älä upota mitään kuumennusjalustan, virtajohton tai pistokkeen osaa veteen tai muuhun nesteeseen.

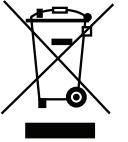
- Irrota AINA virtajohto pistorasiasta ja anna monitoimipadan jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Pese kansi, kaksisuuntainen teline, kypsennyskulho ja riisimitta kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä. Jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla. Poista vesitahrat kypsennyskulhon pinnasta liottamalla se lämpimän veden ja etikan tai sitruunamehun sekoituksessa 30 minuutin ajan. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa.
- Kansi ja kaksisuuntainen teline voidaan myös pestä astianpesukoneessa. Vaikka kypsennyskulhon voi pestä astianpesukoneessa, käsipesua suositellaan.
- Kuumennusjalustan ulkopinta voidaan puhdistaa pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.

HUOLTO JA VAIHTO-OSAT

Jos laite ei toimi ja sen takuu on voimassa, palauta se ostopaikkaan vaihtotuotetta varten. Huomaa, että tuotteesta on esitettävä kelvollinen kuitti. Lisätukea saa ottamalla yhteyden asiakaspalveluun: +46 31 300 05 00. Ulkomaanpuhelimaksuja voidaan veloittaa. Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyden sähköpostilla: support@acreto.se

JÄTTEIDEN HÄVITTÄMINEN

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



DANSK VIGTIGE ANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT, OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG

Dit apparat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder mits ze hierbij constant worden begeleid. Dit apparaat kan worden gebruikt door mensen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging of onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

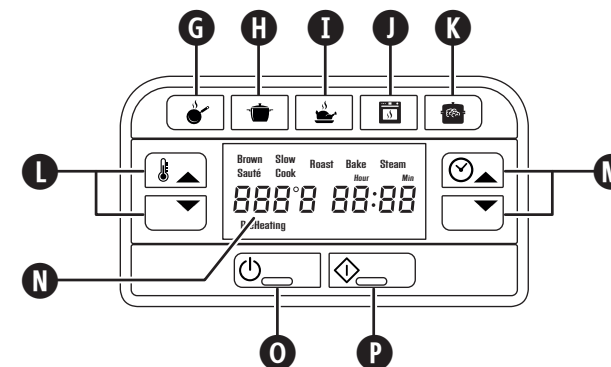
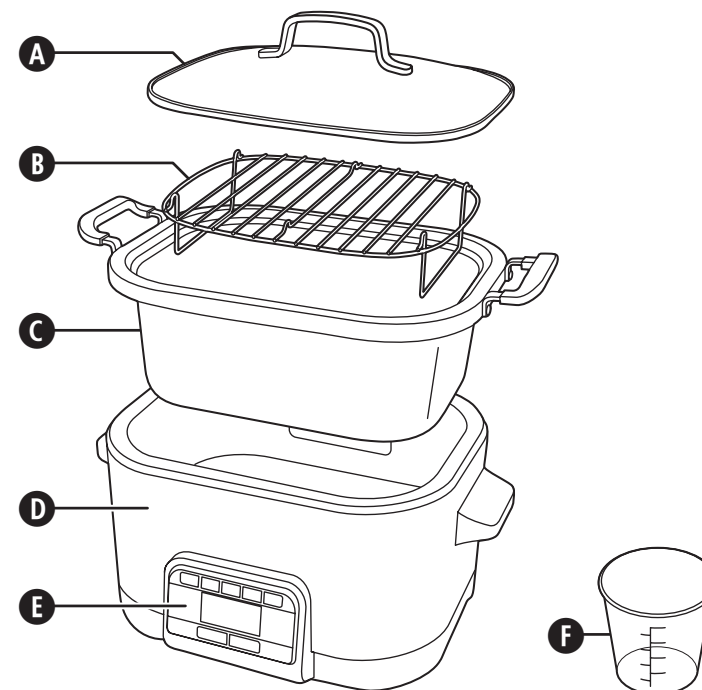
⚠ Dele af apparatet kan blive varme under brug.

Dette produkt skal stilles på en stabil overflade med håndtagene placeret således, at der er mindst risiko for at spilde varme væsker.

Brug aldrig apparatet sammen med en separat timer eller et fjernbetjeningsystem.

Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

- Dette apparat bliver varmt under brug. Du skal tage rimelige forholdsregler for at undgå forbrændinger, skoldning, brand og andre person- eller tingskader som følge af berøring af ydersiden under brug eller afkøling.
- Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, inden du rører ved stikket eller tænder for apparatet.
- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af potentielt varme overflader (f.eks. kogeplader).
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader eller lækager.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Lad altid apparatet køle ned inden rengøring eller opbevaring.
- Nedsæk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- Undlad at røre ved apparatets ydersider under brug, da de kan blive meget varme. Brug grillhandsker eller grydelapper, når du tager låget af. Pas på dampen, der undslipper, når låget løftes.
- Forsøg ALDRIG at opvarme madvarer direkte inden i hovedenheden. Benyt altid den tilberedningskål, der kan tages ud.
- Visse overflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke apparatet på en overflade, der ikke kan tåle varme. Vi anbefaler, at du placerer en bordskåner eller trefod under apparatet for at forhindre mulig beskadigelse af overfladen.
- Multicookeren-låget er fremstillet i hærdet glas. Kontroller altid låvet for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan gå i stykker under brug.



DELE

- | | |
|---|---|
| A Låg | I Knap til stegefunktion |
| B 2-vejsrist | J Knap til bagefunktion |
| C Tilberedningskål | K Knap til dampfunktion |
| D Opvarmningsfod | L Knapper til temperaturforøgelse/-reduktion |
| E Betjeningspanel | M Knapper til timerforøgelse/-reduktion |
| F Rismåler | N Display |
| G Knap til bruning (svitsning)/sautering | O Standbyknap |
| H Funktionsknap til langtidstilberedning | P Stop-/startknap |

FORBEREDELSE FØR BRUG

⚠ **Sørg for, at Crockpot® multi-cookeren er slukket, og at strømstikket er taget ud af stikkontakten, inden den rengøres. Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.**

- Inden du bruger din multi-cooker for første gang, skal du vaske låget, tilberedningsskålen, 2-vejsristen og rismåleren i varmt sæbevand. Skyl og aftør grundigt. Undlad at bruge skrappeslibemidler, kemikalier eller ovnrrens.
- Inden første tilberedning skal der smøres en tyndt lag madolie på tilberedningsskålens indvendige overflade, så den er klar til brug.
- Brug en fugtig klud eller svamp til at aftørre opvarmningsfoden indvendigt og udvendigt. Brug en mild opløsning med rengøringsmiddel. Tør grundigt af.

VIGTIGE BEMÆRKNINGER: Nogle køkkenborde og bordflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke det opvarmede apparat på en overflade, der ikke kan tåle varme. Vi anbefaler, at du placerer en isolerende bordskåner eller trefod i en passende størrelse under multi-cookeren for at forhindre mulig beskadigelse af overfladen.

Der kan opstå let røg eller lugt, når apparatet tages i brug for første gang. Dette er normalt for mange varmeapparater og gentager sig ikke, når apparatet har været i brug et par gange.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Multi-cookeren har fem tilberedningsfunktioner:

Bruning (svitsning)/sautering – Brug denne funktion til at brune kød og fjerkræ før tilberedning. Denne funktion er især praktisk, hvis du skal langtidstilberede kød. Din multi-cooker har fem temperaturer til bruning (svitsning)/sautering.

Langtidstilberedning – Langtidstilberedning fungerer ved, at der opbygges varme og opretholdes en jævn temperatur. De bedste resultater opnås ved at lade glaslåget sidde på, indtil halvdelen af tilberedningstiden er gået. Glaslåget gør det muligt for dig at overvåge tilberedningen uden at udsætte tilberedningstiden.

Stegning – Brug multi-cookeren til at stege kød og fjerkræ, kartofler og andre rodfrugter.

Bagning – Bagefunktionen på multi-cookeren kan bruges til at bage alt fra fisk til kager.

Dampning – Let tilberedning af lækre, sunde måltider med perfekte ris eller dampning af grønsager og fisk.

BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Fyld aldrig tilberedningsskålen op til kanten. Der skal altid være et mellemrum på 2,5 cm mellem indholdet i tilberedningsskålen og kanten.
- Ændringer af tilberedningstiden eller de valgte tilberedningstemperaturer kan foretages når som helst under tilberedningen vha. knapperne til forøgelse/reduktion af timeren eller temperaturen.
- Hvis der skal bruges ekstra tid, efter at tilberedningscyklussen er gennemført, skal du først trykke på den relevante funktionsknap (stegning, bagning, dampning osv.) Dernæst skal du benytte knapperne til forøgelse/reduktion af tiden. Indstil den relevante ekstra tilberedningstid (i 5 minutters intervaller). Tryk derefter på start/stop-knappen. Multi-cookeren fortsætter tilberedningen i den ekstra tid, der er lagt til.
- Funktionen til bruning (svitsning)/sautering og dampfunktionerne kan bruges uden at indstille timeren. Du kan dog efter eget ønske bruge timerfunktionen på din multi-cooker ved at indstille en tid på knapperne til timerforøgelse/-reduktion.
- Sluk for multi-cookeren efter brug, og træk stikket ud af stikkontakten. **Multi-cookeren slukker ikke automatisk.**

BRUNINGS-/SAUTERINGSFUNKTION

1. Sæt tilberedningsskålen ned i opvarmningsfoden. Sæt stikket til din multi-cooker i stikkontakten.
2. Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
3. Tryk på knappen til bruning (svitsning)/sautering (🔥). Displayet holder op med at blinke og viser HI. Dette er sauteringsens standardtemperatur. Du kan ændre temperaturen ved at bruge knapperne til temperaturforøgelse/-reduktion (⬆️) og vælge enten høj, mellemhøj, mellem, mellemlav eller lav. Vi anbefaler, at du bruger den høje indstilling til bruning/svitsning af kød og fjerkræ inden tilberedning.
4. Hæld olie i skålen, hvis du bruger den, og tryk derefter på start/stop-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet.

5. Multi-cookeren begynder at varme op. Når den valgte temperatur er nået, bipper multi-cookeren.
6. Skær kødet til og dup det tørt før bruning. Sauter eller brun lidt af maden ad flere omgange. **Tilberedningsskålen og andre dele af multi-cookeren er VARME!**
7. Når du er færdig, skal du trykke på start/stop-knappen for at afslutte sauteringsfunktionen. Den grønne lampe slukkes, og displayet blinker. Du kan altid slukke sauteringsfunktionen ved at trykke på start/stop-knappen..

LANGTIDSTILBEREDNINGSFUNKTION

1. Placer tilberedningsskålen i opvarmningsfoden, hæld dine ingredienser i tilberedningsskålen, og læg låget på. Bruning (sautering eller svitsning) af kød før langtidstilberedning giver mere smag og dybde. Brug funktionerne til bruning/sautering i din multi-cooker til dette. Sæt stikket til din multi-cooker i stikkontakten. For at undgå at maden bliver stegt for meget eller for lidt, skal du altid fylde tilberedningsskålen ½ til ¾ fuld (fyld ikke over ¾ fuld for at undgå risiko for spild).
2. Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
3. Tryk på funktionsknappen til langtidstilberedning (🕒). Displayet holder op med at blinke og viser LO og 6:00. Dette er standardværdierne for langtidstilberedningens tidsindstilling. Du kan ændre tilberedningsindstillingen ved at bruge knapperne til temperaturforøgelse/-reduktion (⬆️) og vælge enten lav, høj eller varm.

BEMÆRK: Indstillingen Varm er KUN beregnet til at holde mad, der allerede er tilberedt, varmt. Mad MÅ IKKE tilberedes på indstillingen Varm. Vi anbefaler ikke, at indstillingen Varm bruges i mere end 4 timer.

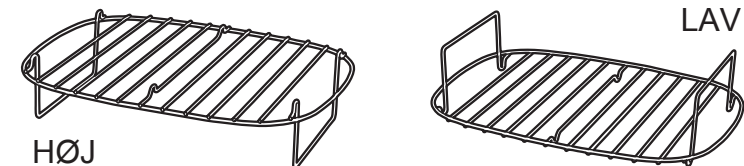
4. Dernæst skal du indstille den ønskede tilberedelsestid. Standardværdien for tilberedelsestiden er 6 timer, men du kan ændre den i 30 minutters intervaller ved at bruge knapperne til timerforøgelse/-reduktion. (⌚).
5. Tryk på start/stop-knappen (⏻) for at begynde tilberedningen. Knappen lyser grønt, og multi-cookeren begynder at varme op. Timeren begynder at tælle ned i intervaller på et minut.
6. Når tilberedningen er færdig, bipper multi-cookeren tre gange og skifter derefter automatisk til hold varm-tilstanden. Multi-cookeren bliver i hold varm-tilstanden, indtil du trykker på start/stop-knappen, standbyknappen eller trækker enhedens stik ud af stikkontakten.
7. Du kan altid afbryde langtidstilberedningen ved at trykke på start/stop-knappen.

Da CSC024X-enheden er et multifunktionelt apparat fungerer langtidstilberedningsfunktionen på en lidt anden måde end på normale Crockpot®-enheder. Hvis du anvender en opskrift til en Crockpot® i normal størrelse, skal du muligvis øge tilberedningstiden ved brug af CSC024X.

Bemærk, at Crockpot®-opskrifter, der findes i CSC024X-opskriftsbogen, er udviklet specifikt til denne Crockpot®-multi-cooker, og der er ikke behov for justering.

STEGEFUNKTION

1. Sæt tilberedningsskålen ned i opvarmningsfoden. Sæt derefter risten ned i tilberedningsskålen. Risten kan bruges i den høje position eller den lave position afhængigt af, hvad du skal stege. Du kan også bruge sølvpapir til stegning. Sæt låget på.



2. Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
3. Tryk på knappen til stegefunktionen (🍖). Displayet holder op med at blinke og viser 150° C og 02:00. Dette er standardværdierne for stegetemperaturen og tidsindstillingen. Du kan ændre temperaturindstillingen ved at bruge knapperne til temperaturforøgelse/-reduktion (⬆️) og vælge en temperatur mellem 65° C og 230° C. Du ændrer tilberedningstiden ved at bruge knapperne til timerforøgelse/-reduktion (⌚) efter behov.
4. Tryk på start/stop-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet.
5. Multi-cookeren begynder at varme op. Når den valgte temperatur er nået, bipper multi-cookeren.

6. Timeren begynder at tælle ned, når enheden er varmet op til den valgte temperatur. Du anbefales at tilføje madvarer snarest muligt. Tilberedningsskålen og andre dele af multi-cookeren er VARME!
7. Når timeren har talt ned til nul, og tilberedningen er færdig, bipper din multi-cooker tre gange. Den grønne start/stop-kontakts lampe slukkes, og displayet blinker.
8. Du kan altid slukke for stegefunktionen ved at trykke på start/stop-knappen.

Tip

Hvis skindet på fjerkræ skal være brunt, skal du placere kødet med brystsiden nedad i de første 30 stegeminutter. Vend det derefter om på den rigtige side i resten af stegetiden.

En fantastisk stegning opnås ved først at bruge funktionen til brunning (svitsning)/sautering, og derefter pakke kødet ind i husholdningsfolie. Tør tilberedningsskålen grundigt ren med køkkenrulle, og læg kødet på risten. Dette forhindrer, at stegesafter kan slippe ud af dampaftrækket i låget.

BAGEFUNKTION

1. Sæt tilberedningsskålen ned i opvarmningsfoden. Sæt derefter risten ned i tilberedningsskålen, hvis den skal bruges. Sæt låget på.
2. Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
3. Tryk på knappen til bagefunktionen (🍞). Displayet holder op med at blinke og viser 175° C og 01:00. Dette er standardværdierne for bagetemperaturen og tidsindstillingen. Du kan ændre temperaturindstillingen ved at bruge knapperne til temperaturforøgelse/-reduktion (⬆️) og vælge en temperatur mellem 65° C og 230° C. Du skal nu indstille en tilberedningstid. Brug knapperne til timerforøgelse/-reduktion (⌚) for at indstille tiden i 5 minutters intervaller.
4. Tryk på start/stop-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet.
5. Multi-cookeren begynder at varme op. Når den valgte temperatur er nået, bipper multi-cookeren.
6. Tilberedningen begynder, når enheden er varmet op til den valgte temperatur. Du anbefales at tilføje madvarer snarest muligt. **Tilberedningsskålen og andre dele af multi-cookeren er VARME!**
7. Når timeren har talt ned til nul, og tilberedningen er færdig, bipper din multi-cooker tre gange. Den grønne start/stop-kontakts lampe slukkes, og displayet blinker.
8. Du kan altid slukke for bagefunktionen ved at trykke på start/stop-knappen.

Tip

Visse madvarer kan tilberedes direkte i tilberedningsskålen. Dog skal kager samt andre opskrifter på mad med et højt fedt-/sukkerindhold tilberedes i egnede bageforme anbragt på 2-vejsristen. Bagnings direkte i tilberedningsskålen kræver, at den beklædes med bagepapir for at undgå, at ingredienser sætter sig fast.

DAMPFUNKTION

Dampning af mad er sundt. Der skal ikke bruges fedt, og færre af næringsstofferne og vitaminerne går tabt. Når mad dampes, anbringes den på 2-vejsristen, så den holdes fri af vandet. Derefter hældes der vand i tilberedningsskålen. Mængden af vand, du kan hælde i skålen, afhænger af ristens position.

1. Sæt tilberedningsskålen ned i opvarmningsfoden. Sæt derefter risten ned i tilberedningsskålen i den høje eller lave position alt efter behov. Med risten i den lave position tilsættes der 180 ml koldt vand. Dette giver ca. 5 minutters dampning – perfekt til bladgrøntsager og asparges. Med risten i den høje position tilsættes der 1,2 liter koldt vand. Dette er nok til dampning i ca. 45 minutter.
2. Tryk på standbyknappen (⏻) Multi-cookeren bipper, og den røde standbyknaps lampe tændes. Displayet blinker.
3. Tryk på knappen til dampfunktionen (🌫️). Displayet holder op med at blinke og viser HI. Programmér tilberedningstiden vha. knapperne til timerforøgelse/-reduktion (⌚) efter behov. Du behøver ikke indstille timeren
4. Tryk på start/stop-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet.
5. Multi-cookeren begynder at varme op. Når den er varmet nok op til at generere damp, bipper multi-cookeren.
6. Timeren begynder at tælle ned, når enheden er varmet op. Du anbefales at tilføje madvarer snarest muligt. **Tilberedningsskålen og andre dele af multi-cookeren er VARME!**
7. Når timeren har talt ned til nul, og tilberedningen er færdig, bipper din multi-cooker tre gange. Den grønne start/stop-kontakts lampe slukkes, og displayet blinker.

8. Du kan altid slukke for dampfunktionen ved at trykke på start/stop-knappen.

Fødevarer	Ristposition	Tilberedningstid	Bemærkninger
Aspargespyd	LAV	4-5 minutter	Skær træagtige ender af
Spinat	LAV	3-4 minutter	Hel, renset
Gulerødder	HØJ	7-10 minutter	Skræl og skær i skiver på 5 mm
Nye kartofler	HØJ	15-20 minutter	Skrub og lad være hele
Kål	HØJ	10-15 minutter	Skær i kvarte stykker, fjern kerne
Broccoli	HØJ	5-8 minutter	Skær stilken til og skær i buketter
Majskolbe	HØJ	10-15 minutter	Hel, uden blade
Porrer	HØJ	8-10 minutter	Rens og skær i skiver på 1 cm
Blomkål	HØJ	5-10 minutter	Skær i buketter
Sukkerærter	HØJ	5-8 minutter	Top og endestykke, lad være hele
Rosenkål	HØJ	10-15 minutter	Skræl og skær kryds i bunden
Selleri	HØJ	5-10 minutter	Lad være helt eller skær i terninger
Butternut squash	HØJ	10-12 minutter	Skræl og skær i terninger på 2 cm
Søde kartofler	HØJ	8-12 minutter	Skræl og skær i terninger på 2 cm
Kyllingefilet	HØJ	10-15 minutter afhængig af størrelse	Skær til, lad være hel
Laksefilet	HØJ	6-10 minutter, afhængig af størrelse	Tilsæt salt/peber efter behov
Lille hel fisk	HØJ	10-15 minutter afhængig af størrelse	Fjern indmad, skyl og tør derefter
Hele rejer	HØJ	5-7 minutter	Vask, og tør derefter
Dim Sum	HØJ	Følg tilberedningsanvisningerne på pakken	

Sikkerhedsfunktion ved tørkogning

Hvis vandet løber ud under dampning, slukker multi-cookeren sig selv som en sikkerhedsfunktion. Sker dette, vises OFF på displayet. Hvis du er færdig med at dampe mad, og maden er gennemstegt, skal du ikke gøre andet end at slukke for multi-cookeren. Hvis du er nødt til at fortsætte med at dampe maden eller vil dampe andre madvarer, skal du gøre følgende:

1. Sluk for multi-cookeren ved at trykke på standbyknappen (⏻).
2. Fyld tilberedningsskålen op igen med koldt vand efter behov (mindst 180 ml)
3. Lad multi-cookeren stå i 2 minutter, indtil sikkerhedsfunktionen mod tørkogning har nulstillet sig selv.
4. Tænd for multi-cookeren ved at trykke på standbyknappen (⏻).
5. Tryk på knappen til dampfunktionen (🌫️).
6. Tryk på start/stop-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og "PreHeating" vises på displayet. Når enheden er varmet op, kan du fortsætte tilberedningen som før.
7. Hvis displayet ikke viser "PreHeating", skal du slukke for multi-cookeren og lade den køle yderligere af, før du atter fortsætter til trin 4.

Riskogning med multi-cookeren

Du behøver ikke indstille timeren, fordi multi-cookeren automatisk slukkes, når risene er kogt.

Kogetiden varierer, men som et eksempel tager det ca. 10 minutter (inklusive opvarmning) at koge 2 kopper skyllede, hvide ris.

- Skyl altid hvide, ukogte ris i koldt vand, før du koger dem. Lad dem dræne i 5 minutter.
- Hæld først vand i tilberedningsskålen, og tilføj derefter de skyllede ris. Spred risene jævnt ud.
- Anbring risene i enheden før opvarmning.
- Det er afgørende, at du måler mængden af ris og vand vha. den medfølgende rismåler. Forsøg ikke at gætte dig frem.
- Brug altid koldt vand.
- Sæt altid låget på, når du damper mad.
- Der skal ikke røres i risene, mens de koger.
- Multi-cookeren slukkes automatisk, når risene er kogt. Du bør dog lade risene være i skålen med låget på i 1 eller 2 minutter, så risene bliver endnu blødere.

Hvide basmatiris

Målt mængde af ukogte ris	Målt mængde af koldt vand	Serveringer af kogte ris
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Brune ris

Målt mængde af ukogte ris	Målt mængde af koldt vand	Serveringer af kogte ris
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

RENGØRING

Nedsænk aldrig nogen del af opvarmningsfoden, ledningen eller stikket i vand eller andre væsker.

- Tag ALTID multi-cookerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle af inden rengøring.
- Vask låget, 2-vejsristen, tilberedningsskålen og rismåleren i varmt sæbevand. Skyl og aftør grundigt. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskrabber er som regel nok til at fjerne madrester. Vandmærker på overfladen af tilberedningsskålen fjernes ved at sætte den i blød i en opløsning af eddike og citronsaft samt varmt vand i 30 minutter. Skyl grundigt og aftør derefter.
- Låget og 2-vejsristen kan også vaskes i opvaskemaskinen. Selvom tilberedningsskålen kan vaskes i opvaskemaskine, anbefaler vi, at den kun vaskes i hånden.
- Opvarmningsfodens yderside kan rengøres med en blød klud fugtet med varmt sæbevand. Tør af. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.
- Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.

EFTERSALG OG RESERVEDELE

Hvis apparatet ikke virker, men er dækket af garantien, skal produktet returneres til det oprindelige købssted med henblik på udskiftning. Bemærk, at et gyldigt købsbevis er påkrævet. Kontakt vores kundeserviceafdeling for yderligere support: +46 31 300 05 00. Internationale takster kan være gældende. Det er også muligt at sende en e-mail til: support@acreto.se

BORTSKAFFELSE AF AFFALD

Elektriske affaldsprodukter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. De bør om muligt indleveres på et genbrugsanlæg. Send en e-mail til os på support@acreto.se for at få yderligere oplysninger om genbrug samt affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



NORSK

VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FRAMTIDIG REFERANSE

Dette produktet skal ikke brukes av barn mellom 0 år og 8 år. Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover forutsatt at de er under kontinuerlig tilsyn. Dette produktet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold må ikke foretas av barn.

