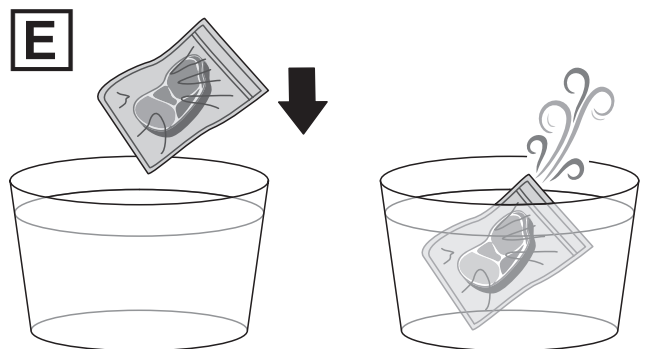
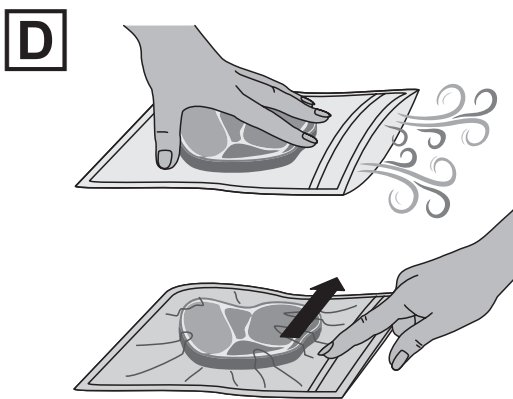
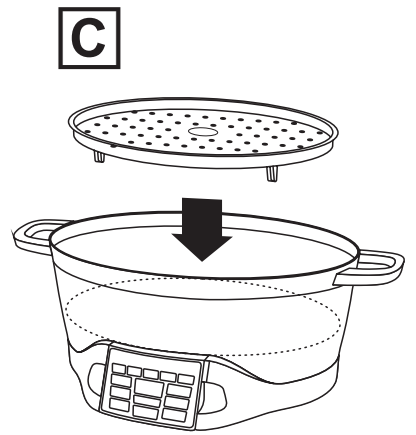
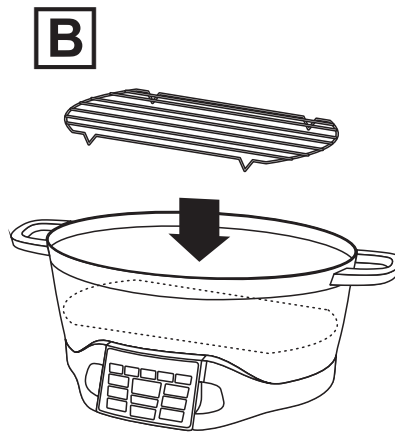
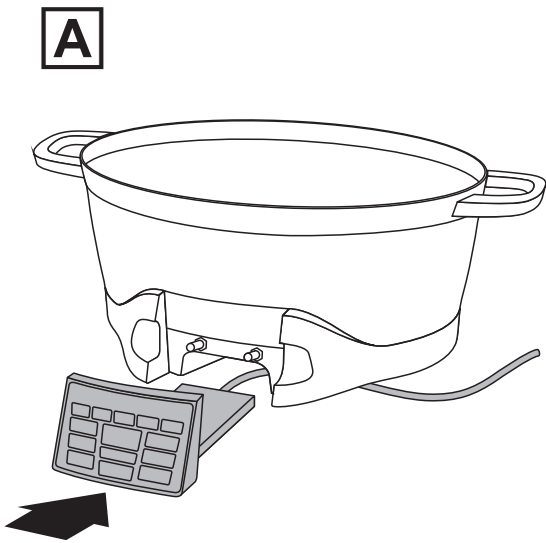
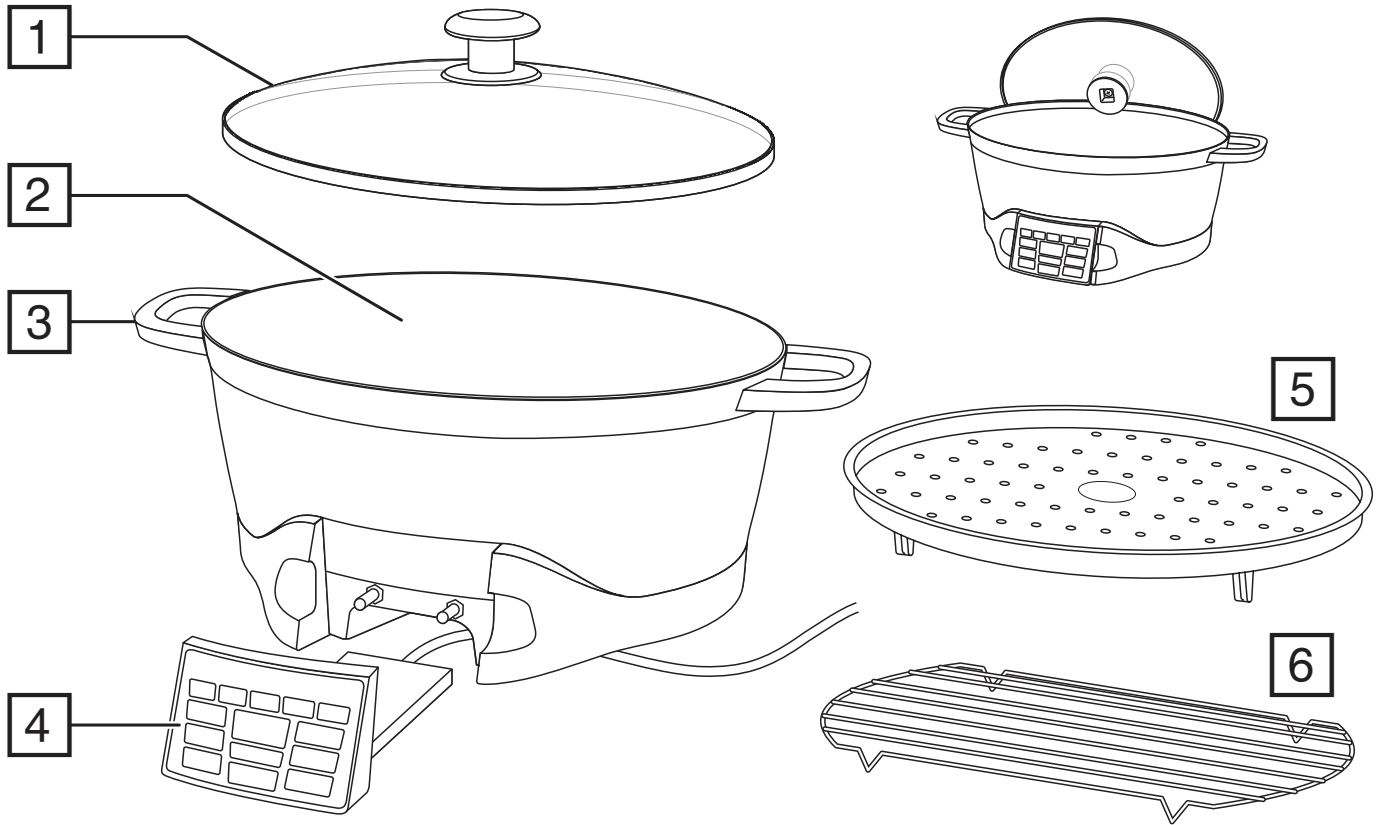


 **Russell Hobbs**



28270-56

- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- UA
- AE



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:


This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

Don't immerse the appliance in liquid.

 The surfaces of the appliance will get hot.

The control panel must be removed before washing the cooking pot. Dry the cooking pot thoroughly before using the appliance again.

-  Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
 - Leave a space of at least 50 mm all round the appliance.
 - Use extreme caution when moving the appliance when it contains hot food or hot liquids.
 - Use oven gloves or similar protection when removing the lid. Beware of escaping steam when removing the lid.
 - Do not use this appliance outdoors.
 - Don't cover the appliance or put anything on top of it.
 - Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
 - Don't use accessories or attachments other than those we supply.
 - Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
 - Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
 - Don't place the cooking pot on any surface affected by heat. Always place the pot onto a trivet or heat-proof mat.
 - The base of the cooking pot has a rough surface and can leave scratches or other marks on delicate or polished surfaces. Always place protective padding under the cooking pot to protect these types of surface.

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS














- | | | |
|----------------|------------------|------------------|
| 1. Glass lid | 3. Handles | 5. Steaming rack |
| 2. Cooking pot | 4. Control panel | 6. Roasting rack |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove any packaging material and labels. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.

CONTROLS

The following table give a brief description of the control panel functions.

	Keep Warm Selects the keep warm mode.		Roast Selects the roast mode.
	Steam Selects the steamer mode.		Sous Vide Selects the sous vide mode.
	Rice Selects the rice cooking mode.		Temperature Used to select temperature values for adjustment.
	Boil Selects the boil mode.		Time Used to select time values for adjustment.
	Sear Selects the sear mode.		Used to increase/decrease temperature or time values.
	Slow Cook High Used to select the slow cooker high setting mode.		Used to start or stop the appliance.
	Slow Cook Low Used to select the slow cooker low setting mode.		

ASSEMBLY

The control panel can be removed when you are serving food or for when you are cleaning the unit.

To fit:

With the plug removed from the power socket, slide the control panel into the front of the cooking pot (fig. A).

To remove:

Remove the mains plug from the power socket and then slide the control panel out from the cooking pot.

TEMPERATURE UNITS

To switch back and forth between °F and °C hold the **Temperature** button for 3 seconds.

COOKING FUNCTIONS

Sear: Use your multicooker to sauté, sear and fry.

Roast: Perfect for roast joints using the included roasting rack.

Sous Vide: Sous-vide is a method of cooking food inside a sealed pouch in a water bath at an accurately regulated temperature. Sealing the food in pouches retains the juices and subtle flavours that would otherwise be lost during conventional cooking.

Slow Cook: Perfect for casseroles, soups, stews, and combinations of meats and vegetables.

Steam: Steam vegetables, fish, etc. using the included steaming rack.

Rice: Make perfect rice automatically.

Boil: Use for boiling ingredients, making soups, making pasta etc.

Keep Warm: Allows you to keep cooked food warm before serving.

SEAR

1. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
2. Press the **Sear** button.
3. The display will flash and show a default time of 30 minutes.
4. To adjust the cooking time, use the ▲ and ▼ buttons. The maximum cooking time is 1 hour.
5. Press the **I/O** button. The display will stop flashing and the cooking pot will start to heat up.
6. When the temperature of the unit reaches approx. 220°C the time will begin to count down.
7. Add butter, oil, etc. to the cooking pot and use it in the same way as you would use a frying pan.
8. When finished, press the **I/O** button.
9. Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.
- Do not use the lid when using the sear function.

ROAST

1. Place the roasting rack into the cooking pot and add the ingredients (fig. B).
2. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
3. Press the **Roast** button.
4. The display will change to the default temperature of 204°C. To change the temperature, use the ▲ and ▼ buttons. The range is approx. 65 to 215°C.
5. Next, press the **Time** button. The default cooking time is 1 hour 30 minutes. To adjust the cooking time, use the ▲ and ▼ buttons. The maximum cooking time is 20 hours.
6. Once you have set the temperature and time, press the **I/O** button. The display will stop flashing and cooking will start.
 - When the cooking time has ended, the unit will beep three times and automatically switch to the keep warm setting. The display will flash and start counting up from zero (00:00) to 4 hours (04:00).
 - After the keep warm setting has been on for 4 hours, the unit will stop heating and return to the default display: "----".
 - **Note:** Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.
 - Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.

Tips

- The approximate maximum capacity for roasting is a 1.8–2.2 kg. chicken or a 1.3–1.8 kg. roast.
- If you desire the deeper flavor of browned meat use the Sear function before roasting to brown the meat.
- Always roast with the lid on. Open the lid as little as possible to ensure even cooking and to keep heat from escaping.
- Using a meat thermometer can help significantly improve and give a more accurate end result.

SOUS VIDE

For Sous Vide cooking you will need a bag or pouch to put the ingredients into from which you can remove as much of the air as possible, and then seal.

PREPARATION

Place the ingredients into your chosen bag or pouch. Use one bag per portion. Try to keep portions similar in size. Before sealing the bag, you need to remove as much air out of it as possible.

For 'Zipper lock' style bags:

1. Hand Method (fig. D)

Place the bag onto a flat surface and, using your hand, carefully push out as much of the air from the bag as you can. Be careful not to squash or damage the ingredients when you do this. Then, close the seal on the bag.

2. Water Immersion Method (fig. E)

Fill a container big enough to hold the zip bag and ingredients with cold water. Put the ingredients into the bag and close the seal almost all of the way just leaving a small opening at one corner. Slowly push the bag into the water leaving the unsealed corner sticking up out of the water. When you do this, make sure that no water accidentally enters the bag. As you immerse the bag, the water will push almost all of the remaining air out. Finally, seal the corner and remove the bag from the container.

For Silicon bags:

Follow the instructions provided by the manufacturer of the bag.

For Vacuum pack machines:

A purpose made vacuum sealer suitable for food use is perfect for sous vide cooking. Use the correct bags as recommended by the manufacturer, and follow the instructions that come with the machine.

USING THE SOUS VIDE MODE

1. Add hot water and fill the cooking pot to approximately half way. Use water from the hot water tap (not boiling). Try and get the temperature of the water as close as you can to the temperature you are cooking at as this will cut down any unnecessary waiting time. Use a mixture of hot and cold water as required. If the water that you put in the cooker is at a temperature that is very different from the temperature you will be cooking at, the appliance will take a lot longer to either heat the water up or cool it down to the selected temperature.
2. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
3. Put the bagged food into the cooking pot ensuring that it is fully submerged. Add additional water if needed.
4. Cover with the glass lid.
5. Press the **Sous Vide** button.
6. The default cooking temperature is set at 57°C. To change the temperature, use the ▲ and ▼ buttons. The range is approx. 38 to 96°C.
7. Next, press the **Time** button. The default cooking time is 1 hour. To adjust the cooking time, use the ▲ and ▼ buttons. The maximum cooking time is 20 hours.
8. Press the **I/O** button. The display will stop flashing and the cooking pot will start to heat up.
9. At this point the water will start heating up to the target temperature. The amount of time that takes varies. The bagged food can stay in the water during the heating up time as long as the set temperature is 55°C or above. The cooking cycle timer will only begin to count down once the water has reached the target temperature.
 - When the cooking time has ended, the unit will beep three times and automatically switch to the keep warm setting. The display will flash and start counting up from zero (00:00) to 4 hours (04:00).
 - After the keep warm setting has been on for 4 hours, the unit will stop heating and return to the default display: "----".
 - **Note:** Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.
 - Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.

Finishing Steps

Some foods can be eaten straight after cooking. For steaks and other meats, searing after cooking is essential for the best flavour and texture.

- Use your multicooker's Sear function to sear the edges and sides of the meat to your preference (up to 2 minutes per side).

NOTES ON COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

To minimise the risks of illness due to improperly cooked food, please note the following :

- Cooking food at the right temperature and for the correct length of time will ensure that any harmful bacteria are killed. Always check the advice on food packaging and follow the cooking instructions provided.
- For food safety reasons, food cooked below 55°C (e.g. steak) should not be cooked for longer than 2 hours and must be seared on the outside.
- Fish is often cooked at temperatures lower than 55°C and if you intend to do this, it is important that you buy fish that is classed as Sushi grade (i.e. fish that can be eaten raw).
- Do not take meat out early. Let it cook at least for the minimum length of time on the chart at the correct temperature.
- It is OK to leave meat in longer than the minimum time range. Fish is the exception to this rule. Fish will get mushy if overcooked using the sous vide function.
- Always check that food is correctly cooked through (e.g. for pork, poultry, etc. till the juices run clear). Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Adding chilled ingredients straight from the refrigerator can rapidly decrease the temperature of the water and therefore add significantly to the overall cooking time. In a similar way, adding a lot of ingredients to the cooking pot can also lower the water temperature.

Sous Vide Cooking GUIDE Table

Food	Temperature	Time (hours)		Notes
		min.	max.	
Beef steaks (fillet, ribeye, sirloin, rump, etc.)	Medium rare: 56°C	1	1 ½	Timings based on a 200 - 250 g portion.
	Medium: 60°C	1 ½	2	
	Well done: 68°C	2	2 ½	
Lamb, veal, duck, venison, etc. (cutlets, loin, steaks, etc.)	Pink: 56°C	1 ½	3 ½	Timings based on a 200 - 250 g portion.
	Well done: 68°C	2	4	
Pork (chops, fillet, loin, etc.)	Juicy/tender: 63°C	1 ½	3	Timings based on a 200 - 250 g portion.
	Well done: 70°C	3	5	
Chicken breast	Juicy/tender: 60°C	1 ½	3	Timings based on a 200 - 250 g portion.
	Well done: 70°C	2	4	

Food	Temperature	Time (hours)		Notes
		min.	max.	
Chicken leg, wing, thigh	Juicy/tender: 63°C	3 ½	5 ½	
	Well done: 72°C	4 ½	6 ½	
Fish, (salmon, cod, etc.)	Soft, flaky 55°C	1	2	Timings based on a 150 - 200 g portion.
	Firm, well cooked 65°C	1 ½	2 ½	
Root vegetables (carrots, swede, celeriac, etc.)	80°C	4	6	Cut into even sized pieces, 15-20 mm in size.

