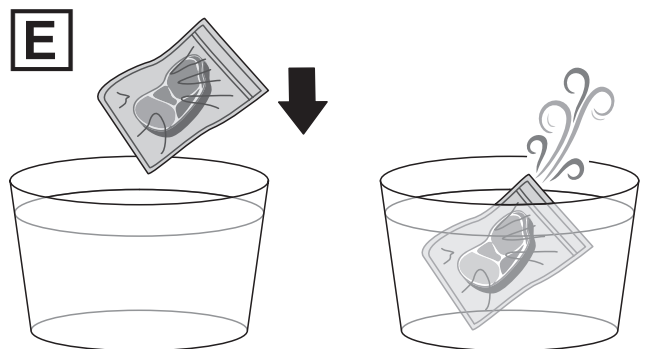
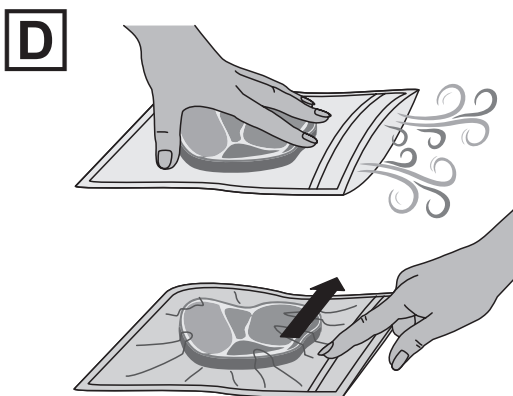
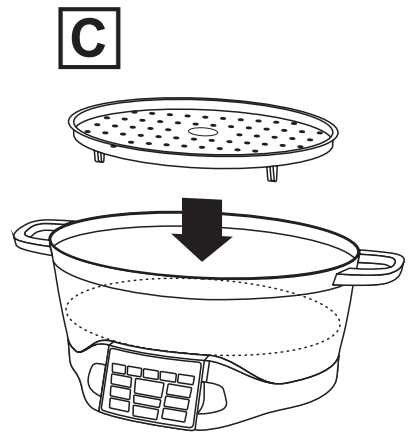
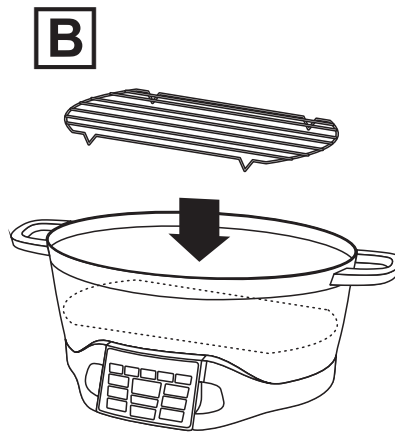
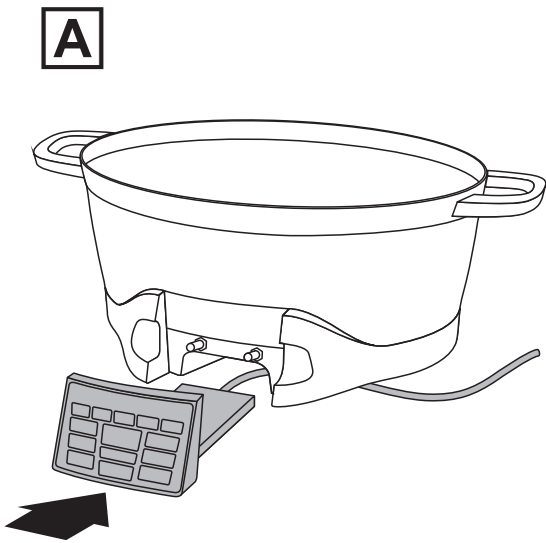
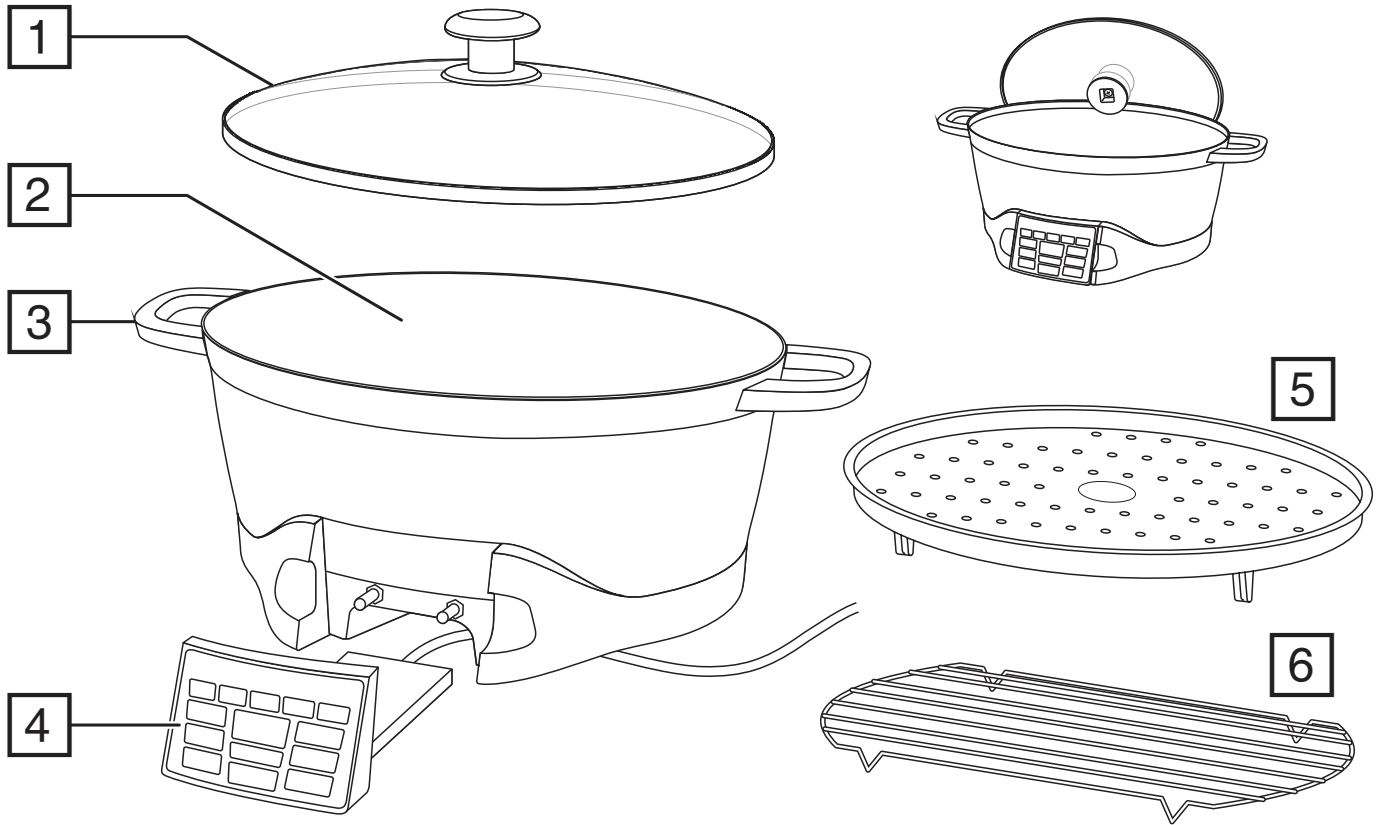


 **Russell Hobbs**



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 than 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.