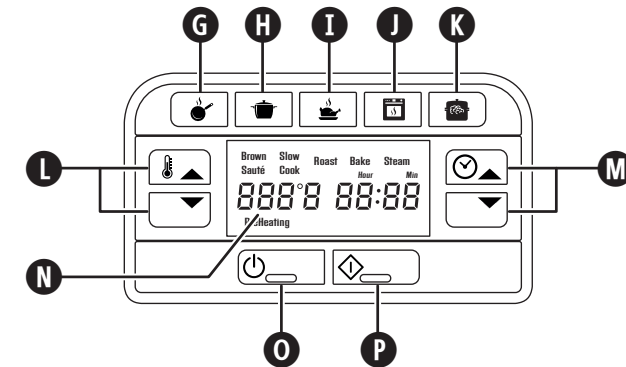
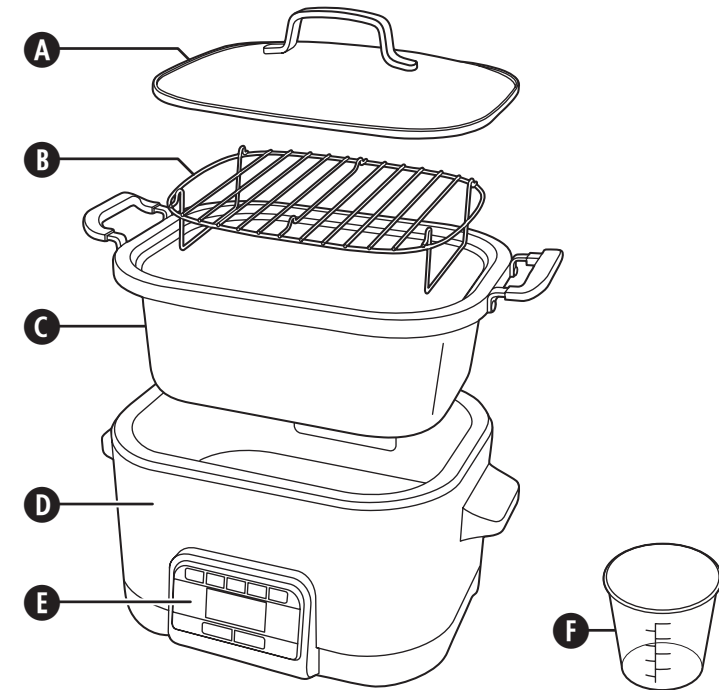
⚠ Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

Produktet må stå på en stabil overflate med håndtakene i posisjon for å unngå søling av varm væske.

Ikke bruk apparatet ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Hvis tilførselsslengen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

- Dette apparatet genererer varme under bruk. Det må tas tilstrekkelig forholdsregler for å forebygge risikoen for forbrenninger, skåldinger, brann eller andre skader på personer eller eiendom forårsaket ved at utsiden berøres under bruk eller under avkjøling av apparatet.
- Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- Sørg alltid for at hendene er tørre før du tar i strømkontakten eller slår på apparatet.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- Dette apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det lekker.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmen etter bruk, før rengjøring.
- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Ikke rør apparatets ytre overflater under bruk, da de kan bli svært varme. Bruk gryteklutur eller en klut til å fjerne lokket. Vær obs på damp når du fjerner lokket.
- Forsøk ALDRI å varme mat direkte inne i sokkelenheten. Bruk alltid den avtakbare tilberedningsbollen.
- Enkelte overflater er ikke designet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Apparatet må ikke plasseres på en overflate som kan ta skade av varme. Vi anbefaler deg å plassere en grytelapp eller trefot under apparatet for å forhindre potensiell skade på overflaten.
- Lokket til langtidskokeren er laget av temperert glass. Alltid inspiser lokket for sprekker eller annen skade. Ikke bruk glasslokket hvis det er skadet, siden det da kan knuse under bruk.



DELER

- | | | | |
|----------|-----------------------------------|----------|---------------------------------------|
| A | Lok | I | Knapp for stekesfunksjon |
| B | Toveisrist | J | Knapp for bakefunksjon |
| C | Tilberedningsbolle | K | Knapp for dampefunksjon |
| D | Varmesokkel | L | Knapper for å øke/reducere temperatur |
| E | Kontrollpanel | M | Knapper for å øke/reducere timer |
| F | Rismål | N | Skjerm |
| G | Knapp for brun/sauter-funksjons | O | Standbyknapp |
| H | Knapp for langtidskokingsfunksjon | P | Start/stopp-knapp |

KLARGJØRING FOR BRUK

⚠ **Påse at Crockpot® multikokeren er skrudd av og støpselet trukket ut av stikkkontakten før rengjøring. Dypp aldri varmesokkelen, ledningen eller kontakten i vann eller annen væske.**

- Før du bruker multikokeren for første gang må du vaske lokket, tilberedningsbollen, toveisristen og rismåleren i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig. Ikke bruk sterke skuremidler, kjemikalier eller stekeovnsrens.
- Før første bruk, smør innsiden av bollen med et lett lag matolje for å klargjøre overflaten i tilberedningsbollen.
- Bruk en våt klut eller svamp, og vask utsiden og innsiden av varmebasen. Bruk en mild vaskemiddelopløsning. Tørk grundig.

VIKTIGE MERKNADER: Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Den oppvarmede enheten skal ikke plasseres på en overflate som kan ta skade av varme. Vi anbefaler at du legger en gryteklut eller trefot i passelig størrelse under langsommekokeren for å forhindre potensiell skade på overflaten.

Litt røyk og lukt kan oppstå første gang du bruker apparatet. Dette er normalt for mange varmeapparater, og skjer ikke etter noen gangers bruk.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER

Multikokeren har fem tilberedningsfunksjoner:

Brun/sauter – bruk denne funksjonen for å lukke porene eller brune kjøtt og fjærkre før videre tilberedning. Dette er spesielt nyttig når du skal tilberede kjøttet ved bruk av funksjonen for langtidskoking. Din multikoker har fem brun/sauter-temperaturer.

Langtidskoking – langtidskoking fungerer ved å bygge opp varme, og så holde en jevn temperatur. For best resultat må du ikke fjerne glasslokket før halve tilberedningstiden har gått. Glasslokket lar deg følge med på tilberedelsesprosessen uten å avbryte tilberedningstiden.

Steking – bruk multikokeren til å steke kjøtt og fjærkre, poteter og andre rotgrønnsaker.

Baking – bakefunksjonen til multikokeren kan brukes til å bake alt fra fisk til kaker.

Damping – helt enkelt kan du lage perfekt luftig ris, eller dampe grønnsaker og fisk for nydelige og sunne måltider.

MERKNADER OM BRUK

- Aldri fyll tilberedningsbollen til randen. La det alltid være 2,5 cm til gode mellom innholdet i tilberedningsbollen og kanten.
- Du kan endre tilberedningstiden eller valgte tilberedningstemperaturer til enhver tid under tilberedelse ved hjelp av knappene for å øke/reducere timeren og temperaturen.
- Hvis du trenger mer tid etter at tilberedningssyklusen er ferdig, trykker du først på ønsket funksjonsknapp (steke, bake, dampe osv.). Deretter bruker du timerknappene for å bestemme ønsket tilleggstid (i 5-minutters trinn) før du trykker på start/stopp-knappen. Multikokeren vil nå fortsette å tilberede i tilleggstiden.
- Funksjonene for å brune/sautere og dampe kan brukes uten å stille inn timeren. Men, om du skulle ønske det, kan du bruke multikokerens timer ved å stille inn en tid med øke/reducere-knappene for timeren.
- Etter bruk kobler du multikokeren fra stikkkontakten. **Multikokeren skrur seg ikke av automatisk.**

BRUN/SAUTER-FUNKSJON

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen. Plugg inn multikokeren.
2. Trykk på standbyknappen (⏻) Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
3. Trykk på Brun/sauter-funksjonsknappen (🔥). Trykk på sautere-/brunefunksjonsknappen (symbol). Skjermen slutter å blinke og viser HI. Dette er standardtemperaturen for sautering. For å endre temperaturen bruker du knappene for å øke/reducere temperaturen (⬆️) til å velge enten High (høy), Medium High (middels høy), Medium (middels), Medium Low (middels lav) eller Low (lav). Vi anbefaler at du bruker høy varme for å brune kjøtt og fjærkre før tilberedning.
4. Ha olje i bollen hvis du skal bruke det, og trykk så på start/stopp-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer).
5. Multikokeren begynner nå å varmes opp. Når den valgte temperaturen er nådd, piper multikokeren.

6. Skjær til kjøttet, og tørk av det før du bruner det. Sauter eller brun maten i små porsjoner. Tilberedningsbollen og andre deler av multikokeren vil være **VARME!**
7. Etter at du er ferdig, trykk på start/stopp-knappen for å avslutte sauteringsfunksjonen. Det grønne lyset slås av, og skjermen blinker. Du kan skru av sauteringsfunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

LANGTIDSKOKINGSFUNKSJON

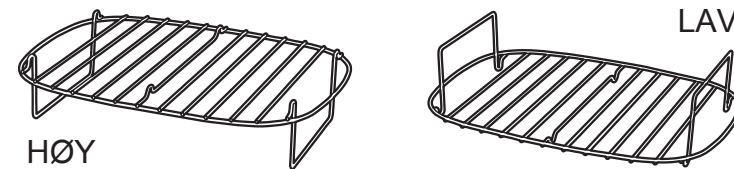
1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, tilsett ingrediensene i tilberedningsbollen og sett på lokket. Brun eller sauter kjøttet før du langtidskoker det for mer smak og dybde. Bruk Brun/sauter-funksjonene på din multikoker til dette. Plugg inn multikokeren. For å unngå å tilberede maten for lenge eller ikke lenge nok, fyll tilberedningsbollen mellom ½ og ¾ full (ikke fyll over ¾ for å unngå søl).
2. Trykk på standbyknappen (⏻) Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
3. Trykk på knappen for langtidskoking (🕒). Skjermen slutter å blinke og viser LO og 6:00. Dette er standardinnstillinger for temperatur og tid for langtidskoking. For å endre innstillingene, bruk knappene for å øke/reducere temperaturen (⬆️) til å velge enten Low (lav), High (høy) eller Warm (varm).
MERK: Warm-innstillingen er KUN ment for å holde varmen på mat som allerede er tilberedt. IKKE tilbered på Warm-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke Warm-innstillingen i mer enn fire timer.
4. Nå kan du stille inn tilberedningstiden. Standard tilberedningstid er seks timer, men du kan endre den i 30-minutters trinn ved å bruke knappene for å øke/reducere innstillingen på timeren (⌚).
5. Trykk på start/stopp-knappen (⏻) for å begynne tilberedningen. Knappen lyser grønt, og multikokeren begynner å varmes opp. Timeren teller ned i trinn på ett minutt.
6. Når tilberedningen er ferdig, vil multikokeren pipe tre ganger, og så gå over til hold-varme-modus. Multikokeren vil forbli i denne modusen til du trykker på start/stopp-knappen, standby-knappen eller trekker ut strømkontakten.
7. Du kan skru av langtidskokingsfunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

På grunn av flerfunksjonaliteten til CSC024X-apparatet fungerer dets langtidskokingsfunksjon på en litt annen måte enn på vanlige CrockPot®-apparater. Hvis du bruker en oppskrift for en Crockpot® av lignende størrelse, kan det hende du må øke tilberedningstiden for bruk med CSC024X.

Merk at Crockpot®-oppskriftene som finnes i CSC024X-oppskriftsboken har blitt utformet spesielt for denne Crockpot®-multikokeren og trenger ingen justering.

STEKEFUNKSJON

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, og sett så risten på bollen. Risten kan brukes på høy eller lav stilling, avhengig av hva du steker. Du kan også bruke aluminiumsfolie når du steker. Sett på lokket.



2. Trykk på standbyknappen (⏻) Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
3. Trykk på knappen for stekefunksjonen (🔥). Skjermen slutter å blinke og viser 150 °C og 02:00. Dette er standardinnstillinger for temperatur og tid for steking. For å endre temperaturen, bruk knappene for å øke/reducere temperaturen (⬆️) til å velge en temperatur mellom 65 °C og 230 °C. For å endre tilberedningstiden, bruk knappene til å øke/reducere tiden på timeren (⌚) etter behov.
4. Trykk på start/stopp-knappen (⏻). Knappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer).
5. Multikokeren begynner nå å varmes opp. Når den valgte temperaturen er nådd, piper multikokeren.
6. Timeren vil begynne nedtelling så snart forvarmingen har nådd ønsket temperatur, så ha i maten så fort som mulig. Tilberedningsbollen og andre deler av multikokeren vil være **VARME!**
7. Når timeren har nådd null og tilberedningen er ferdig, piper multikokeren tre ganger, det grønne lyset slås av og skjermen blinker.
8. Du kan skru av stekefunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

Tips

Om du ønsker brunere skinn når du steker fjærkre, plasser kjøttet med bryststykket ned for de første 30 minuttene av tilberedningen. Så snur du det med den riktige siden opp resten av tilberedningstiden.

For en perfekt stek, brun kjøttet først med Brun/sauter-funksjonen, og pakk det så inn i stekefolie. Tørk forsiktig av tilberedningsbollen med tørkepapir før du plasserer kjøttet på risten. Dette vil sørge for saftene ikke kommer ut gjennom dampventilen i lokket.

BAKEFUNKSJON

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, og sett så risten på tilberedningsbollen hvis du skal bruke den. Sett på lokket.
2. Trykk på standbyknappen (⏻) Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
3. Trykk på knappen for bakefunksjonen (🍞). Skjermen slutter å blinke og viser 175 °C og 01:00. Dette er standardinnstillinger for temperatur og tid for baking. For å endre temperaturen, bruk knappene for å øke/reducere temperaturen (⬆️) til å velge en temperatur mellom 65 °C og 230 °C. Du må så legge inn en tilberedningstid. Bruk knappene til å øke/reducere tiden (⌚) til å legge inn en tid i 5-minutters trinn.
4. Trykk på start/stopp-knappen (⏪). Knappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer).
5. Multikokeren begynner nå å varmes opp. Når den valgte temperaturen er nådd, piper multikokeren.
6. Tilberedningen vil begynne så snart forvarmingen har nådd ønsket temperatur, så ha i maten så fort som mulig. Tilberedningsbollen og andre deler av multikokeren vil være **VARME!**
7. Når timeren har nådd null og tilberedningen er ferdig, piper multikokeren tre ganger, det grønne lyset slås av og skjermen blinker.
8. Du kan skru av bakefunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

Tips

Visse ingredienser kan tilberedes direkte i tilberedningsbollen. Men kaker og andre oppskrifter med høyt innhold av fett eller sukker, bør tilberedes i passende bakeformer på toveisristen. Når du baker rett i tilberedningsbollen, kle den med bakepapir for å forhindre at ingrediensene setter seg fast. "

DAMPFUNKSJON

Det er sunt å dampe mat. Det krever ikke stekefett, og færre næringsstoffer og vitaminer går tapt. Når du damper, plasser maten på toveisristen slik at den står klar for vannet når vannet tilsettes tilberedningsbollen. Mengden vann du kan fylle i bollen avhenger av høyden du setter risten på.

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, og sett så risten på tilberedningsbollen i høy eller lav posisjon etter behov. Når risten er i lav posisjon, ha i 180 ml kaldt vann. Dette gir rundt 5 minutter med damping – perfekt for bladgrønnsaker og asparges. Når risten er i høy posisjon, ha i 1,2 liter kaldt vann. Dette gir nok damp for rundt 45 minutter.
2. Trykk på standbyknappen (⏻). Multikokeren piper, og det røde standbyknapplyset lyser. Skjermen blinker.
3. Trykk på knappen for dampfunksjonen (🌫️). Skjermen slutter å blinke og viser Hl. Programmerer tilberedningstiden med knappene for å øke/reducere timeren (⌚) etter behov. Du behøver ikke stille inn timeren.
4. Trykk på start/stopp-knappen (⏪). Knappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer).
5. Multikokeren begynner nå å varmes opp. Når den er varm nok til å produsere damp, vil multikokeren pipe.
6. Timeren vil begynne nedtellingen så snart forvarmingen er ferdig, så ha i maten så fort som mulig. Tilberedningsbollen og andre deler av multikokeren vil være **VARME!**
7. Når timeren har nådd null og tilberedningen er ferdig, piper multikokeren tre ganger, det grønne lyset slås av og skjermen blinker.
8. Du kan skru av dampfunksjonen når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen.

Matvarer	Ristposisjon	Tilberedningstid	Merknader
Aspargesspyd	Lav	4-5 minutter	Kutt av harde ender
Spinat	Lav	3-4 minutter	Hele, vaskede
Gulrøtter	Høy	7-10 minutter	Skrell og kutt i skiver på 5 mm
Nypoteter	Høy	15-20 minutter	Skrudd og bruk hele
Kål	Høy	10-15 minutter	Del i fire, fjern kjerne
Brokkoli	Høy	5-8 minutter	Skjær av stilkene og del i buketter
Maiskolbe	Høy	10-15 minutter	Hele, uten skall
Purre	Høy	8-10 minutter	Vask og kutt i skiver på 1 cm
Blomkål	Høy	5-10 minutter	Del i buketter
Sukkererter	Høy	5-8 minutter	Hode og hale, la være hele
Rosenkål	Høy	10-15 minutter	Skrell og skjær et kryss på basen
Selleri	Høy	5-10 minutter	La være hele, eller i terninger
Butternutgresskar	Høy	10-12 minutter	Skrell og kutt i terninger på 2 cm
Søtpoteter	Høy	8-12 minutter	Skrell og kutt i terninger på 2 cm
Kyllingfilet	Høy	10-15 minutter, avhengig av størrelse	Skjær til, la være hel
Laksefilet	Høy	6-10 minutter, avhengig av størrelse	Krydre etter ønske og behov
Små hele fisk	Høy	10-15 minutter, avhengig av størrelse	Sløy, skyl og tørk
Hele reker	Høy	5-7 minutter	Vask, tørk deretter
Dim Sum	Høy	Tilbered etter instruksjonene på pakken	

Sikkerhetsfunksjon ved tørrkoking

Hvis vannet brukes opp under damping, vil multikokeren automatisk skru seg av som en sikkerhetsfunksjon. Hvis dette skjer, vil skjermen vise OFF (av). Hvis du er ferdig med å dampe, og maten din er gjennomkøkt, trenger du ikke gjøre annet en å skru av multikokeren. Men, hvis du skal fortsette å dampe, eller ønsker å dampe andre ting, gjør følgende:

1. Skru av multikokeren ved å trykke på standbyknappen (⏻).
2. Fyll opp igjen tilberedningsbollen med kaldt vann etter behov (minst 180 ml).
3. La multikokeren stå i 2 minutter for å la sikkerhetsfunksjonen ved tørrkoking nullstille seg.
4. Skru på multikokeren ved å trykke på standbyknappen (⏻).
5. Trykk på knappen for dampfunksjonen (🌫️).
6. Trykk på start/stopp-knappen (⏪). TKnappen lyser grønt, og skjermen vil vise «PreHeating» (forvarmer). Når enheten har forvarmet ferdig, kan du fortsette å tilberede mat som tidligere.
7. Hvis skjermen ikke viser «PreHeating», skru av multikokeren og la den kjøle seg ned litt lengre før du fortsetter igjen fra trinn 4.

Koke ris med multikokeren

Du behøver ikke stille inn timeren, multikokeren skrur seg automatisk av når risen er kokt.

Koketidene vil variere, men som et eksempel vil to kopper vasket hvit ris ta rundt 10 minutter (inkludert forvarming).

- Du bør alltid skylle hvit ukokt ris i kaldt vann før tilberedning. La den renne av seg i 5 minutter.
- Ha vannet i tilberedningsbollen først, og ha så i den vaskede risen. Fordel risen jevnt.
- Ha risen i enheten før forvarming.
- Det er viktig at du måler risen og vannet med medfølgende rismål. Ikke prøv å gjette.
- Bruk alltid kaldt vann.
- Sett alltid på lokket ved damping.
- Risen trenger ikke å røres under tilberedning.
- Når den er ferdig, vil multikokeren automatisk skru seg av. Men hvis du lar risen være i bollen i 1–2 minutter til, vil den bli enda mykere.

Hvit basmatiris

Mål av ukokt ris	Mål av vann	Porsjoner ferdig ris
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Brun ris

Mål av ukokt ris	Mål av vann	Porsjoner ferdig ris
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

RENGJØRING

Dypp aldri noen del av varmesokkelen eller ledningen med støpselet i vann eller annen væske.

- Koble ALLTID multikokeren fra stikkkontakten og la den kjøle seg ned før rengjøring.
- Vask lokket, toveisristen, tilberedningsbollen og rismåleren i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig. Ikke bruk skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummislikkepott er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne matrester. For å fjerne vannflekker fra overflaten på tilberedningsbolle skal du legge den i en løsning av eddik eller sitronsaft og varmt vann i 30 minutter. Skyll godt og tørk av.
- Lokket og toveisristen kan også vaskes i oppvaskmaskin. Selv om tilberedningsbollen kan vaskes i oppvaskmaskin, anbefaler vi at den kun håndvaskes.
- Utsiden av varmesokkelen kan rengjøres med en myk klut fuktet med varmt såpevann. Tørk den. Ikke bruk skuremidler.
- Du skal ikke utføre annet vedlikehold.

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 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci w wieku do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia pod warunkiem ciągłego nadzoru. Urządzenie to może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia.

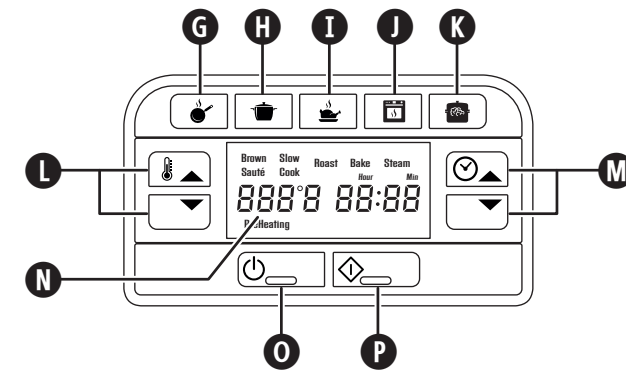
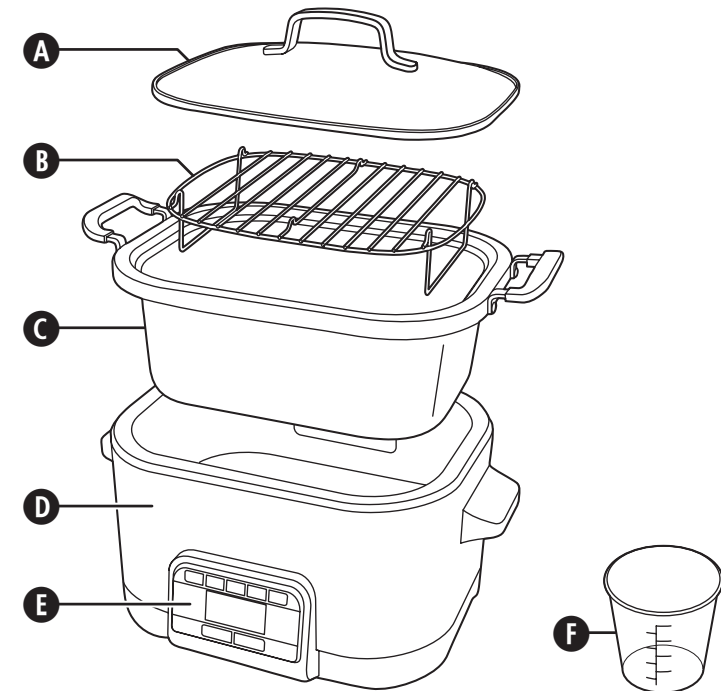
⚠ Podczas użytkowania urządzenia części mogą stać się gorące.

Urządzenie należy ustawić na stabilnej powierzchni z uchwytami w pozycji uniemożliwiającej rozlanie gorącego płynu.

Nigdy nie obsługuj urządzenia za pomocą osobnego wyłącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby nie dopuścić do spalania, oparzenia, pożaru ani jakichkolwiek obrażeń u osób oraz szkód materialnych w wyniku dotknięcia obudowy podczas działania urządzenia lub stygnięcia.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kucharki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone i posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub przecieka.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego zewnętrznych powierzchni, ponieważ mogą być bardzo gorące. Zdejmując pokrywę, korzystaj z rękawic kuchennych lub ściereczki. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na ulatniającą się parę.
- NIGDY nie próbuj podgrzewać posiłków bezpośrednio na podstavie. Zawsze korzystaj z wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Niektóre powierzchnie nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Zalecamy postawienie urządzenia na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- Pokrywkę wolnowaruru wykonano ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywce nie ma pęknięć, odprysków ani innych uszkodzeń. Nie korzystaj ze szklanej pokrywki, jeśli jest uszkodzona, ponieważ może pęknąć podczas używania.