SLOW COOKING

THE BENEFITS OF SLOW COOKING

- **Health:** The gentle cooking action reduces damage to vitamins and retains more of the nutrients and flavours.
- **Economy:** Long, slow cooking can tenderise the cheaper, tougher cuts of meat, and uses about a quarter of the power of the small ring on the average hob.
- **Convenience:** Prepare the ingredients the night before, put them in the slow cooker before you leave, and have a delicious meal waiting for you when you get home.

USING THE SLOW COOKING MODE

1. Add the ingredients to the cooking pot and cover with the glass lid.
 2. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
 3. Press the **Slow Cook High** or **Slow Cook Low** button as desired.
 4. The display will show a flashing default time. For the low setting, the default cooking time is 8 hours and for the high setting the default time is 4 hours. To adjust the cooking time, use the ▲ and ▼ buttons. The maximum cooking time is 20 hours.
 5. Press the **I/O** button to begin cooking. The display will stop flashing and the ":" between the numbers will flash, indicating the unit is cooking.
- When the cooking time has ended, the unit will beep three times and automatically switch to the keep warm setting. The display will flash and start counting up from zero (00:00) to 4 hours (04:00).
 - After the keep warm setting has been on for 4 hours, the unit will stop heating and return to the default display: "----".
 - **Note:** Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.
 - Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.

Making Adjustments During Cooking

You may adjust the time during the cooking cycle by pressing the ▲ and ▼ buttons. After 3 seconds of no buttons being pressed, the numbers will stop flashing and the new time for cooking will begin.

GENERAL TIPS

- Keep in mind that ingredients used straight from the fridge can increase the cooking time.
- Try not to open the lid unnecessarily during cooking. A lot of heat can escape when you do this and it can take your multi cooker a long time to recover.
- When testing a dish to see if it's cooked, don't forget that root vegetables usually take longer to cook.
- Thaw frozen food completely before adding it to the cooking pot.
- Pre-browning meat beforehand is not strictly necessary but can help seal in the moisture and add depth to the flavour. Use your multi cooker's sear function to brown meat.
- Store ingredients prepared beforehand (e.g. the night before) in containers in the fridge. Don't put the multi cooker or the cooking pot into the fridge.
- When cooking with rice, use at least 150ml (¼ pt) of cooking liquid for each 100g (4 oz) of rice.
- Pasta isn't suitable for slow cooking, it becomes too soft. If your recipe requires pasta, it should be pre-cooked and then stirred in 30-40 minutes before the end of the cooking time.
- After all the ingredients are put into the cooking pot, it shouldn't be more than about three quarters full. If you overfill, it may spit hot liquid or overflow during use.
- If the finished dish is too liquid, it can be thickened using a little cornflour, arrowroot, etc. For each 250-300 ml of liquid, mix together 2 tbsp of cornflour with enough water to form a thin paste. Add the paste to the dish approx. 30-45 minutes before the end of cooking. Alternatively, stir in ready-made gravy granules following the manufacturer's instructions.

COOKING GUIDELINES

Vegetables

Slow cooking is ideal for vegetables. There's little evaporation, so all the juices and flavours are retained.

Root vegetables like potato, carrot, turnip, and swede, need more slow cooking than meat. Cut them into bite-size pieces and immerse in the cooking liquid. Place the vegetables as close to the bottom of the pot as possible.

Quickly cooked vegetables, like peas and sweetcorn, should be added half an hour before the end of cooking.

Pulses (Beans, Peas and Lentils)

Some dried pulses (lentils, peas, etc.) may need soaking before use. Always check any recommendations on the packaging before using.

WARNING dried beans (e.g. red kidney beans, cannellini, etc.) should be soaked for a minimum of 8 hours and boiled for at least 10 minutes before adding to the slow cooker. They're poisonous if eaten raw or undercooked.

Meat and Poultry

- Slow cooking tenderises cheaper cuts, and reduces shrinkage and evaporation, retaining flavour and nutritional value. The leanest cuts of meat are best for slow cooking.
- Trim excess fat from the meat because this can add to the liquid during cooking in the form of fat.
- Where possible, use chicken without skin.
- Cut the meat into evenly sized cubes (approx. 2.5 cm) for casseroles and stews.

CONVERTING RECIPES FROM A TRADITIONAL OVEN

These times are approximate and can vary depending on the ingredients and quantities. Always check that the food is thoroughly cooked before serving.

Oven cooking time (minutes)	Time on low (hours)	Time on high (hours)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

STEAM

1. Fill the cooking pot with water to a depth of approx. 2 - 2.5 cm. This will give you approx. 30 minutes of steaming. Don't add too much water otherwise the ingredients will be submerged.
2. Place the steaming rack into the cooking pot (fig. C). Add ingredients such as fresh vegetables cut to a uniform size to the cooking pot and cover with glass lid.
3. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
4. Press the **Steam** button.
5. The display will flash and show a default time of 30 minutes. To adjust the cooking time, use the ▲ and ▼ buttons. The maximum cooking time is 2 hours.
6. Press the **I/O** button. The display will stop flashing and the cooking pot will start to heat up.
7. When the temperature of the unit reaches 100°C the time will begin to count down.
8. When the cooking time has ended, the unit will stop heating and return to the default display: "----".

Tip

- Keep an eye on fresh vegetables and don't overcook. Aim for brightly colored and slightly softened but not limp. Refer to your recipe for precise times.

Suggested Steaming Times

These foods are best cooked using your steamer from cold.

Food (fresh)	Notes	Time (minutes)
Broccoli	Cut into 1-2 cm florets/pieces	13-15
Green Beans	Lay flat on the steaming rack	13-15
Carrots	Sliced approx. 1 cm thick	17-19
Cabbage (savoy)	Shred or cut into pieces	11-13
Asparagus	Lay flat on the steaming rack	11-13
Courgettes	Sliced approx. 1 cm thick	9-11
Sprouts	Whole (approx. 2 cm in diameter)	13-15
Cauliflower	Cut into 1-2 cm florets/pieces	15-17
Sweetcorn	Whole, on the cob	17-21
Potatoes	New potatoes or potatoes cut into 1-2 cm pieces	21-23
Boiled egg	Soft / Medium / Hard / Well done	5-6/7-8/9-10/11-12
Poached egg	Place in a ramekin or small dish	5-6
Chicken breast	Butterfly or dice into 1-2cm pieces	12-14
Salmon/round fish	Cod, Haddock, etc.	7-9
Flat white fish	Plaice, Sole, Basa, etc.	3-4
Steak fish	Tuna, Swordfish, etc.	7-9
Kale/cavolo nero	Cut into pieces	9-11
King prawns	Remove shells. Steam for 2-3 minutes or until the prawns have cooked all the way through. Stir half way through cooking.	

RICE

1. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
2. Add the rice according to the table and fit the glass lid.
3. Press the **Rice** button. The display will show "----".
4. Press the **I/O** button. The unit will beep once. The display will cycle through dashes. (- . . .), (. - . .), (. . - .), (. . . -). This will continue to run through the entire cooking cycle. Keep the lid closed throughout the cooking cycle to ensure that the rice is cooked correctly.
5. The rice is cooked when the temperature reaches approx. 105°C, the liquid in the pot has been absorbed by the rice, and the excess has boiled off.
 - When cooking has ended, the unit will automatically switch to the keep warm setting. The display will flash and start counting up from zero (00:00) to 4 hours (04:00).
 - After the keep warm setting has been on for 4 hours, the unit will stop heating and return to the default display: "----".
 - **Note:** Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.
 - Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.
6. When finished, press the **I/O** button.
7. Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.

Tip

- Allow rice to rest on the keep warm settings for at least 15 minutes before serving.

Rice Cooking Chart

Rice (grams)	Water (ml)	Approx. number of servings
FOR WHITE RICE		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
FOR BROWN RICE		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- For other types of rice not listed in the cooking chart or when in doubt, follow the package directions.

BOIL

1. Add water and ingredients and fit the glass lid.
2. Plug in the appliance. The main control display will flash "----". This indicates that the heat is off and the appliance is ready to be programmed.
3. Press the **Boil** button.
4. The default cooking time is 30 minutes. To adjust the cooking time, use the ▲ and ▼ buttons. The maximum cooking time is 2 hours.
5. Press the **I/O** button. The display will stop flashing and the cooking pot will start to heat up.
6. When the temperature of the unit reaches 100°C, it will beep twice and the time will begin to count down.
7. When the cooking time has ended, the unit will stop heating and return to the default display: "----".
- **IMPORTANT:** If you are making pasta, make sure that the water is boiling before adding the pasta.

KEEP WARM

- **IMPORTANT:** Do not use the Keep Warm setting to cook. Only use it to keep warm cooked food that is already hot.
1. Start with already cooked and hot ingredients in the cooking pot, covered with the glass lid.
 2. Press the **Keep Warm** button.
 3. Press the **I/O** button.
 - The display will start counting up from zero (00:00) to 4 hours (04:00).
 - After the keep warm setting has been on for 4 hours, the unit will stop heating and return to the default display: "----".
 - **Note:** Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.
 - Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.

SERVING FOOD

Once the food is cooked, you can serve it directly from the cooking pot.

1. Switch off (I/O) and unplug your multicooker.
2. Slide out the control panel from the cooking pot.
3. Use the handles to carry the cooking pot and its contents to the table and serve.
 - Take great care when carrying the cooking pot as it, and the ingredients will be HOT! Always use the carrying handles and oven gloves if necessary.
 - Make sure that the surface on which you place the cooking pot will not be damaged by heat. Prepare the serving area by putting down a heat resistant pad or suitable trivet before you place the cooking pot down.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
2. Remove the control panel and wipe it with a damp cloth. DO NOT immerse the control panel in water or any other liquid.
3. The cooking pot and glass lid can be cleaned in the dishwasher, or handwashed in warm soapy water.
4. Allow to dry thoroughly before storing or using again.
 - Don't use harsh or abrasive cleaners, solvents, scourers, wire wool, or soap pads.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

⊗ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.

⚠ Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Die Kontrollanzeige muß vor dem Reinigen aus dem Kochtopf entfernt werden. Trocknen Sie den Kochtopf gründlich, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- Bewegen Sie das Gerät nur mit äußerster Vorsicht, wenn es heiße Lebensmittel oder heiße Flüssigkeiten enthält.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe oder ähnliche Schutzbekleidung, wenn Sie den Deckel abnehmen. Lassen Sie beim Abnehmen des Deckels besondere Vorsicht walten, denn dabei kann Dampf austreten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- Netzstecker des Geräts vor Umräumen und Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Stellen Sie den Garbehälter nicht auf Flächen, die durch Hitze beeinträchtigt werden können. Stellen Sie den Behälter stets auf einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Unterlage.
- Die raue Oberfläche des Grundgeräts kann zu Kratzern oder anderen Schrammen auf empfindlichen oder glänzenden Oberflächen führen. Legen Sie stets eine Schutzunterlage unter den Garbehälter, um derartige Oberflächen nicht zu beschädigen.














NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

BESTANDTEILE

- | | | |
|----------------|---------------|-----------------|
| 1. Glasdeckel | 3. Griffe | 5. Bratenrost |
| 2. Garbehälter | 4. Bedienfeld | 6. Dämpfeinsatz |

STEUERUNG

In der folgenden Übersicht finden Sie eine kurze Beschreibung aller Funktionen der Kontrollanzeige.

	Warmhalten Aktiviert den Warmhalte-Modus.		Braten Aktiviert den Modus zur Zubereitung eines Bratens.
	Dämpfen Aktiviert den Modus zum Dampfgaren.		Sous-vide Aktiviert den Modus zum Vakuumgaren.
	Reis Aktiviert den Modus zum Kochen von Reis.		Temperatur Damit werden die Temperatureinstellungen angepasst.
	Kochen Aktiviert den Modus zum Kochen.		Zeit Damit werden die Zeiteinstellungen angepasst.
	Anbraten Aktiviert den Modus zum scharfen Anbraten.		Damit können Sie die Temperatur- und Zeiteinstellungen nach oben / unten anpassen.
	Schongaren Hoch Damit wird der Modus zum Schongaren auf der Stufe „Hoch“ aktiviert.		Damit schalten Sie das Gerät ein oder aus.
	Schongaren Niedrig Damit wird der Modus zum Schongaren auf der Stufe „Niedrig“ aktiviert.		

MONTAGE

Die Kontrollanzeige kann entfernt werden, wenn Sie Essen servieren oder wenn Sie das Gerät reinigen wollen.

Einsetzen:

Der Netzstecker sollte vom Stromnetz getrennt sein, bevor Sie die Kontrollanzeige in die Front des Kochtopfs einsetzen, indem Sie sie hineinschieben (Abb. A).

Entfernen:

Trennen Sie den Netzstecker vom Stromnetz und ziehen Sie anschließend die Kontrollanzeige aus dem Kochtopf heraus.

TEMPERATUREINHEITEN

Um zwischen °F und °C umzuschalten, halten Sie die **Temperaturtaste** 3 Sekunden lang gedrückt.

**GARFUNKTIONEN**

Anbraten: Verwenden Sie Ihren Multifunktionskocher zum Sautieren, scharfen Anbraten und braten.

Braten: Eignet sich ideal für die Zubereitung von Braten unter Verwendung des im Lieferumfang enthaltenen Bratenrosts.

Niedrigtemperaturgaren: Ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Suppen, Eintöpfen und einer Kombination aus Fleisch und Gemüse geeignet.

Sous-Vide: Sous-Vide-Garen bezeichnet eine Gartechnik, bei der Lebensmittel in einem Kunststoffbeutel verschlossen bei genau regulierten Temperaturen im Wasserbad zubereitet werden. Durch das Verschließen der Lebensmittel in Beuteln bleibt das Fleisch im Gegensatz zu herkömmlichen Zubereitungsarten saftig und geschmacksintensiv.

Thermometer: Ideal für die Zubereitung von Braten und größeren Stücken Fleisch geeignet. Durch den Einsatz des Thermometers können Sie sich vergewissern, ob das Fleisch nicht zu lange gart und austrocknet.

Dämpfen: Gemüse, Fisch etc. unter Verwendung des im Lieferumfang enthaltenen Dämpfeinsatzes dämpfen.

Reis: Kinderleicht den perfekten Reis kochen.

Kochen: Zum Kochen von Lebensmitteln, Suppen, Pasta und vielem mehr geeignet.

Warmhalten: Geeignet, um Speisen vor dem Servieren warmzuhalten.

ANBRATEN

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
 2. Drücken Sie die **Anbraten**-Taste.
 3. Der Display blinkt und zeigt die standardmäßig eingestellte Zeit von 30 Minuten an.
 4. Sie können die Garzeit mit Hilfe der ▲ und ▼ anpassen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 1 Stunde.
 5. Drücken Sie die **I/O** Taste. Der Display hört auf zu blinken und der Kochtopf wird erhitzt.
 6. Hat der Kocher eine Temperatur von etwa 220°C erreicht, läuft die eingestellte Zeit rückwärts.
 7. Geben Sie Butter, Öl etc. in den Kochtopf und benutzen Sie ihn so, wie Sie eine Pfanne benutzen würden.
 8. Ist die Zubereitung abgeschlossen, drücken Sie die **I/O** Taste.
 9. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.
- Setzen Sie den Deckel nicht auf den Topf, wenn Sie die Anbraten-Funktion benutzen.

BRATEN

1. Setzen Sie den Bratenrost in den Kochtopf ein und geben Sie die Zutaten hinzu (Abb. B).
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
3. Drücken Sie die **Braten**-Taste.
4. Auf dem Display wird jetzt die standardmäßig eingestellte Temperatur von 204°C angezeigt. Sie können die Temperatureinstellung mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten ändern. Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 65°C und 215°C.
5. Drücken Sie anschließend die **Zeit**-Taste. Die standardmäßig eingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde 30 Minuten. Sie können die Garzeit mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten anpassen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 20 Stunden.
6. Sobald Sie die Temperatur und Zeit eingestellt haben, drücken Sie die **I/O** Taste. Der Display hört auf zu blinken und der Garvorgang beginnt.
 - Nach Ende der Zubereitungszeit piept das Gerät drei Mal und schaltet automatisch in die Warmhalte-Einstellung um. Der Display blinkt und die Zeit läuft von Null (00:00) bis zu 4 Stunden (04:00).
 - Nachdem die Warmhalte-Einstellung 4 Stunden lang in Betrieb war, hört das Gerät auf zu heizen und schaltet zurück auf die Standardanzeige: „----“.
 - **Hinweis:** Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 4 Stunden mit der Warmhalte-Einstellung warm.
 - Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.

Tipps

- Das ungefähre Höchstgewicht für einen Braten liegt bei einem Hühnchen zwischen 1,8 und 2,2 kg bzw. zwischen 1,3 und 1,8 kg für einen Rostbraten.
- Bevorzugen Sie den kräftigeren Geschmack von gebräuntem Fleisch, verwenden Sie vor der Zubereitung des Bratens die Anbraten-Funktion.
- Setzen Sie stets den Deckel auf, wenn Sie einen Braten zubereiten. Öffnen Sie den Deckel ein wenig, damit der Braten gleichmäßig gegart wird und Hitze entweichen kann.
- Der Einsatz eines Bratenthermometers kann die Zubereitung wesentlich verbessern und führt zu einem präziserem Endergebnis.

SOUS-VIDE-FUNKTION

Für das Sous-Vide-Garen benötigen Sie einen Beutel, in den Sie die Zutaten legen und dem so viel Luft wie möglich entzogen werden kann, bevor er luftdicht verschlossen wird.