VERRIEGELN UND ENTRIEGELN DES DECKELS

1. Setzen Sie den Garbehälter in das Grundgerät ein.
2. Setzen Sie den Deckel (mit befestigter Deckelabdichtung) auf den Garbehälter.
3. Klappen Sie die Metallklappen an beiden Griffen nach oben, so dass sie unter den Haken am Deckel fixiert werden können (Abb. A).
4. Verriegeln Sie beide Griffe, indem Sie sie nach unten klappen (Abb. B). Um den Deckel ordnungsgemäß zu verriegeln, ist es ratsamer, beide Griffe gleichzeitig herunterzuklappen als nacheinander.
5. Zum Entriegeln drücken Sie den oberen Teil der Griffe nach oben in die offene, entriegelte Position. Öffnen Sie anschließend die Metallklappen, indem Sie sie von den Haken am Deckel lösen und sie dann nach unten klappen.

WICHTIG

- Tragen Sie das Gerät stets mit Hilfe der beiden Griffe. Vergewissern Sie sich, dass Sie den unteren Teil der Griffe gut festhalten, um zu verhindern, dass diese sich beim Tragen unerwartet entriegeln. Heben Sie das Gerät auf keinen Fall am Deckelgriff hoch. Entfernen Sie vor dem Tragen des Geräts das Thermometer.
- Vergewissern Sie sich, dass die Deckelabdichtung befestigt ist. Ohne sie funktioniert der Verriegelungsmechanismus nicht ordnungsgemäß.
- Achten Sie beim Befestigen der Abdichtung darauf, dass die Dichtlippe nach unten zeigt (Abb. C).

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-vide**-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.

Letzte 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 Zubereitungszeit 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. angegedickt 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 zerkocht. 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 Dampfgarer 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
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

1. Geben Sie Wasser und Zutaten hinzu 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 **Kochen**-Taste.
4. Die standardmäßig eingestellte Garzeit beträgt 30 Minuten. 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, piept er zwei Mal und die Zeit läuft rückwärts.
7. 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

1. Ajoutez les ingrédients dans la cuve de cuisson et placez le couvercle.
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 **Cuisson lente haute puissance** ou **Cuisson lente basse puissance** selon votre choix.
4. 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.
5. 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 récurer, 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 TRAAG GAREN GEBRUIKEN

- 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 naar wens op de knop **Slowcook Hoog** of **Slowcook Laag**.
- 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.
- 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 arrostitire giunti utilizzando la griglia per arrostitire 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 arrostitire 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 arrosti.
- Se si desidera un aroma più forte di carne rosolata utilizzare la funzione Rosolatura prima di arrostitire per rosolare la carne.
- Arrostitire 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 detergenti, 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.

UNIDADES DE TEMPERATURA

Para alternar entre °F y °C, mantenga pulsado el botón de Temperatura durante 3 segundos.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Sofreir: utilice su olla multifunción para sofreir, saltear y freir.

Asar: perfecto para asar piezas de carne utilizando la rejilla para asados provista.

Sous vide: la cocción sous vide (al vacío) es una técnica que consiste en cocinar los alimentos en bolsas selladas al vacío sumergidas en agua a una temperatura controlada con precisión. Al sellarlos en bolsas al vacío, los alimentos conservan sus jugos y los sabores más delicados que se perderían durante la cocción convencional.

Cocción lenta: perfecta para guisos, sopas, estofados y mezclas de carnes y verduras.

Cocción al vapor: para cocinar verduras, pescado, etc. al vapor, utilizando la rejilla provista para la cocción al vapor.

Arroz: para preparar un arroz perfecto de manera automática.

Hervir: para hervir ingredientes, preparar sopas, cocer pasta, etc.

Mantener caliente: permite mantener calientes los alimentos cocinados antes de servirlos.



SOFREIR

1. Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
 2. Pulse el botón **Sofreir**.
 3. La pantalla parpadeará y mostrará un tiempo predeterminado de 30 minutos.
 4. Para ajustar el tiempo de cocción, utilice los botones ▲ e ▼. El tiempo máximo de cocción es de 1 hora.
 5. Pulse el botón **I/O**. La pantalla dejará de parpadear y la olla empezará a calentarse.
 6. El tiempo empezará a contar cuando la temperatura del aparato alcance aproximadamente 220°C.
 7. Añada mantequilla, aceite, etc., a la olla y utilícela del mismo modo que utilizaría una sartén.
 8. Una vez haya terminado, pulse el botón **I/O**.
 9. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
- No utilice la tapa mientras esté usando la función de sofreir.

ASAR

1. Coloque la rejilla para asar dentro de la olla y añada los ingredientes (Fig. B).
 2. Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
 3. Pulse el botón **Asar**.
 4. La pantalla mostrará la temperatura predefinida de 204°C. Para cambiar la temperatura, utilice los botones ▲ e ▼. El rango está comprendido entre 65 y 215°C aproximadamente.
 5. A continuación, pulse el botón **Tiempo**. El tiempo predeterminado de cocción es de 1 hora y 30 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, utilice los botones ▲ e ▼. El tiempo máximo de cocción es de 20 horas.
 6. Una vez haya programado la temperatura y el tiempo de cocción, pulse el botón **I/O**. La pantalla dejará de parpadear y comenzará la cocción.
- Al terminar el tiempo de cocción, el aparato emitirá tres pitidos y pasará automáticamente al modo Mantener caliente. La pantalla parpadeará y empezará a contar el tiempo desde cero (00:00) hasta 4 horas (04:00).
 - Cuando el modo Mantener caliente haya estado activo durante 4 horas, el aparato dejará de calentar y la pantalla volverá a mostrar la indicación predeterminada "----".
 - **Observación:** No deje alimentos en el modo Mantener caliente durante más de 4 horas.
 - Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

Consejos

- La capacidad máxima aproximada para asados es de 1,8-2,2 kg. de pollo, o 1,3-1,8 kg. de asado.
- Si busca el sabor más intenso de la carne dorada, antes de asar utilice la función Sofreir para dorar la carne.
- Utilice siempre la tapa para asar. Levante la tapa lo menos posible para garantizar una cocción uniforme y evitar que se escape el calor.
- El uso de un termómetro de carne puede ayudar a mejorar considerablemente el asado y a obtener un resultado final más preciso.



COCCIÓN SOUS VIDE

Para la cocción sous vide (al vacío) necesitará bolsas en las que introducir los ingredientes de las que luego pueda extraer el aire y sellar.

PREPARACIÓN

Introduzca los ingredientes en la bolsa de su elección. Utilice una bolsa por ración. Procure que el tamaño de las raciones sea similar. Extraiga todo el aire que pueda antes de sellar la bolsa.

Bolsas de cierre zip:

1. Método manual (fig. D)
Coloque la bolsa sobre una superficie plana y, presionando con la mano, extraiga poco a poco todo el aire que pueda. Tenga cuidado de no aplastar o dañar los ingredientes. Al acabar, selle la bolsa.
2. Método de inmersión en agua (fig. E)

Llene de agua fría un recipiente que pueda contener la bolsa y los ingredientes. Introduzca los ingredientes en la bolsa y séllela casi por completo, dejando abierta solo una esquina. Meta la bolsa en el agua poco a poco, dejando fuera la esquina abierta. Preste atención para evitar que entre agua en la bolsa. Al sumergir la bolsa, el agua expulsará casi todo el aire. Selle la esquina y saque la bolsa del recipiente.

Bolsas de silicona:

Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante de la bolsa.