CZĘŚCI

- | | |
|---|---|
| A Pokrywa | I Przycisk funkcji opiekania |
| B Dwustronny ruszt | J Przycisk funkcji pieczenia |
| C Pojemnik do gotowania | K Przycisk funkcji gotowania na parze |
| D Podstawa grzewcza | L Przyciski zwiększania/zmniejszania temperatury |
| E Panel sterowania | M Przyciski wydłużania/skracania czasu |
| F Miarka do ryżu | N Wyświetlacz |
| G Przycisk funkcji rumienienia (obsmażania) / gotowania metodą sauté | O Przycisk uśpienia |
| H Przycisk funkcji wolnego gotowania | P Przycisk zatrzymania/uruchomienia |

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

▲ Przed przystąpieniem do czyszczenia należy sprawdzić, czy wielofunkcyjne urządzenie do gotowania Crockpot® jest wyłączone i odłączone od prądu. Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

- Przed pierwszym użyciem wielofunkcyjnego urządzenia do gotowania należy umyć pokrywkę, pojemnik do gotowania, dwustronny ruszt oraz miarkę do ryżu w ciepłej wodzie z detergentem. Następnie urządzenie należy opłukać i dokładnie wysuszyć. Nie wolno używać środków o właściwościach ściernych, środków chemicznych ani środków czyszczących do kuchenek.
- Przed użyciem urządzenia do gotowania po raz pierwszy należy pokryć wewnątrz pojemnika do gotowania cienką warstwą oleju spożywczego w celu odpowiedniego przygotowania powierzchni stykającej się z żywnością.
- Wilgotną ściereczką lub gąbką należy przetrzeć zewnętrzną oraz wewnętrzną część podstawy grzewczej. Należy użyć łagodnego detergentu. Dokładnie wysuszyć.

WAŻNE UWAGI: Niektóre blaty i powierzchnie stołowe nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj podgrzanego urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Aby ochronić powierzchnię przez ewentualnym uszkodzeniem, zalecamy postawienie wolnowara na podkładce izolacyjnej lub podstawie w odpowiednich rozmiarach.

W początkowym okresie użytkowania urządzenia może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i po kilkukrotnym użyciu nie będzie już występować.

FUNKCJE GOTOWANIA

Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania jest wyposażone w pięć funkcji gotowania:

Rumienienie (obsmażanie) / gotowanie metodą sauté — tej funkcji można używać do obsmażania mięsa lub drobiu przed gotowaniem. Jest to szczególnie przydatne w przypadku gotowania mięsa przy użyciu funkcji wolnowara. Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania pozwala na wybranie jednego z pięciu ustawień temperatury rumienienia (obsmażania) / gotowania metodą sauté.

Wolne gotowanie — wolne gotowanie polega na stopniowym podnoszeniu temperatury, a następnie utrzymywaniu stałej temperatury. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, nie należy zdejmować szklanej pokrywy przed upływem wyznaczonego czasu gotowania. Szklana pokrywa umożliwia nadzorowanie procesu gotowania bez przerywania czasu gotowania.

Opiekanie — wielofunkcyjnego urządzenia do gotowania można używać do opiekania mięsa i drobiu, ziemniaków i innych warzyw korzeniowych.

Pieczenie — funkcji pieczenia urządzenia do gotowania można używać do pieczenia różnych potraw, od ryb po ciasta.

Gotowanie na parze — umożliwia łatwe ugotowanie idealnego, syckiego ryżu, warzyw na parze oraz pysznych, zdrowych potraw.

UWAGI DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI

- Nie wolno wypełniać pojemnika do gotowania po brzegi. Należy zawsze zostawić około 2,5-centymetrowy odstęp między powierzchnią żywności a brzegiem pojemnika.
- Zmiany czasu gotowania lub temperatury można wprowadzić w dowolnym momencie podczas gotowania przy użyciu przycisków zegara lub zwiększania/zmniejszania temperatury.
- Jeśli po zakończeniu cyklu gotowania występuje konieczność wydłużenia jego czasu, należy nacisnąć przycisk żądanej funkcji (Opiekanie, Pieczenie, Gotowanie na parze itp.), a następnie przycisków wydłużania/skracania czasu gotowania, aby ustawić dodatkowy wymagany czas gotowania (w odstępach 5-minutowych), oraz przycisk uruchamiania/zatrzymania. Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania rozpocznie gotowanie z dodatkowym, wydłużonym czasem.
- Funkcji rumienienia (obsmażania) / gotowania metodą sauté oraz gotowania na parze można używać bez ustawiania zegara. Można jednak użyć również funkcji zegara, ustawiając wybrany czas przy użyciu przycisków wydłużania/skracania czasu gotowania.
- Po użyciu należy odłączyć przewód zasilający wielofunkcyjnego urządzenia do gotowania od gniazdka.
Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania nie wyłącza się automatycznie.

FUNKCJA RUMIENIENIA (OBSMAŻANIA) / GOTOWANIA METODĄ SAUTÉ

1. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Podłącz wielofunkcyjne urządzenie do gotowania do zasilania.
2. Naciśnij przycisk uśpienia (⏻). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się czerwona kontrolka przycisku uśpienia. Wyświetlacz zacznie migać.
3. Naciśnij przycisk funkcji rumienienia (obsmażania) / gotowania metodą sauté (🔥). Wyświetlacz przestanie migać i wyświetli się na nim komunikat „HI” (Wysoka temperatura), oznaczający domyślną temperaturę obsmażania (wysoką). Temperaturę można zmieniać przy użyciu przycisków zwiększania/zmniejszania temperatury (⬆️/⬇️). Można wybrać następujące ustawienia temperatury: Wysoka, Średnio wysoka, Średnia, Średnio niska lub Niska. Zalecamy, aby przyrumienić (obsmażyć) mięso i drób przed gotowaniem, używając ustawienia wysokiej temperatury.
4. Dodaj oleju do pojemnika, jeśli go używasz, a następnie naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania (▶️). Kontrolka na przycisku zaświeci się na zielono, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PreHeating” (Ogrzewanie wstępne).
5. Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu wybranej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Pokrój mięso i osusz je przed obsmażaniem. Obsmażaj niewielkie porcje żywności. **Pojemnik do gotowania i inne części urządzenia będą GORAĆE!**
7. Gdy skończysz, naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymania, aby wyjść z funkcji obsmażania. Zielona kontrolka zgaśnie, a wyświetlacz zacznie migać. Funkcję obsmażania można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk uruchamiania/zatrzymania.

Ponieważ CSC024X jest urządzeniem wielofunkcyjnym, funkcja wolnego gotowania działa nieco inaczej niż w zwykłych wolnowarach Crockpot®. Jeśli używasz przepisu przeznaczonego do wykorzystania w podobnej wielkości wolnowarze Crockpot®, w przypadku urządzenia CSC024X może być konieczne wydłużenie czasu gotowania.

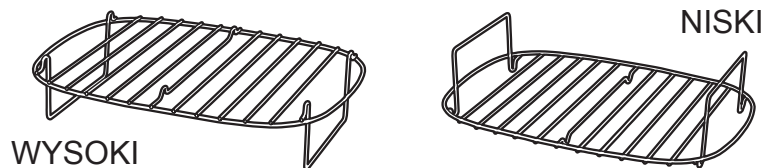
Uwaga: przepisy znajdujące się w książce z przepisami dla urządzenia CSC024X zostały opracowane specjalnie dla tego modelu wolnowaru Crockpot® i nie wymagają zmian.

FUNKCJA WOLNEGO GOTOWANIA

1. Ustaw naczynie do gotowania na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywką. Przyrumienienie mięsa (przez obsmażenie lub metodą sauté) przed wolnym gotowaniem pomoże uzyskać pełniejszy i głębszy smak potrawy. Aby to zrobić, użyj udostępnianej przez urządzenie funkcji rumienienia (obsmażania) / gotowania metodą sauté. Podłącz wielofunkcyjne urządzenie do gotowania do zasilania. Aby uniknąć niedogotowanych lub przegotowanych potraw, wypełnij naczynie do gotowania od ½ do ¾ (aby uniknąć kipienia, nie napełniaj pojemnika więcej niż w ¾).
2. Naciśnij przycisk uśpienia (⏻). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się czerwona kontrolka przycisku uśpienia. Wyświetlacz zacznie migać.
3. Naciśnij przycisk funkcji wolnego gotowania (🕒). Wyświetlacz przestanie migać, pojawi się na nim komunikat „LO” (Niska temperatura) oraz czas 6:00. Są to domyślne ustawienia temperatury i czasu wolnego gotowania. Temperaturę można zmieniać przy użyciu przycisków zwiększania/zmniejszania temperatury (⬆️/⬇️). Można wybrać następujące ustawienia temperatury: Niska, Wysoka lub Podtrzymanie temperatury.
UWAGA! ustawienie Podtrzymanie temperatury służy WYŁĄCZNIE do utrzymania w cieple potrawy, która już jest ugotowana. NIE NALEŻY używać tego ustawienia do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia Podtrzymanie temperatury dłużej niż przez 4 godziny.
4. Następnie ustaw wymagany czas gotowania. Domyślny czas gotowania wynosi 6 godzin, można go jednak zmienić w odstępach 30-minutowych przy użyciu przycisków wydłużania/skracania czasu gotowania (⌚).
5. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania (▶️). Kontrola na przycisku zaświeci się na zielono, a wielofunkcyjne urządzenie do gotowania zacznie się rozgrzewać. Zegar będzie odmierzać czas w dół w przyrostach 1-minutowych.
6. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy, a następnie urządzenie automatycznie przełączy się w tryb podtrzymania temperatury. Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania będzie pracować w trybie podtrzymania temperatury do momentu naciśnięcia przycisku uruchomienia/zatrzymania, przycisku uśpienia lub odłączenia urządzenia od zasilania.
7. Funkcję wolnego gotowania można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk uruchamiania/zatrzymania.

FUNKCJA OPIEKANIA

1. Ustaw pojemnik do gotowania na podstawie grzewczej, a następnie umieść w nim ruszt. Rusztu można używać w pozycji wysokiej lub niskiej w zależności od rodzaju opiekanej potrawy. Opiekaną potrawę można również przykryć folią aluminiową. Załóż pokrywkę.



2. Naciśnij przycisk uśpienia (⏻). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się czerwona kontrolka przycisku uśpienia. Wyświetlacz zacznie migać.
3. Naciśnij przycisk funkcji opiekania (🔥). Wyświetlacz przestanie migać, pojawi się na nim temperatura 150°C oraz czas 02:00. Są to domyślne ustawienia temperatury i czasu opiekania. Temperaturę można zmieniać przy użyciu przycisków zwiększania/zmniejszania temperatury (⬆️/⬇️). Można wybrać ustawienie temperatury z zakresu od 65°C do 230°C. Czas gotowania można zmieniać w zależności od potrzeb przy użyciu przycisków wydłużania/skracania czasu gotowania (⌚).
4. Naciśnij przycisk funkcji uruchamiania/zatrzymania (⏪). Kontrolka na przycisku zaświeci się na zielono, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PreHeating” (Ogrzewanie wstępne).
5. Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu wybranej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Zegar zacznie odmierzać czas w dół od momentu uzyskania wybranej temperatury, należy więc jak najszybciej włożyć potrawę do pojemnika. **Pojemnik do gotowania i inne części urządzenia będą GORĄCE!**
7. Gdy zegar odmierzy czas do zera, a gotowanie zakończy się, rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy, zielona kontrolka przycisku uruchomienia/zatrzymania zgaśnie, a wyświetlacz zacznie migać.
8. Funkcję opiekania można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk uruchamiania/zatrzymania.

Wskazówki

Jeśli podczas opiekania drobiu chcesz mocniej przypiec skórę, przez pierwsze 30 minut opiekania utóż drób skórą do góry, a następnie odwróć na drugą stronę na pozostały czas opiekania.

Aby otrzymać wspaniałą pieczeń, najpierw przyrumień mięso przy użyciu funkcji rumienienia (obsmażania) / gotowania metodą sauté, a następnie zawiń je w folię spożywczą. Przed położeniem mięsa na ruszcie dokładnie wytrzyj pojemnik do gotowania do czysta ręcznikami kuchennymi. Dzięki temu soki z pieczeni nie uciekną przez ujście pary w pokrywce.

FUNKCJA PIECZENIA

1. Ustaw pojemnik do gotowania na podstawie grzewczej, a następnie umieść w nim ruszt, jeśli chcesz go używać. Załóż pokrywkę.
2. Naciśnij przycisk uśpienia (⏻). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się czerwona kontrolka przycisku uśpienia. Wyświetlacz zacznie migać.
3. Naciśnij przycisk funkcji pieczenia (🔥). Wyświetlacz przestanie migać, pojawi się na nim temperatura 175°C oraz czas 01:00. Są to domyślne ustawienia temperatury i czasu pieczenia. Temperaturę można zmieniać przy użyciu przycisków zwiększania/zmniejszania temperatury (⬆️/⬇️). Można wybrać ustawienie temperatury z zakresu od 65°C do 230°C. Następnie musisz wprowadzić czas pieczenia. Wprowadź czas w odstępach 5-minutowych przy użyciu przycisków wydłużania/skracania czasu gotowania (⌚).
4. Naciśnij przycisk funkcji uruchamiania/zatrzymania (⏪). Kontrolka na przycisku zaświeci się na zielono, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PreHeating” (Ogrzewanie wstępne).
5. Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania zacznie się rozgrzewać. Po osiągnięciu wybranej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

6. Pieczenie rozpocznie się, gdy urządzenie nagrzej się do wybranej temperatury, należy więc jak najszybciej włożyć potrawę do pojemnika. **Pojemnik do gotowania i inne części urządzenia będą GORĄCE!**
7. Gdy zegar odmierzy czas do zera, a gotowanie zakończy się, rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy, zielona kontrolka przycisku uruchomienia/zatrzymania zgaśnie, a wyświetlacz zacznie migać.
8. Funkcję pieczenia można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk uruchamiania/zatrzymania.

Wskazówki

Niektóre składniki można piec bezpośrednio do pojemnika do gotowania. Ciasta i inne potrawy o dużej zawartości tłuszczu/cukru należy jednak piec w odpowiednich naczyniach lub formach umieszczonych na dwustronnym ruszcie. W przypadku pieczenia bezpośrednio w pojemniku do pieczenia należy go wyłożyć papierem do pieczenia, aby zapobiec przywarciu potrawy do ścian pojemnika.

FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE

Potrawy gotowane na parze są zdrowe. Dania przygotowywane w ten sposób nie wymagają dodawania tłuszczu; gotowanie na parze pozwala również zachować większą ilość składników odżywczych i witamin. Podczas gotowania na parze potrawa znajduje się na dwustronnym ruszcie, dzięki czemu nie ma kontaktu z wodą podczas dolewania wody do pojemnika. Ilość wody dolewanej do pojemnika zależy od pozycji rusztu.

1. Ustaw pojemnik do gotowania na podstawie grzewczej, a następnie umieść ruszt w pojemniku w wysokiej lub niskiej pozycji w zależności od potrzeb. Jeśli ruszt znajduje się w niskiej pozycji, wlej do pojemnika 180 ml zimnej wody. Taka ilość wody wystarczy do gotowania na parze przez 5 minut — jest to idealny sposób przyrządzania warzyw liściastych i szparagów. Jeśli ruszt znajduje się w wysokiej pozycji, wlej do pojemnika 1,2 l zimnej wody. Taka ilość wody wystarczy do gotowania na parze przez 45 minut.
2. Naciśnij przycisk uśpienia (⏻). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się czerwona kontrolka przycisku uśpienia. Wyświetlacz zacznie migać.
3. Naciśnij przycisk funkcji gotowania na parze (🌫️). Wyświetlacz przestanie migać i wyświetli się na nim komunikat „HI” (Wysoka temperatura). Czas gotowania można programować w zależności od potrzeb przy użyciu przycisków wydłużania/skracania czasu gotowania (⌚). Nie trzeba ustawiać zegara.
4. Naciśnij przycisk funkcji uruchamiania/zatrzymania (⏪). Kontrolka na przycisku zaświeci się na zielono, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PreHeating” (Ogrzewanie wstępne).
5. Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania zacznie się rozgrzewać. Po nagraniu urządzenia do temperatury wystarczającej do wytwarzania pary rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6. Zegar zacznie odmierzać czas w dół od momentu nagrzania urządzenia, należy więc jak najszybciej włożyć potrawę do pojemnika. **Pojemnik do gotowania i inne części urządzenia będą GORĄCE!**
7. Gdy zegar odmierzy czas do zera, a gotowanie zakończy się, rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy, zielona kontrolka przycisku uruchomienia/zatrzymania zgaśnie, a wyświetlacz zacznie migać.
8. Funkcję gotowania na parze można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk uruchamiania/zatrzymania.

Potrawa	Pozycja rusztu	Czas gotowania	Uwagi
Szparagi	Niski	4-5 minut	Odcięte zdrewniałe końcówki
Szpinak	Niski	3-4 minut	Całe, oczyszczone liście
Marchewka	Wysoki	7-10 minut	Obrana i pokrojona w plasterki o grubości 5 mm
Młode ziemniaki	Wysoki	15-20 minut	Oskrobane, w całości
Kapusta	Wysoki	10-15 minut	Pokrojona na ćwiartki, z wykrojonym głąbem
Brokuły	Wysoki	5-8 minut	Przycięte łodygi, podzielone na różyczki
Kukurydza w kolbie	Wysoki	10-15 minut	Cała, usunięte liście
Pory	Wysoki	8-10 minut	Oczyszczone i pokrojone w plasterki o grubości 1 cm
Kalafior	Wysoki	5-10 minut	Podzielony na różyczki
Groszek cukrowy	Wysoki	5-8 minut	Z odciętymi końcówkami, całe strączki

Potrawa	Pozycja rusztu	Czas gotowania	Uwagi
Brukselka	Wysoki	10-15 minut	Obrane i nacięte na krzyż u nasady
Seler	Wysoki	5-10 minut	W całości lub pokrojony w kostkę
Dynia piżmowa	Wysoki	10-12 minut	Obrana i pokrojona w kostkę wielkości 2 cm
Słodkie ziemniaki	Wysoki	8-12 minut	Obrana i pokrojona w kostkę wielkości 2 cm
Filet z kurczaka	Wysoki	10-15 minut w zależności od rozmiaru	Sprawiony, w całości
Filet z łososia	Wysoki	6-10 minut w zależności od rozmiaru	Przyprawiony do smaku
Małe ryby w całości	Wysoki	10-15 minut w zależności od rozmiaru	Wypatroszone, wypłukane i osuszone
Całe krewetki	Wysoki	5-7 minut	Umyte i osuszone
Pierozki dim sum	Wysoki	Należy gotować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu	

Funkcja zabezpieczająca przed gotowaniem na sucho

Jeśli podczas gotowania na parze woda ulegnie wygotowaniu, wielofunkcyjne urządzenie do gotowania wyłączy się samoczynnie dzięki funkcji zabezpieczającej. Jeśli tak się zdarzy, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF” (Wyl.). Jeśli zakończono gotowanie na parze i potrawa jest ugotowana, wystarczy tylko wyłączyć wielofunkcyjne urządzenie do gotowania. Jeśli jednak występuje konieczność kontynuowania gotowania tej lub innych potraw, należy wykonać następujące czynności:

1. Wyłącz wielofunkcyjne urządzenie do gotowania, naciskając przycisk uśpienia (⏻).
2. Wlej zimną wodę do pojemnika w wymaganej ilości (przynajmniej 180 ml).
3. Pozostaw urządzenie na dwie minuty, aby funkcja zabezpieczająca przed gotowaniem na sucho zresetowała się.
4. Włącz wielofunkcyjne urządzenie do gotowania, naciskając przycisk uśpienia (⏻).
5. Naciśnij przycisk funkcji gotowania na parze (🍲).
6. Naciśnij przycisk funkcji uruchamiania/zatrzymania (◀▶). Kontrolka na przycisku zaświeci się na zielono, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PreHeating” (Ogrzewanie wstępne). Po nagraniu urządzenia możesz kontynuować gotowanie.
7. Jeśli na wyświetlaczu nie pojawi się komunikat „PreHeating” (Ogrzewanie wstępne), wyłącz urządzenie i pozostaw je do ostygnięcia na dłużej, a następnie spróbuj ponownie wykonać czynności opisane w punkcie 4.

Gotowanie ryżu w wielofunkcyjnym urządzeniu do gotowania

Nie ma potrzeby nastawiania zegara, ponieważ urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy ryż będzie ugotowany.

Czas gotowania może być różny, jednak ugotowanie na przykład dwóch filiżanek przepłukanego białego ryżu potrwa około 10 minut (łącznie z czasem nagrzewania urządzenia).

- Biały, niegotowany ryż należy zawsze przepłukać w zimnej wodzie przed gotowaniem. Należy go zawsze namaczać przez około 5 minut.
- Wlej najpierw wodę do pojemnika do gotowania, a następnie dodaj przepłukany ryż. Równomiernie rozłóż ryż.
- Umieść ryż w urządzeniu przed rozpoczęciem ogrzewania.
- Ryż i wodę koniecznie odmierzaj przy użyciu dołączonej miarki do ryżu. Nie odmierzaj ich na oko.
- Zawsze używaj zimnej wody.
- Przed gotowaniem na parze pamiętaj o założeniu pokrywki na urządzenie.
- Ryż nie wymaga mieszania podczas gotowania.
- Po ugotowaniu ryżu wielofunkcyjne urządzenie do gotowania wyłączy się automatycznie. Pozostawienie ryżu w pojemniku z założoną pokrywką na 1–2 minuty sprawi, że ryż zmięknie jeszcze bardziej.

Biały ryż basmati

Liczba miarek nieugotowanego ryżu	Liczba miarek wody	Liczba porcji ugotowanego ryżu
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Ryż brązowy

Liczba miarek nieugotowanego ryżu	Liczba miarek wody	Liczba porcji ugotowanego ryżu
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

CZYSZCZENIE

Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

- Przed umyciem należy ZAWSZE odłączyć wielofunkcyjne urządzenie do gotowania od gniazdka elektrycznego i odstawić do ostygnięcia.
- Pokrywkę, dwustronny ruszt, pojemnik do gotowania i miarkę do ryżu należy myć w gorącej wodzie z detergentem. Następnie urządzenie należy opłukać i dokładnie wysuszyć. Nie należy używać ostrych myjek ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarcza miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka. Aby usunąć zaschnięte krople wody z powierzchni pojemnika do gotowania, należy go zostawić do namoczenia w roztworze octu lub soku z cytryny z wodą przez 30 minut. Następnie urządzenie należy dokładnie wypłukać i osuszyć.
- Pokrywkę i dwustronny ruszt można także myć w zmywarce. Pojemnik do gotowania można również bezpiecznie myć w zmywarce, jednak zalecamy wyłącznie mycie ręczne.
- Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Następnie należy je wytrzeć do sucha. Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.

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

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



ČESKY

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení nesmí používat děti od 0 do 8 let. Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, jsou-li neustále pod dohledem. Toto zařízení mohou používat osoby s tělesným, senzorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti nesmí provádět údržbu zařízení.

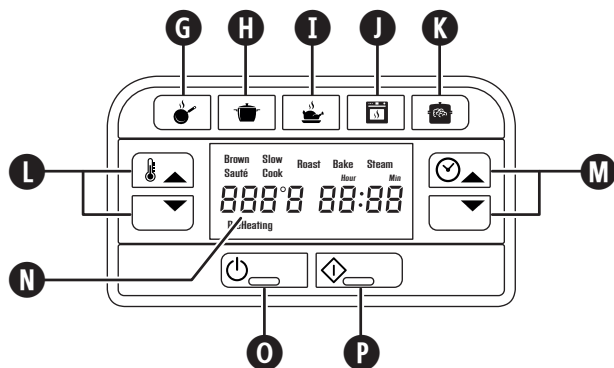
⚠ Části zařízení mohou být během používání horké.

Tento výrobek musí stát na stabilním povrchu a jeho rukojeti musí být otočeny tak, aby se předešlo rozlití horkých tekutin.

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

- Toto zařízení se při provozu zahřívá. Dbejte na to, abyste se při provozu nebo během chladnutí výrobku nedotýkali jeho pláště. Předejdete tak riziku popálení, opaření, vzniku požáru nebo jinému zranění osob či vzniku škody na majetku.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
- Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechejte zařízení vychladnout.
- Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- Během provozu se nedotýkejte vnějších ploch zařízení, mohou být velmi horké. Při sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku. Při sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- NIKDY se nepokoušejte ohřívat potraviny přímo v základní jednotce. Vždy použijte odnímatelnou varnou nádobu.
- Některé povrchy nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Poklice pomalého hrnce je vyrobena z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji. Při použití by se mohla roztržít.



SOUČÁSTI

- | | |
|---|--|
| A Poklice | I Tlačítko funkce Opékání |
| B Oboustranný nástavec | J Tlačítko funkce Pečení |
| C Varná nádoba | K Tlačítko funkce Vaření v páře |
| D Ohřivací základna | L Tlačítka zvýšení/snížení teploty |
| E Ovládací panel | M Tlačítka zvýšení/snížení hodnoty časovače |
| F Odměrka na rýži | N Displej |
| G Tlačítko pro funkci rychlého opékání a restování | O Tlačítko pohotovostního režimu |
| H Tlačítko funkce Pomalé vaření | P Tlačítko start/stop |

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

▲ Před čištěním multifunkčního hrnce Crockpot® se ujistěte, že je hrnec vypnut a odpojen ze zásuvky. Ohřivací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.