VORBEREITUNG

Legen Sie die Zutaten in den von Ihnen ausgewählten Beutel. Verwenden Sie jeweils einen Beutel pro Portion. Achten Sie darauf, dass die Portionen möglichst gleichgroß ausfallen. Bevor der Beutel verschlossen wird, ist es erforderlich, ihm so viel Luft wie möglich zu entziehen.

Bei wiederverschließbaren Zipperbeuteln:

1. Manuelle Methode (Abb. D)

Legen Sie den Beutel auf eine ebene Fläche und pressen Sie mit Ihren Händen so viel Luft wie möglich aus dem Beutel heraus. Achten Sie darauf, die Zutaten dabei nicht zu zerquetschen oder zu beschädigen. Verschließen Sie den Beutel anschließend.

2. Wasserbadmethode (Abb. E)

Füllen Sie kaltes Wasser in einen Behälter, der groß genug ist, dass der Zipperbeutel und die Zutaten hineinpassen. Geben Sie die Zutaten in den Beutel und schließen Sie den Verschluss fast vollständig, so dass dieser nur auf einer Seite ein kleines Stück offen bleibt. Tauchen Sie den Beutel langsam in das Wasser und halten Sie dabei die unverschlossene Öffnung über dem Wasserspiegel. Achten Sie auch darauf, dass kein Wasser ausversehen in den Beutel eindringt. Beim Eintauchen des Beutels wird die verbliebene Luft fast vollständig durch das Wasser verdrängt. Im letzten Schritt verschließen Sie den Beutel vollständig und nehmen ihn aus dem Behälter.

Bei Silikonbeuteln:

Befolgen Sie die vom Hersteller des Beutels angegebenen Anweisungen.

Bei Vakuumierern:

Ein Vakuumierer, der zum Verpacken von Lebensmitteln eingesetzt wird, eignet sich ideal für das Sous-Vide-Garen. Verwenden Sie ordnungsgemäße, vom Hersteller empfohlene Beutel und befolgen Sie die dem Gerät beiliegenden Anweisungen.

SO VERWENDEN SIE DEN SOUS-VIDE-MODUS

1. Befüllen Sie den Garbehälter ungefähr bis zur Hälfte mit heißem Wasser. Verwenden Sie dafür heißes Wasser aus der Leitung (nicht kochendes). Achten Sie darauf, dass das Wasser bereits möglichst dieselbe Temperatur wie die Gartemperatur hat, um unnötige Wartezeiten zu verkürzen. Mischen Sie je nach Bedarf heißes mit kaltem Wasser. Sollte die Temperatur des Wassers, das Sie zum Garen benutzen, stark von der von Ihnen eingestellten Gartemperatur abweichen, benötigt das Gerät viel länger, um das Wasser entweder zu erhitzen oder auf die gewählte Temperatur abzukühlen.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
3. Legen Sie die im Beutel verstauten Zutaten in den Garbehälter und vergewissern Sie sich, dass diese vollständig vom Wasser bedeckt sind.
4. Setzen Sie den Glasdeckel auf.
5. Drücken Sie die **Sous-vidé**-Taste.
6. Die standardmäßig eingestellte Gartemperatur beträgt 57°C. Sie können die Temperatureinstellung mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten ändern. Der einstellbare Temperaturbereich liegt in etwa zwischen 38°C und 96°C.
7. Drücken Sie anschließend die **Zeit**-Taste. Die standardmäßig eingestellte Garzeit beträgt 1 Stunde. Sie können die Garzeit mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten anpassen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 20 Stunden.
8. Drücken Sie die **I/O** Taste. Der Display hört auf zu blinken und der Kochtopf wird erhitzt.
9. Jetzt wird auch das Wasser auf die vorab eingestellte Temperatur erhitzt. Dies dauert unterschiedlich lange. Die verpackten Speisen können währenddessen im Wasser bleiben, solange die gewählte Temperatur 55°C oder mehr beträgt. Der Timer für den Garzyklus beginnt erst dann rückwärts zu laufen, wenn das Wasser auf die vorab eingestellte Temperatur erhitzt wurde.
- Nach Ende der Zubereitungszeit piept das Gerät drei Mal und schaltet automatisch in die Warmhalte-Einstellung um. Der Display blinkt und die Zeit läuft von Null (00:00) bis zu 4 Stunden (04:00).
- Nachdem die Warmhalte-Einstellung 4 Stunden lang in Betrieb war, hört das Gerät auf zu heizen und schaltet zurück auf die Standardanzeige: „----“.
- **Hinweis:** Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 4 Stunden mit der Warmhalte-Einstellung warm.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.

Letze Schritte

Einige Lebensmittel können direkt nach der Zubereitung verzehrt werden. Steaks und anderes Fleisch sollte nach dem Garen noch einmal angebraten werden, damit sich sein Geschmack und die Textur vollständig entfalten können.

- Verwenden Sie die Anbraten-Funktion Ihres Multifunktionskochers, um das Fleisch nach Belieben von allen Seiten anzubraten (jede Seite bis zu 2 Minuten).

HINWEISE ZU GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Um die Gefahr von Krankheiten auf Grund von unzureichend gegarten Lebensmitteln zu minimieren, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Die Zubereitung der Lebensmittel bei der richtigen Temperatur und entsprechend der korrekten Zubereitungsdauer führt dazu, dass schädliche Bakterien abgetötet werden. Überprüfen Sie stets die Hinweise auf Lebensmittelverpackungen und befolgen Sie die dort angegebenen Zubereitungsanweisungen.
- Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sollten Lebensmittel, die unter 55°C zubereitet werden (z.B. Steak), nicht länger als 2 Stunden garen. Außerdem müssen sie von außen scharf angebraten werden.
- Fisch wird häufig bei Temperaturen unter 55°C gegart. Sie sollten in diesem Fall unbedingt darauf achten, dass Sie qualitativ hochwertigen Fisch kaufen, der auch für die Zubereitung von Sushi verwendet werden kann (d.h. Fisch, der roh verzehrt werden kann).

- Nehmen Sie Fleisch nicht vorzeitig heraus. Halten Sie wenigstens die Mindestgardauer entsprechend der Übersicht bei korrekter Temperatur ein.
- Fleisch kann problemlos länger als die angegebene Mindestgardauer gegart werden. Fisch stellt eine Ausnahme dar, da er zu weich wird, wenn er zu lange mit der Sous-Vide-Methode gart.
- Vergewissern Sie sich stets, dass die Lebensmittel ordnungsgemäß durchgegart sind (dies ist z.B. bei Schweinefleisch, Geflügel etc. der Fall, wenn der austretende Bratensaft klar ist). Garen Sie Fisch solange, bis sein Fleisch komplett weißlich ist.

ÜBERSICHT SOUS-VIDE-GARANLEITUNG

Lebensmittel	Temperatur	Zeit (Stunden)		Hinweise
		min.	max.	
Rindersteaks	Englisch: 56°C	1	1 ½	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 200 - 250 g
	Rosa: 60°C	1 ½	2	
	Durch: 68°C	2	2 ½	
Lamm, Kalb, Ente, Wild etc.	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 200 - 250 g
	Durch: 68°C	2	4	
Schwein	Juicytender: 63°C	1 ½	3	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 200 - 250 g
	Durch: 70°C	3	5	
Hühnerbrust	Saftig/zart: 60°C	1 ½	3	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 200 - 250 g
	Durch: 70°C	2	4	
Hähnchenkeule, -flügel, -oberkeule	Saftig/zart: 63°C	3 ½	5 ½	
	Durch: 72°C	4 ½	6 ½	
Fisch	Weich, locker 55°C	1	2	Zeitangaben basieren auf einer Portion von 150 - 200 g
	Fest, gut durchgegart 65°C	1 ½	2 ½	
Wurzelgemüse	80°C	4	6	In gleichgroße Stücke schneiden, 15 - 20 mm groß

SCHONGAREN

VORTEILE BEIM SCHONGAREN

Gesundheit: Durch das langsame Garen gehen weniger Vitamine verloren und Nähr- und Geschmacksstoffe bleiben weitestgehend erhalten.

Wirtschaftlichkeit: Durch langsames, zeitintensives Kochen können auch weniger teure, festere Fleischsorten zart zubereitet werden, außerdem wird beim Schongaren 25 Prozent weniger Energie verbraucht als beim Einsatz einer kleinen Kochplatte eines durchschnittlichen Kochfelds.

Bequemlichkeit: Bereiten Sie die Zutaten einen Abend zuvor vor und geben Sie sie in den Schongarer, bevor Sie am nächsten Tag gehen. Wenn Sie wieder nach Hause kommen, wartet ein schmackhaftes fertig zubereitetes Essen auf Sie.

USING THE SLOW COOKING MODE

1. Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter und setzen Sie den Deckel auf.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
3. Drücken Sie nach Bedarf die **Schongaren Hoch-** oder **Schongaren Niedrig-**Taste.
4. Auf dem Display blinkt die standardmäßig eingestellte Garzeit auf. Diese beträgt für die Einstellung „Niedrig“ 8 Stunden und für die Einstellung „Hoch“ 4 Stunden. Sie können die Garzeit mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten anpassen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 20 Stunden.
5. Drücken Sie die **I/O** Taste, um die Zubereitung zu starten. Der Display hört auf zu blinken und der „:“ zwischen den Zahlen fängt wiederum an zu blinken und zeigt so an, dass die Zubereitung begonnen hat.
 - Nach Ende der Zubereitungszeit piept das Gerät drei Mal und schaltet automatisch in die Warmhalte-Einstellung um. Der Display blinkt und die Zeit läuft von Null (00:00) bis zu 4 Stunden (04:00).
 - Nachdem die Warmhalte-Einstellung 4 Stunden lang in Betrieb war, hört das Gerät auf zu heizen und schaltet zurück auf die Standardanzeige: „----“.
 - **Hinweis:** Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 4 Stunden mit der Warmhalte-Einstellung warm.
 - Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.

Anpassungen während der Zubereitung vornehmen

Sie können die Zeiteinstellung mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten anpassen. Wenn nach 3 Sekunden keine Taste mehr gedrückt wird, hören die Zahlen auf zu blinken und die neue Garzeit fängt an zu laufen.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Berücksichtigen Sie, dass Zutaten, die direkt aus dem Kühlschrank kommen, unter Umständen eine längere Zubereitungszeit benötigen.
- Achten Sie möglichst darauf, den Deckel während der Zubereitung nicht unnötigerweise zu öffnen. Dabei kann viel Hitze entweichen und der Multifunktionskocher braucht lange, um diese wieder aufzubauen.
- Wenn Sie prüfen, ob ein Gericht gar ist, denken Sie daran, dass Wurzelgemüse in der Regel länger zum Garen benötigt.
- Tauen Sie tiefgefrorene Speisen vollständig auf, bevor Sie sie in den Kochtopf geben.
- Es ist nicht unbedingt erforderlich, Fleisch vor der Zubereitung anzubraten, aber es bleibt dadurch schön saftig und geschmacksintensiv. Verwenden Sie die Anbraten-Funktion Ihres Multifunktionskochers, um das Fleisch anzubraten.

- Bewahren Sie Zutaten, die Sie im Vorfeld vorbereitet haben (z.B. am Abend zuvor), in einem Behälter im Kühlschrank auf. Stellen Sie nicht den Multifunktionskocher oder den Kochtopf in den Kühlschrank.
- Beim Kochen von Reis sollten Sie mindestens 150 ml Flüssigkeit auf jeweils 100 g Reis verwenden.
- Pasta eignet sich nicht für die Zubereitung im Schongarverfahren, da die Nudeln zu weich werden. Sollten Sie ein Pastagericht zubereiten wollen, sollten Sie die Pasta vorkochen und 30 - 40 min vor Ablauf der Zubereitungszeit zu den restlichen Zutaten hinzugeben.
- Nachdem Sie alle Zutaten in den Kochtopf gegeben haben, sollte dieser nicht mehr als dreiviertelvoll sein. Befinden sich zu viele Zutaten im Topf, kann es während der Zubereitung zum Überkochen kommen oder heiße Flüssigkeit herauspritzen.
- Ist das fertige Gericht zu dünnflüssig, kann es mit Hilfe von etwas Speisestärke oder Pfeilwurzelmehl usw. angedickt werden. Für jeweils 250 - 300 ml Flüssigkeit vermengen Sie 2 Esslöffel Speisestärke mit so viel Wasser, dass das Ganze eine dünnflüssige Paste ergibt. Geben Sie die Paste etwa 30 - 45 min vor Ablauf der Zubereitungszeit zum Gericht hinzu. Alternativ können Sie fertigen Soßenbinder nach Angaben des Herstellers unterrühren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Gemüse

Wurzelgemüse wie Kartoffeln, Möhren, Speise- und Steckrüben müssen länger im Schongarverfahren zubereitet werden als Fleisch. Schneiden Sie es in mundgerechte Stücke und bedecken Sie diese mit der Garflüssigkeit. Legen Sie das Gemüse so dicht wie möglich auf den Boden des Topfes.

Gemüse, das nur eine kurze Garzeit benötigt, wie Erbsen und Mais, sollte eine halbe Stunde vor Ablauf der Zubereitungszeit hinzugegeben werden.

Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen und Linsen)

Einige Hülsenfrüchte (Linsen, Erbsen usw.) müssen vor der Zubereitung möglicherweise noch in Wasser eingeweicht werden. Achten Sie vor der Zubereitung stets auf die Empfehlungen auf der Verpackung.

WARNUNG Trockenbohnen (z.B. Rote Kidneybohnen, Cannellini-Bohnen usw.) sollten mindestens 8 Stunden lang eingeweicht und mindestens 10 min vorgekocht werden, bevor Sie sie in den Schongarer geben. Werden sie roh oder halbgar verzehrt, sind sie giftig.

Fleisch und Geflügel

- Beim Schongarverfahren wird auch Fleisch, das qualitativ nicht ganz so hochwertig ist, schön zart, da es bei der Zubereitung nicht so sehr schrumpft und weniger Flüssigkeit austritt. Gleichzeitig bleiben Geschmacks- und Nährstoffe erhalten. Magere Stücke eignen sich am besten für die Zubereitung im Schongarverfahren.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch, da es in flüssiger Form austritt und zu mehr Gesamtflüssigkeit während der Zubereitung führt.
- Verwenden Sie, wenn möglich, Hähnchen ohne Haut.
- Schneiden Sie für die Zubereitung von Schmorgerichten und Eintöpfen das Fleisch in gleichgroße Würfel (ca. 2,5 cm).

ÜBERTRAGUNG VON GERICHTEN, DIE IM HERKÖMMLICHEN BACKOFEN ZUBEREITET WERDEN

Es handelt sich im Folgenden um ungefähre Zeitangaben, die von den Zutaten und der Menge abhängig sind. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren stets, ob die Speisen tatsächlich gar sind.

Zubereitungszeit im Backofen (in Minuten)	Zeit im Modus Schongaren Niedrig (Stunden)	Zeit im Modus Schongaren Hoch (Stunden)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

DÄMPFEN

1. Füllen Sie Wasser in den Kochtopf, bis er etwa 2 - 2,5 cm hoch gefüllt ist. Dies reicht für eine Dämpfzeit von ungefähr 30 Minuten. Geben Sie nicht zu viel Wasser hinzu, da die Zutaten nicht vollständig davon bedeckt sein dürfen.
1. Setzen Sie den Dämpfeinsatz in den Kochtopf ein (Abb. C). Geben Sie in gleich große Stücke geschnittenes Gemüse in den Kochtopf und setzen Sie den Glasdeckel auf.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
3. Drücken Sie die **Dämpfen**-Taste.
4. Der Display blinkt und zeigt die standardmäßig eingestellte Zeit von 30 Minuten an. Sie können die Garzeit mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten anpassen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 2 Stunden.
5. Drücken Sie die I/O Taste. Der Display hört auf zu blinken und der Kochtopf wird erhitzt.
6. Hat der Kocher eine Temperatur von etwa 100°C erreicht, läuft die Zeit rückwärts.
7. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, wird der Kocher nicht mehr erhitzt und die Standardeinstellung “----” wird auf dem Display angezeigt.

Tipp

- Achten Sie bei der Zubereitung von frischem Gemüse darauf, dass es nicht zerkoht. Das fertige Gemüse sollte seine Farbe nicht verlieren und nicht zu weich sein. Halten Sie sich an die genauen Zeitangaben aus Ihrem Rezept.

Empfohlene Garzeiten

Die folgenden Zutaten sollten beigegeben werden, solange Ihr Dampfgerät noch kalt ist.

Lebensmittel (frisch)	Hinweise	Zeit (in Minuten)
Brokkoli	In 1-2 cm große Röschen/Stücke geschnitten	13-15
Grüne Bohnen	Flach auf den Dämpfeinsatz legen	13-15
Karotten	In 1 cm dicke Stücke geschnitten	17-19
Kohl (Wirsing)	Zerkleinert oder in Stücke geschnitten	11-13
Spargel	Flach auf den Dämpfeinsatz legen	11-13
Zucchini	In 1 cm dicke Stücke geschnitten	9-11
Rosenkohl	im Ganzen (ca. 2 cm im Durchmesser)	13-15

Lebensmittel (frisch)	Hinweise	Zeit (in Minuten)
Blumenkohl	In 1-2 cm große Röschen/Stücke geschnitten	15-17
Mais	im Ganzen, am Kolben	17-21
Kartoffeln	Kartoffeln oder Frühkartoffeln in 1-2 cm große Stücke geschnitten	21-23
Gekochtes Ei	Weich / Medium / Hart / Durchgegart	5-6/7-8/9-10/11-12
Pochiertes Ei	In einem Auflaufförmchen oder einer kleinen Schüssel	5-6
Hähnchenbrust	Im Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten oder in 1-2 cm großen Stücken	12-14
Lachs/Rundfisch	Kabeljau, Schellfisch, etc.	7-9
Plattfisch, Weißfisch	Scholle, Seezunge, Pangasius, etc.	3-4
Steakfisch	Thunfisch, Schwertfisch, etc.	7-9
Grün-/Palmkohl	In Stücke geschnitten	9-11
Riesengarnelen	Entfernen Sie die Schalen. Garen Sie die Garnelen 2-3 Minuten lang oder bis sie komplett durchgegart sind. Nach halber Garzeit umrühren.	