Envasadoras al vacío:

Una envasadora al vacío de uso alimentario es perfecta para la cocción al vacío. Utilice las bolsas recomendadas por el fabricante y siga las instrucciones de la máquina.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SOUS VIDE

- Llene aproximadamente la mitad de la cazuela con agua caliente. Utilice agua caliente del grifo, no agua hirviendo. Procure que la temperatura del agua sea similar a la temperatura de cocción para así reducir el tiempo de espera. Si es necesario, mezcle agua caliente y fría. Si llena la cazuela de agua a una temperatura muy diferente de la temperatura de cocción, el aparato tardará mucho más tiempo en calentarla o en esperar a que se enfríe a la temperatura seleccionada.
- Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
- Introduzca en la cazuela la bolsa con los alimentos, asegurándose de que queda sumergida por completo. Añada más agua si es necesario. Si cocina varias bolsas a la vez, manténgalas separadas utilizando la rejilla proporcionada.
- Cubrir con la tapa de vidrio.
- Pulse el botón **Sous Vide**.
- La temperatura predefinida de cocción está programada a 57°C. Para cambiar la temperatura, utilice los botones ▲ e ▼. El rango está comprendido entre 38 y 96°C aproximadamente.
- Seguidamente, pulse el botón **Tiempo**. El tiempo predefinido de cocción es de 1 hora. Para ajustar el tiempo de cocción, utilice los botones ▲ e ▼. El tiempo máximo de cocción es de 20 horas.
- Pulse el botón **I/O**. La pantalla dejará de parpadear y la olla empezará a calentarse.
- Llegados a este punto, el agua empezará a calentarse hasta la temperatura deseada. El tiempo necesario para alcanzar esta temperatura varía. Los alimentos envasados pueden permanecer en el agua durante el tiempo de calentamiento siempre que la temperatura establecida sea de 55°C o más. El temporizador del ciclo de cocción comenzará la cuenta atrás únicamente cuando el agua haya alcanzado la temperatura deseada.
- Al terminar el tiempo de cocción, el aparato emitirá tres pitidos y pasará automáticamente al modo Mantener caliente. La pantalla parpadeará y empezará a contar el tiempo desde cero (00:00) hasta 4 horas (04:00).
- Cuando el modo Mantener caliente haya estado activo durante 4 horas, el aparato dejará de calentar y la pantalla volverá a mostrar la indicación predeterminada "----".
- Observación:** No deje alimentos en el modo Mantener caliente durante más de 4 horas.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

Últimos Pasos

Algunos alimentos se pueden consumir en cuanto termina la cocción. Para obtener el mejor sabor y textura, es esencial sellar los chuletones y otras carnes tras la cocción.

- Utilice la función Sofreir de su olla multifunción para sellar los bordes y los lados de la carne a su gusto (máximo 2 minutos por cada lado).

OBSERVACIONES SOBRE TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para reducir al mínimo el riesgo de enfermedades causadas por alimentos mal cocinados, tenga en cuenta lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a la temperatura adecuada y durante el tiempo necesario garantiza la eliminación de las bacterias dañinas. Lea la información que figura en el envase de cada producto y siga los consejos de preparación proporcionados.
- Por motivos de seguridad alimentaria, los alimentos cocinados a menos de 55°C (por ejemplo, bistecs) no se deben cocinar durante más de 2 horas y siempre hay que sellar su exterior.
- Es habitual cocinar pescado a menos de 55°C. En esos casos, es importante comprar pescado clasificado como apto para sushi (es decir, pescado que puede consumirse crudo).
- No retire la carne antes de tiempo. Espere a que se cocine a la temperatura adecuada durante, como mínimo, el tiempo recomendado en la tabla.
- La carne puede cocinarse durante más tiempo del mínimo recomendado, pero no ocurre lo mismo con el pescado. El pescado se deshará si se cocina de más en la función sous vide.
- Compruebe que los alimentos se han cocinado por completo (en el caso de cerdo, aves, etc., hasta que los jugos que desprenden sean de color claro). Cocine el pescado hasta que toda su carne sea opaca.

TABLA GUÍA DE COCCIÓN AL VACÍO

Ingrediente	Temperatura	Tiempo (horas)		Observaciones
		mín.	máx.	
Bistecs de vacuno	Al punto: 56°C	1	1 ½	Tiempos estimados por ración de 200 - 250 g.
	Hecho: 60°C	1 ½	2	
	Muy hecho: 68°C	2	2 ½	
Cordero, ternera, pato, venado, etc.	Al punto medio: 56°C	1 ½	3 ½	Tiempos estimados por ración de 200 - 250 g.
	Muy hecho: 68°C	2	4	
Cerdo	Jugoso/tierno: 63°C	1 ½	3	Tiempos estimados por ración de 200 - 250 g.
	Muy hecho: 70°C	3	5	
Pechuga de pollo	Jugoso/tierno: 60°C	1 ½	3	Tiempos estimados por ración de 200 - 250 g.
	Muy hecho: 70°C	2	4	

Ingrediente	Temperatura	Tiempo (horas)		Observaciones
		mín.	máx.	
Muslo, contramuslo, ala de pollo	Jugoso/tierno: 63°C	3 ½	5 ½	
	Muy hecho: 72°C	4 ½	6 ½	
Pescado	Tierno, en láminas 55°C	1	2	Tiempos estimados por ración de 150 - 200 g.
	Firme, muy hecho 65°C	1 ½	2 ½	
Tubérculos	80°C	4	6	Corte trozos uniformes de 15 - 20 mm.

COCCIÓN LENTA

LOS BENEFICIOS DE LA COCCIÓN LENTA

Salud: la cocción lenta reduce la pérdida de vitaminas y retiene más nutrientes y sabores.

Economía: la cocción lenta y larga puede ablandar los cortes de carne más baratos y más duros y utiliza en torno a una cuarta parte de la potencia del quemador pequeño de una placa convencional.

Comodidad: prepare los ingredientes la noche anterior, póngalos en la olla de cocción lenta antes de marcharse, y disfrute de una comida deliciosa esperándole cuando llegue a casa.



UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN COCCIÓN LENTA

1. Introduzca los ingredientes en la cazuela y coloque la tapa.
2. Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
3. Pulse el botón de **Cocción Lenta a Alta Temperatura** o **Cocción Lenta a Baja Temperatura** según desee.
4. En la pantalla parpadeará un tiempo predefinido. Para el modo de baja temperatura, el tiempo de cocción predefinido es de 8 horas, y para el modo de alta temperatura, el tiempo predefinido es de 4 horas. Para ajustar el tiempo de cocción, utilice los botones ▲ e ▼. El tiempo máximo de cocción es de 20 horas.
5. Pulse el botón I/O para empezar a cocinar. La pantalla dejará de parpadear y parpadeará el ":" entre los números, lo que indica que el aparato está cocinando.
 - Al terminar el tiempo de cocción, el aparato emitirá tres pitidos y pasará automáticamente al modo Mantener caliente. La pantalla parpadeará y empezará a contar el tiempo desde cero (00:00) hasta 4 horas (04:00).
 - Cuando el modo Mantener caliente haya estado activo durante 4 horas, el aparato dejará de calentar y la pantalla volverá a mostrar la indicación predeterminada "----".
 - **Observación:** No deje alimentos en el modo Mantener caliente durante más de 4 horas.
 - Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

Ajustes durante la cocción

Puede modificar el tiempo de cocción pulsando los botones ▲ y ▼. Cuando pasen 3 segundos sin pulsar ningún botón, los números dejarán de parpadear y empezará el nuevo tiempo de cocción.