- Před prvním použitím multifunkčního hrnce umyjte jeho poklici, varnou nádobu, oboustranný nástavec a odměrku na rýži v teplé mýdlové vodě. Poté vše opláchněte a důkladně osušte. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky, chemikálie ani přípravky na čištění trouby.
- Před prvním vařením ošetřete vnitřní povrch varné nádoby tenkou vrstvou oleje na vaření. Tím varný povrch připravíte k použití.
- Pomocí vlhkého hadříku nebo houbičky otřete vnější i vnitřní strany ohřivací základny. Použijte slabý roztok čistících prostředků. Základní jednotku důkladně osušte.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ: Některé povrchy kuchyňských linek a stolů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zahřáté zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pomalý hrnec umístili na izolační podložku nebo stojánek vhodné velikosti a předešli tak případnému poškození povrchu.

Během prvního použití zařízení se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.

FUNKCE PRO VAŘENÍ

Váš multifunkční hrnec má pět varných funkcí:

Rychlé opékání a restování – S touto funkcí dosáhnete toho, že před samotným vařením se maso či drůbež rychle zatáhne (maso zhnědne). Tato funkce je vhodná obzvláště v případě, že máte v úmyslu péct maso pomocí funkce pomalého hrnce. Váš multifunkční hrnec má pět teplot pro rychlé opékání/restování.

Pomalé vaření – Pomalé vaření funguje tak, že při něm dochází k pomalému nárůstu tepla a udržování stálé teploty. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud do uplynutí poloviny varné doby nesejmete skleněnou poklici. Skleněná poklice vám umožní kontrolovat průběh přípravy pokrmu, aniž byste museli přerušovat vaření.

Opékání – V multifunkčním hrnci můžete opékat maso i drůbež, brambory i jinou kořenovou zeleninu.

Pečení – Pomocí funkce pečení vašeho multifunkčního hrnce můžete upéct cokoliv: rybami počínaje a dory konče.

Vaření v páře – Bez sebemenších problémů připravíte dokonalou nadýchanou rýži nebo uvaříte zeleninu či ryby. Dopřejte si chutná a zdravá jídla.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

- Varnou nádobu nikdy nenaplňujte až po okraj. Mezi obsahem varné nádoby a jejím horním okrajem by vždy mělo být zhruba 2,5 cm místa.
- Dobu vaření a teplotu vaření lze během přípravy kdykoli upravit pomocí tlačítek zvýšení/snížení hodnoty časovače či teploty.
- Pokud varný cyklus skončí, ale vy potřebujete ještě nějakou dobu pokrm připravovat, stiskněte tlačítko požadované funkce (Opékání, Pečení, Vaření v páře atd.). Následně pomocí tlačítek zvýšení/snížení hodnoty časovače nastavte požadovanou dodatečnou dobu vaření (v 5minutových krocích) a poté stiskněte tlačítko start/stop. Vaření v multifunkčním hrnci bude pokračovat po dobu, kterou jste přidali.
- Funkce pro rychlé opékání/restování a vaření v páře je možné použít bez nastavení časovače. Pokud však chcete, můžete u vašeho multifunkčního hrnce využít funkce časovače a pomocí tlačítek zvýšení/snížení hodnoty časovače nastavit čas.
- Po použití vypojte multifunkční hrnec ze zásuvky. **Tento multifunkční hrnec se nevypíná automaticky.**

FUNKCE PRO RYCHLÉ OPÉKÁNÍ/RESTOVÁNÍ

1. Varnou nádobu vložte do ohřivací základny. Zapojte multifunkční hrnec do zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko pohotovostního režimu (⏻). Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a rozsvítí se červená kontrolka pohotovostního režimu. Displej začne blikat.
3. Stiskněte tlačítko pro funkci rychlého opékání/restování (🔥). Displej přestane blikat a zobrazí se na něm HI. Toto je výchozí nastavení teploty rychlého opékání. Nastavení teploty můžete změnit pomocí tlačítek pro zvýšení/snížení

teploty (🔥), jimiž volíte nastavení High (vysoký výkon), Medium High (středně vysoký výkon), Medium (střední výkon), Medium Low (středně nízký výkon) nebo Low (nízký výkon). Před vařením masa a drůbeže doporučujeme maso nejprve opéct/orestovat na vysoký výkon.

- Do nádoby nalijte olej, pokud jej používáte, a následně stiskněte tlačítko start/stop (🔼). Tlačítko se rozsvítí zeleně a na displeji se objeví „PreHeating“.
- Multifunkční hrnec se začne zahřívat. Jakmile multifunkční hrnec dosáhne zvolené teploty, ozve se zvukový signál.
- Maso před rychlým opékáním okrájete a osušte. Při rychlém opékání do hrnce vkládejte malé množství potravin. **Varná nádoba a další části multifunkčního hrnce budou HORKÉ!**
- Jakmile skončíte, stisknutím tlačítka start/stop ukončíte funkci rychlého opékání. Zelená kontrolka zhasne a displej začne blikat. Stisknutím tlačítka start/stop můžete funkci rychlého opékání kdykoli zastavit.

FUNKCE POMALÉ VAŘENÍ

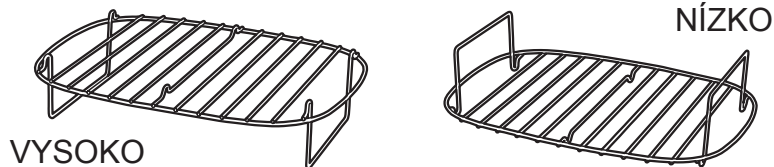
- Varnou nádobu vložte do ohřívací základny, přidejte do nádoby suroviny a nasadte poklici. Pokud před pomalým vařením necháte maso zatáhnout (orestujete ho nebo opečete), bude chutnější a výraznější. K tomu můžete využít funkci rychlého opékání/restování vašeho multifunkčního hrnce. Zapojte multifunkční hrnec do zásuvky. Spálení či nedopečení zabráníte tak, že varnou nádobu naplníte z ½ až ¾ (nádobu nenaplníte více než ze ¾, aby nedocházelo k rozlití obsahu).
- Stiskněte tlačítko pohotovostního režimu (🔼). Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a rozsvítí se červená kontrolka pohotovostního režimu. Displej začne blikat.
- Stiskněte tlačítko funkce pomalého vaření (🔥). Displej přestane blikat a zobrazí se na něm LO a 6:00. To je výchozí nastavení pomalého vaření a času. Nastavení vaření změňte tak, že použijete tlačítka pro zvýšení/snížení teploty (🔥), jimiž zvolíte nastavení Low (nízký výkon), High (vysoký výkon) nebo Warm (ohřev).
POZNÁMKA: Nastavení Warm (ohřev) slouží POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. NEPOKOUŠEJTE SE pomocí nastavení Warm (ohřev) vařit. Nastavení Warm (ohřev) nedoporučujeme používat po dobu více než 4 hodin.
- Následně nastavte požadovanou dobu vaření. Výchozí doba vaření je 6 hodin. Pomocí tlačítek zvýšení/snížení hodnoty časovače (🕒) ji však můžete měnit v krocích po 30 minutách.
- Vaření zahájíte stisknutím tlačítka start/stop (🔼). Tlačítko se rozsvítí zeleně a váš multifunkční hrnec se začne zahřívat. Časovač bude odpočítávat dobu v krocích po 1 minutě.
- Jakmile bude vaření u konce, multifunkční hrnec vydá tři po sobě jdoucí zvukové signály a poté se automaticky přepne do režimu udržování teploty. Váš multifunkční hrnec zůstane v režimu udržování teploty až do chvíle, kdy stisknete tlačítko start/stop, tlačítko pohotovostního režimu nebo zařízení odpojíte ze zásuvky.
- Stisknutím tlačítka start/stop můžete funkci pomalého vaření kdykoli zastavit.

Vzhledem k tomu, že pomalý hrnec CSC024X je multifunkční, používá se jeho funkce pomalého vaření oproti běžným hrncům Crockpot® trochu odlišně. Když budete připravovat recept určený pro běžný podobně velký pomalý hrnec Crockpot®, budete muset u modelu CSC024X prodloužit čas vaření.

Nezapomínejte, že recepty Crockpot®, které najdete v knize receptů k pomalému hrnci CSC024X, jsou speciálně navrženy pro tento multifunkční pomalý hrnec Crockpot® a není třeba je přizpůsobovat.

FUNKCE OPÉKÁNÍ

- Varnou nádobu vložte do ohřívací základny a poté do nádoby vložte nástavec. Nástavec může být ve vysoké nebo nízké pozici: záleží na tom, co chcete opékat. Při opékání také můžete použít alobal. Nasadte poklici.



- Stiskněte tlačítko pohotovostního režimu (🔼). Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a rozsvítí se červená kontrolka pohotovostního režimu. Displej začne blikat.

- Stiskněte tlačítko funkce opékání (🔥). Displej přestane blikat a zobrazí se na něm 150 °C a 02:00. To je výchozí nastavení teploty a doby opékání. Nastavení teploty změňte tak, že použijete tlačítka pro zvýšení/snížení teploty (🔥), jimiž zvolíte teplotu v rozmezí 65 °C a 230 °C. Budete-li chtít změnit dobu vaření, opakovaně stiskněte tlačítko zvýšení/snížení hodnoty časovače (🕒), dokud nedosáhnete požadované hodnoty.
- Stiskněte tlačítko start/stop (🔼). Tlačítko se rozsvítí zeleně a na displeji se objeví „PreHeating“.
- Multifunkční hrnec se začne zahřívat. Jakmile multifunkční hrnec dosáhne zvolené teploty, ozve se zvukový signál.
- Jakmile se jednotka předeheje na zvolenou teplotu, časovač začne s odpočítáváním času, takže co nejrychleji do hrnce vložte potraviny. **Varná nádoba a další části multifunkčního hrnce budou HORKÉ!**
- Až časovač dokončí odpočítávání času a vaření se ukončí, váš multifunkční hrnec vydá třikrát za sebou zvukový signál, zeleně se rozsvítí tlačítko start/stop a displej začne blikat.
- Stisknutím tlačítka start/stop můžete funkci opékání kdykoli zastavit.

Tipy

Pokud při opékání drůbeže chcete dosáhnout hnědší a propečenější kůrčičky, položte maso na prvních 30 minut přípravy prsní částí dolů. Poté maso na zbývající dobu přípravy otočte.

Dokonalého opečení masa dosáhnete tak, že před zabalením do alobalu maso necháte zatáhnout s využitím funkce rychlého opékání/restování. Toho dosáhnete pomocí funkce rychlého opékání. Než maso položíte na nástavec, varnou nádobu opatrně vytřete kuchyňskou papírovou utěrkou. Tak zabráníte unikání výpeku otvory pro únik páry v poklici.

FUNKCE PEČENÍ

- Varnou nádobu vložte do ohřívací základny a poté do nádoby vložte nástavec, pokud jej používáte. Nasadte poklici.
- Stiskněte tlačítko pohotovostního režimu (🔼). Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a rozsvítí se červená kontrolka pohotovostního režimu. Displej začne blikat.
- Stiskněte tlačítko funkce pečení (🔥). Displej přestane blikat a zobrazí se na něm 175 °C a 01:00. To je výchozí nastavení teploty a doby pečení. Nastavení teploty změňte tak, že použijete tlačítka pro zvýšení/snížení teploty (🔥), jimiž zvolíte teplotu v rozmezí 65 °C a 230 °C. Nyní je zapotřebí nastavit dobu pečení. Pomocí tlačítek zvýšení/snížení hodnoty časovače (🕒) nastavte čas pečení v 5minutových krocích.
- Stiskněte tlačítko start/stop (🔼). Tlačítko se rozsvítí zeleně a na displeji se objeví „PreHeating“.
- Multifunkční hrnec se začne zahřívat. Jakmile multifunkční hrnec dosáhne zvolené teploty, ozve se zvukový signál.
- Jakmile se jednotka předeheje na zvolenou teplotu, spustí se vaření, takže co nejrychleji do hrnce vložte potraviny. **Varná nádoba a další části multifunkčního hrnce budou HORKÉ!**
- Až časovač dokončí odpočítávání času a vaření se ukončí, váš multifunkční hrnec vydá třikrát za sebou zvukový signál, zeleně se rozsvítí tlačítko start/stop a displej začne blikat.
- Stisknutím tlačítka start/stop můžete funkci pečení kdykoli zastavit.

Tipy

Určité přísady lze uvařit přímo ve varné nádobě. Dorty a další potraviny s vysokým obsahem tuku/cukru by měly být připravovány ve vhodné formě umístěné na oboustranném nástavci. Pokud pečete přímo ve varné nádobě, je zapotřebí ji vyložit pečicím papírem, aby se přísady nepřilepily na povrch nádoby.

FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE

Potraviny připravené v páře jsou zdravé. Tato příprava nevyžaduje žádný tuk a potraviny při ní přicházejí o méně živin a vitamínů. Při vaření v páře se potraviny pokládají na oboustranný nástavec, takže jakmile se do varné nádoby nalije voda, nepřijdou s ní do styku. Množství vody, které můžete do nádoby nalít, závisí na otočení nástavce.

- Varnou nádobu vložte do ohřívací základny a poté do nádoby vložte nástavec do vysoké nebo nízké pozice. Pokud nástavec vložíte do nízké pozice, použijte 180 ml studené vody. Vaření v páře bude tak trvat přibližně 5 minut – to je ideální doba pro přípravu listové zeleniny a chřestu. Pokud nástavec vložíte do vysoké pozice, použijte 1,2 litru studené vody. Toto množství vody vystačí na 45 minut vaření v páře.
- Stiskněte tlačítko pohotovostního režimu (🔼). Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a rozsvítí se červená kontrolka pohotovostního režimu. Displej začne blikat.
- Stiskněte tlačítko funkce vaření v páře (🔥). Displej přestane blikat a zobrazí se na něm HI. Doba vaření naprogramujte pomocí tlačítek zvýšení/snížení hodnoty časovače (🕒). Časovač není nutné nastavovat.

4. Stiskněte tlačítko start/stop (◊). Tlačítko se rozsvítí zeleně a na displeji se objeví „PreHeating“.
5. Multifunkční hrnec se začne zahřívat. Když se rozehřeje na teplotu potřebnou k tvorbě páry, ozve se zvukový signál.
6. Jakmile se jednotka přehřeje, časovač začne s odpočítáváním času, takže co nejdříve do hrnce vložte potraviny.
Varná nádoba a další části multifunkčního hrnce budou HORKÉ!
7. Až časovač dokončí odpočítávání času a vaření se ukončí, váš multifunkční hrnec vydá třikrát za sebou zvukový signál, zeleně se rozsvítí tlačítko start/stop a displej začne blikat.
8. Stisknutím tlačítka start/stop můžete funkci vaření v páře kdykoli zastavit.

Potravina	Pozice nastavce	Doba vaření	Poznámky
Chřest	Nizko	4-5 minut	Odstraňte zduřinatělé konce
Špenát	Nizko	3-4 minut	Celé, očištěné
Mrkev	Vysoko	7-10 minut	Oloupejte a nakrájejte na plátky silné 5 mm
Nové brambory	Vysoko	15-20 minut	Očistěte a ponechte vcelku
Zelí	Vysoko	10-15 minut	Nakrájejte na čtvrtky, odstraňte stonek
Brokolice	Vysoko	5-8 minut	Odřízněte stonek a rozeberte na růžičky
Kukuříčný klas	Vysoko	10-15 minut	Celý, odstraňte slupku
Pórek	Vysoko	8-10 minut	Očistěte a nakrájejte na kolečka silná 1 cm
Květák	Vysoko	5-10 minut	Rozeberte na růžičky
Lusky cukrového hrášku	Vysoko	5-8 minut	Odřízněte špičku a stonek, ponechte vcelku
Růžičková kapusta	Vysoko	10-15 minut	Oloupejte a na spodní straně nařízněte do kříže
Celer	Vysoko	5-10 minut	Ponechte vcelku nebo nakrájejte na kostky
Máslová dýně	Vysoko	10-12 minut	Oloupejte a nakrájejte na kostky o straně 2 cm
Sladké brambory	Vysoko	8-12 minut	Oloupejte a nakrájejte na kostky o straně 2 cm
Filet z kuřete	Vysoko	10-15 minut v závislosti na velikosti	Očistěte a ponechte vcelku
Filet z lososa	Vysoko	6-10 minut dv závislosti na velikosti	V případě potřeby okořeňte
Celá malá ryba	Vysoko	10-15 minut v závislosti na velikosti	Rybu zbavte vnitřností, vypláchněte ji a osušte
Celé krevety	Vysoko	5-7 minut	Omyjte a osušte
Knedlíčky Dim Sum	Vysoko	Vařte podle instrukcí na obalu	

Bezpečnostní funkce pro případ vaření bez vody

Pokud při vaření v páře dojde voda, bezpečnostní funkce váš multifunkční hrnec automaticky vypne. Pokud se tak stane, na displeji se objeví OFF. Jakmile dokončíte vaření v páře a vaše potraviny budou dostatečně uvařené, jednoduše multifunkční

hrnec vypněte. Pokud však ve vaření v páře potřebujete pokračovat, či pokud chcete v páře uvařit další potraviny, postupujte takto:

1. Stisknutím tlačítka pohotovostního režimu (symbol) multifunkční hrnec vypněte (⏻).
2. Do varné nádoby dolijte požadované množství studené vody (minimálně 180 ml).
3. Na 2 minuty multifunkční hrnec odstavte, aby se resetovala jeho bezpečnostní funkce pro případ vaření bez vody.
4. Stisknutím tlačítka pohotovostního režimu (⏻) multifunkční hrnec zase zapněte.
5. Stiskněte tlačítko funkce vaření v páře (☁).
6. Stiskněte tlačítko start/stop (◊). Tlačítko se rozsvítí zeleně a na displeji se objeví „PreHeating“. Jakmile bude přehřev jednotky u konce, můžete ve vaření pokračovat.
7. Pokud se na displeji nezobrazuje „PreHeating“, pak multifunkční hrnec vypněte a než budete opět pokračovat od kroku 4, nechte ho ještě chvíli vychladnout.

Vaření rýže ve vašem multifunkčním hrnci

Není zapotřebí nastavovat časovač, neboť jakmile se rýže uvaří, multifunkční hrnec se automaticky vypne.

Doba vaření se může lišit, ale uvařit například 2 hrníčky opražené bílé rýže trvá zhruba 10 minut (včetně přehřevu).

- Bílou nepředvařenou rýži vždy před vařením propláchněte ve studené vodě. Nechte ji 5 minut oschnout.
- Nejprve do varné nádoby nalijte vodu a poté přidejte propláchnutou rýži. Rýži rovnoměrně rozprostřete.
- Rýži do jednotky vložte ještě před tím, než jednotku přehřejete.
- Je naprosto zásadní, abyste vodu a rýži odměřili pomocí odměrky, která je součástí balení multifunkčního hrnce. Neodhadujte.
- Vždy používejte studenou vodu.
- Při vaření v páře vždy nasadte poklici.
- Rýži není nutné během vaření míchat.
- Jakmile bude hotová, multifunkční hrnec se automaticky vypne. Pokud však rýži v hrnci ponecháte ještě o minutu či dvě déle, ještě více změkne.

Bílá rýže Basmati

Množství nepředvařené rýže	Množství studené vody	Počet porcí uvařené rýže
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Hnědá rýže

Množství nepředvařené rýže	Množství studené vody	Počet porcí uvařené rýže
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

ČIŠTĚNÍ

Nikdy neponožujte žádnou část ohřívací základny ani napájecího kabelu či zástrčky do vody ani jiné tekutiny.

- Před čištěním multifunkční hmeč VŽDY odpojte ze zásuvky a nechte jej zchladnout.
- Poklící, oboustranný nástavec, varnou nádobu i odměrku na rýži myjte v horké mýdlové vodě. Poté vše opláchněte a důkladně osušte. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Zbytky zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou. Skvrny od vody z povrchu varné nádoby odstraníte tak, že nádobu necháte 30 minut odmočit v roztoku octa či citronové šťávy a teplé vody. Důkladně opláchněte a poté vysušte.
- Poklíce a oboustranný nástavec lze také mýt v myčce. Ačkoliv varnou nádobu lze mýt v myčce, doporučujeme vám ji mýt pouze ručně.
- Vnější část ohřívací základny lze očistit měkkým hadříkem navlhčeným v teplé mýdlové vodě. Všechny části důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.

POPRADEJNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

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

LIKVIDACE ODPADU

Odpadní elektrické výrobky by se neměly likvidovat společně s domovním odpadem. Prosím tam, kde existují příslušná zařízení, je recyklujte. Další informace o recyklaci a směrnici OEEZ vám poskytneme na e-mailové adrese CrockpotEurope@newellco.com.



SLOVENČINA

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PREČÍTAJTE SI ICH POZORNE A ODLOŽTE SI ICH, AK BY STE ICH V BUDÚCNOSTI POTREBOVALI

Spotřebič nemajú používať deti mladšie ako 8 rokov. Spotřebič môžu používať deti od veku 8 rokov, pokiaľ sú pod nepretržitým dohľadom. Spotřebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotřebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Uchovávajú spotřebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti.

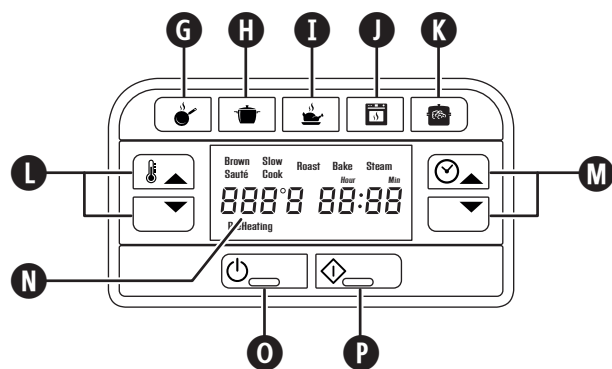
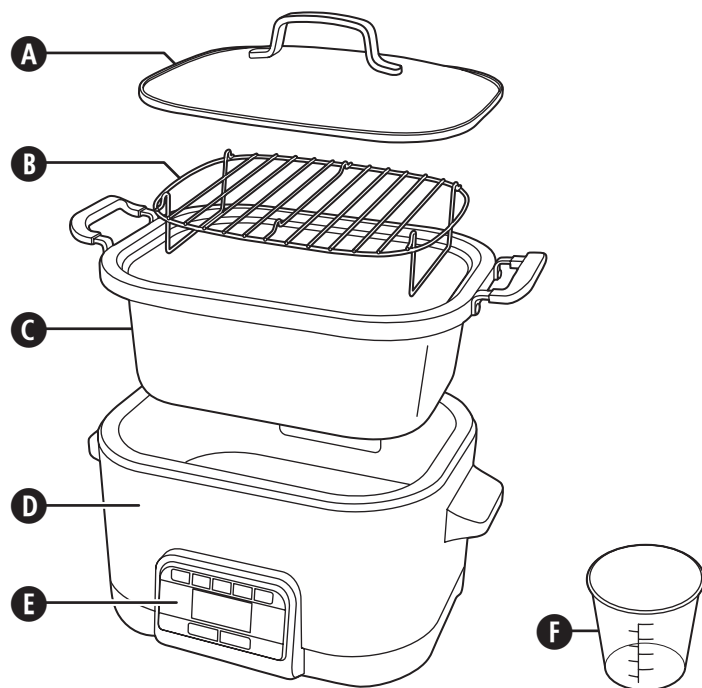
⚠ Jednotlivé diely zariadenia sa môžu pri používaní zahrievať.

Tento produkt je potrebné umiestniť na rovný a stabilný podklad, pričom jeho rukoväť otočte tak, aby ste zabránili rozliatiu horúcej tekutiny.

Spotřebič nikdy neovládate pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.

- Tento výrobok pri používaní vytvára teplo. Preto je potrebné podniknúť adekvátne opatrenia, aby sa predišlo popáleniu, obareniu, požiaru alebo iným zraneniam osôb alebo škodám na majetku spôsobeným dotykom so zovňajškom počas používania alebo chladnutia.
- Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný, než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- Spotřebič nikdy nekladte na horúce povrchy (napríklad plynový alebo elektrický sporák) ani vedľa nich.
- Spotřebič, ktorý spadol a sú na ňom viditeľné známky poškodenia, alebo ktorý tečie, nepoužívajte.
- Po použití a pred čistením spotřebiča sa presvedčte, že spotřebič je vypnutý a odpojený od sieťového napájania.
- Pred čistením alebo odložením nechajte spotřebič vychladnúť.
- Žiadnu časť výrobku ani napájací kábel a zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Napájací kábel nikdy nenechajte visieť cez hranu pracovnej dosky a zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi, zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Počas používania spotřebiča sa nedotýkajte jeho externých plôch, pretože môžu byť veľmi horúce. Pri odstránení pokrievky používajte kuchynské rukavice. Pri odstránení pokrievky dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Priamo v základnej jednotke sa NIKDY nepokúšajte zohrievať žiadne jedlo. Stále používajte vyberateľnú misku na varenie.
- Niektoré povrchy nie sú navrhnuté tak, aby vydržali dlhodobé teplo, ktoré vydávajú určité spotřebiče. Spotřebič neumiestňujte na povrch, ktorý môže byť zničený teplom. Odporúčame, aby ste pod spotřebič položili izolačnú podložku alebo podložku pod hrniec, čím sa zabráni prípadnému poškodeniu povrchu.
- Veko pomalovareného hmeča je vyrobené z tvrdého skla. Vždy skontrolujte, či na ňom nie sú štrbiny, praskliny alebo iné poškodenia. Ak je sklenené veko poškodené, nepoužívajte ho, pretože by sa mohlo rozbiť.