REIS

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
- Geben Sie soviel Reis, wie in der Tabelle angegeben, hinzu und setzen Sie den Glasdeckel auf.
- Drücken Sie die **Reis**-Taste. Auf dem Display wird „----“ angezeigt.
- Drücken Sie die **I/O** Taste. Das Gerät piept einmal. Auf dem Display erscheinen aufeinanderfolgend Bindestriche (- . . .), (. - . .), (. . - .), (. . . -). Diese werden über den gesamten Garzyklus hinweg angezeigt. Halten Sie den Deckel während des gesamten Garvorgangs geschlossen, damit gewährleistet ist, dass der Reis richtig gekocht wird.
- Der Reis ist fertig, sobald die Temperatur ca. 105°C erreicht hat, die Flüssigkeit im Topf durch den Reis absorbiert wurde und überschüssiges Wasser verkocht ist.
 - Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalten-Modus. Der Display blinkt und die Zeit läuft von Null (00:00) bis zu 4 Stunden (04:00).
 - Nachdem die Warmhalte-Einstellung 4 Stunden lang in Betrieb war, hört das Gerät auf zu heizen und schaltet zurück auf die Standardanzeige: „----“.
 - Hinweis: Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 4 Stunden mit der Warmhalte-Einstellung warm.
- Ist die Zubereitung abgeschlossen, drücken Sie die I/O Taste.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.

Tipp

- Lassen Sie den Reis bis mindestens 15 Minuten vor dem Servieren im Warmhalten-Modus ziehen.

Übersicht Reiszubereitung

Reis (Gramm)	Wasser (ml)	Ungefähre Portionsangabe
FÜR WEIßEN REIS		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
FÜR BRAUNEN REIS		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Befolgen Sie bei anderen Reissorten, die nicht in der Übersicht aufgelistet sind, die Angaben auf der Verpackung.

KOCHEN

- Geben Sie Wasser und Zutaten hinzu und setzen Sie den Glasdeckel auf.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Im Hauptbedienfeld blinkt „----“ auf. Das heißt, dass das Gerät nicht aufheizt und programmiert werden kann.
- Drücken Sie die **Kochen**-Taste.
- Die standardmäßig eingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten. Sie können die Garzeit mit Hilfe der ▲ und ▼ Tasten anpassen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 2 Stunden.
- Drücken Sie die **I/O** Taste. Der Display hört auf zu blinken und der Kochtopf wird erhitzt.
- Hat der Kocher eine Temperatur von etwa 100°C erreicht, piept er zwei Mal und die Zeit läuft rückwärts.
- Sobald die Garzeit abgelaufen ist, wird der Kocher nicht mehr erhitzt und die Standardeinstellung „----“ wird auf dem Display angezeigt.
 - WICHTIG:** Vergewissern Sie sich bei der Zubereitung von Pasta, dass das Wasser kocht, bevor Sie die Nudeln hinzugeben.

WARMHALTEN

- **WICHTIG:** Verwenden Sie die Warmhalten-Funktion nicht zum Kochen. Nutzen Sie sie nur zum Warmhalten von gekochten Speisen, die bereits heiß sind.
- 1. Starten Sie die Funktion bei geschlossenem Glasdeckel mit bereits zubereiteten und heißen Speisen im Kochtopf.
- 2. Drücken Sie die **Warmhalten**-Taste.
- 3. Drücken Sie die **I/O** Taste.
- Die Zeit auf dem Display läuft von Null (00:00) bis zu 4 Stunden (04:00).
- Nachdem die Warmhalte-Einstellung 4 Stunden lang in Betrieb war, hört das Gerät auf zu heizen und schaltet zurück auf die Standardanzeige: „----“.
- Hinweis: Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 4 Stunden mit der Warmhalte-Einstellung warm.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.

SPEISEN SERVIEREN

Sobald die Speisen zubereitet sind, können Sie sie direkt aus dem Kochtopf servieren.

1. Schalten Sie den Multifunktionskocher aus (**I/O**) und trennen Sie ihn vom Stromnetz.
 2. Ziehen Sie die Kontrollanzeige aus dem Kochtopf heraus.
 3. Tragen Sie den Kochtopf samt Inhalt an den Griffen festhaltend zum Tisch und servieren Sie die Speisen.
- Tragen Sie den Kochtopf mit äußerster Vorsicht, da der Topf und sein Inhalt **HEIß** sind! Nutzen Sie stets die Griffe und bei Bedarf Ofenhandschuhe zum Tragen.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Fläche, auf der Sie den Kochtopf abstellen, nicht durch die Hitze beschädigt werden kann. Legen Sie dort, wo Sie die Speisen servieren wollen, eine hitzebeständige Unterlage oder einen geeigneten Untersetzer hin, bevor Sie den Kochtopf abstellen.

PFLEGE UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.
 2. Nehmen Sie die Kontrollanzeige heraus und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie die Kontrollanzeige **NICHT** in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
 3. Der Kochtopf und der Glasdeckel können im Geschirrspüler oder per Hand mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.
 4. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät verstauen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel, Topfreiniger, Stahlwolle oder Seifenpads.

RECYCLING




Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Le panneau de contrôle doit être retiré avant de laver la mijoteuse. Veillez à sécher soigneusement la mijoteuse avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

- Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous déplacez l'appareil quand il contient des aliments chauds ou des liquides chauds.
- Utiliser des gants de cuisine ou une protection similaire pour enlever le couvercle. Prenez garde à la vapeur qui s'échappe lorsque vous enlevez le couvercle.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne placez pas la cuve de cuisson sur une surface affectée par la chaleur. Placez toujours la cuve sur un sous-plat ou un tapis résistant à la chaleur.
- La base de la cuve de cuisson a une surface rugueuse et peut laisser des rayures ou d'autres marques sur des surfaces délicates ou polies. Placez dans tous les cas une protection rembourrée sous la cuve de cuisson pour protéger ce type de surface.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

PIÈCES














- | | | |
|-----------------------|------------------------|----------------------------------|
| 1. Couvercle en verre | 3. Poignées | 5. Grille de cuisson à la vapeur |
| 2. Cuve de cuisson | 4. Panneau de contrôle | 6. Grille de rôtissage |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes. Lavez les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et séchez-les à l'air.

COMMANDES

Le tableau suivant donne une brève description des fonctions du panneau de contrôle.

	Maintien au chaud Sélectionne le mode de Maintien au chaud.		Rôti Sélectionne le mode de rôtissage.
	Vapeur Sélectionne le mode de cuisson à la vapeur.		Sous Vide Sélectionne le mode de cuisson sous vide.
	Riz Sélectionne le mode de cuisson du riz.		Température Permet de sélectionner les valeurs de température pour le réglage.
	Bouillir Sélectionne le mode d'ébullition.		Temps Fonction utilisée pour sélectionner les valeurs de temps pour le réglage.
	Saisir Sélectionne le mode de saisie.		Utilisé pour augmenter/diminuer les valeurs de température ou de temps.
	Cuisson lente haute puissance Permet de sélectionner le mode haute puissance de la mijoteuse.		Utilisé pour démarrer ou arrêter l'appareil.
	Cuisson lente basse puissance Permet de sélectionner le mode basse puissance de la mijoteuse.		

MONTAGE

Le panneau de contrôle peut être retiré lorsque vous servez de la nourriture ou lorsque vous nettoyez l'appareil.

Fixation :

La fiche étant retirée de la prise de courant, faites glisser le panneau de contrôle à l'avant de la mijoteuse (Figure A).

Retrait :

Retirez la fiche de la prise de courant, puis faites glisser le panneau de contrôle hors de la mijoteuse.

UNITÉS DE TEMPÉRATURE

Pour passer des degrés Fahrenheit (°F) aux degrés Celsius (°C), maintenez le bouton Température enfoncé pendant 3 secondes.

FONCTIONS DE CUISSON

Saisir : Utilisez votre multicuiseur pour rissoler, saisir et frire.

Rôtir : Parfait pour rôtir les pièces de viande avec la grille de rôtissage fournie.

Sous Vide : Sous-vide est une méthode de cuisson des aliments à l'intérieur d'un sachet scellé dans un bain-marie à une température réglée avec précision. En scellant les aliments dans des sachets, on conserve les jus et les saveurs subtiles qui sont habituellement perdus lors de la cuisson conventionnelle.

Cuisson lente : Idéale pour les ragoûts, les soupes, les plats mijotés et les plats de viandes et de légumes.

Sonde de température : Idéal pour la cuisson des rôtis et autres gros morceaux de viande. La sonde de température permet de s'assurer que la pièce de viande ne soit pas trop cuite et ne sèche pas.

Vapeur : Pour cuire à la vapeur des légumes, du poisson, etc. avec la grille pour cuisson à la vapeur fournie.

Riz : Pour préparer automatiquement un riz parfait.

Bouillir : Fonction utilisée pour faire bouillir des ingrédients, préparer des soupes, des pâtes, etc.

Maintien au chaud : Vous permet de garder les aliments cuits au chaud avant de les servir.

SAISIR

UTILISATION DU MODE DE CUISSON LENTE

1. Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
2. Appuyez sur le bouton **Saisir**.
3. L'écran clignote et affiche une durée par défaut de 30 minutes.
4. Pour ajuster le temps de cuisson, utilisez les boutons ▲ et ▼. Le temps de cuisson maximum est d'une heure.
5. Appuyez sur le bouton **I/O**. L'affichage cesse de clignoter et la mijoteuse commence à chauffer.
6. Lorsque la température de l'appareil atteint environ 220° C, la durée commence le compte à rebours.
7. Ajoutez du beurre, de l'huile, etc. dans la mijoteuse et utilisez-la de la même manière que vous utiliseriez une poêle à frire.
8. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton **I/O**.
9. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- N'utilisez pas le couvercle lorsque vous utilisez la fonction de saisie.

RÔTIR

1. Placez la grille de rôtissage dans la mijoteuse et ajoutez les ingrédients (Figure B).
2. Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
3. Appuyez sur le bouton **Rôtir**.
4. L'affichage passe à la température par défaut de 204° C. Pour modifier la température, utilisez les boutons ▲ et ▼. La plage est d'environ 65 à 215° C.
5. Ensuite, appuyez sur le bouton **Temps**. Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure 30 minutes. Pour ajuster le temps de cuisson, utilisez les boutons ▲ et ▼. Le temps de cuisson maximal est de 20 heures.
6. Une fois que vous avez réglé la température et l'heure, appuyez sur le bouton **I/O**. L'affichage cesse de clignoter et la cuisson commence.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet trois bips sonores et passe automatiquement au mode de maintien au chaud. L'affichage clignote et commence à compter de zéro (00:00) à 4 heures (04:00).
- Après 4 heures de maintien au chaud, l'appareil cesse de chauffer et revient à l'affichage par défaut : "----".
- **Remarque** : Veillez à ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 4 heures.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

Conseils

- La capacité maximale approximative pour le rôtissage est de 1,8-2,2 kg de poulet ou de 1,3-1,8 kg de rôti.
- Si vous souhaitez obtenir la saveur plus profonde de la viande rissolée, utilisez la fonction Saisir avant de rôtir pour faire dorer la viande.
- Veillez à toujours rôtir la viande avec le couvercle. Ouvrez le couvercle le moins possible pour assurer une cuisson uniforme et pour empêcher la chaleur de s'échapper.
- L'utilisation d'un thermomètre à viande peut contribuer de manière significative à améliorer le résultat et à obtenir un résultat final plus précis.

FONCTION SOUS VIDE

Pour la cuisson Sous Vide, vous aurez besoin d'un sachet ou d'une poche dans laquelle vous pourrez mettre les ingrédients et retirer autant d'air que possible, avant de la sceller.

PRÉPARATION

Placez les ingrédients dans le sachet ou la poche de votre choix. Utilisez un sachet par portion. Veillez à utiliser des portions de taille similaire. Avant de sceller le sachet, vous devez en retirer le plus d'air possible.

Pour les sachets avec fermeture à glissière :

1. Méthode manuelle (Figure D)

Placez le sachet sur une surface plane et, en vous aidant de votre main, faites sortir avec précaution autant d'air que possible du sachet. Veillez à ne pas écraser ou endommager les ingrédients lorsque vous réalisez cette opération. Ensuite, fermez le joint d'étanchéité du sachet.

2. Méthode d'immersion dans l'eau (Figure E)

Remplissez d'eau froide un récipient suffisamment grand pour contenir le sachet avec fermeture à glissière et les ingrédients. Placez les ingrédients dans le sachet et fermez le joint d'étanchéité pratiquement jusqu'au bout en laissant une petite ouverture dans un coin. Poussez lentement le sachet dans l'eau en laissant le coin non scellé hors de l'eau. Lorsque vous réalisez cette opération, assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas accidentellement dans le sachet. Lorsque vous immergez le sachet, l'eau pousse presque tout l'air restant à l'extérieur. Pour terminer, scellez le coin et retirez le sachet du récipient.

Pour les sachets en silicone :

Suivez les instructions fournies par le fabricant du sachet.

Pour machines d'emballage sous vide :

Une scelleuse sous vide spécialement conçue pour une utilisation alimentaire est parfaite pour la cuisson sous vide. Utilisez les sachets recommandés par le fabricant et suivez les instructions fournies avec la machine.



UTILISATION DU MODE DE CUISSON SOUS VIDE

1. Ajoutez de l'eau chaude et remplissez la cuve de cuisson jusqu'à environ la moitié. Utilisez l'eau du robinet d'eau chaude (pas de l'eau bouillante). Essayez de faire en sorte que la température de l'eau soit aussi proche que possible de la température de cuisson, étant donné que cela réduira le temps d'attente inutile. Utilisez un mélange d'eau chaude et d'eau froide au besoin. Si la température de l'eau que vous mettez dans le cuiseur est très différente de la température de cuisson, l'appareil mettra beaucoup plus de temps à chauffer ou à refroidir l'eau à la température sélectionnée.
2. Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
3. Placez le sachet avec les aliments dans la cuve de cuisson en vous assurant d'immerger entièrement le sachet. Ajoutez de l'eau au besoin. Si vous placez plusieurs éléments simultanément, utilisez la grille fournie pour les séparer.
4. Couvrez la mijoteuse avec le couvercle en verre.
5. Appuyez sur le bouton **Sous Vide**.
6. La température de cuisson par défaut est fixée à 57°C. Pour modifier la température, utilisez les boutons ▲ et ▼. La plage est d'environ 38 à 96° C.
7. Ensuite, appuyez sur le bouton **Temps**. Le temps de cuisson par défaut est d'une heure. Pour ajuster le temps de cuisson, utilisez les boutons ▲ et ▼. Le temps de cuisson maximal est de 20 heures.
8. Appuyez sur le bouton **I/O**. L'affichage cesse de clignoter et la mijoteuse commence à chauffer.
9. À ce stade, l'eau commence à se réchauffer jusqu'à atteindre la température souhaitée. Le temps nécessaire varie. Les aliments en sachet peuvent rester dans l'eau pendant le temps de chauffage pour autant que la température réglée soit supérieure ou égale à 55° C. Le compte à rebours du temporisateur du cycle de cuisson ne commence que lorsque l'eau a atteint la température cible.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet trois bips sonores et passe automatiquement au mode de maintien au chaud. L'affichage clignote et commence à compter de zéro (00:00) à 4 heures (04:00).
- Après 4 heures de maintien au chaud, l'appareil cesse de chauffer et revient à l'affichage par défaut : "----".
- **Remarque** : Veillez à ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 4 heures.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

Étapes Finales

Certains aliments peuvent être consommés immédiatement après la cuisson. Pour les steaks et autres viandes, la saisie après cuisson est essentielle pour obtenir la meilleure saveur et la meilleure texture.

- Utilisez la fonction Saisir de votre multicuiseur pour saisir les bords et les côtés de la viande selon vos préférences (jusqu'à 2 minutes par côté).

OBSERVATIONS SUR LES TEMPS DE CUISSON ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Afin de minimiser les risques de maladies dues à des aliments mal cuits, veuillez noter ce qui suit :

- La cuisson des aliments à la bonne température et pendant la durée de cuisson appropriée permettra d'éliminer toutes les bactéries nocives. Vérifiez toujours les conseils figurant sur l'emballage des aliments et suivez les instructions de cuisson fournies.
- Pour des raisons de salubrité alimentaire, les aliments cuits à une température inférieure à 55 °C (p. ex., les steaks) ne doivent pas être cuits pendant plus de deux heures et doivent être saisis à l'extérieur.
- Le poisson est souvent cuit à des températures inférieures à 55 °C et si vous avez l'intention de le faire, il est important d'acheter du poisson classé dans la catégorie Sushi (c.-à-d. du poisson qui peut être consommé cru).
- Ne sortez pas la viande plus tôt que prévu. Laissez-la cuire au moins pendant la durée de cuisson minimale figurant sur le tableau et à la bonne température.
- Vous pouvez laisser la viande dans la cuve de cuisson plus longtemps que la durée minimale. Le poisson fait exception à cette règle. Le poisson se ramollit s'il est trop cuit en utilisant la fonction de cuisson sous vide.
- Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits (p. ex. pour le porc, la volaille, etc., jusqu'à ce que le jus soit clair). Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit complètement opaque.