CONSEJOS GENERALES

- Tenga en cuenta que los ingredientes recién sacados de la nevera pueden aumentar el tiempo de cocción.
- Procure no abrir la tapa innecesariamente durante la cocción. Al hacerlo, puede escaparse mucho calor y la olla multifunción puede tardar bastante tiempo en recuperar la temperatura.
- Cuando pruebe un plato para comprobar su estado de cocción, no olvide que las hortalizas de raíz suelen tardar más en cocinarse.
- Descongele por completo los alimentos congelados antes de añadirlos a la olla.
- Dorar la carne previamente no es estrictamente necesario, pero puede ayudar a sellar la humedad y añadir intensidad al sabor. Utilice la función de sofreír de la olla multifunción para dorar la carne.
- Guarde los ingredientes preparados con antelación (p. ej., la noche anterior) en recipientes en la nevera. No introduzca la olla multifunción, ni la olla de cocción en el frigorífico.
- Cuando cocine arroz, utilice al menos 150 ml de líquido de cocción por cada 100 g de arroz.
- La pasta no es adecuada para la cocción lenta ya que se ablanda demasiado. Si su receta requiere pasta, debe precocinarla y añadirla 30-40 minutos antes del final de la cocción.
- La olla no debe estar llena más de tres cuartas partes de su capacidad una vez haya introducido todos los ingredientes. Si la llena en exceso, la olla puede salpicar líquido caliente o rebosar durante su uso.
- Si el plato cocinado ha quedado demasiado líquido, puede espesarlo con un poco de almidón de maíz, arrurruz, etc. Por cada 250-300 ml de líquido, mezcle 2 cucharadas de almidón de maíz con suficiente agua para formar una pasta fina. Añádala al plato unos 30-45 minutos antes del final de la cocción. Alternativamente, añada granulos de salsa precocinados según las instrucciones del fabricante.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Verduras y hortalizas

La cocción lenta es ideal para las verduras y hortalizas. Se produce poca evaporación, lo que permite conservar todos los jugos y sabores.

Las hortalizas de raíz, como la patata, la zanahoria, el nabo y el colinabo necesitan una cocción más lenta que la carne. Córtelas en trozos pequeños y sumérgalas en el líquido de cocción, colocándolas lo más al fondo posible de la olla.

Las verduras de cocción rápida, como los guisantes y el maíz dulce, deben añadirse media hora antes del final de la cocción.

Legumbres (judías, guisantes y lentejas)

Algunas legumbres secas (las lentejas, los guisantes, etc.) pueden necesitar remojarlas antes de su cocción. Compruebe siempre las recomendaciones del envase antes de utilizarlas.

ADVERTENCIA Las alubias secas (p. ej., las alubias rojas, los frijoles blancos, etc.) deben ponerse en remojo durante un mínimo de 8 horas y hervirse durante al menos 10 minutos antes de añadir las a la olla de cocción, ya que son venenosas si se comen crudas o poco cocidas.

Carne y aves de corral

- La cocción lenta permite que los cortes más baratos queden más tiernos, reduciendo la contracción de la carne y la evaporación, y conservando su sabor y valor nutricional. Los cortes de carne más magros son los más adecuados para la cocción lenta.
- Recorte el exceso de grasa de la carne, ya que puede mezclarse con el líquido durante la cocción en forma de grasa.
- Siempre que sea posible, cocine el pollo sin piel.
- Para guisos y estofados, corte la carne en tacos de tamaño uniforme (aprox. 2,5 cm).

CONVERSIÓN DE RECETAS ELABORADAS EN HORNO TRADICIONAL

Los tiempos son aproximados y pueden variar en función de los ingredientes y las cantidades. Compruebe siempre que los alimentos están completamente cocinados antes de servirlos.

Tiempo de cocción en horno (minutos)	Tiempo en modo Cocción Lenta a Baja Temperatura (horas)	Tiempo en modo Cocción Lenta a Alta Temperatura (horas)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VAPOR

1. Llene la olla con unos 2 - 2,5 cm de agua. Esto le dará unos 30 minutos de cocción al vapor. No añada demasiada agua ya que, de lo contrario, los ingredientes quedarán sumergidos.
2. Coloque la rejilla para la cocción al vapor dentro de la olla (Fig. C). Añada ingredientes como verduras frescas cortadas en tamaños uniformes a la olla y cúbrala con la tapa de vidrio.
3. Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
4. Pulse el botón **Vapor**.
5. La pantalla parpadeará y mostrará el tiempo predefinido de 30 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, utilice los botones ▲ e ▼. El tiempo máximo de cocción es de 2 horas.
6. Pulse el botón **I/O**. La pantalla dejará de parpadear y la olla empezará a calentarse.
7. Cuando la temperatura del aparato alcance los 100°C, el tiempo de cocción empezará la cuenta atrás.
8. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, el aparato dejará de calentar y volverá a la pantalla inicial: "----".

Consejos

- Vigile las verduras y hortalizas frescas y no las cocine en exceso. Procure que tengan un color brillante y estén ligeramente reblandecidas, pero no blandas. Consulte la receta para obtener los tiempos exactos.

Tiempos de cocción sugeridos

Es preferible cocer estos alimentos empezando con la vaporera fría.

Alimentos (frescos)	Notas	Tiempo (minutos)
Brócoli	Cortar en cogollitos/trozos de 1-2 cm	13-15
Judías verdes	Colocar en posición horizontal sobre la rejilla para la cocción al vapor	13-15
Zanahorias	Cortado en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor	17-19
Col rizada	Cortar en trozos o en tiras	11-13
Espárragos	Colocar en posición horizontal sobre la rejilla para la cocción al vapor	11-13
Calabacines	Cortado en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor	9-11
Coles de Bruselas	Enteras (aprox. 2 cm de diámetro)	13-15
Coliflor	Cortar en cogollitos/trozos de 1-2 cm	15-17
Maíz	La mazorca entera	17-21
Patatas	Patatas nuevas o patatas cortadas en trozos de 1-2 cm	21-23
Huevo duro	Blando / Medio / Duro / Bien hecho	5-6/7-8/9-10/11-12
Huevo escalfado	Colocar en un ramekín o recipiente pequeño	5-6
Pechuga de pollo	Cortar en mariposa o en trozos de 1-2 cm	12-14
Salmón/pescado redondo	Bacalao, abadejo, etc.	7-9
Pescado plano blanco	Platija, lenguado, panga, etc.	3-4
Pescado para filetes	Atún, emperador, etc.	7-9
Kale/cavolo nero	Cortar en trozos	9-11
Langostinos	Pelar. Cocer al vapor durante 2-3 minutos o hasta que se hayan hecho por completo. Remover a mitad de la cocción.	

ARROZ

1. Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
2. Añada el arroz de acuerdo con la información en la tabla y coloque la tapa de vidrio.
3. Pulse el botón **Arroz**. La pantalla mostrará "----".
4. Pulse el botón **I/O**. El aparato emitirá un pitido. La pantalla pasará por un ciclo de guiones. (- . . .), (- . . .), (. . . -), (. . . -). Esto continuará durante todo el ciclo de cocción. Mantenga la tapa cerrada durante todo el ciclo de cocción para asegurarse de que el arroz se cocina correctamente.
5. El arroz estará hecho cuando la temperatura alcance aproximadamente 105°C, el arroz haya absorbido el líquido en la olla y el exceso se haya hervido.
 - Una vez finalizada la cocción, el aparato pasará automáticamente a la función de mantener caliente. La pantalla parpadeará y empezará a contar desde cero (00:00) hasta 4 horas (04:00).
 - Cuando el modo Mantener caliente haya estado activo durante 4 horas, el aparato dejará de calentar y la pantalla volverá a mostrar la indicación predeterminada "----".
 - **Observación:** No deje alimentos en el modo Mantener caliente durante más de 4 horas.
 - Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
6. Una vez haya terminado, pulse el botón **I/O**.

Consejos

- Deje que el arroz repose en la función de mantener caliente durante al menos 15 minutos antes de servir.