SÚČASTI

- | | |
|---|--|
| A veko | I tlačidlo funkcie opekania |
| B rošt | J tlačidlo funkcie pečenia |
| C varná nádoba | K tlačidlo funkcie prípravy v pare |
| D ohrevný podstavec | L tlačidlá na reguláciu teploty |
| E ovládací panel | M tlačidlá na nastavenie časovača |
| F odmerka na ryžu | N displej |
| G tlačidlo funkcie restovania/praženia | O tlačidlo pohotovostného režimu |
| H tlačidlo funkcie pomalého varenia | P tlačidlo zastavenia/spustenia cyklu |

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

▲ Pred čistením multifunkčný hrniec Crockpot® vypnite a odpojte zo zásuvky. Ohrevný podstavec, kábel alebo zástrčku nikdy neponárajte do vody ani do inej tekutiny.

- Pred prvým použitím multifunkčného hrnca umyte veko, varnú nádobu, rošt a odmerku na ryžu v teplej mydlovej vode. Opláchnite a dôkladne vysušte. Nepoužívajte agresívne abrazívne prostriedky, chemikálie alebo čistiace prostriedky na rúry.
- Pred prvou prípravou jedla potrite vnútro varnej nádoby tenkou vrstvou kuchynského oleja na prípravu varného povrchu.
- Pomocou vlhkej handričky alebo špongie utrite vonkajšiu a vnútornú stranu ohrevného podstavca. Použite na to slabý roztok saponátu. Podstavec dôkladne vysušte.

DÔLEŽITÉ POZNÁMKY: Niektoré povrchy kuchynských dosiek a stolov nie sú navrhnuté tak, aby vydržali dlhodobé teplo, ktoré sa uvoľňuje z určitých spotrebičov. Zohriaty spotrebič neodkladajte na povrch, ktorý by sa mohol teplom poškodiť. Odporúčame, aby ste pod pomalovarný hrniec položili izolačnú podložku alebo dostatočne veľkú podložku pod hrniec, čím sa zabráni prípadnému poškodeniu povrchu.

Pri prvom použití spotrebiča sa môže objaviť slabý dym a/alebo zápach. Pri ohrevných spotrebičoch je to bežné a tento jav sa po niekoľkých použitíach nebude opakovať.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

Multifunkčný hrniec disponuje piatimi funkciami na prípravu jedla:

Restovanie/praženie – táto funkcia je vhodná na „zatiehnutie“ alebo opraženie mäsa a hydiny pred varením. Je to užitočné najmä v prípade, ak chcete mäso ďalej pripravovať pomocou funkcie pomalého varenia. Váš multifunkčný hrniec je vybavený piatimi teplotami restovania/praženia.

Pomalé varenie – princípom pomalého varenia je postupné a rovnomerné zvyšovanie a následné udržiavanie teploty. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, počas prvej polovice doby prípravy nezdvíhajte sklenené veko. Sklenené veko umožňuje sledovať priebeh prípravy bez prerušovania samotného procesu.

Opekanie – multifunkčný hrniec môžete použiť na opekanie mäsa a hydiny, zemiakov a koreňovej zeleniny.

Pečenie – túto funkciu možno použiť na pečenie všetkého od rýb až po koláče.

Príprava v pare – jednoducho pripravíte dokonale nadýchanú ryžu, zeleninu alebo ryby v rámci delikátnych a zdravých jedál.

POZNÁMKY K POUŽÍVANIU

- Varnú nádobu nenapĺňajte až po okraj. Od hladiny obsahu varnej nádoby po jej okraj vždy ponechajte medzeru 2,5 cm.
- Doby prípravy alebo vybrané teploty môžete meniť kedykoľvek počas prípravy pomocou tlačidiel na nastavenie teploty a doby prípravy.
- Ak si jedlo žiada dlhšiu prípravu po skončení základného cyklu, najskôr stlačte tlačidlo požadovanej funkcie (opekanie, pečenie, príprava v pare atď.). Následne pomocou tlačidiel na nastavenie doby prípravy nastavte požadovanú dobu dodatočnej prípravy (v krokoch po 5 minútach) a stlačte tlačidlo zastavenia/spustenia cyklu. Multifunkčný hrniec bude pokračovať v príprave po nastavenú dobu.
- Funkcie restovania/praženia a prípravy v pare možno použiť bez nastavenia časovača. V prípade potreby však môžete použiť funkciu časovača aj v týchto režimoch nastavením doby prípravy pomocou príslušných tlačidiel.
- Multifunkčný hrniec po použití odpojte zo zásuvky. **Multifunkčný hrniec sa nevypína automaticky.**

FUNKCIA RESTOVANIA/PRAŽENIA

1. Varnú nádobu umiestnite do ohrevného podstavca. Multifunkčný hrniec zapojte do zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo pohotovostného režimu (⏻). Multifunkčný hrniec zapípa a rozsvieti sa červená kontrolka pohotovostného režimu. Displej začne blikať.
3. Stlačte tlačidlo funkcie restovania/praženia (🔥). Displej prestane blikať a zobrazí sa na ňom nápis HI. Je to predvolená teplota restovania. Teplotu môžete zmeniť pomocou tlačidiel na reguláciu teploty (⬆️/⬆️), pričom môžete vyberať z možností vysoká, stredne vysoká, stredná, stredne nízka a nízka. Pred varením mäsa a hydiny odporúčame na jeho orestovanie/opraženie použiť vysokú teplotu.

4. Ak používate nádobu, pridajte do nej olej a stlačte tlačidlo zastavenia/spustenia cyklu (◊). Dané tlačidlo sa rozsvieti nazeleno a na displeji sa zobrazí nápis „PreHeating“ (predhrievanie).
5. Multifunkčný hrniec sa začne zahrievať. Po dosiahnutí nastavenej teploty multifunkčný hrniec zapípa.
6. Mäso pred pražením orežte a osušte. Suroviny restujte alebo pražte v malých dávkach. **Varná nádoba a ostatné časti multifunkčného hrnca budú HORÚCE!**
7. Po skončení stlačením tlačidla zastavenia/spustenia cyklu vypnete funkciu restovania/praženia. Zelená kontrolka zhasne a displej začne blikať. Funkciu restovania/praženia môžete kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla zastavenia/spustenia cyklu.

FUNKCIA POMALÉHO VARENIA

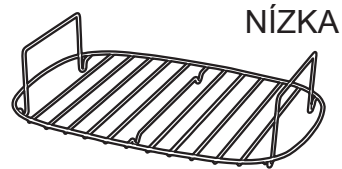
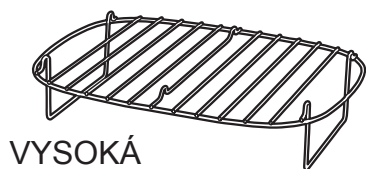
1. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca, pridajte do nej ingrediencie a zakryte ju pokrievkou. Opraženie (orestovanie) mäsa pred pomalým varením obohatí chuť a dodá jej plnosť. Použite na to funkciu restovania/praženia. Multifunkčný hrniec zapojte do zásuvky. Aby ste zabránili nedostatočnej príprave alebo naopak prevareniu, varnú nádobu naplňte do ½ až ¾ (nádobu nenaplňajte do viac ako ¾, aby nedošlo k rozliatiu).
2. Stlačte tlačidlo pohotovostného režimu (⏻). Multifunkčný hrniec zapípa a rozsvieti sa červená kontrolka pohotovostného režimu. Displej začne blikať.
3. Stlačte tlačidlo funkcie pomalého varenia (🍲). Displej prestane blikať a zobrazí sa na ňom nápis LO a 6:00. To sú predvolené nastavenia teploty a doby prípravy pomalého varenia. Nastavenia môžete zmeniť pomocou tlačidiel na reguláciu teploty (⬆️), pričom môžete vyberať z možností: nízka, vysoká alebo udržiavanie teploty.
POZNÁMKA: Nastavenie na udržiavanie teploty slúži IBA na udržiavanie teploty už uvarého jedla. NEPOKÚŠAJTE sa jedlo pripravovať pomocou nastavenia na udržiavanie teploty. Nastavenie na udržiavanie teploty neodporúčame používať dlhšie ako 4 hodiny.
4. Následne nastavte požadovanú dobu prípravy. Predvolená doba prípravy je 6 hodín, no môžete ju zmeniť v krokoch po 30 minútach pomocou tlačidiel na nastavenie doby prípravy (⌚).
5. Stlačením tlačidla na spustenie/zastavenie cyklu (◊) začnete s prípravou. Dané tlačidlo sa rozsvieti nazeleno a multifunkčný hrniec sa začne zahrievať. Časovač začne odpočítavať v krokoch po 1 minúte.
6. Po dokončení prípravy multifunkčný hrniec trikrát zapípa a automaticky sa prepne do režimu udržiavania teploty. Multifunkčný hrniec ostane v režime udržiavania teploty dovtedy, kým nestlačíte tlačidlo zastavenia/spustenia cyklu, tlačidlo pohotovostného režimu alebo kým zariadenie neodpojíte zo zásuvky.
7. Funkciu pomalého varenia môžete kedykoľvek zrušiť stlačením tlačidla zastavenia/spustenia cyklu.

Vzhľadom na multifunkčnosť zariadenia CSC024X pracuje funkcia pomalého varenia trochu inak než v prípade bežných hrncov Crockpot. Ak používate recept určený pre hrniec Crockpot® podobnej veľkosti, v prípade modelu CSC024X môže byť potrebné predĺžiť čas prípravy.

Upozorňujeme, že recepty pre hrniec Crockpot®, ktoré nájdete v knihe receptov k modelu CSC024X, sú určené konkrétne pre tento multifunkčný hrniec Crockpot® a nevyžadujú si žiadnu úpravu.

FUNKCIA OPEKANIA

1. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca a vložte do nej rošt. Rošt možno používať vo vyššej alebo nižšej polohe podľa toho, čo opekáte. Pri opekaní môžete použiť aj hliníkovú fóliu. Nasadte vecko.



2. Stlačte tlačidlo pohotovostného režimu (⏻). Multifunkčný hrniec zapípa a rozsvieti sa červená kontrolka pohotovostného režimu. Displej začne blikať.

3. Stlačte tlačidlo funkcie opekania (🔥). Displej prestane blikať a zobrazia sa na ňom údaje 150 °C a 02:00. To sú predvolené nastavenia teploty a doby prípravy opekania. Nastavenia teploty môžete zmeniť pomocou tlačidiel na reguláciu teploty (⬆️), pričom môžete nastaviť teplotu v rozpätí od 65 °C do 230 °C. Doby prípravy môžete zmeniť pomocou tlačidiel na nastavenie doby prípravy (⌚) podľa potreby.
4. Stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia cyklu (◊). Dané tlačidlo sa rozsvieti nazeleno a na displeji sa zobrazí nápis „PreHeating“ (predhrievanie).
5. Multifunkčný hrniec sa začne zahrievať. Po dosiahnutí nastavenej teploty multifunkčný hrniec zapípa.
6. Potom ako zariadenie dosiahne nastavenú teplotu, časovač začne odpočítavať, takže čo najskôr pridajte požadované suroviny. **Varná nádoba a ostatné časti multifunkčného hrnca budú HORÚCE!**
7. Po uplynutí príslušnej doby a dokončení prípravy multifunkčný hrniec trikrát zapípa, zelená kontrolka tlačidla spustenia/zastavenia cyklu zhasne a displej začne blikať.
8. Funkciu opekania môžete kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla zastavenia/spustenia cyklu.

Tipy

Ak pri opekaní hydiny chcete dosiahnuť hnedšiu kožu, na prvých 30 minút uložte hydinu prsami smerom nadol. Následne ju na zvyšok doby prípravy otočte.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov mäso najskôr prudko opečte pomocou funkcie restovania/praženia a zabaľte ho do kuchynskej fólie. Pred položením mäsa na rošt varnú nádobu utrite papierovou utierkou. Tým zabránite uniknú výpeku cez otvor na paru vo vecku.

FUNKCIA PEČENIA

1. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca a vložte do nej rošt, ak sa ho chystáte použiť. Nasadte vecko.
2. Stlačte tlačidlo pohotovostného režimu (⏻). Multifunkčný hrniec zapípa a rozsvieti sa červená kontrolka pohotovostného režimu. Displej začne blikať.
3. Stlačte tlačidlo funkcie pečenia (🍳). Displej prestane blikať a zobrazia sa na ňom údaje 175 °C a 01:00. To sú predvolené nastavenia teploty a doby prípravy pečenia. Nastavenia teploty môžete zmeniť pomocou tlačidiel na reguláciu teploty (⬆️), pričom môžete nastaviť teplotu v rozpätí od 65 °C do 230 °C. Nastavte dobu prípravy. Pomocou príslušných tlačidiel (⌚) nastavte dobu prípravy v krokoch po 5 minútach.
4. Stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia cyklu (◊). Dané tlačidlo sa rozsvieti nazeleno a na displeji sa zobrazí nápis „PreHeating“ (predhrievanie).
5. Multifunkčný hrniec sa začne zahrievať. Po dosiahnutí nastavenej teploty multifunkčný hrniec zapípa.
6. Potom ako zariadenie dosiahne nastavenú teplotu, sa spustí príprava, takže čo najskôr pridajte požadované suroviny. **Varná nádoba a ostatné časti multifunkčného hrnca budú HORÚCE!**
7. Po uplynutí príslušnej doby a dokončení prípravy multifunkčný hrniec trikrát zapípa, zelená kontrolka tlačidla spustenia/zastavenia cyklu zhasne a displej začne blikať.
8. Funkciu pečenia môžete kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla zastavenia/spustenia cyklu.

Tipy

Niektoré suroviny možno pripraviť priamo vo varnej nádobe. Koláče a iné recepty s vysokým obsahom tuku/cukru by sa mali piecť vo vhodnej nádobe na pečenie uloženej na rošte. Pri pečení priamo vo varnej nádobe ju vystel'te papierom na pečenie, aby sa zabránilo prilepeniu surovín.

FUNKCIA PRÍPRAVY V PARE

Príprava jedál v pare je zdravá. Nie je pri nej potrebný žiaden tuk a zachová sa pri nej oveľa viac živín a vitamínov. Pri príprave v pare sa suroviny uložia na rošt, aby neboli ponorené vo vode, ktorá sa do varnej nádoby následne pridá. Množstvo vody, ktoré môžete pridať do nádoby, závisí od polohy roštu.

1. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca a vložte do nej rošt vo vyššej alebo nižšej polohe, podľa potreby. Ak je rošt v nižšej polohe, pridajte 180 ml vody. Toto množstvo vystačí na 5 minút prípravy v pare – dokonale na listovú zeleninu a špargľu. Ak je rošt vo vyššej polohe, pridajte 1,2 l vody. Bude to stačiť na 45 minút prípravy v pare.
2. Stlačte tlačidlo pohotovostného režimu (⏻). Multifunkčný hrniec zapípa a rozsvieti sa červená kontrolka pohotovostného režimu. Displej začne blikať.

3. Stlačte tlačidlo funkcie prípravy v pare (☞). Displej prestane blikať a zobrazí sa na ňom nápis HI. Dobu prípravy môžete nastaviť pomocou tlačidiel na nastavenie doby prípravy (⊖) podľa potreby. Časovač nemusíte nastavovať.
4. Stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia cyklu (◊). Dané tlačidlo sa rozsvieti nazeleno a na displeji sa zobrazí nápis „PreHeating“ (predhrievanie).
5. Multifunkčný hrniec sa zažne zahrievať. Keď sa multifunkčný hrniec ohreje dostatočne na to, aby vytváral paru, zapípa.
6. Potom ako zariadenie dosiahne potrebnú teplotu, časovač začne odpočítavať, takže čo najskôr pridajte požadované suroviny. **Varná nádoba a ostatné časti multifunkčného hrnca budú HORÚCE!**
7. Po uplynutí príslušnej doby a dokončení prípravy multifunkčný hrniec trikrát zapípa, zelená kontrolka tlačidla spustenia/zastavenia cyklu zhasne a displej začne blikať.
8. Funkciu prípravy v pare môžete kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla zastavenia/spustenia cyklu.

Suroviny	Poloha roštu	Doba prípravy	Poznámky
špargľa	Low	4-5 minút	Odrežte drevnaté konce
špenát	Low	3-4 minút	Celé, očistené
mrkva	Vysoká	7-10 minút	Ošúpte a nakrájajte na 5 mm plátky
nové zemiaky	Vysoká	15-20 minút	Oškrabte a nechajte celé
kapusta	Vysoká	10-15 minút	Nakrájajte na štvrtiny, odstráňte jadro
brokolica	Vysoká	5-8 minút	Odrežte hlúb a narežte na jednotlivé ružičky
varená kukurica	Vysoká	10-15 minút	Celý, bez strukov
pór	Vysoká	8-10 minút	Vyčistite a nakrájajte na 1 cm kolieska
karfiol	Vysoká	5-10 minút	Nakrájajte na ružičky
sladký hrášok	Vysoká	5-8 minút	Odrežte vrchnú a spodnú časť, nechajte celé
ružičkový kel	Vysoká	10-15 minút	Očistite a zo spodku narežte
zeler	Vysoká	5-10 minút	Nechajte celé alebo nakrájajte na kocky
tekvica	Vysoká	10-12 minút	Ošúpte a nakrájajte na 2 cm kocky
sladké zemiaky	Vysoká	8-12 minút	Ošúpte a nakrájajte na 2 cm kocky
kurací rezeň	Vysoká	10-15 minút podľa veľkosti	Očistite, nechajte celé
filet z lososa	Vysoká	6-10 minút podľa veľkosti	V prípade potreby dochuťte
malé celé ryby	Vysoká	10-15 minút podľa veľkosti	Vypitvajte, opláchnite a osušte
celé krevety	Vysoká	5-7 minút	Umyte a osušte
dim sum	Vysoká		Prípravte podľa pokynov na balení

Funkcia ochrany pred varením bez vody

Ak sa počas prípravy v pare minie voda, multifunkčný hrniec sa vypne. Keď sa tak stane, na displeji sa bude zobrazovať nápis OFF (VYP.) Ak sa príprava jedla dokončila a je hotové, multifunkčný hrniec stačí vypnúť. Ak však chcete pokračovať v príprave alebo chcete pripravovať ďalšie suroviny postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Multifunkčný hrniec vypnite stlačením tlačidla pohotovostného režimu (⏻).
2. Do varnej nádoby podľa potreby doplňte studenú vodu (najmenej 180 ml).
3. Multifunkčný hrniec nechajte 2 minúty odstáť, aby sa funkcia ochrany proti vareniu bez vody vynulovala.
4. Multifunkčný hrniec zapnite stlačením tlačidla pohotovostného režimu (⏻).
5. Stlačte tlačidlo funkcie prípravy v pare (☞).

6. Stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia cyklu (◊). Dané tlačidlo sa rozsvieti nazeleno a na displeji sa zobrazí nápis „PreHeating“ (predhrievanie). Keď sa zariadenie predhreje, môžete pokračovať v príprave tak ako predtým.
7. Ak sa na displeji nezobrazuje nápis „PreHeating“ (predhrievanie), multifunkčný hrniec vypnite a nechajte ho vychladnúť dlhšie. Potom pokračujte krokom 4.

Príprava ryže pomocou multifunkčného hrnca

Časovač nemusíte nastavovať, pretože keď bude ryža hotová, multifunkčný hrniec sa automaticky vypne.

Doba prípravy sa bude líšiť, no napríklad pri 2 šálkach umytej bielej ryže to potrvá približne 10 minút vrátane predhrievania.

- Bielu nevarenú ryžu pred prípravou vždy opláchnite studenou vodou. Nechajte ju 5 minút odtečť.
- Do varnej nádoby najskôr nalejte vodu, potom pridajte ryžu. Ryžu rovnomerne rozprestrite.
- Do zariadenia ju pridajte ešte pred fázou predhrievania.
- Ryžu a vodu musíte odmerať pomocou dodanej odmerky na ryžu. Množstvá neskúšajte odhadnúť.
- Používajte len studenú vodu.
- Pri príprave v pare vždy nasadte pokrievku.
- Ryžu počas prípravy netreba miešať.
- Po dokončení prípravy sa multifunkčný hrniec automaticky vypne. Ak však necháte ryžu v nádobe so zavretým vekom po dobu 1 až 2 minút, bude ešte mäkšia.

biela ryža basmati

množstvo nevarenej ryže	množstvo studenej vody	porcie uvarenej ryže
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

hnedá ryža

množstvo nevarenej ryže	množstvo studenej vody	porcie uvarenej ryže
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

ČISTENIE

Žiadne súčasti ohrevného podstavca ani napájacieho kábla a zástrčky neponárajte do vody ani žiadnej inej tekutiny.

- Multifunkčný hrniec VŽDY pred čistením odpojte od zdroja elektrického napájania a nechajte ho vychladnúť.
- Veko, rošt, varnú nádobu a odmerku na ryžu umývajte v horúcej mydlovej vode. Opláchnite a dôkladne vysušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné hubky na umývanie. Zvyšky jedla je zväčša možné odstrániť utierkou, špongiou alebo gumovou stierkou. Ak chcete z varnej nádoby odstrániť flaky od vody, nechajte ju odmôčiť v roztoku octu alebo citrónovej šťavy a teplej vody po dobu 30 minút. Následne ju dôkladne opláchnite a nechajte vyschnúť.
- Pokrievku a rošt môžete umývať aj v umývačke riadu. Hoci varná nádoba je vhodná na umývanie v umývačke riadu, odporúčame ju umývať len ručne.

- Vonkajšia strana ohrevného podstavca sa môže čistiť jemnou handričkou navlhčenou teplou mydlovou vodou. Utrite do sucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Nevykonávajte žiadne iné servisné zásahy.

POPREDAJNÁ PODPORA A NÁHRADNÉ DIELY

Ak spotrebič nefunguje, ale je v záruke, vráťte ho tam, kde ste ho kúpili, a požiadajte o výmenu. Majte na pamäti, že sa bude vyžadovať platný doklad o zakúpení. Dodatočnú podporu získate kontaktovaním nášho oddelenia služieb zákazníkom na čísle: Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055. V prípade všetkých ostatných krajín volajte na číslo +44 800 028 7154. Môžu sa uplatňovať sadzby za medzinárodné hovory. Prípadne napíšte na e-mailovú adresu: CrockpotEurope@newellco.com.

LIKVIDÁCIA ODPADU

Odpadové elektrické výrobky sa nemajú likvidovať spoločne s domovým odpadom. Zaneste výrobok na zberné miesto na recykláciu. Ak máte záujem o ďalšie informácie o recyklácii a smernici WEEE, pošlite nám e-mail na adresu CrockpotEurope@newellco.com.



MAGYAR FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL

Acest aparat nu va fi utilizat de copii cu vârsta între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani dacă se află sub supraveghere continuă. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii.

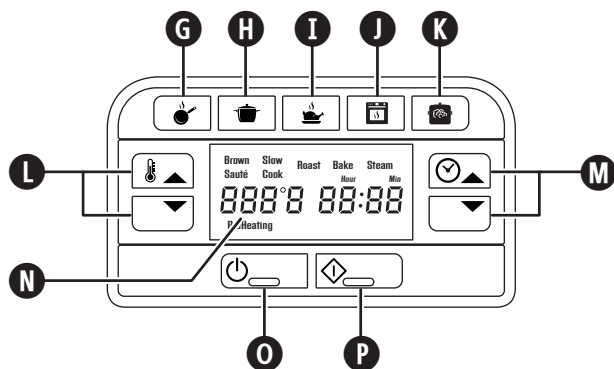
⚠ A készülék részei használat közben hajlamosak felforrósodni.

A forró folyadékok kifröccsenésének elkerülése érdekében a készüléket a fogantyújánál fogva stabil felületre kell helyezni.

A készüléket soha ne működtesse külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.

Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszervíz vagy képesített szakember végezze el.