TABLEAU DE CUISSON SOUS VIDE

Aliment	Température	Durée (heures)		Remarques
		min.	max.	
Steaks de bœuf	À point : 56°C	1	1 ½	La durée de cuisson est basée sur une portion de 200 à 250 g.
	Entre à point et bien cuit : 60°C	1 ½	2	
	Bien cuit : 68°C	2	2 ½	
Agneau, veau, canard, gibier, etc.	Saignant : 56°C	1 ½	3 ½	La durée de cuisson est basée sur une portion de 200 à 250 g.
	Bien cuit : 68°C	2	4	
Porc	Juteux/tendre : 63°C	1 ½	3	La durée de cuisson est basée sur une portion de 200 à 250 g.
	Bien cuit : 70°C	3	5	
Poitrine de poulet	Juteux/tendre : 60°C	1 ½	3	La durée de cuisson est basée sur une portion de 200 à 250 g.
	Bien cuit : 70°C	2	4	
Pilon, aile, cuisse de poulet	Juteux/tendre : 63°C	3 ½	5 ½	
	Bien cuit : 72°C	4 ½	6 ½	
Poisson	Tendre, floconneux 55°C	1	2	La durée de cuisson est basée sur une portion de 150 à 200 g.
	Ferme, bien cuit 65°C	1 ½	2 ½	
Légumes-racines	80°C	4	6	Coupez en morceaux de taille égale, de 15 à 20 mm.

CUISSON LENTE

LES AVANTAGES DE LA CUISSON LENTE

Santé: L'action de la cuisson douce permet de mieux préserver les vitamines et de conserver une plus grande quantité de nutriments et de saveurs.

Économie: Une cuisson longue et lente peut attendrir les pièces de viande plus dures et plus économiques et utilise environ un quart de la puissance de la petite plaque de cuisson.

Commodité: Préparez les ingrédients la veille, placez-les dans la mijoteuse avant de partir et un délicieux repas vous attendra à votre retour à la maison.

UTILISATION DU MODE DE CUISSON LENTE

- Ajoutez les ingrédients dans la cuve de cuisson et placez le couvercle.
- Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
- Appuyez sur le bouton **Cuisson lente haute puissance** ou **Cuisson lente basse puissance** selon votre choix.
- L'écran affiche une durée par défaut qui clignote. Pour le réglage basse puissance, le temps de cuisson par défaut est de 8 heures et pour le réglage haute puissance, le temps par défaut est de 4 heures. Pour ajuster le temps de cuisson, utilisez les boutons ▲ et ▼. Le temps de cuisson maximal est de 20 heures.
- Appuyez sur la touche **I/O** pour commencer la cuisson. L'affichage cesse de clignoter et les signes ":" entre les numéros clignent, indiquant que l'appareil est en cours de cuisson.
 - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet trois bips sonores et passe automatiquement au mode de maintien au chaud. L'affichage clignote et commence à compter de zéro (00:00) à 4 heures (04:00).
 - Après 4 heures de maintien au chaud, l'appareil cesse de chauffer et revient à l'affichage par défaut : "----".
 - Remarque :** Veillez à ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 4 heures.
 - Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

Effectuez des réglages pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée en appuyant sur les touches ▲ et ▼. Après 3 secondes sans aucune opération sur les boutons, les chiffres cessent de clignoter et la nouvelle durée de cuisson commence.

CONSEILS GÉNÉRAUX

- Tenez compte du fait que les ingrédients que vous sortez directement du réfrigérateur peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Veillez à ne pas ouvrir le couvercle inutilement pendant la cuisson. Une grande quantité de chaleur peut s'échapper lorsque vous faites cela et votre multicuiseur peut mettre beaucoup de temps à récupérer la température de cuisson.
- Lorsque vous testez un plat pour savoir s'il est cuit, n'oubliez pas que les légumes racines prennent généralement plus de temps à cuire.
- Décongelez complètement les aliments surgelés avant de les introduire dans la mijoteuse.
- Il n'est pas strictement nécessaire de faire rissoler la viande au préalable, mais cela peut aider à sceller l'humidité et à ajouter de la profondeur à la saveur. Utilisez la fonction de saisie de votre multicuiseur pour dorer la viande.
- Rangez les ingrédients préparés à l'avance (par exemple, la veille) dans des récipients dans le réfrigérateur. Ne mettez pas le multicuiseur ou la mijoteuse dans le réfrigérateur.
- Pour la cuisson du riz, utilisez au moins 150 ml de liquide de cuisson pour 100 g de riz.
- Les pâtes ne sont pas adaptées à la cuisson lente, elles deviennent trop molles. Si votre recette inclut des pâtes, il convient de les précuire et de les incorporer ensuite à la préparation 30 à 40 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- Une fois tous les ingrédients ont été placés dans la mijoteuse, celle-ci ne doit pas être remplie à plus des trois quarts. Si vous la remplissez trop, elle pourrait rejeter du liquide chaud ou déborder pendant l'utilisation.
- Si la préparation finale est trop liquide, vous pouvez l'épaissir en utilisant un peu de maïzena, de marante ou arrow-root, etc. Pour chaque mesure de 250-300 ml de liquide, ajoutez 2 cuillères à soupe de maïzena avec suffisamment d'eau pour former une pâte légère. Ajoutez la pâte à la préparation environ 30 à 45 minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez également incorporer des granulés de sauce prêts à l'emploi en suivant les instructions du fabricant.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Légumes

La cuisson lente est idéale pour les légumes. Elle produit peu d'évaporation, ce qui permet de conserver tous les jus et les saveurs.

Les légumes-racines comme la pomme de terre, la carotte, le navet et le rutabaga nécessitent une cuisson plus lente que la viande. Coupez-les en petits morceaux et plongez-les dans le liquide de cuisson. Placez les légumes aussi près que possible du fond de la mijoteuse.

Les légumes qui cuisent rapidement, comme les pois et le maïs doux, devraient être ajoutés une demi-heure avant la fin de la cuisson.

Légumineuses (haricots, pois et lentilles)

Certains légumes secs (lentilles, pois, etc.) peuvent nécessiter un trempage avant utilisation. Vérifiez toujours les recommandations figurant sur l'emballage avant de les utiliser.

AVERTISSEMENT Les haricots secs (par exemple, les haricots rognons rouges, les cannellini, etc.) doivent être trempés pendant au moins 8 heures et bouillis pendant au moins 10 minutes avant d'être ajoutés à la mijoteuse. Ils sont toxiques s'ils sont consommés crus ou insuffisamment cuits.

Viande et volaille

- La cuisson lente attendrit les morceaux moins nobles et réduit le rétrécissement et l'évaporation, ce qui permet de conserver la saveur et la valeur nutritionnelle. Les morceaux de viande les plus maigres sont les meilleurs pour la cuisson lente.
- Coupez l'excès de gras de la viande car il peut s'ajouter au liquide pendant la cuisson sous forme de graisse.
- Dans la mesure du possible, utilisez du poulet sans peau.
- Coupez la viande en cubes de taille régulière (environ 2,5 cm) pour les pot-au-feu et les ragoûts.

CONVERSION DES RECETTES AVEC UN FOUR TRADITIONNEL

Ces temps sont approximatifs et peuvent varier en fonction des ingrédients et des quantités. Vérifiez toujours que l'aliment est intégralement cuit avant de le servir.

Temps de cuisson au four (minutes)	Temps de cuisson en Cuisson lente basse puissance (heures)	Temps de cuisson en Cuisson lente haute puissance (heures)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VAPEUR

1. Remplissez la mijoteuse d'eau jusqu'à une profondeur d'environ 2 à 2,5 cm. Cela vous donnera environ 30 minutes de cuisson à la vapeur. N'ajoutez pas trop d'eau : les ingrédients seraient submergés.
1. Placez la grille de cuisson à la vapeur dans la mijoteuse (Figure C). Ajoutez des ingrédients tels que des légumes frais coupés à une taille uniforme dans la mijoteuse et couvrez avec un couvercle en verre.
2. Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
3. Appuyez sur le bouton **Vapeur**.
4. L'écran clignote et affiche une durée par défaut de 30 minutes. Pour ajuster le temps de cuisson, utilisez les boutons ▲ et ▼. Le temps de cuisson maximal est de 2 heures.
5. Appuyez sur le bouton **I/O**. L'affichage cesse de clignoter et la mijoteuse commence à chauffer.
6. Lorsque la température de l'appareil atteint 100° C, le compte à rebours de la durée commence.
7. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil arrête de chauffer et revient à l'affichage par défaut : "----".

Conseil

- Surveillez les légumes frais et évitez de les cuire excessivement. Cherchez à obtenir des aliments aux couleurs vives et légèrement attendris, mais pas mous. Consultez votre recette pour connaître les durées exactes.

Durées de cuisson à la vapeur suggérées

Il est préférable de cuire ces aliments en démarrant la cuisson avec votre cuiseur à froid.

Aliments (frais)	Remarques	Durée (minutes)
Brocolis	Coupés en bouquets/morceaux de 1 à 2 cm	13-15
Haricots verts	Placez l'aliment à plat sur la grille de cuisson à la vapeur.	13-15
Carottes	En tranches d'environ 1 cm d'épaisseur	17-19
Chou (frisé)	Hachés ou coupés en morceaux	11-13
Asperges	Placez l'aliment à plat sur la grille de cuisson à la vapeur.	11-13
Courgettes	En tranches d'environ 1 cm d'épaisseur	9-11
Choux de Bruxelles	Entiers (diamètres de 2 cm environ)	13-15
Chou-fleur	Coupés en bouquets/morceaux de 1 à 2 cm	15-17
Maïs doux	Entiers, sur l'épi	17-21
Pommes de terre	Pommes de terre nouvelles ou pommes de terre coupées en morceaux de 1 à 2 cm	21-23
Œuf à la coque	Mou / Moyen / Dur / Bien cuit	5-6/7-8/9-10/11-12

Aliments (frais)	Remarques	Durée (minutes)
Œuf poché	Placez l'œuf dans un ramequin ou dans un petit plat	5-6
Poitrine de poulet	Ouvrez le poisson en portefeuille ou coupez-le en morceaux de 1 à 2 cm	12-14
Saumon/poissons ronds	Cabillaud, aiglefin, etc.	7-9
Poisson blanc plat	Plie, sole, pangasius, etc.	3-4
Steak de poisson	Thon, espadon, etc.	7-9
Kale/cavolo nero	Coupé en morceaux	9-11
Crevettes royales	Retirez les coquilles. Faites cuire à la vapeur pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient entièrement cuites. Mélangez à mi-cuisson.	

RIZ

1. Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
2. Ajoutez le riz selon le tableau et fermez avec le couvercle en verre.
3. Appuyez sur le bouton **Riz**. L'affichage indiquera "----".
4. Appuyez sur le bouton **I/O**. L'appareil émet un bip sonore. L'affichage montre une séquence de tirets (- . . .), (- . - .), (. - .), (. . -). Cette séquence continuera à être affichée tout au long du cycle de cuisson. Gardez le couvercle fermé tout au long du cycle de cuisson pour garantir une cuisson correcte du riz.
5. Le riz est cuit lorsque la température atteint environ 105° C, que le liquide dans la mijoteuse a été absorbé par le riz et que l'excédent de liquide s'est évaporé.
 - Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de Maintien au chaud. L'affichage clignote et commence à compter de zéro (00:00) à 4 heures (04:00).
 - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet trois bips sonores et passe automatiquement au mode de maintien au chaud. L'affichage clignote et commence à compter de zéro (00:00) à 4 heures (04:00).
 - Après 4 heures de maintien au chaud, l'appareil cesse de chauffer et revient à l'affichage par défaut : "----".
 - **Remarque** : Veillez à ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 4 heures.
6. When finished, press the **I/O** button.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.

Conseil

- Laissez le riz reposer sur le réglage de Maintien au chaud pendant au moins 15 minutes avant de le servir.

Tableau de cuisson du riz

Riz (grammes)	Eau (ml)	Nombre approximatif de portions
POUR LE RIZ BLANC		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
POUR LE RIZ BRUN		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Pour les autres types de riz qui ne figurent pas dans le tableau de cuisson ou en cas de doute, suivez les instructions figurant sur l'emballage.

BOUILLIR

1. Ajoutez l'eau et les ingrédients et mettez le couvercle en verre.
2. Branchez l'appareil. L'affichage du panneau de contrôle clignote "----". Ceci indique que la température de cuisson est éteinte et que l'appareil est prêt à être programmé.
3. Appuyez sur le bouton **Bouillir**.
4. Le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes. Pour ajuster le temps de cuisson, utilisez les boutons ▲ et ▼. Le temps de cuisson maximal est de 2 heures.
5. Lorsque la température de l'appareil atteint 100° C, il émet deux bips sonores et le compte à rebours commence.
6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil arrête de chauffer et revient à l'affichage par défaut : "----".
- **IMPORTANT** : Si vous préparez des pâtes, assurez-vous que l'eau est bouillante avant d'ajouter les pâtes.

MAINTENIR CHAUD

- **IMPORTANT** : N'utilisez pas le réglage Maintien au chaud pour cuisiner. Ne l'utilisez que pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits.
- 1. Commencez par les ingrédients déjà cuits et chauds dans la mijoteuse, couverte par le couvercle en verre.
- 2. Appuyez sur le bouton **Maintien au chaud**.
- 3. Appuyez sur le bouton **I/O**.
- L'affichage commence à compter de zéro (00:00) à 4 heures (04:00).
- Après 4 heures de maintien au chaud, l'appareil cesse de chauffer et revient à l'affichage par défaut : "----".
- **Remarque** : Veillez à ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 4 heures.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.



SERVIR LES ALIMENTS

Une fois que les aliments sont cuits, vous pouvez les servir directement dans la mijoteuse.

1. Éteignez votre multicuiseur (I/O) et débranchez-le.
 2. Faites glisser le panneau de contrôle de la mijoteuse.
 3. Utilisez les poignées pour transporter la mijoteuse et son contenu jusqu'à la table et servez les aliments préparés.
- Faites très attention lorsque vous transportez la mijoteuse étant donné qu'elle est TRES CHAUDE, tout comme les aliments qu'elle contient ! Utilisez toujours les poignées de transport et des gants de cuisine si nécessaire.
 - Veillez à ce que la surface sur laquelle vous placez la mijoteuse ne soit pas endommagée par la chaleur. Préparez la zone de service en déposant une protection résistante à la chaleur ou un dessous de plat approprié avant de poser la mijoteuse.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
 2. Retirez le panneau de contrôle et nettoyez-le avec un chiffon humide. NE PLONGEZ PAS le panneau de contrôle dans l'eau ou tout autre liquide.
 3. La mijoteuse et le couvercle en verre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, ou lavés à la main à l'eau chaude savonneuse.
 4. Laissez sécher complètement avant de ranger l'appareil.
- N'utilisez pas des détergents agressifs ou abrasifs, des solvants, des tampons à récuser, de la laine d'acier ou des tampons de savon.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.


Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Het bedieningspaneel moet worden verwijderd voordat de kookpot wordt afgewassen. Droog de kookpot goed af voordat u het toestel opnieuw gebruikt.

- Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst wanneer het heet voedsel of hete vloeistoffen bevat.
- Gebruik ovenwanten of soortgelijke bescherming om het deksel te verwijderen. Pas op voor ontsnappende stoom bij het verwijderen van het deksel.
- Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Plaats de kookpot niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. Plaats de pot altijd op een onderzetter of een hittebestendige mat.
- De bodem van de kookpot heeft een ruw oppervlak en kan delicate of gepolijste oppervlakken krassen of vlekken maken. Plaats altijd een beschermmat onder de kookpot om dit soort oppervlak te beschermen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

ONDERDELEN














- | | | |
|------------------|---------------------|-------------|
| 1. Glazen deksel | 3. Handgrepen | 5. Stoomrek |
| 2. Kookpot | 4. Bedieningspaneel | 6. Braadrek |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels. Was de verwijderbare delen in een warm sopje, spoel goed af, laat uitdruipen en laat aan de lucht drogen.

BEDIENING

De volgende tabel geeft een korte beschrijving van de functies van het bedieningspaneel.

	Warmhouden Selecteert de warmhoudmodus.		Roosteren Selecteert de roostermodus.
	Stoom Selecteert de stoommodus.		Sous vide Selecteert de sous vide-modus.
	Rijst Selecteert de rijstkookmodus.		Temperatuur Wordt gebruikt om temperatuurwaarden te selecteren en aan te passen.
	Koken Selecteert de kookmodus.		Tijd Wordt gebruikt om de tijdwaarden te selecteren en aan te passen.
	Schroeien Selecteert de schroeimodus.		Wordt gebruikt om de temperatuur- of tijdwaarden te verhogen/verlagen.
	Slowcook Hoog Wordt gebruikt om de hoge stand van de slowcooker te selecteren.		Wordt gebruikt om het apparaat te starten of te stoppen.
	Slowcook Laag Wordt gebruikt om de lage stand van de slowcooker te selecteren.		