Tabla para la cocción de arroz

Arroz (gramos)	Agua (ml)	Número aproximado de raciones
PARA ARROZ BLANCO		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
PARA ARROZ INTEGRAL		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Para otros tipos de arroz no incluidos en la tabla de cocción, o en caso de duda, siga las instrucciones del paquete.

COCER

1. Añada el agua y los ingredientes, y coloque la tapa de vidrio.
 2. Enchufe el aparato. En la pantalla del panel de control parpadeará "----". Esto indica que el aparato no está calentando y se puede programar.
 3. Pulse el botón **Cocer**.
 4. El tiempo predefinido de cocción es de 30 minutos. Para ajustar el tiempo de cocción, utilice los botones ▲ e ▼. El tiempo máximo de cocción es de 2 horas.
 5. Pulse el botón **I/O**. La pantalla dejará de parpadear y la olla empezará a calentarse.
 6. Cuando la temperatura del aparato alcance los 100°C, emitirá dos pitidos y el tiempo de cocción empezará la cuenta atrás.
 7. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, el aparato dejará de calentar y volverá a la pantalla inicial: "----".
- **IMPORTANTE:** si cuece pasta, asegúrese de que el agua está hirviendo antes de echar la pasta.

MANTENER CALIENTE

- **IMPORTANTE:** No utilice la función de Mantener Caliente para cocinar. Utilícela únicamente para mantener calientes los alimentos cocinados que ya están calientes.
1. Empiece con ingredientes ya cocinados y calientes en la olla, y cúbrala con la tapa de vidrio.
 2. Pulse el botón **Mantener Caliente**.
 3. Pulse el botón **I/O**.
- La pantalla empezará a contar desde cero (00:00) hasta 4 horas (04:00).
 - Cuando el modo Mantener caliente haya estado activo durante 4 horas, el aparato dejará de calentar y la pantalla volverá a mostrar la indicación predeterminada "----".
 - **Observación:** No deje alimentos en el modo Mantener caliente durante más de 4 horas.
 - Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.

SERVIR COMIDA

Una vez cocinada la comida, puede servirla directamente de la olla.

1. Apague (**I/O**) y desenchufe su olla multifunción.
2. Extraiga el panel de control de la olla.



3. Utilice las asas para llevar la olla y su contenido a la mesa y servir.
- Tenga mucho cuidado al manipular la olla, ya que tanto ésta como los alimentos estarán CALIENTES. Utilice siempre las asas de sujeción y los guantes de horno cuando sea necesario.
 - Asegúrese de que la superficie sobre la que deposite la olla no se dañe con el calor. Prepare la zona donde vaya a servir la comida colocando una protección resistente al calor o un salvamanteles antes de depositar la olla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
 2. Retire el panel de control y límpielo con un paño húmedo. NO sumerja el panel de control en agua, ni en ningún otro líquido.
 3. La olla y la tapa de vidrio pueden lavarse en el lavavajillas, o a mano con agua templada jabonosa.
 4. Espere a que se seque por completo antes de guardarla.
- No utilice detergentes abrasivos, disolventes, estropajos metálicos ni lanas de acero con jabón.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

Leia as instruções e guarde-as em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

⚠ Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.

⚠ As superfícies do aparelho aquecerão.

O painel de controlo deve ser removido antes de lavar o recipiente de cozedura. Secar bem o recipiente de cozedura antes de utilizar novamente o aparelho.

- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- Tenha bastante cuidado ao deslocar o aparelho quando este contiver alimentos ou líquidos quentes.
- Utilize luvas de forno ou uma proteção semelhante ao retirar a tampa. Tenha cuidado com o vapor libertado ao retirar a tampa.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não coloque o recipiente de cozedura em qualquer superfície sensível ao calor. Coloque sempre o recipiente sobre uma base para painéis ou tapete resistente ao calor.
- A base do recipiente de cozedura possui uma superfície áspera e pode provocar riscos ou outras marcas em superfícies delicadas ou polidas. Coloque sempre um material de proteção sob o recipiente de cozedura para proteger estes tipos de superfícies.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

PEÇAS














- | | | |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Tampa de vidro | 3. Pegas | 5. Grelha para assar |
| 2. Recipiente de cozedura | 4. Painel de controlo | 6. Grelha para cozedura a vapor |

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Remova quaisquer materiais de embalagem e etiquetas. Lave a partes removíveis com água morna e detergente, enxague bem, escorra e deixe secar ao ar livre.

CONTROLOS

A tabela seguinte contém uma breve descrição das funções do painel de controlo.

	Manter quente Seleciona o modo Manter quente.		Assar Seleciona o modo de assar.
	Vapor Seleciona o modo de cozedura a vapor.		Cozedura a vácuo Seleciona o modo de cozedura a vácuo.
	Arroz Seleciona o modo de cozedura de arroz.		Temperatura Utilizada para selecionar valores de temperatura para ajuste.
	Fervura Seleciona o modo de fervura.		Tempo Utilizada para selecionar valores de tempo para ajuste.
	Saltear Seleciona o modo de saltear.		Utilizado para aumentar/diminuir os valores de temperatura ou tempo.
	Cozedura lenta alta Utilizada para selecionar o modo de posição alta da panela de cozedura lenta.		Utilizado para iniciar ou parar o aparelho.
	Cozedura lenta baixa Utilizada para selecionar o modo de posição baixa da panela de cozedura lenta.		

MONTAGEM

O painel de controlo pode ser removido quando serve comida ou quando se está a limpar o aparelho.

Para colocar:

Com a ficha retirada da tomada, deslize o painel de controlo para a frente do recipiente de cozedura (Fig. A).

Para remover:

Retire a ficha da tomada e, em seguida, deslize o painel de controlo para fora do recipiente de cozedura.

UNIDADES DE TEMPERATURA

Para alternar entre °F e °C, mantenha o botão **Temperatura** premido durante 3 segundos.

FUNÇÕES DE COZEDURA

Saltear: use o seu robô de cozinha para saltear, dourar e fritar.

Assar: use para assar carne utilizando a grelha para assar incluída.

Cozedura a vácuo: a cozedura a vácuo é um método para cozinhar alimentos dentro de um saco selado em banho-maria a uma temperatura ajustada com precisão. A colocação dos alimentos em sacos selados retém os sucos e os aromas subtis que, de outra forma, se perderiam durante o método de cozedura convencional.

Cozedura lenta: perfeita para guisados, sopas e misturas de carne e legumes.

Vapor: cozinhe a vapor legumes, peixe, etc., usando a grelha para cozedura a vapor incluída.

Arroz: faça um arroz perfeito automaticamente.

Ferver: use para ferver ingredientes, fazer sopas, fazer massas, etc.

Manter quente: permite-lhe manter os alimentos cozinhados quentes antes de servir.

SALTEAR

1. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação "----" de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
2. Prima o botão **Saltear**.
3. O visor irá piscar e mostrar um tempo predefinido de 30 minutos.
4. Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões ▲ e ▼. O tempo de cozedura máximo é de 1 hora.
5. Prima o botão **I/O**. O visor deixará de piscar e o recipiente de cozedura começará a aquecer.
6. Quando a temperatura do aparelho atingir aproximadamente 220 °C, o tempo começará a contagem decrescente.
7. Adicione manteiga, óleo, etc. ao recipiente de cozedura e utilize-o da mesma forma que usaria uma frigideira.
8. Quando terminar, prima o botão **I/O**.
9. Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.
- Não use a tampa quando utilizar a função Saltear.