- A készülék használata során hő keletkezik. Használat vagy hűlés közben ne érintse meg a készülék külsejét, mert annak égési sérülés, forrázás, tüzeset vagy más jellegű személyi vagy vagyoni károsodás lehet a következménye. Az ilyen jellegű balesetek kockázatának elkerülése érdekében megfelelő óvintézkedéseket kell tenni.
- A készüléket soha ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. A készülék kizárólag háztartási célra használható. A szabadban ne használja a készüléket.
- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készüléket ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villannyal működő főzőlap).
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, ha az láthatóan megsérült, vagy ha szivárognak.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- A készüléket, annak alkatrészeit vagy vezetékét soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- A vezeték soha ne lógjon munkafelület széle fölé, ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne hagyja azt összebogozódni, beakadni vagy beszorulni.
- Használat közben ne érintse meg a készülék külső felületeit, mivel azok rendkívül felforrósodhatnak. A fedő levételekor használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát. Vigyázat! A fedő levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.
- SOHA ne melegítsen ételféleséget közvetlenül az alapegységben. Mindig használja a kivehető főzőedényt.
- Egyes felületek nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. Ne tegye a készüléket olyan felületre, amelyet a hő károsíthat. Javasoljuk, hogy tegyen a készülék alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.
- A lassú főző fedele edzett üvegből készült. Mindig ellenőrizze, hogy a fedőn nincs-e törés, repedés vagy bármilyen más sérülés. Ne használja az üvegfedőt, ha az sérült, ugyanis használat közben darabokra törhet.



ALKATRÉSZEK

- | | |
|---|--|
| A Fedél | I Grillezés funkció gombja |
| B Kétállású rács | J Sütés funkció gombja |
| C Főzőedény | K Párolás funkció gombja |
| D Melegítő alapegység | L Hőfok növelése/hőfok csökkentése gombok |
| E Vezérlőpanel | M Idő növelése/idő csökkentése időzítő gombok |
| F Rizsmérő edény | N Kijelző |
| G Píritás (barnítás)/hirtelen sütés funkció gombja | O Készenléti gomb |
| H Lassúfőzés funkció gombja | P Leállító-/indító gomb |

ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

▲ Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a Crockpot® multicooker ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból. Se a melegítő alapegységet, se a kábelt vagy a csatlakozódugót ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

- A multicooker első használata előtt mossa el a fedőt, a főzőedényt, a kétállású rácsot és a rizsmérő edényt meleg, mosószeres vízben. Öblítse le és szárítsa meg alaposan őket. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítóeszközöket és tisztítószereket.
- Az első főzés előtt a főzőfelület kondicionálása érdekében kenje be a főzőedény belsejét vékonyan főzőolajjal.
- Nedves ruhával vagy szivaccsal törölje le a melegítő alapegység külső és belső felületét. Kímélő hatású mosószeres oldatot használjon. Alaposan szárítsa meg.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK: Egyes konyhapultok és asztalok nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. Ne tegye a felmelegedett készüléket olyan felületre, amelyet a hő károsíthat. Javasoljuk, hogy tegyen a lassúfőzés alá hőszigetelő lapot vagy megfelelő méretű edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.

A készülék használata során kezdetben egy kis füst vagy kellemetlen szag jelentkezhet. Ez sok fűtőberendezésnél teljesen normális jelenség, mely néhány használat után megszűnik.

FŐZÉSI FUNKCIÓK

A multicooker az alábbi öt főzési funkcióval rendelkezik:

Píritás (barnítás)/hirtelen sütés: ezt a funkciót a szárnyasok és egyéb húsfélék főzés előtti átsütéséhez vagy megpíritásához használja. Különösen hasznos akkor alkalmazni, amikor a húst a lassúfőzés funkcióval kívánja elkészíteni. A multicooker öt píritási (barnítási)/hirtelen sütési hőfokra állítható be.

Lassúfőzés: a lassúfőzést a fokozatos felmelegedés és az egyenletes hőtartás jellemzi. A legjobb eredmények érdekében ne vegye le az edényről az üvegfedőt a főzési idő felének letelte előtt. Az üvegfedőt át ellenőrizheti az étel állapotát a főzési idő megszakítása nélkül.

Grillezés: ezzel a funkcióval szárnyasokat és más húsféléket, burgonyát és más gyökérzöldségeket grillezhet a multicookerben.

Sütés: ezzel a funkcióval a haltól a süteményekig bármit süthet a multicookerben.

Párolás: könnyedén készíthet tökéletesen puha rizst, párolt zöldségeket vagy halat ízletes, egészséges fogásként.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Soha ne töltsön meg a főzőedényt a pereméig. Mindig hagyjon 2,5 cm helyet az edény tartalma és a perem között.
- A főzési idő vagy a kiválasztott főzési hőfok bármikor megváltoztatható a főzés folyamán az idő növelése/idő csökkentése időzítő gombok, vagy a hőfok növelése/hőfok csökkentése gombok segítségével.
- Ha a főzési ciklus lejártakor további főzés/sütés szükséges, nyomja meg a kívánt funkció gombját (grillezés, sütés, párolás, stb.). Ezt követően az idő növelése/csökkentése gombokkal állítsa be a kívánt további főzési időt (5 perces időközökkel), majd nyomja meg az indító-/leállító gombot. A multicooker ekkor a kívánt ideig továbbfőzi az ételt.
- A píritás (barnítás)/hirtelen sütés és a párolás funkció az időzítő beállítása nélkül is használható. Azonban, ha mégis használni kívánja az időzítő funkciót, a kívánt időt az idő növelése/idő csökkentése időzítő gombok segítségével állíthatja be.
- Használat után húzza ki a multicooker csatlakozódugóját a konnektorból. **A multicooker nem kapcsol ki automatikusan.**

PIRÍTÁS (BARNÍTÁS)/HIRTELEN SÜTÉS FUNKCIÓ

1. Helyezze bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multicooker készüléket a konnektorból.
2. Nyomja meg a készenléti gombot (O). A multicooker ekkor sípolni fog és a készenléti gomb piros fényel világítani kezd. A kijelző villogni kezd.
3. Nyomja meg a píritás (barnítás)/hirtelen sütés funkció gombját (G). A kijelző villogása megszűnik, és megjelenik a „HI” felirat, ami a magas hőfokot jelenti. Ez az alapbeállított hirtelen sütési hőmérséklet. A hőfokot a hőfok növelése/hőfok csökkentése gombokkal (L) változtathatja meg. A választható beállítások a magas, a közepesen magas, a

közepes, a közepesen alacsony vagy az alacsony hőfok. Javasoljuk, hogy a szárnyasok és egyéb húsfélék főzés előtti piritásához/barnításához a Magas hőfokbeállítást használja.

- Ha akar olajat használni az ételhez, tegye az edénybe, majd nyomja meg az indító-/leállítógombot (◊). A gomb zölden kezd világítani, a kijelzőn pedig a „PreHeating” (előmelegítés) felirat jelenik meg.
- A multifőző elkezd melegedni. A kívánt hőmérséklet elérésekor a készülék sípolni fog.
- Piritás előtt távolítsa el a zsíros részeket a húsról és itassa szárazra. A hirtelen sütést vagy piritást kis adagokban végezze. **Ne feledje, hogy a főzőedény és a multifőző más részei FELFORRÓSODNAK!**
- Ha elkészült, a hirtelen sütés funkcióból való kilépéshez nyomja meg az indító-/leállítógombot. Ekkor kialszik a zöld fény és a kijelző villogni kezd. A hirtelen sütés funkciót az indító-/leállítógomb megnyomásával bármikor kikapcsolhatja.

LASSÚFŐZÉS FUNKCIÓ

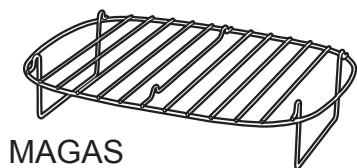
- Helyezze bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe. Dugja be a multifőző készüléket a konnektorba.
- Nyomja meg a készenléti gombot (⏻). A multifőző ekkor sípolni fog és a készenléti gomb piros fénnel világítani kezd. A kijelző villogni kezd.
- Nyomja meg a hirtelen sütés/pirítás funkcióját (🔥). A kijelző villogása megszűnik, és megjelenik a „HI” felirat, ami a magas hőfokot jelenti. Ez az alapbeállított hirtelen sütési hőmérséklet. A hőfokot a hőfok növelése/hőfok csökkentése gombokkal (⬆️) változtathatja meg. A választható beállítások a magas, a közepesen magas, a közepes, a közepesen alacsony vagy az alacsony hőfok.
- Ha akar olajat használni az ételhez, tegye az edénybe, majd nyomja meg az indító-/leállítógombot (symbol). A gomb zölden kezd világítani, a kijelzőn pedig a „PreHeating” (előmelegítés) felirat jelenik meg.
- A multifőző elkezd melegedni. A kívánt hőmérséklet elérésekor a készülék sípolni fog.
- Piritás előtt távolítsa el a zsíros részeket a húsról és itassa szárazra. A hirtelen sütést vagy piritást kis adagokban végezze. **Ne feledje, hogy a főzőedény és a multifőző más részei FELFORRÓSODNAK!**
- Ha elkészült, a hirtelen sütés funkcióból való kilépéshez nyomja meg az indító-/leállítógombot. Ekkor kialszik a zöld fény és a kijelző villogni kezd. A hirtelen sütés funkciót az indító-/leállítógomb megnyomásával bármikor kikapcsolhatja.

A CSC024X készülék multifunkciós voltából adódóan a készülék lassúfőző funkciója némileg másképpen működik, mint a hagyományos Crockpot® főzőedényeké. Ha egy hasonló méretű Crockpot® főzőedényhez szánt receptet használ, előfordulhat, hogy az étel CSC024X készülékben való elkészítéséhez meg kell növelnie a főzési időt.

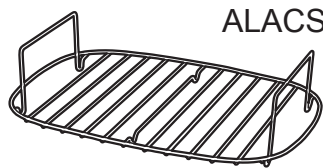
Vegye figyelembe, hogy a CSC024X készülék receptkönyvében található receptek kifejezetten ehhez a Crockpot® multifőzőhöz készültek, ezért nem szükséges változtatni rajtuk.

GRILLEZÉS FUNKCIÓ

- Helyezze bele a melegítő alapegységbe a főzőedényt, majd tegye bele a rácsot a főzőedénybe. A rács magas vagy alacsony állásban is használható, attól függően, hogy mit grillez. A grillezéshez alufóliát is használhat. Tegye rá az edényre a fedőt.



MAGAS



ALACSONY

- Nyomja meg a készenléti gombot (⏻). A multifőző ekkor sípolni fog és a készenléti gomb piros fénnel világítani kezd. A kijelző villogni kezd.
- Nyomja meg a grillezés funkcióját (🔥). A kijelző villogása megszűnik, és megjelenik a 150°C, valamint a 02:00 felirat. Ez az alapbeállított grillezési hőmérséklet és időtartam. A hőfokbeállítást a hőfok növelése/hőfok csökkentése gombokkal (⬆️) változtathatja meg 65°C és 230°C közötti tartományban. A főzési idő módosításához az idő növelése/ide csökkentése gombokat (⌚) használja igény szerint.
- Nyomja meg az indító-/leállítógombot (◊). A gomb zölden kezd világítani, a kijelzőn pedig a „PreHeating” (előmelegítés) felirat jelenik meg.
- A multifőző elkezd melegedni. A kívánt hőmérséklet elérésekor a készülék sípolni fog.

- Amint a készülék előmelegedett a kiválasztott hőfokra, az időzítő elkezd a visszaszámlálást, ezért a lehető leghamarabb tegye bele az ételt az edénybe. **Ne feledje, hogy a főzőedény és a multifőző más részei FELFORRÓSODNAK!**
- Amikor az időzítő visszaszámlolt nullára és a főzés véget ért, a multifőző hármat sípol, az indító-/leállítógomb zöld fénye kialszik és a kijelző villogni kezd.
- A grillezés funkciót az indító-/leállítógomb megnyomásával bármikor kikapcsolhatja.

Tipppek

Ha szárnyas grillezésekor pirultabb bőrt szeretne kapni, a főzés első 30 percében a mellével lefelé tegye a szárnyast a rácsra. Majd fordítsa meg, és a hátralévő időben ebben a helyzetben süsse tovább.

A tökéletes eredmény érdekében először a piritás (barnítás)/hirtelen sütés funkció alkalmazásával pirítsa meg a húst, mielőtt fóliába csomagolja. Mielőtt a húst a rácsra helyezi, gondosan törölje ki a főzőedényt konyhai papírtörővel. Ez megakadályozza, hogy a pecsenyelé a fedőn található gőzvezető nyíláson át elpárologjon.

SÜTÉS FUNKCIÓ

- Helyezze bele a melegítő alapegységbe a főzőedényt, majd tegye bele a rácsot (ha használni kívánja) a főzőedénybe. Tegye rá az edényre a fedőt.
- Nyomja meg a készenléti gombot (⏻). A multifőző ekkor sípolni fog és a készenléti gomb piros fénnel világítani kezd. A kijelző villogni kezd.
- Nyomja meg a sütés funkcióját (🔥). A kijelző villogása megszűnik, és megjelenik a 175°C, valamint a 01:00 felirat. Ez az alapbeállított sütési hőmérséklet és időtartam. A hőfokbeállítást a hőfok növelése/hőfok csökkentése gombokkal (⬆️) változtathatja meg 65°C és 230°C közötti tartományban. Adja meg a főzési időt. A kívánt időt az idő növelése/idő csökkentése gombokkal (⌚) adhatja meg 5 perces időközönként.
- Nyomja meg az indító-/leállítógombot (◊). A gomb zölden kezd világítani, a kijelzőn pedig a „PreHeating” (előmelegítés) felirat jelenik meg.
- A multifőző elkezd melegedni. A kívánt hőmérséklet elérésekor a készülék sípolni fog.
- Amint a készülék előmelegedett a kiválasztott hőmérsékletre, a főzés rögtön megkezdődik, ezért a lehető leghamarabb tegye bele az ételt az edénybe. **Ne feledje, hogy a főzőedény és a multifőző más részei FELFORRÓSODNAK!**
- Amikor az időzítő visszaszámlolt nullára és a főzés véget ért, a multifőző hármat sípol, az indító-/leállítógomb zöld fénye kialszik és a kijelző villogni kezd.
- A sütés funkciót az indító-/leállítógomb megnyomásával bármikor kikapcsolhatja.

Tipppek

Egyes ételek közvetlenül a főzőedényben is elkészíthetők. A süteményeket és más magas zsír- vagy cukortartalmú ételeket azonban a kétállású rácsra helyeztet megfelelő sütéedényben kell sütni. Ha közvetlenül a főzőedényben süt, bélelje ki sütőpapírral, hogy az étel ne ragadjon oda.

PÁROLÁS FUNKCIÓ

A párolással készült étel egészséges. Semmilyen zsiradék nem szükséges hozzá, és az elkészítés során az ételek kevesebbet veszítenek tápanyag- és vitamintartalmukból. Pároláskor az ételt a kétállású rácsra kell helyezni, hogy ne érjen bele a vízbe, a vizet pedig a főzőedénybe kell önteni. Az edénybe tehető víz mennyisége attól függ, hogy milyen állásban van a rács.

- Helyezze bele a melegítő alapegységbe a főzőedényt, majd tegye bele a rácsot a főzőedénybe szükség szerint magas vagy alacsony állásba. Ha a rács alacsony állásban van, 180 ml hideg vizet tegyen az edénybe. Ez nagyjából 5 perc párolást tesz lehetővé, ami tökéletes a leveles zöldségekhez és a spárgához. Ha a rács magas állásban van, 1,2 liter hideg vizet tegyen az edénybe. Ez nagyjából 45 perc párolást tesz lehetővé.
- Nyomja meg a készenléti gombot (⏻). A multifőző ekkor sípolni fog és a készenléti gomb piros fénnel világítani kezd. A kijelző villogni kezd.
- Nyomja meg a párolás funkcióját (🔥). A kijelző villogása megszűnik, és megjelenik a „HI” felirat, ami a magas hőfokot jelenti. A főzési idő beprogramozásához az idő növelése/ide csökkentése gombokat (⌚) használja igény szerint. Az időzítőt nem szükséges beállítani.
- Nyomja meg az indító-/leállítógombot (◊). A gomb zölden kezd világítani, a kijelzőn pedig a „PreHeating” (előmelegítés) felirat jelenik meg.

- A multifőző elkezd melegedni. Amikor kellően felmelegedett ahhoz, hogy gőzt állítson elő, a multifőző sípolni fog.
- Amint a készülék előmelegedett, az időzítő elkezd a visszaszámlálást, ezért a lehető leghamarabb tegye bele az ételt az edénybe. **Ne feledje, hogy a főzőedény és a multifőző más részei FELFORRÓSODNAK!**
- Amikor az időzítő visszaszámolt nullára és a főzés véget ért, a multifőző hármat sípol, az indító-/leállítógomb zöld fénye kialszik és a kijelző villogni kezd.
- A párolás funkciót az indító-/leállítógomb megnyomásával bármikor kikapcsolhatja.

Étel	Rács állása	Főzési idő	Megjegyzés
Spárgaszálak	Alacsony	4-5 percében	Vágja le a fás végeket
Spenót	Alacsony	3-4 percében	Egészben, megmosva
Sárgarépa	Magas	7-10 percében	Hámozza meg és vágja 5 mm-es darabokra
Újburgonya	Magas	15-20 percében	Dörzsölje le és hagyja egészben
Káposzta	Magas	10-15 percében	Vágja négy részre és vegye ki a torzsáját
Brokkoli	Magas	5-8 percében	Távolítsa el a torzsáját és szedje szét rózsáira
Csőves kukorica	Magas	10-15 percében	Távolítsa el a héját és hagyja egészben
Póréhagyma	Magas	8-10 percében	Tisztítsa meg és vágja 1 cm-es darabokra
Karfiol	Magas	5-10 percében	Szedje szét rózsáira
Cukorborsó	Magas	5-8 percében	Vágja le a két végét és hagyja egészben
Kelbimbó	Magas	10-15 percében	Hámozza meg és vágja le az alján lévő kemény tövet
Zeller	Magas	5-10 percében	Hagyja egyben vagy szeletelje fel
Sonkatök	Magas	10-12 percében	Hámozza meg és vágja 2 cm-es kockákra
Édesburgonya	Magas	8-12 percében	Hámozza meg és vágja 2 cm-es kockákra
Csirkeszelet	Magas	10-15 percében mérettől függően	Tisztítsa meg a zsíros részekről, hagyja egészben
Lazafilé	Magas	6-10 percében mérettől függően	Fűszerezze, ha szükséges
Kisméretű egész hal	Magas	10-15 percében mérettől függően	Belezzé ki, mossa át, majd szárítsa meg
Egész garnélarák	Magas	5-7 percében	Mossa, majd szárítsa meg
Dim sum	Magas	A csomagoláson szereplő utasítás szerint készítse el	

Szárazüzem elleni védelem

Ha párolás közben kifogy a víz a készülékből, a lassúfűző a beépített biztonsági funkciónak köszönhetően kikapcsol. Ha ez bekövetkezik, a kijelzőn az OFF felirat jelenik meg. Ha befejezte a párolást és az étel kellően átfőtt, semmi más nem kell tennie azon kívül, hogy kikapcsolja a multifőzőt. Azonban, ha tovább kell folytatnia a párolást vagy más ételt is akar párolni, tegye az alábbiakat:

- A készenléti gomb (☺) megnyomásával kapcsolja ki a multifőzőt.
- Töltse fel szükség szerint a főzőedényt hideg vízzel (minimum 180 ml-rel).
- Hagyja a multifőzőt 2 percig állni, hogy a szárazüzem-védelmi funkció alaphelyzetbe álljon.
- A készenléti gomb (☺) megnyomásával kapcsolja be a multifőzőt.
- Nyomja meg a párolás funkció gombját (☺).

- Nyomja meg az indító-/leállítógombot (◊). A gomb zölden kezd világítani, a kijelzőn pedig a „PreHeating” (előmelegítés) felirat jelenik meg. Amint a készülék előmelegedett, tovább folytathatja a főzést a korábban leírtak szerint.
- Ha a kijelzőn nem jelenik meg a „PreHeating” (előmelegítés) felirat, kapcsolja ki a multifőzőt, és hagyja hosszabb ideig hűlni, mielőtt újra a 4. lépéssel folytatná.

Rizs készítése a multifőzőben

Az időzítőt nem szükséges beállítani, mivel a multifőző automatikusan kikapcsol, amikor a rizs elkészült.

A főzési idő eltérő lehet, de 2 csészényi megmosott fehér rizs például mintegy 10 perc alatt fő meg (az előmelegítést is beleértve).

- A főzetlen fehér rizst főzés előtt mindig mossa meg hideg vízben. Hagyja 5 percig száradni.
- Először a vizet öntse bele a főzőedénybe, és csak utána tegye bele a megmosott rizst. Egyenletesen oszlassa el.
- A rizst már az előmelegítés előtt tegye bele az edénybe.
- Lényeges, hogy a rizst és a vizet a mellékelt rizsmérő edénnyel mérje ki. Ne hagyatkozzon szemmértékre!
- Mindig hideg vizet használjon.
- Pároláskor mindig tegye rá a fedőt az edényre.
- A rizst nem szükséges megkavarni főzés közben.
- Amint a rizs elkészült, a multifőző automatikusan kikapcsol. A rizs azonban még tovább puhul, ha még további 1–2 percig a lefedett edényben hagyja.

Fehér basmati rizs

Főzetlen rizs mennyisége (a mérőedény jelzése szerint)	Hideg víz mennyisége (a mérőedény jelzése szerint)	Megfőtt rizs adag
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Barnarizs

Főzetlen rizs mennyisége (a mérőedény jelzése szerint)	Hideg víz mennyisége (a mérőedény jelzése szerint)	Megfőtt rizs adag
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

TISZTÍTÁS

A melegítő alapegységet vagy annak bármely részét, illetve a vezetéket vagy a csatlakozódugót soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.

- Tisztítás előtt MINDIG húzza ki a multifőzőt a konnektorból és hagyja lehűlni.
- A fedőt, a kétállású rácsot, a főzőedényt és a rizsmérő edényt meleg, mosószeres vízben mossa el. Öblítse le és szárítsa meg alaposan őket. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy durva felületű szivacsot. Az ételmaradványok általában ruhával, szivaccsal vagy gumi spatulával is eltávolíthatóak. A főzőedény felületén megjelenő vízfoltok eltávolításához áztassa be az edényt 30 percre ecetes vagy citromleves meleg vízbe. Öblítse le alaposan, majd szárítsa meg.
- A fedő és a kétállású rács mosogatógépben is mosható. Bár a főzőedény is mosható mosogatógépben, javasoljuk, hogy csak kézzel mosogassa el.
- A melegítő alapegység külső felülete meleg, mosószeres vízzel megnedvesített puha ruhával tisztítható. Törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket.
- Másfajta szervizt ne végezzen a készüléken.

ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

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

HULLADÉKBA HELYEZÉS

A kiselejtezett elektromos termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ezeket újra kell hasznosítani, ha van rá lehetőség. Ha bővebb információt szeretne az újrahasznosítással és a hulladék elektromos és elektronikai berendezésekről szóló (WEEE) direktívával kapcsolatban, írjon nekünk a CrockpotEurope@newellco.com.



ROMÂNĂ

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR

Acest aparat nu va fi utilizat de copii cu vârsta între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani dacă se află sub supraveghere continuă. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii.

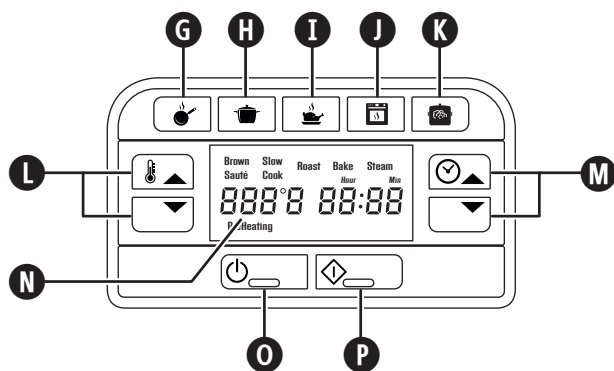
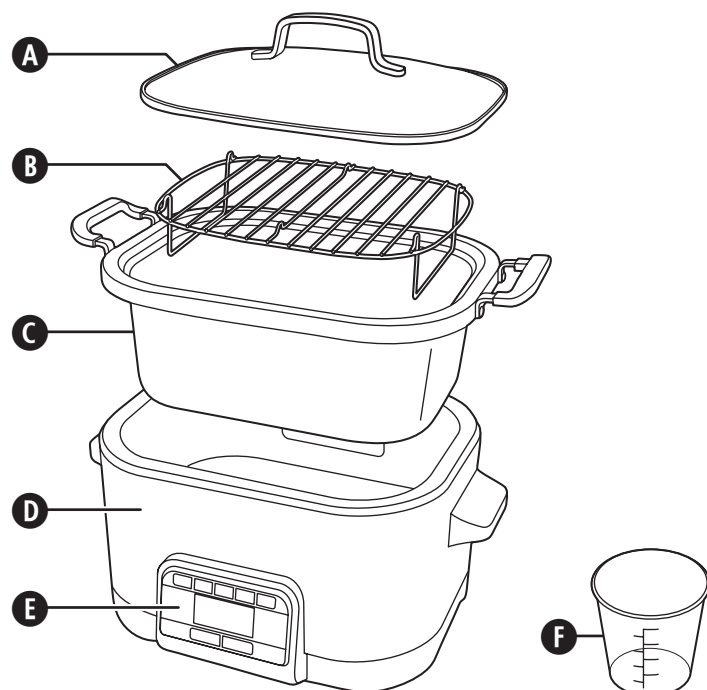
⚠ Componentele aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării.