SAMENSTEL

Het bedieningspaneel kan worden verwijderd wanneer u eten serveert of wanneer u het apparaat schoonmaakt.

Monteren:

Met de stekker uit het stopcontact, schuif het bedieningspaneel in de voorkant van de kookpot (Afb. A).

Verwijderen:

Haal de stekker uit het stopcontact en schuif het bedieningspaneel van de kookpot.

TEMPERATUUREENHEDEN

Om te wisselen tussen °F en °C houdt u de temperatuurknop 3 seconden ingedrukt.



BEREIDINGSFUNCTIES

Schroeien: Gebruik uw multikoker om te sauteren, schroeien en braden.

Roosteren: Perfect voor het braden van braadstukken met behulp van het meegeleverde braadrek.

Vacuümgaan: Vacuümgaan is een methode om voedsel te bereiden in een afgesloten zakje in een waterbad op een nauwkeurig ingestelde temperatuur. Het voedsel in zakjes bereiden, behoudt de sappen en subtiele smaken die anders tijdens het conventionele koken verloren zouden gaan.

Traag garen: Ideaal voor kasserollen, soepen, stoofschotels en combinaties van vlees en groenten.

Stomen: Stoom groenten, vis enz. met het meegeleverde stoomrek.

Rijst: Maak automatisch perfecte rijst.

Koken: Voor het koken van ingrediënten, bereiden van soep, pasta enz.

Warmhouden: Hiermee kunt u bereid voedsel warm houden voordat u het serveert.

SCHROEIEN

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
2. Druk op de **schroeiknop**.
3. Het display knippert en toont een standaardtijd van 30 minuten.
4. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de bereidingstijd aan te passen. De max bereidingstijd is 1 minuut.
5. Druk op de I/O-knop. Het display stopt met knipperen en de kookpot begint op te warmen.
6. Wanneer de temperatuur van het apparaat ca. 220 °C begint de tijd af te tellen.
7. Voeg boter, olie enz. toe aan de kookpot en gebruik deze op dezelfde manier als een gewone pan.
8. Als u klaar bent, drukt u op de I/O-knop.
9. Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Gebruik het deksel niet bij het gebruik van de functie Schroeien.

ROOSTEREN

1. Plaats het braadrek in de kookpot en voeg de ingrediënten toe (Afb. B).
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
3. Druk op de knop **Roosteren**.
4. Het display verandert naar de standaard temperatuur van 204 °C. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de temperatuur te wijzigen. Het bereik is ca. 65 tot 215 °C.
5. Druk vervolgens op de knop Tijd. De standaard bereidingstijd bedraagt 1 uur en 30 minuten. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de bereidingstijd aan te passen. De maximale bereidingstijd bedraagt 20 uur.
6. Nadat u de temperatuur en tijd heeft ingesteld, drukt u op de I/O-knop. Het display stopt met knipperen en de bereiding gaat van start.
- Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, piept het apparaat driemaal en schakelt het automatisch over naar de warmhoudstand. Het display knippert en begint te tellen van nul (00:00) tot 4 uur (04:00).
- Nadat de warmhoudstand 4 uur is ingeschakeld, stopt het apparaat met verwarmen en keert het terug naar de standaardweergave: "----".
- **Opmerking:** Bewaar voedingsmiddelen niet langer dan 4 uur op de warmhoudstand.
- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

Tips

- De geschatte maximale capaciteit voor braden is 1,8 - 2,2 kg, voor kip of een braadstuk van 1,3 - 1,8 kg.
- Als u de diepere smaak van bruin vlees wenst, gebruik dan de functie Schroeien voordat u begint te roosteren om het vlees bruin te maken.
- Rooster altijd met de deksel erop. Open het deksel zo weinig mogelijk om een gelijkmatige bereiding te garanderen en om te voorkomen dat de warmte ontsnapt.
- Het gebruik van een vleesthermometer kan aanzienlijk helpen om een nauwkeuriger eindresultaat te verkrijgen.

SOUS VIDE

Voor sous vide hebt u een zak nodig om de ingrediënten in te doen, waaruit u zoveel mogelijk lucht kunt verwijderen en vervolgens verzegelen.

VOORBEREIDING

Plaats de ingrediënten in de zak. Gebruik één zak per portie. Probeer porties van vergelijkbare grootte te houden. Voordat u de zak verzegelt, moet u zoveel mogelijk lucht eruit verwijderen.

Voor zakken met ritssluiting:

1. Handmethode (afb. D)

Plaats de zak op een vlakke ondergrond en duw met uw hand voorzichtig zoveel mogelijk lucht uit de zak. Pas op dat u de ingrediënten niet plet of beschadigt wanneer u dit doet. Sluit vervolgens de zak.

2. Wateronderdompelingsmethode (afb. E)

Vul een bakje dat groot genoeg is voor de zak met ritssluiting, de ingrediënten en koud water. Doe de ingrediënten in de zak en sluit de verzegeling bijna helemaal, maar behoud een kleine opening in een hoek. Duw de zak langzaam in het water en laat de onverzegelde hoek uit het water steken. Wanneer u dit doet, moet u ervoor zorgen dat er geen water per ongeluk in de zak kan komen. Wanneer u de zak onderdompelt, zal het water bijna alle resterende lucht naar buiten duwen. Sluit als laatste de hoek af en haal de zak uit het bakje.

Voor silicone zakken:

Volg de instructies van de fabrikant van de zak.

Voor vacuümmachines:

Een speciaal ontworpen vacuümmachine geschikt voor gebruik met voeding is perfect voor vacuümgaren. Gebruik de juiste zakken zoals aanbevolen door de fabrikant en volg de instructies die bij de machine worden geleverd.

DE MODUS VACUÛMGAREN GEBRUIKEN

- Voeg heet water toe en vul de kookpot ongeveer voor de helft. Gebruik water uit de warmwaterkraan (geen kokend water). Probeer de temperatuur van het water zo dicht mogelijk bij de bereidingstemperatuur te krijgen, omdat dit ervoor zorgt dat u niet onnodig moet wachten. Gebruik een mengsel van warm en koud water, zoals vereist. Als het water in het apparaat een temperatuur heeft die sterk verschilt van de temperatuur waaraan u gaat koken, duurt het langer om het water te verwarmen of af te koelen tot de geselecteerde temperatuur.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
- Doe het verpakte voedsel in de kookpot en zorg ervoor dat het volledig ondergedompeld is. Voeg indien nodig extra water toe. Als u meerdere items tegelijk in de kookpot plaatst, gebruikt u het meegeleverde rek om ze gescheiden te houden.
- Dek af met het glazen deksel.
- Druk op de knop **Sous-vide**.
- De standaard temperatuur bedraagt 57 °C. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de temperatuur te wijzigen. Het bereik is ca. 38 tot 96 °C.
- Druk vervolgens op de knop **Tijd**. De max bereidingstijd is 1 uur. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de bereidingstijd aan te passen. De maximale bereidingstijd bedraagt 20 uur.
- Druk op de **I/O**-knop. Het display stopt met knipperen en de kookpot begint op te warmen.
- Op dit punt begint het water op te warmen tot de gewenste temperatuur. De hoeveelheid tijd die vereist is, varieert. Het verpakte voedsel kan tijdens de opwarmtijd in het water blijven zolang de ingestelde temperatuur 55 °C of hoger is. De kookcyclustimer begint pas af te tellen als het water de doeltemperatuur heeft bereikt.
- Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, piept het apparaat driemaal en schakelt het automatisch over naar de warmhoudstand. Het display knippert en begint te tellen van nul (00:00) tot 4 uur (04:00).
- Nadat de warmhoudstand 4 uur is ingeschakeld, stopt het apparaat met verwarmen en keert het terug naar de standaardweergave: "----".
- Opmerking:** Bewaar voedingsmiddelen niet langer dan 4 uur op de warmhoudstand.
- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

Afwerking

Sommige voedingsmiddelen kunnen direct na het bereiden worden gegeten. Voor steaks en ander vlees is schroeien, na het koken, essentieel voor de beste smaak en textuur.

- Gebruik de Schroeien-functie van uw multikoker om de randen en zijkanten van het vlees naar uw voorkeur dicht te schroeien (tot 2 minuten per kant).

OPMERKINGEN OVER BEREIDINGSTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

Houd rekening met het volgende om het risico op ziekte door verkeerd bereid voedsel tot een minimum te beperken:

- Door voedsel op de juiste temperatuur en gedurende de juiste tijdsduur te koken, worden schadelijke bacteriën gedood. Lees altijd het advies over voedselverpakkingen en volg de verstrekte instructies.
- Om redenen met betrekking tot voedselveiligheid mag voedsel dat gekookt is onder 55 °C (bijv. steak) niet langer dan 2 uur worden gekookt en moet het aan de buitenkant worden gebakken.
- Vis wordt vaak bereid bij temperaturen lager dan 55 °C en als u van plan bent dit te doen, is het belangrijk dat u vis koopt die over Sushi-kwaliteit beschikt (dwz vis die rauw gegeten kan worden).
- Neem het vlees niet te vroeg uit het apparaat. Laat het minstens voor de minimale tijdsduur en juiste temperatuur koken, die op de kaart wordt vermeld.
- Het is OK om vlees langer te bereiden dan de minimale tijd. Vis is de uitzondering op deze regel. Vis kan papperig worden als deze door middel van vacuümgaren wordt bereid.
- Controleer altijd of het voedsel voldoende is gekookt (bijv. voor varkensvlees, gevogelte enz. tot de sappen helder zijn). Kook vis tot het vlees overal ondoorzichtig is.

BEREIDINGSGIDS VOOR VACUÛMGAREN

Voedsel	Temperatuur	Tijd (uren)		Opmerkingen
		min.	max.	
Biefstuk	Kort gebakken: 56°C	1	1 ½	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 200 - 250 g
	Half doorbakken: 60°C	1 ½	2	
	Doorbakken: 68°C	2	2 ½	
Lam, kalfsvlees, eend, hert, enz.	Roze: 56°C	1 ½	3 ½	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 200 - 250 g
	Doorbakken: 68°C	2	4	
Varkensvlees	Sappig/mals: 63°C	1 ½	3	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 200 - 250 g
	Doorbakken: 70°C	3	5	
Kippenborst	Sappig/mals: 60°C	1 ½	3	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 200 - 250 g
	Doorbakken: 70°C	2	4	
Kippenpoot, vleugel, dij	Sappig/mals: 63°C	3 ½	5 ½	
	Doorbakken: 72°C	4 ½	6 ½	
Vis	Zacht, bladderig 55°C	1	2	Tijdschema's gebaseerd op een portie van 150 - 200 g
	Stevig, goed doorbakken 65°C	1 ½	2 ½	
Knolgewassen	80°C	4	6	Snijdt in stukken van gelijke grootte, ca. 15-20 mm



SLOWCOOKING

DE VOORDELEN VAN LANGZAAM KOKEN

Gezondheid: De zachte manier van koken vermindert de schade aan vitamines en houdt meer van de voedingsstoffen en smaak vast.

Zuinig: Langdurig en langzaam koken kan de goedkopere, taaiere soorten vlees zachter maken, en gebruikt slechts een kwart van de energie van de kleine ring op de gemiddelde kookplaat.

Gemak: Bereid de ingrediënten de nacht van te voren voor, plaats ze in de slow cooker voordat u weggaat en u heeft een heerlijke maaltijd op u wachten wanneer u thuiskomt.

DE MODUS TRAG GAREN GEBRUIKEN

1. Voeg water en ingrediënten toe en plaats het glazen deksel.
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
3. Druk naar wens op de knop **Slowcook Hoog** of **Slowcook Laag**.
4. Het display toont een knipperende standaardtijd. Voor de lage stand bedraagt de standaard bereidingstijd 8 uur en voor de hoge stand bedraagt de standaard tijd 4 uur. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de bereidingstijd aan te passen. De maximale bereidingstijd bedraagt 20 uur.
5. Druk op de knop I/O om te beginnen met koken. Het display stopt met knipperen en ":" tussen de cijfers zal knipperen om aan te geven dat het apparaat aan het koken is.
 - Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, piept het apparaat driemaal en schakelt het automatisch over naar de warmhoudstand. Het display knippert en begint te tellen van nul (00:00) tot 4 uur (04:00).
 - Nadat de warmhoudstand 4 uur is ingeschakeld, stopt het apparaat met verwarmen en keert het terug naar de standaardweergave: "----".
 - **Opmerking:** Bewaar voedingsmiddelen niet langer dan 4 uur op de warmhoudstand.
 - Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

Aanpassingen maken tijdens het bereiden

U kunt de tijd aanpassen door op de knoppen ▲ en ▼ te drukken. Als er gedurende 3 seconden geen knoppen worden ingedrukt, stoppen de nummers met knipperen en begint de nieuwe kooktijd.

ALGEMENE TIPS

- Houd er rekening mee dat ingrediënten die rechtstreeks uit de koelkast komen, de kooktijd kunnen verlengen.
- Probeer het deksel tijdens het koken niet te vaak te openen. Als u dit doet, kan er veel warmte ontsnappen en het kan lang duren voordat uw multikoker opnieuw op temperatuur is.
- Wanneer u een gerecht test om te zien of het gaar is, vergeet dan niet dat het meestal langer duurt voordat wortelgroenten gaar zijn.
- Ontdooi bevroren voedsel volledig voordat u het in de kookpot doet.
- Vooraf bruinen van vlees is niet strikt noodzakelijk, maar kan helpen om vocht vast te houden en diepte aan de smaak toe te voegen. Gebruik de schroeifunctie van uw multikoker om het vlees bruin te maken.
- Bewaar ingrediënten die op voorhand zijn bereid (bijvoorbeeld de avond ervoor) in bakjes in de koelkast. Zet de multikoker of de kookpot niet in de koelkast.
- Gebruik voor het koken van rijst ten minste 150 ml kookvloeistof voor elke 100 g rijst.
- Pasta is niet geschikt voor slowcooking, aangezien deze te zacht wordt. Als uw recept pasta vereist, moet deze voorgedroogd worden en vervolgens 30-40 minuten voor het einde van de kooktijd worden geroerd.

- Nadat alle ingrediënten in de kookpot zijn, mag deze niet meer dan ongeveer driekwart gevuld zijn. Als u de kookpot te vol doet, kan er tijdens het gebruik hete vloeistof uitspuiten of overlopen.
- Als het afgewerkte gerecht te vloeibaar is, kan het worden ingedikt met een beetje maizena, arrowroot, enz. Meng voor elke 250-300 ml vloeistof 2 eetlepels maizena met voldoende water tot een dunne pasta. Voeg de pasta ca. 30-45 minuten voor het einde van de bereiding toe. U kunt ook kant-en-klare juskorrels erdoor roeren volgens de instructies van de fabrikant.

RICHTLIJNEN VOOR KOKEN

Groenten

Slowcooking is ideaal voor groenten. Er is weinig verdamping, dus alle sappen en smaken blijven behouden.

Wortelgroenten zoals aardappel, wortel, raap en koolraap, moeten langzamer worden gekookt dan vlees. Snijd ze in hapklare stukjes en dompel ze onder in het kookvocht. Leg de groenten zo dicht mogelijk bij de bodem van de pan.

Snelkokende groenten, zoals erwten en suikermais, moeten een half uur voor het einde van de bereiding worden toegevoegd.

Peulvruchten (bonen, erwten en linzen)

Sommige gedroogde peulvruchten (linzen, erwten, enz.) moeten misschien voor gebruik worden geweekt. Raadpleeg voor gebruik altijd eventuele aanbevelingen op de verpakking.

WAARSCHUWING gedroogde bonen (bijv. rode bonen, cannellini, enz.) moeten minimaal 8 uur worden geweekt en minimaal 10 minuten worden gekookt voordat ze aan de slowcooker worden toegevoegd. Ze zijn giftig als ze rauw of onvoldoende gaar worden gegeten.

Vlees en gevogelte

- Slowcooking maakt goedkopere stukken mals en vermindert krimp en verdamping, terwijl de smaak en voedingswaarden behouden blijven. De magerste stukken vlees zijn het beste voor slowcooking.
- Snijd overtollig vet van het vlees af, want dit kan tijdens het koken in de vorm van vet aan het vocht worden toegevoegd.
- Gebruik waar mogelijk kip zonder vel.
- Voor ovenschotels en stoofschotels, snijd het vlees in blokjes van gelijke grootte (ca. 2,5 cm).

OMZETTEN VAN RECEPTEN VOOR EEN TRADITIONELE OVEN

These times are approximate and can vary depending on the ingredients and quantities. Always check that the food is thoroughly cooked before serving.

Bereidingstijden oven (minuten)	Tijd op Slowcook Laag (uren)	Tijd op Slowcook Hoog (uren)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

STOOM

1. Vul de kookpot met water tot een diepte van ca. 2 - 2,5 cm. Hiermee kunt u ongeveer 30 minuten stomen. Voeg niet te veel water toe, anders worden de ingrediënten ondergedompeld.
2. Plaats het stoomrek in de kookpot (Afb. C). Voeg ingrediënten toe, zoals verse groenten die in gelijke grootte zijn gesneden, aan de kookpot en dek deze af met het glazen deksel.
3. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
4. Druk op de knop **Stomen**.
5. Het display knippert en toont een standaardtijd van 30 minuten. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de bereidingstijd aan te passen. De maximale bereidingstijd bedraagt 2 uur.
6. Druk op de **I/O**-knop. Het display stopt met knipperen en de kookpot begint op te warmen.
7. Wanneer de temperatuur van het apparaat 100 °C bereikt, begint de tijd af te tellen.
8. Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, stopt het apparaat met verwarmen en keert het terug naar de standaard display: "----".