ASSAR

1. Coloque a grelha para assar no recipiente de cozedura e adicione os ingredientes (Fig. B).
2. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação "----" de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
3. Prima o botão **Assar**.
4. O visor mudará para a temperatura predefinida de 204 °C. Para alterar a temperatura, use os botões ▲ e ▼. O intervalo é de aproximadamente 65 a 215 °C.
5. Em seguida, prima o botão **Tempo**. O tempo de cozedura predefinido é de 1 hora e 30 minutos. Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões ▲ e ▼. O tempo de cozedura máximo é de 20 horas.
6. Uma vez definida a temperatura e o tempo, prima o botão **I/O**. O visor deixará de piscar e a cozedura começará.
- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá três sinais sonoros e mudará automaticamente para a posição Manter quente. O visor piscará e começará a contar de zero (00:00) a 4 horas (04:00).
- Após 4 horas nesta posição, a unidade deixará de aquecer e voltará ao visor predefinido: "----".
- **Nota:** não mantenha os alimentos na posição Manter quente durante mais de 4 horas.
- Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.

Dicas

- A capacidade máxima aproximada para assar é de 1,8–2,2 kg de frango ou de 1,3–1,8 kg de assado.
- Se desejar um sabor mais profundo da carne dourada, use a função Saltear antes de assar para dourar a carne.
- Asse sempre com a tampa colocada. Abra a tampa o menos possível para garantir uma cozedura uniforme e para evitar que o calor saia.
- A utilização de um termómetro de carne pode ajudar a melhorar significativamente e dar um resultado final mais preciso.

COZEDURA A VÁCUO

Para a cozedura a vácuo, irá precisar de um saco ou bolsa para colocar os ingredientes, do qual deverá retirar a maior quantidade de ar possível que, depois, terá de selar.

PREPARAÇÃO

Coloque os ingredientes no saco ou bolsa. Utilize um saco por dose. Tente manter as doses com tamanhos semelhantes. Retire a maior quantidade de ar possível antes de selar o saco.

Para sacos com fecho hermético:

1. Método manual (fig. D)

Coloque o saco numa superfície plana e, com a mão, retire a maior quantidade de ar que conseguir do interior do saco. Tenha cuidado para não derramar ou danificar os ingredientes ao fazê-lo. Em seguida, feche o saco.

2. Método de imersão em água (fig. E)

Encha um recipiente suficientemente grande para conter o saco com fecho e os ingredientes com água fria. Coloque os ingredientes no saco e feche o fecho quase na totalidade, deixando apenas uma pequena abertura numa das extremidades. Empurre lentamente o saco para dentro da água, deixando a abertura não fechada fora da água. Quando efetuar esta operação, certifique-se de que não deixa entrar água acidentalmente para dentro do saco. À medida que submerge o saco, a água irá empurrar quase todo o ar que resta no saco para fora. Por fim, sele a abertura e retire o saco do recipiente.

Para sacos de silicone:

Siga as instruções fornecidas pelo fabricante do saco.

Para máquinas de embalagem a vácuo:

Uma máquina de embalagem de alimentos a vácuo é perfeita para a cozedura a vácuo. Utilize os sacos adequados recomendados pelo fabricante e siga as instruções que acompanham a máquina.



UTILIZAR O MODO DE COZEDURA A VÁCUO

- Encha cerca de metade do recipiente de cozedura com água quente. Utilize água quente da torneira, não água a ferver. Tente utilizar a água a uma temperatura o mais próximo possível da temperatura na qual vai cozinhar, reduzindo assim qualquer tempo de espera desnecessário. Misture água quente e fria conforme necessário. Se a temperatura da água que colocar na panela for muito diferente da temperatura à qual vai cozinhar, o aparelho irá demorar muito mais a aquecer ou a arrefecer a água até esta atingir a temperatura selecionada.
- Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação "----" de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
- Coloque o saco com os alimentos dentro do recipiente de cozedura, certificando-se de que fica totalmente submerso. Se necessário, adicione mais água. Caso tencione colocar vários sacos, utilize o suporte fornecido para os manter separados.
- Cubra com a tampa de vidro.
- Prima o botão **Cozedura a vácuo**.
- A temperatura de cozedura predefinida é de 57 °C. Para alterar a temperatura, use os botões ▲ e ▼. O intervalo é de aproximadamente 38 a 96 °C.
- Em seguida, prima o botão **Tempo**. O tempo de cozedura predefinido é de 1 hora. Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões ▲ e ▼. O tempo de cozedura máximo é de 20 horas.
- Prima o botão **I/O**. O visor deixará de piscar e o recipiente de cozedura começará a aquecer.
- Nesta altura, a água começará a aquecer até à temperatura pretendida. A quantidade de tempo que a água demora a aquecer varia. O saco com os alimentos pode permanecer na água durante o tempo de aquecimento desde que a temperatura definida seja igual ou superior a 55 °C. O temporizador do ciclo de cozedura só começará a contagem decrescente depois de a água ter atingido a temperatura pretendida.
- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá três sinais sonoros e mudará automaticamente para a posição Manter quente. O visor piscará e começará a contar de zero (00:00) a 4 horas (04:00).
- Após 4 horas nesta posição, a unidade deixará de aquecer e voltará ao visor predefinido: "----".
- Nota:** não mantenha os alimentos na posição Manter quente durante mais de 4 horas.
- Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.

Passos Finais

Alguns alimentos podem ser ingeridos imediatamente após serem cozinhados. Relativamente a bifes e outras carnes, é essencial dourá-los após a cozedura para obter o melhor sabor e textura.

- Use a função Saltear do seu robô de cozinha para dourar as extremidades e os lados da carne ao seu gosto (até dois minutos de cada lado).

NOTAS SOBRE OS TEMPOS DE COZEDURA E A SEGURANÇA ALIMENTAR

Para minimizar o risco de doenças devido a alimentos incorretamente cozinhados, tenha em atenção o seguinte:

- Cozinhar os alimentos à temperatura adequada e durante o tempo correto irá garantir que qualquer bactéria nociva é eliminada. Verifique os conselhos nas embalagens dos alimentos e siga as instruções de cozedura fornecidas.
- Por motivos de segurança alimentar, os alimentos cozinhados a uma temperatura inferior a 55 °C (por exemplo, bifes) não devem ser cozinhados durante mais do que 2 horas e devem ser dourados no exterior.
- O peixe é muitas vezes cozinhado a temperaturas inferiores a 55 °C e se pretende fazê-lo, é importante que compre peixe classificado como apropriado para Sushi (i.e., peixe que pode ser comido cru).
- Não retire a carne antes do tempo. Deixe-a cozinhar pelo menos durante o tempo mínimo apresentado no gráfico e à temperatura correta.
- Pode deixar a carne durante mais tempo em relação ao intervalo de tempo mínimo. O peixe é a exceção à regra. O peixe ficará mole se cozinhar demasiado utilizando a função de cozedura a vácuo.

- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados (por ex., carne de porco, aves, etc. até os sucos ficarem transparentes). Cozinhe o peixe até a sua carne estar totalmente opaca.

TABELA ORIENTATIVA PARA COZEDURA A VÁCUO

Alimento	Temperatura	Tempo (horas)		Notas
		mín.	máx.	
Bifes de vaca	No ponto/mal passado: 56°C	1	1 ½	Tempos com base numa porção de 200–250 g
	Médio: 60°C	1 ½	2	
	Bem passado: 68°C	2	2 ½	
Carne de borrego, vitela, pato, veado, etc.	Rosado: 56°C	1 ½	3 ½	Tempos com base numa porção de 200–250 g
	Bem passado: 68°C	2	4	
Carne de porco	Suculento/tenro: 63°C	1 ½	3	Tempos com base numa porção de 200–250 g
	Bem passado: 70°C	3	5	
Peito de frango	Suculento/tenro: 60°C	1 ½	3	Tempos com base numa porção de 200–250 g
	Bem passado: 70°C	2	4	
Pernas, asas, coxas de frango	Suculento/tenro: 63°C	3 ½	5 ½	
	Bem passado: 72°C	4 ½	6 ½	
Peixe	Macio, em lascas 55°C	1	2	Tempos com base numa porção de 150–200 g
	Firme, bem cozinhado 65°C	1 ½	2 ½	
Tubérculos	80°C	4	6	Corte em pedaços de tamanho semelhante, de 15–20 mm.