Acest produs trebuie amplasat pe o suprafață stabilă, cu mânerle poziționate pentru a evita vărsarea lichidelor fierbinți.

Nu utilizați niciodată aparatul prin intermediul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

- Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.
- Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de destinația de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- Nu introduceți niciodată o parte a aparatului sau cablul și fișa de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau strivit.
- Nu atingeți suprafețele exterioare ale aparatului în timpul utilizării, deoarece acestea se pot înfierbânta foarte tare. Folosiți mănuși pentru cuptor sau un șervet la îndepărtarea capacului. Aveți grijă la aburul care iese când îndepărtați capacul.
- Nu încercați NICIODATĂ să încălziți niciun aliment direct în interiorul unității de bază. Folosiți întotdeauna bolul de gătit detașabil.
- Unele suprafețe nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați aparatul pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură. Recomandăm amplasarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub aparat pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeței.
- Capacul oalei de gătit este realizat din sticlă călită. Verificați întotdeauna capacul, pentru a vedea dacă acesta este ciobit, fisurat sau deteriorat în orice alt fel. Nu folosiți capacul din sticlă dacă este deteriorat, pentru că s-ar putea sparge în timpul utilizării.



COMPONENTE

- | | |
|--|---|
| A Capac | I Buton funcție prăjire |
| B Grătar cu 2 poziții | J Buton funcție coacere |
| C Bol de gătit | K Buton funcție gătire cu aburi |
| D Bază de încălzire | L Butoane de creștere/reducere temperatură |
| E Panou de control | M Butoane de creștere/reducere cronometru |
| F Măsură pentru orez | N Afișaj |
| G Butonul funcției de rumenire (frigere) / sote | O Buton de așteptare |
| H Buton funcție gătire lentă | P Buton de pornire/oprire |

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

▲ Asigurați-vă că aparatul de gătit multifuncțional Crockpot® este oprit și deconectat de la priza de alimentare înainte de curățare. Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

- Înainte de a utiliza aparatul de gătit multifuncțional pentru prima dată, spălați capacul, bolul de gătit, grătarul cu 2 poziții și măsura pentru orez cu apă caldă cu detergent. Clătiți-le și uscați-le riguros. Nu utilizați substanțe abrazive, chimice sau de curățare pentru cuptoare.
- Înainte de a găti pentru prima oară, ștergeți interiorul bolului de gătit cu o cantitate mică de ulei de gătit pentru a pregăti suprafața de gătit.
- Utilizând o lavetă sau un burete umed, ștergeți exteriorul și interiorul bazei de încălzire. Utilizați o soluție neutră de detergent. Uscați-le bine.

NOTE IMPORTANTE: Unele suprafețe ale blaturilor și meselor nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați unitatea încălzită pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură. Recomandăm amplasarea unei plăci izolate sau a unui suport de dimensiune adecvată sub oala de gătit pentru a preveni eventuala deteriorare a suprafeței.

În timpul primei utilizări a aparatului, este posibil să observați fum sau un miros neplăcut. Acest lucru este normal la numeroase aparate cu încălzire și nu va mai apărea după câteva utilizări.

FUNCȚIILE DE GĂTIRE

Aparatul de gătit multifuncțional are cinci funcții de gătire:

Rumenire (frigere) / sote – folosiți această funcție pentru a crea o crustă sau a rumeni carnea roșie și de pasăre înainte de gătire. Este deosebit de utilă când doriți să gătiți carnea cu funcția de gătire lentă. Aparatul de gătit multifuncțional are cinci temperaturi pentru rumenire (frigere) / sote.

Gătire lentă – gătitul lent are loc prin acumularea de căldură și menținerea unei temperaturi constante. Pentru rezultate optime, nu îndepărtați capacul de sticlă înainte să se fi scurs jumătate din timpul de gătire. Capacul de sticlă vă permite să monitorizați progresul gătirii fără a întrerupe timpul de gătire.

Prăjire – folosiți aparatul de gătit multifuncțional pentru a prăji carne roșie și de pasăre, cartofi și alte legume rădăcinoase.

Coacere – funcția de coacere a aparatului de gătit multifuncțional poate fi folosită pentru a coace orice, de la pește la torturi.

Gătire cu aburi – preparați fără efort un orez pufoș perfect sau gătiți cu aburi legume și pește pentru mese delicioase și sănătoase.

NOTE DESPRE UTILIZARE

- Nu umpleți niciodată bolul de gătit până la margine. Lăsați întotdeauna un spațiu de cel puțin 2,5 cm între conținutul bolului de gătit și margine.
- Puteți modifica timpul de gătire sau temperaturile de gătire selectate oricând în timpul gătirii de la butoanele de creștere/reducere pentru cronometru sau temperatură.
- Dacă este necesar timp suplimentar după terminarea ciclului de gătire, mai întâi apăsați butonul funcției dorite (prăjire, coacere, gătire cu aburi etc.). În continuare, folosiți butoanele de creștere/reducere a timpului pentru a seta timpul de gătire suplimentar necesar (în pași de 5 minute), apoi apăsați butonul de pornire/oprire. Aparatul de gătit multifuncțional va continua gătitul pe durata suplimentară.
- Funcția de rumenire (frigere) / sote și funcțiile de gătire cu aburi pot fi folosite fără a seta cronometrul. Cu toate acestea, dacă doriți, puteți folosi funcția cronometru a aparatului de gătit multifuncțional setând un timp de la butoanele de creștere/reducere pentru cronometru.
- După utilizare, deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la priza de alimentare. **Aparatul de gătit multifuncțional nu se oprește automat.**

FUNCȚIA DE RUMENIRE (FRIGERE) / SOTE

1. Puneți bolul de gătit în baza de încălzire. Conectați la priză aparatul de gătit multifuncțional.
2. Apăsăți butonul de așteptare (⏸) Aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet și se va aprinde lampa roșie a butonului de așteptare. Afișajul se va aprinde intermitent.
3. Apăsăți butonul funcției de rumenire (frigere) / sote (🔥). Afișajul va înceta să se aprindă intermitent și va indica HI (ridicat). Aceasta este temperatura implicită pentru sote. Pentru a modifica temperatura, folosiți butoanele de creștere/reducere a temperaturii (⬆) pentru a selecta una din setările Ridicat, Ridicat mediu, Mediu, Redus mediu sau Redus. Vă recomandăm să folosiți setarea de nivel ridicat pentru a rumeni/frige carnea roșie și de pasăre înainte de gătire.
4. Puneți ulei în bol dacă doriți, apoi apăsați butonul de pornire/oprire (▶). Butonul se va aprinde în culoarea verde, iar pe afișaj va apărea „PreHeating” („Preîncălzire”).
5. Aparatul de gătit multifuncțional va începe să se încălzească. După atingerea temperaturii selectate, aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet.
6. Curățați carnea uscați-o prin tamponare înainte de rumenire. Sotați sau rumeniți alimentele în tranșe mici. **Bolul de gătit și alte piese ale aparatului de gătit multifuncțional vor fi FIERBINȚI!**
7. După ce ați terminat, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a opri funcția de sote. Lampa verde se va stinge, iar afișajul se va aprinde intermitent. Puteți opri funcția de sote oricând apăsând butonul de pornire/oprire.

FUNCȚIA DE GĂTIRE LENTĂ

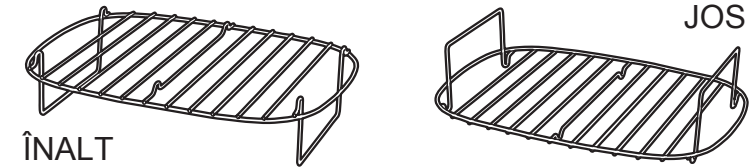
1. Puneți bolul de gătit în baza de încălzire, adăugați ingredientele în bol și acoperiți cu capacul. Prin rumenirea cărnii înainte de gătit lent (sotare sau frigere) se adaugă un plus de aromă și gust. Pentru aceasta, folosiți funcțiile de rumenire (frigere) / sote ale aparatului de gătit multifuncțional. Conectați la priză aparatul de gătit multifuncțional. Pentru a evita gătitul insuficient sau excesiv, umpleți bolul între 1/2 și 3/4 (nu îl umpleți peste 3/4 pentru a evita vărsarea).
2. Apăsăți butonul de așteptare (⏸) Aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet și se va aprinde lampa roșie a butonului de așteptare. Afișajul se va aprinde intermitent.
3. Apăsăți butonul funcției de gătit lent (👉). Afișajul va înceta să se aprindă intermitent și va indica LO (reduc) și 6:00. Acestea sunt setările implicite pentru gătit lent și timp. Pentru a modifica setarea de gătit, folosiți butoanele de creștere/reducere a temperaturii (⬆) pentru a selecta una din setările Redus, Ridicat sau Cald.
NOTĂ: Setarea Cald este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU încercați să gătiți la setarea Cald. Nu recomandăm utilizarea setării Cald mai mult de 4 ore.
4. Apoi setați timpul de gătit necesar. Timpul de gătit implicit este de 6 ore, dar îl puteți modifica în pași de 30 de minute de la butoanele de creștere/reducere pentru cronometru (⌚).
5. Apăsăți butonul de pornire/oprire (▶) pentru a începe gătitul. Butonul se va aprinde în culoarea verde și aparatul de gătit multifuncțional va începe să se încălzească. Cronometrul va afișa timpul rămas în pași de 1 minut.
6. Când gătitul s-a terminat, aparatul de gătit multifuncțional va emite trei sunete și apoi va comuta automat la modul de menținere la cald. Aparatul de gătit multifuncțional va rămâne în modul de menținere la cald până când apăsați butonul de pornire/oprire, butonul de așteptare sau deconectați unitatea de la priză de curent.
7. Puteți anula funcția de gătit lent oricând apăsând butonul de pornire/oprire.

Datorită multifuncționalității aparatului CSC024X, funcția de gătit lentă a acestuia este ușor diferită față de dispozitivele Crockpot obișnuite. Dacă utilizați o rețetă pentru un Crockpot de dimensiuni similare, este posibil să fie necesară creșterea timpului de gătit cu CSC024X.

Vă atragem atenția că rețetele Crockpot din Cartea de rețete CSC024X au fost concepute special pentru acest aparat de gătit multifuncțional Crockpot și nu sunt necesare adaptări.

FUNCȚIA DE PRĂJIRE

1. Puneți bolul de gătit în baza de încălzire, apoi puneți grătarul în bolul de gătit. Grătarul poate fi folosit în poziția înaltă sau în poziția joasă, în funcție de alimentele pe care le prăjiți. De asemenea, puteți folosi folie de aluminiu la prăjire. Fixați capacul.



2. Apăsăți butonul de așteptare (⏸) Aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet și se va aprinde lampa roșie a butonului de așteptare. Afișajul se va aprinde intermitent.
3. Apăsăți butonul funcției de prăjire (👉). Afișajul va înceta să se aprindă intermitent și va indica 150°C și 02:00. Acestea sunt setările implicite pentru temperatura și timpul de prăjire. Pentru a modifica setarea de temperatură, folosiți butoanele de creștere/reducere a temperaturii (⬆) pentru a selecta o temperatură între 65°C și 230°C. Pentru a modifica timpul de gătit, folosiți butoanele de creștere/reducere pentru cronometru (⌚) cum este necesar.
4. Apăsăți butonul de pornire/oprire (▶). Butonul se va aprinde în culoarea verde, iar pe afișaj va apărea „PreHeating” („Preîncălzire”).
5. Aparatul de gătit multifuncțional va începe să se încălzească. După atingerea temperaturii selectate, aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet.
6. Cronometrul va începe să indice timpul rămas imediat după ce unitatea s-a preîncălzit la temperatura selectată, așadar adăugați alimentele cât mai curând posibil. **Bolul de gătit și alte piese ale aparatului de gătit multifuncțional vor fi FIERBINȚI!**
7. Când cronometrul a ajuns la zero și gătitul s-a terminat, aparatul de gătit multifuncțional va emite trei sunete, lampa verde a comutatorului de pornire/oprire se va stinge și afișajul se va aprinde intermitent.
8. Puteți opri funcția de prăjire oricând apăsând butonul de pornire/oprire.

Recomandări

Dacă doriți o crustă mai rumenă când prăjiți carne de pasăre, puneți carnea cu pieptul în jos în primele 30 de minute de gătit. Apoi întoarceți pieptul în sus pe durata de gătit rămasă.

Pentru o friptură excelentă, frigeți mai întâi carnea folosind funcția de rumenire (frigere) / sote, înainte de a o înveli în folie de gătit. Ștergeți cu grijă bolul de gătit până este curat cu un șervet de bucătărie înainte de a pune carnea pe grătar. Astfel sucurile rezultate în urma prăjirii nu vor ieși prin supapa pentru abur din capac.

FUNCȚIA DE COACERE

1. Puneți bolul de gătit în baza de încălzire, apoi puneți grătarul în bolul de gătit, dacă îl folosiți. Fixați capacul.
2. Apăsăți butonul de așteptare (⏸) Aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet și se va aprinde lampa roșie a butonului de așteptare. Afișajul se va aprinde intermitent.
3. Apăsăți butonul funcției de coacere (👉). Afișajul va înceta să se aprindă intermitent și va indica 175°C și 01:00. Acestea sunt setările implicite pentru temperatura și timpul de coacere. Pentru a modifica setarea de temperatură, folosiți butoanele de creștere/reducere a temperaturii (⬆) pentru a selecta o temperatură între 65°C și 230°C. Acum trebuie să introduceți un timp de gătit. Folosiți butoanele de creștere/reducere pentru cronometru (⌚) pentru a introduce timpul în pași de 5 minute.
4. Apăsăți butonul de pornire/oprire (▶). Butonul se va aprinde în culoarea verde, iar pe afișaj va apărea „PreHeating” („Preîncălzire”).
5. Aparatul de gătit multifuncțional va începe să se încălzească. După atingerea temperaturii selectate, aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet.
6. Gătitul va începe când unitatea s-a preîncălzit la temperatura selectată, așadar adăugați alimentele cât mai curând posibil. **Bolul de gătit și alte piese ale aparatului de gătit multifuncțional vor fi FIERBINȚI!**

- Când cronometrul a ajuns la zero și gătitura s-a terminat, aparatul de gătit multifuncțional va emite trei sunete, lampa verde a comutatorului de pornire/oprire se va stinge și afișajul se va aprinde intermitent.
- Puteți opri funcția de coacere oricând apăsând butonul de pornire/oprire.

Recomandări

Anumite ingrediente pot fi gătite direct în bolul de gătit. Cu toate acestea, torturile și alte rețete cu un conținut ridicat de grăsimi/zahăr trebuie gătite în vase de copt potrivite pe grătarul cu 2 poziții. Când coaceți direct în bolul de gătit, puneți hârtie de copt pe fundul acestuia pentru a preveni lipirea ingredientelor.

FUNCȚIA DE GĂTIRE CU ABURI

Alimentele gătite cu aburi sunt benefice pentru sănătate. Nu sunt necesare grăsimi și se pierd mai puține elemente nutritive și vitamine din alimente. La gătitura cu aburi, alimentele se pun pe grătarul cu 2 poziții astfel încât acesta să nu fie în contact cu apa, apoi se adaugă apă în bolul de gătit. Volumul de apă pe care îl puteți adăuga în bol depinde de poziția grătarului.

- Puneți bolul de gătit în baza de încălzire, apoi puneți grătarul în bolul de gătit în poziția înaltă sau joasă, cum este necesar. Cu grătarul în poziția joasă, adăugați 180 ml de apă rece. Acest volum este suficient pentru 5 minute de gătit cu aburi – durată perfectă pentru legume cu frunze și sparanghel. Cu grătarul în poziția înaltă, adăugați 1,2 litri de apă rece. Cu acest volum gătitura cu aburi va putea dura circa 45 de minute.
- Apăsați butonul de așteptare (⏸). Aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet și se va aprinde lampa roșie a butonului de așteptare. Afișajul se va aprinde intermitent.
- Apăsați butonul funcției de gătit cu aburi (☁). Afișajul va înceta să se aprindă intermitent și va indica HI (ridicat). Programați timpul de gătit de la butoanele de creștere/reducere pentru cronometru (⌚) cum este necesar. Nu este necesară setarea cronometrului.
- Apăsați butonul de pornire/oprire (⏪). Butonul se va aprinde în culoarea verde, iar pe afișaj va apărea „PreHeating” („Preîncălzire”).
- Aparatul de gătit multifuncțional va începe să se încălzească. După ce s-a încălzit suficient pentru a produce aburi, aparatul de gătit multifuncțional va emite un sunet.
- Cronometrul va începe să indice timpul rămas imediat după ce unitatea s-a preîncălzit, așadar adăugați alimentele cât mai curând posibil. **Bolul de gătit și alte piese ale aparatului de gătit multifuncțional vor fi FIERBINȚI!**
- Când cronometrul a ajuns la zero și gătitura s-a terminat, aparatul de gătit multifuncțional va emite trei sunete, lampa verde a comutatorului de pornire/oprire se va stinge și afișajul se va aprinde intermitent.
- Puteți opri funcția de gătit cu aburi oricând apăsând butonul de pornire/oprire.

Aliment	Poziție grătar	Timp de gătit	Note
Lăstari de sparanghel	Jos	4-5 de minute	Tăiați capetele lemnoase
Spanac	Jos	3-4 de minute	Întreg, curățat
Morcovi	Înalt	7-10 de minute	Curățați și tăiați în felii de 5 mm
Cartofi noi	Înalt	15-20 de minute	Curățați și lăsați întregi
Varză	Înalt	10-15 de minute	Tăiați în sferturi, scoateți cotorul
Broccoli	Înalt	5-8 de minute	Curățați tulpina și tăiați în buchețele
Porumb pe știulete	Înalt	10-15 de minute	Întreg, îndepărtați pănușile
Praz	Înalt	8-10 de minute	Curățați și tăiați în rondele de 1 cm
Conopidă	Înalt	5-10 de minute	Tăiați în buchețele
Mazăre dulce păstăi	Înalt	5-8 de minute	Curățați capetele, lăsați întregi
Varză de Bruxelles	Înalt	10-15 de minute	Curățați și tăiați în cruce pe bază
Țelină tulpină	Înalt	5-10 de minute	Lăsați întregă sau tăiați cubulețe
Dovleac plăcintar	Înalt	10-12 de minute	Curățați și tăiați în cuburi de 2 cm
Cartofi dulci	Înalt	8-12 de minute	Curățați și tăiați în cuburi de 2 cm

Aliment	Poziție grătar	Timp de gătit	Note
Piept de pui	Înalt	10-15 de minute în funcție de dimensiune	Curățați, lăsați întreg
File de somon	Înalt	6-10 de minute în funcție de dimensiune	Condimentați dacă este necesar
Pește mic întreg	Înalt	10-15 de minute în funcție de dimensiune	Curățați, clătiți și uscați
Creveți întregi	Înalt	5-7 de minute	Spălați și uscați
Dim Sum	Înalt	Gătiți conform instrucțiunilor de pe ambalaj	

Funcția de siguranță la epuizarea apei prin fierbere

Dacă apa se evaporă în timpul gătirii cu aburi, aparatul de gătit multifuncțional se va opri automat, ca funcție de siguranță. În acest caz, pe afișaj va apărea OFF (oprit). Dacă ați terminat gătitura cu aburi și alimentele sunt părunse, nu mai este necesar decât să opriți aparatul de gătit multifuncțional. Dacă însă trebuie să continuați gătitura cu aburi sau doriți să gătiți cu aburi alte alimente, procedați astfel:

- Opriți aparatul de gătit multifuncțional apăsând butonul de așteptare (⏸).
- Completați bolul de gătit cu apă rece cum este necesar (minim 180 ml).
- Așteptați 2 minute până când funcția de siguranță la epuizarea apei prin fierbere se resetează.
- Poniți aparatul de gătit multifuncțional apăsând butonul de așteptare (⏸).
- Apăsați butonul funcției de gătit cu aburi (☁).
- Apăsați butonul de pornire/oprire (⏪). Butonul se va aprinde în culoarea verde, iar pe afișaj va apărea „PreHeating” („Preîncălzire”). După ce unitatea s-a preîncălzit, puteți continua să gătiți ca până atunci.
- Dacă pe afișaj nu apare „PreHeating” („Preîncălzire”), opriți aparatul de gătit multifuncțional și lăsați-l să se răcească mai mult timp înainte de a continua din nou de la pasul 4.

Gătirea orezului cu aparatul de gătit multifuncțional

Nu este necesar să setați cronometrul, deoarece aparatul de gătit multifuncțional se va opri automat când orezul este gătit. Timpul de gătit variază, dar de exemplu 2 cești de orez alb spălat durează circa 10 minute (inclusiv preîncălzirea).

- Clătiți întotdeauna orezul alb negătit în apă rece înainte de gătit. Lăsați-l să se scurgă 5 minute.
- Mai întâi turnați apa în bolul de gătit, apoi adăugați orezul spălat. Distribuți orezul uniform.
- Puneți orezul în unitate înainte de preîncălzire.
- Este absolut necesar să măsurați orezul și apa folosind măsura pentru orez inclusă. Nu încercați să estimați.
- Folosiți întotdeauna apă rece.
- Fixați întotdeauna capacul când gătiți cu aburi.
- Nu este necesar să amestecați orezul în timpul gătirii.
- Când orezul este gătit, aparatul de gătit multifuncțional se va opri automat. Cu toate acestea, dacă lăsați orezul în bol cu capacul pus încă 1 sau 2 minute orezul se va mai înmuia.

Orez alb basmati

Măsuri de orez negătīt	Măsuri de apă rece	Porții de orez gătīt
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Orez brun

Măsuri de orez negătīt	Măsuri de apă rece	Porții de orez gătīt
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

CURĂȚAREA

Nu scufundați niciodată vreo parte a bazei de încălzire sau cablul de alimentare și ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

- Deconectați ÎNTOTDEAUNA aparatul de gătit multifuncțional de la priza electrică și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Spălați capacul, grătarul cu 2 poziții, bolul de gătit și măsura pentru orez în apă fierbinte cu detergent. Clătiți-le și uscați-le riguros. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei resturile. Pentru a îndepărta petele de apă de pe suprafața bolului de gătit, înmuiați-l într-o soluție de oțet sau zeamă de lămâie și apă caldă timp de 30 de minute. Clătiți-l bine și uscați-l.
- Capacul și grătarul cu 2 poziții pot fi spălate și în mașina de spălat vase. Deși bolul de gătit poate fi spălat în mașina de spălat vase, recomandăm numai spălarea manuală.
- Exteriorul bazei de încălzire poate fi curățat cu o lavetă moale umezită cu apă caldă cu detergent. Uscați prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.
- Nu este necesară altă activitate de service.

POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055. Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154. Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: CrockpotEurope@newellco.com.

ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice (WEEE), contactați-ne prin e-mail la CrockpotEurope@newellco.com.



БЪЛГАРСКИ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете Внимателно И Спести За Бъдещи Справки

Деца между 0 и 8 години не трябва да използват уреда. Този уред може да се използва от деца на възраст 8 или повече години, ако са под надзор. Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатацията. Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца под 8 години. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца.

⚠ Частите на уреда се загряват по време на употреба.

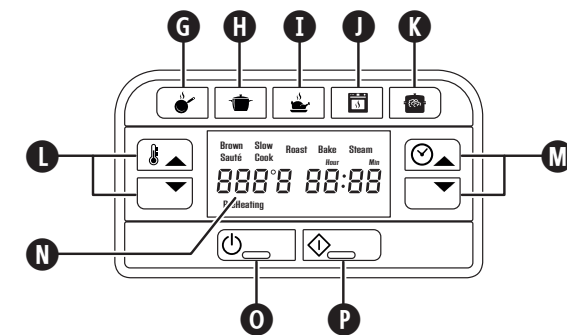
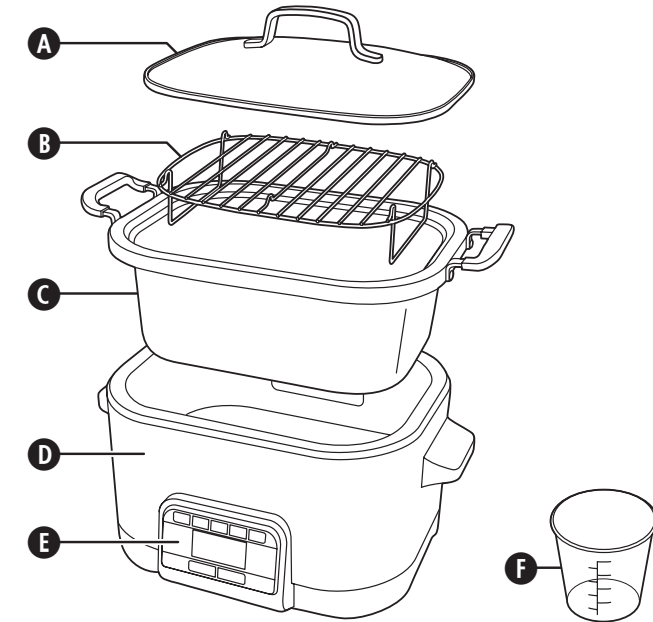
Уредът трябва бъде поставен на стабилна повърхност и с поставени ръкохватки, за да се избегне разливане на горещи течности.