Tip

- Houd verse groenten in de gaten en laat ze niet te gaar worden. Streef naar felgekleurd en een beetje zacht, maar niet slap. Raadpleeg uw recept voor de precieze tijden.

Gesuggereerde stoomtijden

Dit voedsel kan het beste bereid worden door met een koude stomer te beginnen.

Voedsel (vers)	Opmerkingen	Tijd (minuten)
Broccoli	In bloempjes/stukken van 1-2 cm snijden	13-15
Sperziebonen	Leg plat op het stoomrek	13-15
Wortels	Ca. 1 cm dik gesneden	17-19
Kool (savooiekool)	In stukken scheuren of snijden	11-13
Asperges	Leg plat op het stoomrek	11-13
Courgettes	Ca. 1 cm dik gesneden	9-11
Spruiten	Heel (diam. ong. 2 cm)	13-15
Bloemkool	In bloempjes/stukken van 1-2 cm snijden	15-17
Maïs	Heel, als kolf	17-21
Aardappels	Nieuwe aardappels of aardappels in stukjes van 1-2 cm	21-23
Gekookt ei	Zacht / medium / hard / doorbakken	5-6/7-8/9-10/11-12
Gepocheerd ei	In een kommetje of kleine schaal plaatsen	5-6

Voedsel (vers)	Opmerkingen	Tijd (minuten)
Kipfilet	Vlinderen of in stukjes van 1-2 cm snijden	12-14
Zalm/ronde vis	Kabeljauw, schelvis enz.	7-9
Platvis, witvis	Schol, schar, panga enz.	3-4
Stevige vis	Tonijn, zwaardvis enz.	7-9
Boerenkool / cavolo nero	In stukken gesneden	9-11
Grote garnalen	De schaal verwijderen. 2-3 minuten stomen of tot de garnalen helemaal gaar zijn. Halverwege de bereiding roeren.	



RIJST

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
- Voeg de rijst toe, volgens de tabel, en dek af met het glazen deksel.
- Druk op de knop **Rijst**. Op het display verschijnt "----".
- Druk op de **I/O**-knop. Het apparaat zal eenmaal piepen. Op het display worden streepjes weergegeven. (- . . .), (- . .), (- . -), (- . -). Dit blijft de hele kookcyclus doorlopen. Houd het deksel tijdens de kookcyclus gesloten om ervoor te zorgen dat de rijst correct gaar wordt.
- De rijst is gaar als de temperatuur ca. 105 °C bereikt, de vloeistof in de pot is door de rijst opgenomen en het teveel is afgekookt.
 - Als de bereiding is afgelopen, zal de apparaat automatisch overschakelen naar de warmhoudstand. Het display knippert en begint te tellen van nul (00:00) tot 4 uur (04:00).
 - Nadat de warmhoudstand 4 uur is ingeschakeld, stopt het apparaat met verwarmen en keert het terug naar de standaardweergave: "----".
 - Opmerking:** Bewaar voedingsmiddelen niet langer dan 4 uur op de warmhoudstand.
 - Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Als u klaar bent, drukt u op de **I/O**-knop.

Tip

- Laat de rijst minstens 15 minuten rusten op de warmhoudstand alvorens te serveren.

Kooktabel rijst

Rijst (gram)	Water (ml)	Aantal porties bij benadering
VOOR WITTE RIJST		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
VOOR BRUINE RIJST		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Voor andere soorten rijst die niet in de kooktabel staan of bij twijfel, volg de aanwijzingen op de verpakking.

KOKEN

- Voeg water en ingrediënten toe en plaats het glazen deksel.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Op het hoofdbedieningsdisplay knippert "----". Dit geeft aan dat de verwarming uit is en dat het apparaat klaar is om te worden geprogrammeerd.
- Druk op de knop **Koken**.
- De standaard bereidingstijd is 30 minuten. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om de bereidingstijd aan te passen. De maximale bereidingstijd bedraagt 2 uur.
- Druk op de **I/O**-knop. Het display stopt met knipperen en de kookpot begint op te warmen.
- Wanneer de temperatuur van het apparaat 100 °C bereikt, zal het tweemaal piepen en begint de tijd af te tellen.
- Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, stopt het apparaat met verwarmen en keert het terug naar de standaard display: "----".
- BELANGRIJK:** Als u pasta maakt, zorg er dan voor dat het water kookt voordat u de pasta toevoegt.

WARMHOUDEN

- BELANGRIJK:** Gebruik nooit de instelling Warmhouden om te koken. Gebruik deze functie alleen om bereid voedsel dat al warm is, warm te houden.
- Begin met reeds gekookte en warme ingrediënten in de kookpot, afgedekt met het glazen deksel.
 - Druk daarna op de knop **Warmhouden**.
 - Druk op de **I/O**-knop.
 - Het display begint te tellen van nul (00:00) tot 4 uur (04:00).
 - Nadat de warmhoudstand 4 uur is ingeschakeld, stopt het apparaat met verwarmen en keert het terug naar de standaardweergave: "----".

- **Opmerking:** Bewaar voedingsmiddelen niet langer dan 4 uur op de warmhoudstand.
- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

VOEDSEL SERVEREN

Als het eten gaar is, kunt u het direct uit de kookpot serveren.

1. Schakel het apparaat uit (**I/O**) en koppel uw multikoker los.
 2. Schuif het bedieningspaneel uit de kookpot.
 3. Gebruik de handvatten om de kookpot en de inhoud naar de tafel te brengen en te serveren.
- Wees zeer voorzichtig, aangezien de kookpot en de ingrediënten HEET zijn! Gebruik indien nodig altijd de handvatten en ovenwanten.
 - Zorg ervoor dat het oppervlak waarop u de kookpot plaatst niet door hitte wordt beschadigd. Bereid de plaats waar u de kookpot zult neerzetten voor door een hittebestendige onderlegger of een geschikte onderzetter neer te leggen voordat u de kookpot neerzet.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt of reinigt.
 2. Verwijder het bedieningspaneel en veeg het af met een vochtige doek. Dompel het bedieningspaneel niet onder in water of een andere vloeistof.
 3. De kookpot en het glazen deksel kunnen in de vaatwasser worden gereinigd of met de hand worden gewassen in warm zeepsop.
 4. Laat goed drogen voordat u het opbergt.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, schuursponsjes, staalwol of zeepkussentjes.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore agli otto anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali che abbiano ricevuto istruzioni appropriate e che abbiano compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'uso, la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio può essere effettuata solo da bambini di età superiore agli otto anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

 Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Il pannello di controllo deve essere rimosso prima di lavare la pentola. Asciugare la pentola accuratamente prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.

- Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- Fare molta attenzione nello spostare l'apparecchio quando contiene cibo o liquidi caldi.
- Utilizzare guanti da forno o protezione simile quando si rimuove il coperchio. Attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non posizionare la pentola su superfici sensibili al calore. Collocare la pentola su un sottopentola o un tappetino termoresistente.
- La base della pentola ha una superficie ruvida e può graffiare o lasciare segni su superfici delicate o lucide. Posizionare un'imbottitura di protezione sotto la pentola per proteggere questi tipi di superfici.

SOLO PER USO DOMESTICO

PARTI














- | | | |
|-----------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Coperchio in vetro | 3. Maniglie | 5. Griglia per cottura a vapore |
| 2. Pentola | 4. Pannello di controllo | 6. Griglia per arrostitore |

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Rimuovere tutti i materiali e le etichette dell'imballaggio. Lavare le parti rimovibili in acqua calda e detersivo, sciacquare bene, lasciare scolare e asciugare.

COMANDI

La tabella che segue rappresenta una breve descrizione delle funzioni del pannello di controllo.

	Mantenimento caldo Seleziona la modalità mantenimento caldo.		Arrosto Seleziona la modalità arrosto.
	Vapore Seleziona la modalità vapore.		Sottovuoto Seleziona la modalità sottovuoto.
	Riso Seleziona la modalità cottura riso.		Temperatura Utilizzata per regolare i valori della temperatura.
	Bollitura Seleziona la modalità bollitura.		Tempo Utilizzata per regolare il tempo.
	Rosolatura Seleziona la modalità rosolatura.		Utilizzato per aumentare/diminuire i valori della temperatura o del tempo.
	Cottura lenta alta Utilizzato per selezionare la modalità di impostazione alta di cottura lenta.		Utilizzato per avviare o fermare l'apparecchio.
	Cottura lenta bassa Utilizzato per selezionare la modalità di impostazione bassa di cottura lenta.		

MONTAGGIO

Il pannello di controllo può essere rimosso quando si serve il cibo o quando si pulisce l'apparecchio.

Come montare:

Con la spina staccata dalla presa di corrente, fare scorrere il pannello di controllo nella parte frontale della pentola (fig. A).

Come rimuovere:

Staccare la spina dalla presa di corrente e poi fare scorrere il pannello di controllo fuori dalla pentola.

UNITÀ DI TEMPERATURA

Per andare avanti e indietro tra °F e °C tenere premuto il pulsante Temperatura per 3 secondi.

FUNZIONI DI COTTURA

Rosolatura: Utilizzare la pentola per saltare, rosolare e friggere.

Arrosto: Perfetta per arrostiti giunti utilizzando la griglia per arrostiti in dotazione.

Sottovuoto: Il sottovuoto è un metodo di cottura del cibo all'interno di un sacchetto sigillato a bagnomaria ad una temperatura regolata accuratamente. Sigillando il cibo in sacchetti si mantengono i succhi e i sapori delicati che altrimenti si perderebbero durante la cottura convenzionale.

Cottura lenta: Perfetta per cotture in casseruola, zuppe, stufati e misti di carne e verdure.

Vapore: Verdure, pesce e altro ancora a vapore, utilizzando la griglia per la cottura a vapore in dotazione.

Riso: Prepara un riso perfetto automaticamente.

Bollitura: Utilizzare per bollire, per preparare zuppe, pasta etc.

Mantenimento caldo: Permette di mantenere il cibo caldo prima di servirlo.

ROSOLARE

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
2. Premere il pulsante **Rosolatura**.
3. Il display lampeggia per indicare un tempo predefinito di 30 minuti.
4. Per regolare il tempo di cottura, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼. Il tempo di cottura massimo è di 1 ora.
5. Premere il pulsante **I/O**. Il display smette di lampeggiare e la pentola inizia a scaldarsi.
6. Quando la temperatura l'apparecchio raggiunge approssimativamente i 220°C inizia il conto alla rovescia.
7. Aggiungere burro, olio etc. nella pentola e utilizzarla come si utilizzerebbe una padella per friggere.
8. Al termine, premere il pulsante **I/O**.
9. Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.
- Con la funzione per rosolare non utilizzare il coperchio.

ARROSTO

1. Posizionare la griglia per arrostiti nella pentola e aggiungere gli ingredienti (fig. B).
2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
3. Premere il pulsante **Arrosto**.
4. Il display passa alla temperatura preimpostata di 204°C. Per cambiare la temperatura, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼. La gamma va all'incirca da 65 a 215°C.
5. Poi, premere il pulsante **Tempo**. Il tempo di cottura di default è impostato a 1 ora e 30 minuti. Per regolare il tempo di cottura, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼. Il tempo di cottura massimo è di 20 ore.
6. Una volta impostata la temperatura ed il tempo, premere il pulsante **I/O**. Il display smette di lampeggiare e la pentola inizia la cottura.
- Trascorso il tempo di cottura, l'unità emette tre volte un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione mantenimento caldo. Il display lampeggia e inizia a contare da zero (00:00) a 4 ore (04:00).
- Dopo che l'impostazione di mantenimento caldo è rimasta attiva per 4 ore, l'unità smette di scaldare e torna al display di default: "----".
- **Nota:** Non lasciare il cibo sull'impostazione di mantenimento caldo per più di 4 ore.
- Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.

Suggerimenti

- La capienza massima per l'arrosto è di circa 1,8-2,2 kg. per il pollo o 1,3-1,8 kg. per gli arrostiti.
- Se si desidera un aroma più forte di carne rosolata utilizzare la funzione Rosolatura prima di arrostiti per rosolare la carne.
- Arrostiti sempre utilizzando il coperchio. Aprire il coperchio il meno possibile per assicurare una cottura uniforme e per evitare che il calore fuoriesca.
- L'uso di un termometro per la carne può aiutare molto a migliorare e a dare un risultato finale più accurato.

FUNZIONE SOTTOVUOTO

Per la cottura sottovuoto è necessaria una busta o un sacchetto nel quale inserire gli ingredienti dal quale eliminare tanta più aria possibile e poi sigillare.

PREPARAZIONE

Inserire gli ingredienti nella busta o nel sacchetto scelto. Utilizzare un sacchetto per porzione. Cercare di fare porzioni della stessa dimensione. Prima di sigillare il sacchetto, rimuovere quanta più aria possibile.

Per sacchetti con 'chiusura a zip':

1. Metodo manuale (fig. D)

Posizionare il sacchetto su una superficie piana e, con la mano, fare uscire quanta più aria possibile dal sacchetto. Attenzione a non schiacciare o danneggiare gli ingredienti durante questa operazione. Poi chiudere il sigillo sul sacchetto.

2. Metodo di immersione ad acqua (fig. E)

Riempire un contenitore abbastanza grande da contenere il sacchetto con la chiusura a zip e gli ingredienti con acqua fredda. Mettere gli ingredienti nel sacchetto e chiudere quasi tutto il sigillo lasciando una piccola apertura in un angolo. Spingere lentamente il sacchetto nell'acqua lasciando l'angolo non sigillato fuoriuscire dall'acqua. Nel fare ciò, assicurarsi che non entri acqua nel sacchetto. Mentre si immerge il sacchetto, l'acqua spinge quasi tutta l'aria restante fuori. Infine, sigillare l'angolo e rimuovere il sacchetto dal contenitore.

Per le buste in silicone:

Seguire le istruzioni fornite dal produttore del sacchetto.

Per le macchine sottovuoto:

Una macchina sottovuoto per alimenti è perfetta per l'utilizzo nella cottura sottovuoto. Utilizzare i sacchetti raccomandati dal produttore e seguire le istruzioni in dotazione alla macchina.



UTILIZZARE LA MODALITA' SOTTOVUOTO

1. Aggiungere acqua calda e riempire la pentola all'incirca per metà. Utilizzare l'acqua proveniente dal rubinetto dell'acqua calda (non bollire). Fare in modo che la temperatura dell'acqua sia il più possibile simile alla temperatura di cottura, in quanto ciò ridurrà i tempi di attesa superflui. Utilizzare una miscela di acqua calda e fredda quanto basta. Se l'acqua inserita nella pentola ha una temperatura molto diversa dalla temperatura di cottura, l'apparecchio impiegherà molto più tempo sia per scaldare l'acqua sia per raffreddarla per raggiungere la temperatura selezionata.
 2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
 3. Mettere il sacchetto con il cibo nella pentola assicurandosi che sia completamente sommerso. Aggiungere altra acqua, se necessario. Se nella pentola ci sono più sacchetti contemporaneamente, utilizzare la griglia in dotazione per tenerli separati.
 4. Coprire con il coperchio di vetro.
 5. Premere il pulsante **Sottovuoto**.
 6. La temperatura preimpostata di cottura è di 57°C. Per cambiare la temperatura, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼. La gamma va all'incirca da 38 a 96°C.
 7. Poi, premere il pulsante **Tempo**. Il tempo di cottura preimpostato è di 1 ora. Per regolare il tempo di cottura, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼. Il tempo di cottura massimo è di 20 ore.
 8. Premere il pulsante **I/O**. Il display smette di lampeggiare e la pentola inizia a scaldarsi.
 9. A questo punto l'acqua inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Il tempo di cottura varia. Il cibo insacchettato può rimanere nell'acqua durante il tempo di riscaldamento fino a quando la temperatura impostata è di 55°C o superiore. Il timer del ciclo di cottura inizia il conto alla rovescia quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata.
- Trascorso il tempo di cottura, l'unità emette tre volte un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione mantenimento caldo. Il display lampeggia e inizia a contare da zero (00:00) a 4 ore (04:00).
 - Dopo che l'impostazione di mantenimento caldo è rimasta attiva per 4 ore, l'unità smette di scaldare e torna al display di default: "----".
 - **Nota:** Non lasciare il cibo sull'impostazione di mantenimento caldo per più di 4 ore.
 - Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.

Fasi Finali

Alcuni cibi possono essere consumati subito dopo la cottura. Per le bistecche ed altre carni, la rosolatura dopo la cottura è importante per dare miglior sapore e consistenza.

- Utilizzare la funzione Rosolare per rosolare i bordi e i lati della carne a piacimento (fino a 2 minuti per lato).