COZEDURA LENTA

VANTAGENS DA COZEDURA LENTA

Saúde: ação de cozedura suave reduz os danos às vitaminas e retém mais nutrientes e sabores.

Economia: a cozedura lenta e prolongada pode tornar mais tenros os cortes de carne mais económicos e duros, e consome cerca de um quarto da energia no bico pequeno de um fogão normal.

Comodidade: prepare os ingredientes de véspera, coloque-os na panela de cozedura lenta antes de sair de casa, e tenha uma deliciosa refeição à sua espera quando chegar a casa.

UTILIZAR O MODO DE COZEDURA LENTA

1. Adicione os ingredientes ao recipiente de cozedura e coloque a tampa.
 2. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação “----” de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
 3. Prima o botão **Cozedura lenta alta** ou **Cozedura lenta baixa** conforme desejado.
 4. O visor mostrará um tempo predefinido intermitente. Para a posição baixa, o tempo de cozedura predefinido é de 8 horas e para a posição alta, o tempo predefinido é de 4 horas. Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões ▲ e ▼. O tempo de cozedura máximo é de 20 horas.
 5. Prima o botão **I/O** para iniciar a cozedura. O visor deixará de piscar e a indicação “:” entre os números ficará intermitente para indicar que a unidade está a cozinhar.
- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá três sinais sonoros e mudará automaticamente para a posição Manter quente. O visor piscará e começará a contar de zero (00:00) a 4 horas (04:00).
 - Após 4 horas nesta posição, a unidade deixará de aquecer e voltará ao visor predefinido: “----”.
 - **Nota:** não mantenha os alimentos na posição Manter quente durante mais de 4 horas.
 - Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.

Efetuar ajustes durante a cozedura

Pode ajustar o tempo premindo os botões ▲ e ▼. Se não premir qualquer botão durante 3 segundos, os números deixarão de piscar e a cozedura irá começar com o novo tempo definido.

SUGESTÕES GERAIS

- Tenha em atenção que os ingredientes acabados de retirar do frigorífico podem prolongar o tempo de cozedura.
- Tente não abrir a tampa desnecessariamente durante a cozedura. Pode sair muito calor quando faz isto e o robô de cozinha pode demorar muito tempo a recuperar.
- Ao testar um prato para ver se está cozinhado, não se esqueça de que os tubérculos demoram mais tempo a cozinhar.
- Descongele completamente os alimentos congelados antes de os adicionar ao recipiente de cozedura.
- Não é estritamente necessário dourar previamente a carne, mas se o fizer poderá ajudar a selar a humidade e conferir profundidade ao sabor. Use a função Dourar do seu robô de cozinha para dourar a carne.
- Armazene os ingredientes preparados de antemão (por ex., na noite anterior) em recipientes no frigorífico. Não coloque o robô de cozinha ou o recipiente de cozedura no frigorífico.

- Ao cozinhar arroz, use pelo menos 150 ml de líquido de cozedura para cada 100 g de arroz.
- A massa não é adequada para cozinhar lentamente, torna-se demasiado mole. Se a sua receita contiver massa, deverá ser previamente cozinhada e depois envolvida no preparado 30 a 40 minutos antes do final do tempo de cozedura.
- Após colocar todos os ingredientes no recipiente de cozedura, estes não devem ultrapassar cerca de três quartos do volume. Se este estiver excessivamente cheio, poderá expelir líquidos quentes ou transbordar durante a utilização.
- Se o prato acabado estiver demasiado líquido, pode ser engrossado usando um pouco de amido de milho, araruta, etc. Para cada 250–300 ml de líquido, misture 2 colheres de sopa de amido de milho com água suficiente para formar uma pasta fina. Junte a pasta ao prato aprox. 30 a 45 minutos antes do fim da cozedura. Alternativamente, misture grânulos de molho de carne pré-preparado seguindo as instruções do fabricante.

DIRETRIZES DE COZEDURA

Legumes

A cozedura lenta é ideal para legumes. Há pouca evaporação, pelo que todos os sucos e sabores são retidos.

Tubérculos como batata, cenoura, nabo e nabíça, necessitam de uma cozedura mais lenta do que a da carne. Corte-os em pedaços do tamanho de uma dentada e submerja no líquido de cozedura. Coloque os legumes o mais próximo possível do fundo do recipiente.

Legumes que se cozinham rapidamente, como ervilhas e milho doce, devem ser adicionados meia hora antes do final da cozedura.

Leguminosas (feijões, ervilhas e lentilhas)

Alguns legumes secos (lentilhas, ervilhas, etc.) podem necessitar de ser demolhados antes de serem utilizados. Verifique sempre quaisquer recomendações na embalagem antes de utilizar.

AVISO O feijão seco (por exemplo, feijão vermelho, feijão cannellini, etc.) deve ser demolhado durante um mínimo de 8 horas e cozido durante pelo menos 10 minutos antes de ser adicionado à panela de cozedura lenta. É venenoso se for comido cru ou mal cozido.

Carne e aves

- A cozedura lenta torna mais tenros os cortes mais baratos e reduz o encolhimento e a evaporação, retendo o sabor e o valor nutricional. Os cortes de carne mais magros são os melhores para uma cozedura lenta.
- Retire o excesso de gordura da carne porque esta pode aumentar o líquido durante a cozedura sob a forma de gordura.
- Sempre que possível, utilize frango sem pele.
- Corte a carne em cubos de tamanho uniforme (aprox. 2,5 cm) para guisados e estufados.

CONVERSÃO DE RECEITAS DE UM FORNO TRADICIONAL

Estes tempos são aproximados e podem variar em função dos ingredientes e das quantidades. Verifique sempre se os alimentos estão bem cozinhados antes de os servir.

Tempo de cozedura no forno (minutos)	Tempo de Cozedura lenta baixa (horas)	Tempo de Cozedura lenta alta (horas)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VAPOR

1. Encha o recipiente de cozedura com água até uma profundidade de aproximadamente 2–2,5 cm. Isto dar-lhe-á aproximadamente 30 minutos de cozedura a vapor. Não adicione demasiada água, caso contrário os ingredientes ficarão submersos.
2. Coloque a grelha para cozedura a vapor no recipiente de cozedura (Fig. C). Adicione ingredientes, tais como legumes frescos cortados com um tamanho uniforme ao recipiente de cozedura e cubra com a tampa de vidro.
3. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação “----” de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
4. Prima o botão **Vapor**.
5. O visor irá piscar e mostrar um tempo predefinido de 30 minutos. Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões ▲ e ▼. O tempo de cozedura máximo é de 2 horas.
6. Prima o botão **I/O**. O visor deixará de piscar e o recipiente de cozedura começará a aquecer.
7. Quando a temperatura do aparelho atingir 100 °C, o tempo começará a contagem decrescente.
8. Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade deixará de aquecer e voltará ao visor predefinido: “----”.

Dicas

- Preste atenção aos legumes frescos e não os cozinhe em demasia. Tente obter alimentos coloridos e ligeiramente macios, mas não moles. Consulte a sua receita para obter os tempos precisos.

Tempos de cozedura a vapor sugeridos

Estes alimentos ficam melhor cozinhados se usar a sua panela a vapor fria no início.