Никога не работете с уреда посредством външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Ако захранващия кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от подобни квалифицирани лица, за да няма заплахата за безопасността.

- Този уред генерира топлина по време на работа. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се избегне рискът от изгаряния, попарвания, пожари или други щети на лица или имущество, причинени от докосване на външните части на уреда при употреба или по време на охлаждане.
- Никога не използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.
- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със запушалката или да превключвате уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.
- Този уред не трябва да се поставя върху или в близост до потенциално горещи повърхности (като например газова или електрическа подставка (плот)).
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан, ако има видими следи от повреда или ако тече.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че уредът е изключен и че щепселът е изваден от мрежовия контакт след употреба.
- Винаги оставяйте уреда да се охлади преди почистване или съхранение.
- Никога не потапяйте каквато и да е част от уреда или захранващия кабел и щепсела във вода или някаква друга течност.
- Никога не оставяйте захранващия кабел да виси над ръба на работещ уред, да се докосва до горещи повърхности или да се навързва на възли, да се приклепва или зацепва.
- Не докосвайте външните повърхности на уреда по време на употреба, тъй като те могат да бъдат силно нагорещени. Използвайте кухненски ръкавици или кърпа, за да отворите капака. Пазете се от излизащата пара при отварянето на капака.
- НИКОГА не опитвайте да затопляте каквато и да е храна директно във вътрешността на основата на уреда. Винаги използвайте подвижния съд за готвене.
- Има повърхности, които не са пригодени да издържат продължително време на генерираната от някои уреди топлина. Не поставяйте уреда върху повърхности, които могат да се повредят от топлина. За да се предотвратят възможни повреди на повърхността, ние препоръчваме да поставяте подложка за горещи съдове или триножник под уреда.

- Капакът на уреда за бавно готвене е от закалено стъкло. Винаги проверявайте капака за начупвания, пропуквания или други повреди. Не използвайте стъкления капак, ако е повреден, тъй като може да се натроши, докато го използвате.



ЧАСТИ

- | | |
|--|--|
| A Капак | I Бутон за функция печене |
| B Двустепенна решетка | J Бутон за функция фурна |
| C Съд за готвене | K Бутон за функция пара |
| D Нагревателна основа | L Бутони за увеличаване/намаление на температурата |
| E Контролен панел | M Бутони за увеличаване/намаление на времето на таймера |
| F Мерителна чашка | N Дисплей |
| G Бутон за функцията за запържване (запечатване) / сотиране | O Бутон за режим на готовност |
| H Бутон за функция бавно готвене | P Бутон за включване/изключване |

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

▲ Уверете се, че мултифункционалният уред за готвене Crockpot® е изключен, а захранващият кабел е изведен от мрежовия контакт, преди да пристъпите към почистване. Никога не потапяйте нагревателната основа, кабела или щепсела във вода или друга течност.

- Преди да използвате вашия мултифункционален уред за готвене за първи път, измийте капака, съда за готвене, двустепенната решетка и мерителната чашка с топла сапунена вода. Изплакнете обилно и подсушете добре. Не използвайте силни абразивни препарати, химикали или препарати за почистване на фурни.
- Преди първото готвене намажете вътрешността на съда за готвене с тънък слой мазнина за готвене, за да подготвите повърхността.
- С помощта на суха кърпа или гъба избършете външната и вътрешната част на нагревателната основа. Използвайте слаб разтвор на почистващ препарат. Подсушете добре.

ВАЖНИ ЗАБЕЛЕЖКИ: Повърхностите на някои плотове и маси не са пригодени да издържат продължително време на генерираната от някои уреди топлина. Не поставяйте нагревателния уред или съда за готвене върху чувствителни спрямо топлината повърхности. Препоръчваме да поставите подложка за горещи съдове или триножник под уреда за бавно готвене, за да се избегнат възможни повреди по неговата повърхност.

По време на първоначалната употреба на уреда е възможно да се отдели лек дим или мирис. Това е нормално явление за много нагревателни уреди, което изчезва след няколко ползвания.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Мултифункционалният уред за готвене има пет функции за готвене:

Запържване (запечатване) / сотиране – Използвайте тази функция, когато искате да запечатате или запържите червено или птиче месо преди готвене. Това е особено практично, ако ще готвите месото с помощта на функцията за бавно готвене. Вашият мултифункционален уред за готвене има пет температури за запържване (запечатване) / сотиране.

Бавно готвене – Бавното готвене се осъществява чрез постепенно загряване и поддържане на температурата. За да постигнете оптимални резултати, не сваляйте стъкления капак, преди да изтече половината от времето за приготвяне на рецептата. Стъкленият капак ви позволява да следите процеса на готвене, без да прекъсвате времето за готвене.

Печене – Използвайте мултифункционалният уред за готвене за печене на червено и птиче месо, картофи и други кореноплодни зеленчуци.

Фурна – Функцията фурна на вашия мултифункционален уред за готвене може да се използва за печене на всякакви продукти – от риба до сладкиши.

Готвене на пара – Пригответе без усилия вкусни и здравословни ястия като пухкав ориз, зеленчуци или риба на пара.

БЕЛЕЖКИ ЗА УПОТРЕБА

- Никога не пълнете съда за готвене до ръба. Винаги предвиждайте разстояние от 2,5 cm между съдържанието в съда за готвене и ръба.
- По всяко време в процеса на готвене можете да направите промени във времето за готвене или температурата с помощта на бутоните за увеличаване/намаление на времето на таймера или температурата.
- Ако след края на цикъла на готвене е необходимо допълнително време за готвене, първо натиснете бутона за желаната функция (Печене, Фурна, Пара и т.н.). След това използвайте бутоните за увеличаване/намаление на времето на таймера, за да зададете необходимото допълнително време за готвене (на стъпки от 5 минути) и натиснете бутона за включване/изключване. Мултифункционалният уред за готвене ще продължи да приготвя храната за добавеното време.
- Функцията за запържване (запечатване) / сотиране, както и функциите за пара могат да бъдат използвани без настройка на таймера. Все пак, ако решите, можете да използвате функцията таймер на мултифункционалният уред за готвене, като зададете време с помощта на бутоните за увеличаване/намаление на времето на таймера.
- След употреба изключете щепсела на мултифункционалният уред за готвене от контакта.

Мултифункционалният уред за готвене не се изключва автоматично.

ФУНКЦИЯ ЗА ЗАПЪРЖВАНЕ (ЗАПЕЧАТВАНЕ) / СОТИРАНЕ

1. Поставете съда за готвене в нагревателната основа. Включете щепсела на мултифункционалният уред за готвене в контакта.
2. Натиснете бутона за режим на готовност (C) Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и ще светне червената светлина на бутона за режим на готовност. Дисплеят ще започне да мига.
3. Натиснете бутона за функцията за запържване (запечатване) / сотиране (🔥). Дисплеят ще спре да мига и ще покаже HI (Висока степен). Това е температурата по подразбиране за функцията сотиране. За да промените температурата, използвайте бутоните за увеличаване/намаление на температурата (⬆️) и изберете Висока, Средно висока, Средна, Средно ниска или Ниска. Препоръчваме да използвате настройката за висока температура за запържване/запечатване на месото и птичето месо преди готвене.
4. Добавете мазнина в съда за готвене, ако го използвате, и натиснете бутона за включване/изключване (⏏️). Ще светне зелената светлина на бутона, а дисплеят ще покаже „PreHeating“ (Предварително загряване).
5. Мултифункционалният уред за готвене ще започне да се загрява. След като избраната температура бъде достигната, мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал.
6. Преди да запържите месото, премахнете мазнината и внимателно го подсушете. Сотирайте или запържвайте месото на малки порции. **Съдът за готвене и други части на мултифункционалният уред за готвене ще бъдат ГОРЕЩИ!**
7. След като приключите, натиснете бутона за включване/изключване, за да излезете от функцията сотиране. Зелената светлина ще изгасне, а дисплеят ще започне да мига. Можете да изключите функцията сотиране по всяко време, като натиснете бутона за включване/изключване.

ФУНКЦИЯ БАВНО ГОТВЕНЕ

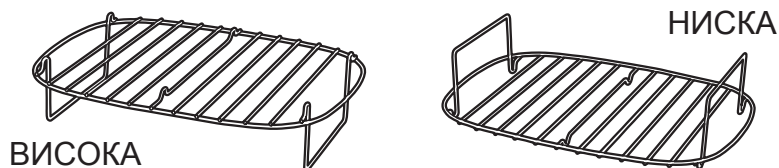
1. Поставете съда за готвене в нагревателната основа, сложете продуктите в съда за готвене и поставете капака. Запържването (сотирането или запечатването) на месото преди бавното готвене ще му придаде по-силен и плътен вкус. За тази цел използвайте функциите за запържване (запечатване) / сотиране на мултифункционалният уред за готвене. Включете щепсела на мултифункционалният уред за готвене в контакта. За да избегнете недостатъчно или прекалено сготвени ястия, пълнете съда за готвене от ½ до ¾ от обема му (не пълнете повече от ¾ от обема му, за да избегнете преливане).
2. Натиснете бутона за режим на готовност (C) Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и ще светне червената светлина на бутона за режим на готовност. Дисплеят ще започне да мига.
3. Натиснете бутона за функция бавно готвене (🍲). Дисплеят ще спре да мига и ще покаже LO (Ниска степен) и 6:00. Това са настройките по подразбиране на функцията бавно готвене и време на таймера. За промяна на настройката за готвене използвайте бутоните за увеличаване/намаление на температурата (⬆️) за избор на Ниска, Висока или Топло.
ЗАБЕЛЕЖКА: Настройката Топло служи САМО за поддържане в топло състояние на вече сготвената храна. НЕ се опитвайте да готвите при настройка ТОПЛО. Не препоръчваме използване на настройката Топло за повече от 4 часа.
4. След това задайте желаното време за готвене. Времето за готвене по подразбиране е 6 часа, но можете да го промените на стъпки от по 30 минути с помощта на бутоните за увеличаване/намаление на времето на таймера (⌚).
5. Натиснете бутона за включване/изключване (⏏️) за започване на готвенето. Ще светне зелената светлина на бутона и мултифункционалният уред за готвене ще започне да загрява. Таймерът ще започне обратно броене на стъпки от по 1 минута.
6. Когато готвенето завърши, вашият мултифункционален уред за готвене ще издаде три звукови сигнала, след което автоматично ще се превключи в режим на поддържане в топло състояние. Вашият мултифункционален уред за готвене ще остане в режим на поддържане в топло състояние, докато натиснете бутона за включване/изключване или докато изключите уреда от контакта.
7. Можете да отмените функцията бавно готвене по всяко време, като натиснете бутона за включване/изключване.

Благодарение на мултифункционалността на уреда CSC024X функцията му за бавно готвене работи по малко по-различен начин в сравнение с обикновените уреди за бавно готвене Crockpot. Ако за готвенето използвате рецепта за уред за готвене Crockpot с подобен размер, е възможно да трябва да увеличите времето за готвене при работа с CSC024X.

Имайте предвид, че рецептите за Crockpot, налични в книжката с рецепти за CSC024X, са специално създадени за този мултифункционален уред за готвене Crockpot и нямат нужда от напасвания.

ФУНКЦИЯ ПЕЧЕНЕ

1. Поставете съда за готвене в нагревателната основа, след това сложете решетката в съда за готвене. Решетката може да се използва на висока позиция или на ниска позиция в зависимост от ястието, което печете. Когато печете, можете да използвате и алуминиево фолио. Поставете капака.



2. Натиснете бутона за режим на готовност (⏻). Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и ще светне червената светлина на бутона за режим на готовност. Дисплеят ще започне да мига.
3. Натиснете бутона за функция печене (🔥). Дисплеят ще спре да мига и ще покаже 150°C и 02:00. Това са настройките по подразбиране на функцията печене и време на таймера. За да промените настройката на температурата, използвайте бутоните за увеличаване/намаление на температурата (⬆️) за избор на температура между 65°C и 230°C. За да промените времето за готвене, използвайте бутоните за увеличаване/намаление на времето на таймера (⌚) до желаното време.
4. Натиснете бутона за включване/изключване (⏻). Ще светне зелената светлина на бутона, а дисплеят ще покаже „PreHeating“ (Предварително загряване).
5. Мултифункционалният уред за готвене ще започне да се загрява. След като избраната температура бъде достигната, мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал.
6. Таймерът ще започне обратно отброяване веднага щом уредът се е загреял до избраната температура, затова поставете продуктите възможно най-бързо. **Съдът за готвене и други части на мултифункционалният уред за готвене ще бъдат ГОРЕЩИ!**
7. Когато таймерът е отброил до нула и готвенето е приключило, мултифункционалният уред за готвене ще издаде три звукови сигнала и зелената светлина на бутона за включване/изключване ще изгасне, а дисплеят ще започне да мига.
8. Можете да изключите функцията печене по всяко време, като натиснете бутона за включване/изключване.

Съвети

Ако искате да получите златиста коричка, когато печете птиче месо, поставете месото с гърдите надолу за първите 30 минути от готвенето. След това го обърнете за останалото време.

За отличен резултат на печеното най-напред запечатайте месото, като използвате функцията за запържаване (запечатване) / сотиране, преди да го покриете с алуминиево фолио. Внимателно избършете с кухненска хартия, за да почистите съда за готвене, преди да поставите месото върху решетката. По този начин ще предотвратите изпаряването на соса от печеното през клапана за пара на капака.

ФУНКЦИЯ ФУРНА

1. Поставете съда за готвене в нагревателната основа, след това сложете решетката в съда за готвене, ако е необходимо. Поставете капака.
2. Натиснете бутона за режим на готовност (⏻). Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и ще светне червената светлина на бутона за режим на готовност. Дисплеят ще започне да мига.

3. Натиснете бутона за функция фурна (🔥). Дисплеят ще спре да мига и ще покаже 175°C и 01:00. Това са настройките по подразбиране на функцията фурна и време на таймера. За да промените настройката на температурата, използвайте бутоните за увеличаване/намаление на температурата (⬆️) за избор на температура между 65°C и 230°C. Сега трябва да въведете време за готвене. Използвайте бутоните за увеличаване/намаление на времето на таймера (⌚) за въвеждане на време на стъпки от 5 минути.
4. Натиснете бутона за включване/изключване (⏻). Ще светне зелената светлина на бутона, а дисплеят ще покаже „PreHeating“ (Предварително загряване).
5. Мултифункционалният уред за готвене ще започне да се загрява. След като избраната температура бъде достигната, мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал.
6. Готвенето ще започне, след като уредът се е загреял до избраната температура, затова добавете продуктите възможно най-бързо. **Съдът за готвене и други части на мултифункционалният уред за готвене ще бъдат ГОРЕЩИ!**
7. Когато таймерът е отброил до нула и готвенето е приключило, мултифункционалният уред за готвене ще издаде три звукови сигнала и зелената светлина на бутона за включване/изключване ще изгасне, а дисплеят ще започне да мига.
8. Можете да изключите функцията фурна по всяко време, като натиснете бутона за включване/изключване.

Съвети

Някои продукти могат да бъдат приготвени директно в съда за готвене. Въпреки това, за сладкиши и други рецепти с високо съдържание на мазнини или захар съдържанието трябва да се приготвя в подходяща форма за печене, поставена на двустепенната решетка. Когато печете директно в съда за готвене, застелете го с хартия за печене, за да предотвратите залепването на продуктите.

ФУНКЦИЯ ПАРА

Храната, сготвена на пара, е здравословна храна. Не е необходима никаква мазнина, а по-голямата част от хранителните елементи и витамините в храната се запазват. Когато се приготвя на пара, храната се поставя на двустепенната решетка, като по този начин няма допир с водата, която се добавя в съда за готвене. Количеството вода, което можете да добавите в съда за готвене, зависи от позицията на решетката. .

1. Поставете съда за готвене в нагревателната основа, след това сложете решетката в съда за готвене на ниска или висока позиция. Когато решетката е на ниска позиция, добавете 180 ml студена вода. Така ще имате пара за около 5 минути – идеално за приготвяне на листни зеленчуци и аспержи. Когато решетката е на висока позиция, добавете 1,2 литра студена вода. Така ще имате пара за около 45 минути.
2. Натиснете бутона за режим на готовност (⏻). Мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал и ще светне червената светлина на бутона за режим на готовност. Дисплеят ще започне да мига.
3. Натиснете бутона за функция пара (🌫️). Дисплеят ще спре да мига и ще покаже HI (Висока степен). Програмирайте времето за готвене с помощта на бутоните за увеличаване/намаление на времето на таймера (symbol) до желаното време. Не е задължително да настройвате таймера. Натиснете бутона за включване/изключване (⏻). Ще светне зелената светлина на бутона, а дисплеят ще покаже „PreHeating“ (Предварително загряване).
4. Мултифункционалният уред за готвене ще започне да се загрява. Щом се загрее достатъчно, за да започне да прави пара, мултифункционалният уред за готвене ще издаде звуков сигнал.
5. Таймерът ще започне обратно отброяване веднага щом уредът се е загреял, затова поставете продуктите възможно най-бързо. **Съдът за готвене и други части на мултифункционалният уред за готвене ще бъдат ГОРЕЩИ!**
6. Когато таймерът е отброил до нула и готвенето е приключило, мултифункционалният уред за готвене ще издаде три звукови сигнала и зелената светлина на бутона за включване/изключване ще изгасне, а дисплеят ще започне да мига.
7. Можете да изключите функцията пара по всяко време, като натиснете бутона за включване/изключване.

Продукти	Позиция на решетката	Време на приготвяне	Бележки
Аспержи	Ниска	4-5 минути	Връхчета
Спанак	Ниска	3-4 минути	Цели почистени листа
Моркови	Висока	7-10 минути	Обелени и нарязани на парчета от 5 mm
Пресни картофи	Висока	15-20 минути	Обелени и цели
Зеле	Висока	10-15 минути	Нарязано на четвъртини, без сърцевината
Броколи	Висока	5-8 минути	Отрязани дръжки и нарязани на розички
Кочан царевица	Висока	10-15 минути	Цяла, без листата
Праз	Висока	8-10 минути	Почистен и нарязан на кръгчета от 1cm
Карфиол	Висока	5-10 минути	Нарязан на розички
Грах	Висока	5-8 минути	Почистен и цял
Брюкселско зеле	Висока	10-15 минути	Обелени и разрязани в основата
Целина	Висока	5-10 минути	Цяла или нарязана
Тиква тип „цигулка“	Висока	10-12 минути	Обелена и нарязана на кубчета от 2 cm
Сладки картофи	Висока	8-12 минути	Обелена и нарязана на кубчета от 2 cm
Пилешки гърди	Висока	10-15 минути в зависимост от големината	Почистени и цели
Филе от сьомга	Висока	6-10 минути в зависимост от големината	Добавете сол и пипер, ако е необходимо
Цели малки рибки	Висока	10-15 минути в зависимост от големината	Изчистени, измити и подсушени
Цели скариди	Висока	5-7 минути	Измити и подсушени
Дим Сум	Висока	Пригответе, както е посочено на инструкциите в опаковката	

Функция за безопасно извиране

Когато при използване на парата изтича вода, мултифункционалният уред за готвене ще се изключи сам като функция за безопасност. Ако това се случи, дисплеят ще показва OFF (Изкл.). Ако сте приключили с използването на пара и храната вече е сготвена, е необходимо само да изключите мултифункционалният уред за готвене. Все пак, ако искате парата да продължи или искате да сготвите нещо друго на пара, направете следното:

1. Изключете мултифункционалният уред за готвене, като натиснете бутона за режим на готовност (⏻).
2. Напълнете съда за готвене със студена вода, както се изисква (минимум 180 ml).
3. Оставете мултифункционалният уред за готвене за 2 минути, за да може да се деактивира функцията за безопасно извиране.
4. Включете мултифункционалният уред за готвене, като натиснете бутона за режим на готовност (⏻).
5. Натиснете бутона за функция пара (☁).
6. Натиснете бутона за включване/изключване (⏻). Ще светне зелената светлина на бутона, а дисплеят ще покаже „PreHeating“ (Предварително загряване). След като уредът е загрят, можете да продължите с готвенето.
7. Ако на дисплея не се показва „PreHeating“ (Предварително загряване), изключете мултифункционалният уред за готвене и го оставете да се охлади за по-дълго време, след което изпълнете отново стъпка 4 и следващите стъпки.

Приготвяне на ориз с мултифункционалният уред за готвене

Не е необходимо да настройвате таймера, защото вашият мултифункционален уред за готвене ще се изключи автоматично, когато оризът е готов.

Времето за приготвяне може да е различно, но като пример за 2 чаши измит ориз ще са необходими около 10 минути (включително предварителното загряването).

- Винаги изплаквайте суровия бял ориз в студена вода преди готвене. Оставете да се отцеди за 5 минути.
- Налейте най-напред водата в съда за готвене, след което добавете ориза. Разпределете ориза равномерно.
- Сложете ориза в уреда, преди да го загреете.
- Задължително е да измерите количеството ориз и вода с помощта на мерителната чашка. Не слагайте количества на око.
- Винаги наливайте студена вода.
- Винаги слагайте капака, когато използвате пара.
- Не е нужно да разбърквате ориза по време на приготвянето му.
- След като е готов, мултифункционалният уред за готвене ще се изключи автоматично. Оризът ще бъде още по-мек, ако го оставите в съда за готвене със затворен капак за още 1 или 2 минути.

Бял ориз Басмати

Количество суров ориз	Количество студена вода	Порции приготвен ориз
12	13	24
10	11	20
8	10	16
6	7.5	12
4	5	8
2	2.5	4

Кафяв ориз

Количество суров ориз	Количество студена вода	Порции приготвен ориз
10	14	20
8	11.5	16
6	8.5	12
4	6.5	8
2	3.5	4

ПОЧИСТВАНЕ

Никога не потапяйте каквато и да е част от нагревателната основа или захранващия кабел и щепсела във вода или някаква друга течност.

- Преди почистване ВИНАГИ изключвайте мултифункционалният уред за готвене от електрическия контакт и го оставете да се охлади преди почистване.
- Измивайте капака, двустепенната решетка, съда за готвене и мерителната чашка в топла сапунена вода. Изплаквайте обилно и подсушавайте добре. Не използвайте абразивни почистващи вещества или телени гъби. Остатъците обикновено могат да се отстранят с кърпа, гъба или гумена шпатула. За да отстраните варовикови петна от повърхността на съда за готвене, накснете го в оцетен разтвор или разтвор от лимонен сок и топла вода за 30 минути. Изплакнете обилно и подсушете.
- Капакът и двустепенната решетка могат да се мият и в съдомиялна машина. Въпреки че съдът за готвене може да се мие в съдомиялна, е препоръчително да го измивате само на ръка.

- Външната повърхност на нагревателната основа може да се почиства с мека кърпа, напоена с топла сапунена вода. Избършете до сухо състояние. Не използвайте абразивни почистващи средства.
- Не е необходимо извършване на друго обслужване.
- Ставете мултиварку на повърхност, която може да бъде повредена от перегрева. Рекомендуются ставить

СЛЕДПРОДАЖБЕНИ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

В случай че уредът не работи, но е в гаранция, върнете продукта в обекта, от който сте го закупили, за да бъде заменен. Моля, имайте предвид, че ще Ви е необходим валиден документ за доказване на покупката. За допълнителна помощ, моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти на: Обединено кралство: 0800 028 7154 | Испания: 0900 81 65 10 | Франция: 0805 542 055. За всички останали държави звънете на +44 800 028 7154. Възможно е да са приложими международни тарифи. Можете и да изпратите имейл на: CrockpotEurope@newellco.com.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЧНИ ПРОДУКТИ

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят заедно с битовия отпадък. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: CrockpotEurope@newellco.com за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно OEEО.



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.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos los derechos reservados.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido. Newell Poland Services
Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited y
Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc.
El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.
Da wir unsere Produkte kontinuierlich weiterentwickeln, kann das Gerät, das Sie erworben haben, geringfügig von dem auf der Verpackung dargestellten Gerät
abweichen.

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 kjøpt 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 vyobrazeného na obalu.

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

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

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

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

Uredaj koji ste kupili može se malo razlikovati od fotografije na kutiji zbog kontinuiranog rada na poboljšanju proizvoda.

Το προϊόν που αγοράζετε μπορεί να διαφέρει ελαφρώς από αυτό που εμφανίζεται σε αυτό το κουτί λόγω της συνεχίζουσής ανάπτυξης προϊόντων.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach / Hecho en China



CSC024X_21MLM1 (EMEA)

P.N.181614-RevC