NOTE SUI TEMPI DI COTTURA E SULLA SICUREZZA DEL CIBO

Per minimizzare i rischi di malattia dovuta al cibo cotto impropriamente, prendere nota di quanto segue:

- Cuocere il cibo alla giusta temperatura e per un corretto intervallo di tempo assicura che tutti i batteri nocivi sono stati uccisi. Verificare i consigli sul confezionamento dell'alimento e seguire le istruzioni di cottura fornite.
- Per motivi di sicurezza alimentare, il cibo cotto a temperatura inferiore a 55°C (ad esempio, la bistecca) non dovrebbe essere cotto per più di 2 ore e deve essere rosolato sulla parte esterna.
- Il pesce spesso viene cotto a temperature inferiori a 55°C e se si intendono fare ciò, è importante comprare pesce classificato tipo sushi (cioè pesce che può essere consumato crudo).
- Non togliere la carne troppo presto. Lasciarla cuocere almeno per la durata minima di tempo indicata nella tabella alla temperatura corretta.
- Va BENE lasciare la carne più a lungo del tempo minimo. Il pesce è un'eccezione a questa regola. Il pesce si spappola se cotto troppo utilizzando la funzione sottovuoto.
- Controllare che il cibo sia ben cotto (ad esempio, per maiale, pollame, ecc. fino a quando i succhi diventano chiari). Cuocere il pesce fino a quando la carne è tutta opaca.

TABELLA GUIDA COTTURA SOTTOVUOTO

Cibo	Temperatura	Tempo (ore)		Note
		min.	max.	
Bistecche di manzo	Media al sangue: 56°C	1	1 ½	Tempistiche basate su una porzione da 200 - 250 g.
	Media: 60°C	1 ½	2	
	Ben cotta: 68°C	2	2 ½	
Agnello, vitello, anatra, cervo, ecc.	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Tempistiche basate su una porzione da 200 - 250 g.
	Ben cotta: 68°C	2	4	
Maiale	Succosa/tenera: 63°C	1 ½	3	Tempistiche basate su una porzione da 200 - 250 g.
	Ben cotta: 70°C	3	5	
Petto di pollo	Succosa/tenera: 60°C	1 ½	3	Tempistiche basate su una porzione da 200 - 250 g.
	Ben cotta: 70°C	2	4	
Fuso, ala, coscia di pollo	Succosa/tenera: 63°C	3 ½	5 ½	
	Ben cotta: 72°C	4 ½	6 ½	
Pesce	Morbida, friabile 55°C	1	2	Tempistiche basate su una porzione da 150 - 200 g.
	Dura, ben cotta 65°C	1 ½	2 ½	
Ortaggi a radice	80°C	4	6	Tagliata in pezzi simmetrici, dimensione 15-20 mm.

COTTURA LENTA

I VANTAGGI DELLA COTTURA LENTA

Salute: La cottura lenta riduce i danni alle vitamine e trattiene più nutrienti e sapori.

Economia: La cottura lunga e lenta può rendere teneri i pezzi di carne più economici e più duri e consuma circa un quarto di energia del fornello piccolo del piano cottura.

Comodità: Preparate gli ingredienti la notte precedente, metteteli nella Slow Cooker prima di uscire e avrete un piatto delizioso che vi aspetta quando sarete a casa.

USO DELLA MODALITA' COTTURA LENTA

1. Aggiungere gli ingredienti alla pentola e montare il coperchio.
2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
3. Premere il pulsante **Cottura lenta alta** o **Cottura lenta bassa**.
4. Il display mostra il tempo predefinito lampeggiando. Per l'impostazione bassa, il tempo di cottura predefinito è di 8 ore e per l'impostazione alta è di 4 ore. Per regolare il tempo di cottura, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼. Il tempo di cottura massimo è di 20 ore.
5. Premere il pulsante **I/O** per iniziare a cuocere. Il display smette di lampeggiare e i due punti ":" fra i numeri lampeggiano, indicando che l'unità è in fase di cottura.
 - Trascorso il tempo di cottura, l'unità emette tre volte un segnale acustico e passa automaticamente all'impostazione mantenimento caldo. Il display lampeggia e inizia a contare da zero (00:00) a 4 ore (04:00).
 - Dopo che l'impostazione di mantenimento caldo è rimasta attiva per 4 ore, l'unità smette di scaldare e torna al display di default: "----".
 - **Nota:** Non lasciare il cibo sull'impostazione di mantenimento caldo per più di 4 ore.
 - Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.

Effettuare regolazioni durante la cottura

E' possibile registrare il tempo dalla pressione ▲ e ▼ dai tasti. Dopo 3 secondi, durante i quali non è stato premuto alcun pulsante, i numeri smettono di lampeggiare e inizia il tempo per la cottura.

SUGGERIMENTI GENERICI

- Ricordare che prendendo gli ingredienti direttamente dal frigorifero è possibile che aumentino i tempi di cottura.
- Cercare di non aprire il coperchio inutilmente durante la cottura. In questa fase, potrebbe fuoriuscire molto calore e la pentola potrebbe impiegare molto tempo per recuperare.
- Nel provare se il cibo è cotto, non dimenticare che le verdure a radice di solito hanno bisogno di una cottura più lunga.
- Scongelare completamente il cibo congelato prima di aggiungerlo nella pentola.
- Rosolare la carne prima non è strettamente necessario ma può essere utile per sigillarla nell'umidità e per aggiungere profondità al sapore. Utilizzare la funzione rosolatura della multi cooker per rosolare la carne.
- Conservare gli ingredienti preparati in anticipo (ad esempio, la notte prima) in contenitori nel frigorifero. Non mettere la multi cooker o la pentola in frigorifero.
- Nel cuocere il riso, utilizzare almeno 150 ml di liquido di cottura per ogni 100 g di riso.
- La pasta non è adatta alla cottura lenta, diventa troppo molle. Se la ricetta richiede della pasta, quest'ultima deve essere precotta e quindi inserita 30-40 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Dopo aver inserito tutti gli ingredienti nella pentola, non si devono aspettare più di tre quarti d'ora. Se si riempie troppo, il liquido caldo potrebbe versarsi all'esterno e fuoriuscire durante l'uso.
- Se il piatto finito risulta troppo liquido, può essere addensato utilizzando un po' di amido di mais, maranta, etc. Per ogni 250-300 ml di liquido, mescolare insieme 2 cucchiari di amido di mais con tanta acqua quanta ne basta per formare un impasto sottile. Aggiungere l'impasto al piatto circa 30-45 minuti prima di fine cottura. In alternativa, incorporare il granulato del sugo pronto secondo le istruzioni del produttore.

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

Verdure

La cottura lenta è ideale per le verdure. C'è poca evaporazione, in questo modo si mantengono tutti i succhi e gli aromi.

Le verdure a radice come la patata, la carota, la rapa e il ravizzone hanno bisogno di più cottura lenta rispetto alla carne. Tagliarle a pezzetti e immergerle nel liquido di cottura. Disporre le verdure il più possibile sul fondo della pentola.

Le verdure a cottura rapida, come i piselli ed il granturco dolce, devono essere aggiunte mezz'ora prima di fine cottura.

Legumi (fagioli, piselli e lenticchie)

Alcuni legumi secchi (lenticchie, piselli, etc.) possono avere bisogno di ammollo prima dell'uso. Prima dell'uso, controllare tutte le raccomandazioni presenti sulla confezione.

AVVERTENZA i fagioli secchi (ad esempio i fagioli rossi, i cannellini, etc.) devono essere messi in ammollo per almeno 8 ore e cotti per almeno 10 minuti prima di essere inseriti nella pentola. Sono tossici se consumati crudi o poco cotti.

Carne e pollame

- La cottura lenta rende tenere le parti più economiche e riduce il restringimento e l'evaporazione, trattenendo l'aroma e il valore nutrizionale. Le parti di carne più magre sono le più adatte alla cottura lenta.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne in quanto può aggiungersi al liquido durante la cottura sotto forma di grasso.
- Quando possibile, utilizzare il pollo senza pelle.
- Tagliare la carne in cubetti uniformi (circa 2,5 cm) per carni in umido e stufati.

SE SI UTILIZZANO LE RICETTE PER FORNO TRADIZIONALE

I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare secondo gli ingredienti e le quantità. Prima di servire, controllare che il cibo sia completamente cotto.

Tempo di cottura per forno (minuti)	Tempo su Cottura lenta bassa (ore)	Tempo su Cottura lenta alta (ore)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VAPORE

1. Riempire d'acqua la pentola per circa 2 - 2,5 cm. In questo modo, ci vorranno circa 30 minuti di cottura a vapore. Non aggiungere troppa acqua altrimenti gli ingredienti saranno sommersi.
2. Posizionare la griglia per la cottura a vapore nella pentola (fig. C). Aggiungere nella pentola gli ingredienti come le verdure fresche tagliate in pezzi uniformi e coprire con il coperchio di vetro.
3. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
4. Premere il pulsante **Vapore**.
5. Il display lampeggia per indicare un tempo predefinito di 30 minuti. Per regolare il tempo di cottura, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼. Il tempo di cottura massimo è di 2 ore.
6. Premere il pulsante **I/O**. Il display smette di lampeggiare e la pentola inizia a scaldarsi.
7. Quando la temperatura raggiunge i 100°C inizia il conto alla rovescia.
8. Quando il tempo di cottura si è concluso, l'apparecchio smette di scaldarsi e torna al display preimpostato: "----",.

Suggerimenti

- Tenere d'occhio le verdure fresche e non cuocerle troppo. Tendere ad avere un cibo con colore vivace e leggermente ammorbidito ma non molle. Fare riferimento alla ricetta per i tempi esatti.

Tempi di cottura a vapore consigliati

E' bene cuocere questi alimenti utilizzando la vaporiera a freddo.

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Broccoli	Tagliare in pezzi/inflorescenze di 1-2 cm	13-15
Fagiolini	Adagiare sulla griglia per la cottura a vapore	13-15
Carote	Fare delle fette di circa 1 cm di spessore	17-19
Cavolo (cavolo verza)	Spezzare o tagliare a pezzi	11-13
Asparago	Adagiare sulla griglia per la cottura a vapore	11-13
Zucchine	Fare delle fette di circa 1 cm di spessore	9-11
Cavolini	Intero (circa 2 centimetri di diametro)	13-15
Cavolfiore	Tagliare in pezzi/inflorescenze di 1-2 cm	15-17
Mais dolce	Intero, sulla pannocchia	17-21
Patate	Patate novelle o patate comuni tagliate in pezzi di 1-2 cm	21-23
Uovo bollito	Morbido / Medio / Duro / Ben cotto	5-6/7-8/9-10/11-12

Alimento (fresco)	Note	Tempo (minuti)
Uovo in camicia	Collocare in un pirottino o un piattino	5-6
Petto di pollo	Aprire a ventaglio o tagliare a cubetti di 1-2 cm	12-14
Salmone/filetti di pesce	Merluzzo, eglefino, ecc.	7-9
Pesce piatto bianco	Platessa, sogliola, pangasio, ecc.	3-4
Pesce a tranci	Tonno, pesce spada, ecc.	7-9
Cavolo verza/cavolo nero	Tagliare a pezzi	9-11
Gamberi reali	Togliere i gusci. Cuocere a vapore per 2-3 minuti o fino a quando i gamberi sono completamente cotti. Mescolare a metà cottura.	

RISO

- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
- Aggiungere il riso secondo la tabella e coprire con il coperchio di vetro.
- Premere il pulsante **Riso**. Il display indica "----".
- Premere il pulsante **I/O**. L'apparecchio emette un suono acustico. Il display visualizza il ciclo con dei trattini. (- . .), (- . .), (. . -), (. . -). E così continua per l'intero ciclo di cottura. Tenere il coperchio chiuso per tutto il ciclo di cottura per assicurarsi che il riso sia cotto al punto giusto.
- Il riso è cotto quando la temperatura raggiunge approssimativamente i 105°C, il liquido nella pentola è stato assorbito dal riso e quello in eccesso è evaporato.
 - Trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità mantenimento caldo. Il display lampeggia e inizia a contare da zero (00:00) a 4 ore (04:00).
 - Dopo che l'impostazione di mantenimento caldo è rimasta attiva per 4 ore, l'unità smette di scaldare e torna al display di default: "----".
 - Nota:** Non lasciare il cibo sull'impostazione di mantenimento caldo per più di 4 ore.
 - Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.
- Al termine, premere il pulsante **I/O**.

Suggerimenti

- Lasciare che il riso riposi con la modalità mantenimento caldo per almeno 15 minuti prima di servire.

Tabella cottura riso

Riso (grammi)	Acqua (ml)	Circa numero di porzioni
PER RISO BIANCO		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
PER RISO INTEGRALE		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Per altri tipi di riso non elencati nella tabella di cottura o in caso di dubbi, seguire le istruzioni presenti nella confezione.

- Aggiungere l'acqua e gli ingredienti e coprire con il coperchio di vetro.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Il display di controllo principale indica lampeggiando "----". Ciò indica che il calore è disattivato e che l'apparecchio è pronto per essere programmato.
- Premere il pulsante **Bollitura**.
- Il tempo di cottura preimpostato è di 30 minuti. Per regolare il tempo di cottura, utilizzare i pulsanti ▲ e ▼. Il tempo di cottura massimo è di 2 ore.
- Premere il pulsante **I/O**. Il display smette di lampeggiare e la pentola inizia a scaldarsi.
- Quando la temperatura dell'apparecchio raggiunge i 100°C, si sentono due segnali acustici e inizia il conto alla rovescia.
- Quando il tempo di cottura si è concluso, l'apparecchio smette di scaldarsi e torna al display preimpostato: "----".
- IMPORTANTE:** Se si prepara la pasta, assicurarsi che l'acqua stia bollendo prima di aggiungere la pasta.

MANTENIMENTO CALDO

- IMPORTANTE:** Non utilizzare la modalità mantenimento caldo per cuocere. Utilizzarla soltanto per mantenere caldo il cibo già cotto.
- Iniziare con gli ingredienti già cotti e caldi nella pentola, coperta con il coperchio di vetro.
- Premere il pulsante **Mantenimento caldo**.
- Premere il pulsante **I/O**.
- Il display inizia a contare da zero (00:00) a 4 ore (04:00).
- Dopo che l'impostazione di mantenimento caldo è rimasta attiva per 4 ore, l'unità smette di scaldare e torna al display di default: "----".

- Nota: Non lasciare il cibo sull'impostazione di mantenimento caldo per più di 4 ore.
- Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.

COME SERVIRE IL CIBO

Una volta che il cibo è cotto, è possibile servirlo direttamente dalla pentola.

1. Spegnerne (I/O) e scollegare la pentola multicooker.
 2. Sfilare il pannello di controllo dalla pentola.
 3. Utilizzare le maniglie per portare a tavola la pentola e il suo contenuto e servire.
- Prestare molta attenzione durante il trasporto della pentola, dato che tutti gli ingredienti sono CALDI! Utilizzare le maniglie e dei guanti da forno, se necessario.
 - Assicurarsi che la superficie su cui si poggia la pentola non si danneggi per il calore. Preparare la zona per servire il cibo utilizzando una protezione o un sottopentola resistenti al calore prima di poggiare la pentola.



CURA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di conservarlo.
 2. Rimuovere il pannello di controllo e pulirlo con un panno umido. NON immergere il pannello di controllo in acqua o in qualsiasi altro liquido.
 3. La pentola e il coperchio di vetro possono essere lavati in lavastoviglie o a mano in acqua calda e detersivo.
 4. Lasciare asciugare bene prima di conservare.
- Non utilizzare detersivi, solventi, spugne abrasive, pagliette metalliche, o spugne saponate.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar riesgos.

- ⊘ No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- ⚠ Las superficies del aparato se calentarán.

El panel de control debe retirarse del aparato antes de lavar la olla. Seque la olla por completo antes de volver a utilizar el aparato.

- Deje un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato.
- Mueva el aparato con precaución cuando contenga líquidos o comida calientes.
- Retire la tapa utilizando guantes de horno u otra protección similar. Tenga cuidado con el vapor que se liberará al retirar la tapa.
- No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No coloque la cazuela en superficies que puedan sufrir daños por calor. Coloque la cazuela sobre un salvamanteles o tapete resistente al calor.
- La superficie áspera de la base de la cazuela puede rayar o dejar marcas en superficies delicadas o pulidas. Proteja ese tipo de superficies colocando una protección mullida bajo la cazuela.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

PARTES














- | | | |
|-------------------|---------------------|----------------------------------|
| 1. Tapa de vidrio | 3. Asas | 5. Rejilla para cocción al vapor |
| 2. Cazuela | 4. Panel de control | 6. Rejilla para asar |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas. Lave las piezas extraíbles con agua y jabón, enjuáguelas, escúrralas y déjelas secar.

CONTROLES

La siguiente tabla proporciona una breve descripción de las funciones del panel de control.

	Mantener caliente Selecciona el modo mantener caliente.		Asar Selecciona el modo asar.
	Vapor Selecciona el modo vapor.		Sous Vide Selecciona el modo Sous vide para cocinar al vacío.
	Arroz Selecciona el modo cocción de arroz.		Temperatura Se utiliza para seleccionar y ajustar la temperatura.
	Hervir Selecciona el modo hervir.		Tiempo Se utiliza para seleccionar y ajustar el tiempo de cocción.
	Sofreír Selecciona el modo sofreír.		Utilizado para reducir/aumentar la temperatura o el tiempo de cocción.
	Cocción Lenta a Alta Temperatura Se utiliza para seleccionar el modo de cocción lenta a alta temperatura.		Utilizado para encender o apagar el aparato.
	Cocción Lenta a Baja Temperatura Se utiliza para seleccionar el modo de cocción lenta a baja temperatura.		

MONTAJE

El panel de control puede desmontarse al servir la comida o cuando limpie el aparato.

Para encajarlo:

Una vez desconectado el enchufe de la toma de corriente, inserte el panel de control en la parte delantera de la olla (Fig. A).

Para retirarlo:

Desconecte el enchufe de la toma de corriente y, seguidamente, extraiga el panel de control de la olla.