Alimento (fresco)	Notas	Tempo (minutos)
Brócolos	Corte em buquês/pedaços de 1-2 cm	13-15
Feijão verde	Colocar na grelha para cozedura a vapor	13-15
Cenouras	Cortadas em rodelas de cerca de 1 cm de espessura	17-19
Couve (lombarda)	Desfie ou corte em pedaços	11-13
Espargos	Colocar na grelha para cozedura a vapor	11-13
Curgetes	Cortadas em rodelas de cerca de 1 cm de espessura	9-11
Couves de Bruxelas	Inteiros (2 cm em diâmetro aprox.)	13-15
Couve-flor	Corte em buquês/pedaços de 1-2 cm	15-17
Milho doce	Inteiro, na espiga	17-21

Alimento (fresco)	Notas	Tempo (minutos)
Batatas	Batatas novas ou batatas cortadas em pedaços de 1-2 cm	21-23
Ovo cozido	Gema mole/cozedura média/cozido/bem passado	5-6/7-8/9-10/11-12
Ovo escalfado	Coloque num ramequim ou prato pequeno	5-6
Peito de frango	Corte em borboleta ou em cubos de 1-2 cm	12-14
Salmão/peixe redondo	Bacalhau, arinca, etc.	7-9
Peixe branco achatado	Solha, linguado, peixe-panga, etc.	3-4
Posta de peixe	Atum, peixe-espada, etc.	7-9
Couve kale/couve Toscana	Cortar em pedaços	9-11
Camarão tigre	Remova as cascas. Coza a vapor durante 2-3 minutos ou até os camarões terem cozido na totalidade. Mexa a meio da cozedura.	

ARROZ

- Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação "----" de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
- Adicione o arroz de acordo com a tabela e coloque a tampa de vidro.
- Prima o botão **Arroz**. O visor irá apresentar "----".
- Prima o botão **I/O**. O aparelho irá emitir um sinal sonoro. O visor irá apresentar traços. (- . . .), (. - .), (. . -), (. . .). Isto continuará a decorrer ao longo de todo o ciclo de cozedura. Mantenha a tampa fechada durante todo o ciclo de cozedura para garantir que o arroz é cozinhado corretamente.
- O arroz está cozido quando a temperatura atingir aproximadamente 105 °C, o líquido no recipiente tiver sido absorvido pelo arroz e o excesso tiver evaporado.
 - Quando a cozedura tiver terminado, o aparelho mudará automaticamente para a posição "Manter quente". O visor piscará e começará a contar de zero (00:00) a 4 horas (04:00).
 - Após 4 horas nesta posição, a unidade deixará de aquecer e voltará ao visor predefinido: "----".
 - Nota:** não mantenha os alimentos na posição Manter quente durante mais de 4 horas.
 - Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.
- Quando terminar, prima o botão I/O.

Dicas

- Deixe o arroz repousar na posição Manter quente durante pelo menos 15 minutos antes de servir.

Tabela de cozedura de arroz

Arroz (gramas)	Água (ml)	Número aproximado de porções
PARA ARROZ BRANCO		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
PARA ARROZ INTEGRAL		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Para outros tipos de arroz não apresentados na tabela de cozedura ou em caso de dúvida, siga as instruções do pacote.

FERVER

- Adicione água e os ingredientes e coloque a tampa de vidro.
- Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. O visor de controlo principal apresenta a indicação "----" de forma intermitente. Esta indica que o aquecimento está desligado e o aparelho está pronto para ser programado.
- Prima o botão **Ferver**.
- O tempo de cozedura predefinido é de 30 minutos. Para ajustar o tempo de cozedura, use os botões ▲ e ▼. O tempo de cozedura máximo é de 2 horas.
- Prima o botão **I/O**. O visor deixará de piscar e o recipiente de cozedura começará a aquecer.
- Quando a temperatura do aparelho atingir os 100 °C, emitirá dois sinais sonoros e o tempo começará a contagem decrescente.
- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade deixará de aquecer e voltará ao visor predefinido: "----".
- IMPORTANTE:** se estiver a cozinhar massa, certifique-se de que a água está a ferver antes de a adicionar.

MANTER QUENTE

- **IMPORTANTE:** não use a posição Manter quente para cozinhar. Utilize-a apenas para manter quentes os alimentos cozinhados que já estão quentes.
- 1. Comece com ingredientes já cozinhados e quentes no recipiente de cozedura, coberto com a tampa de vidro.
- 2. Prima o botão **Manter quente**.
- 3. Prima o botão **I/O**.
- O visor começará a contar de zero (00:00) a 4 horas (04:00).
- Após 4 horas nesta posição, a unidade deixará de aquecer e voltará ao visor predefinido: "----".
- **Nota:** não mantenha os alimentos na posição Manter quente durante mais de 4 horas.
- Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.

SERVIR ALIMENTOS

Assim que os alimentos estiverem cozinhados, pode servi-los diretamente a partir do recipiente de cozedura.

1. Desligue o robô de cozinha (**I/O**) e retire a ficha da tomada.
 2. Deslize o painel de controlo do recipiente de cozedura.
 3. Utilize as pegas para transportar o recipiente de cozedura e o seu conteúdo para a mesa e sirva.
- Tenha muito cuidado ao transportar o recipiente de cozedura, uma vez que os ingredientes estarão **QUENTES!** Utilize sempre as pegas de transporte e luvas de forno, se necessário.
 - Certifique-se de que a superfície em que coloca o recipiente de cozedura não ficará danificada pelo calor. Prepare a área de servir, colocando uma superfície resistente ao calor ou uma base para panelas adequada antes de pousar o recipiente de cozedura.



CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada elétrica e deixe-o arrefecer antes de o limpar e guardar.
 2. Retire o painel de controlo e limpe-o com um pano húmido. **NÃO** submerja o painel de controlo em água ou qualquer outro líquido.
 3. O recipiente de cozedura e a tampa de vidro podem ser lavados na máquina de lavar louça ou à mão em água morna com detergente.
 4. Deixe secar na totalidade antes de guardar.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, solventes, esfregões, palha de aço ou esfregões saponificados.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

⊘ Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.

⚠ Apparatets overflader kan blive meget varme.

Kontrolpanelet kan fjernes før servering af maden eller rengøring af enheden. Tør gryden omhyggeligt af, før du bruger enheden igen.

- Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- Du skal være yderst forsigtig, hvis du flytter enheden, når den indeholder varm mad eller varm væske.
- Brug grillhandsker eller lignende beskyttelse, når du tager låget af. Vær opmærksom på varm damp, som slipper ud, når du letter låget.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Sous vide-gryden må ikke anbringes på en overflade, der ikke tåler varme. Anbring altid gryden på en bordskåner eller varmeresistent måtte.
- Grydens bund har en ru overflade, som kan efterlade ridser eller mærker på sarte eller polerede overflader. Læg altid et beskyttende lag under gryden for at beskytte sådanne overflader.

KUN TIL PRIVAT BRUG

DELE














- | | | |
|------------|-----------------|--------------|
| 1. Glaslæg | 3. Håndtag | 5. Damprist |
| 2. Gryde | 4. Kontrolpanel | 6. Stegerist |

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Fjern alle emballeringsmaterialer og etiketter. Vask de aftagelige dele af i lunkent sæbevand, skyl dem godt og lad dem lufttørre.

KNAPPER

Tabellen nedenfor giver en kort beskrivelse af kontrolpanelets funktioner.

	Hold varm Aktiverer hold varm-tilstanden.		Kødsteg Aktiverer stegtilstanden.
	Dampe Aktiverer damptilstanden.		Sous Vide Aktiverer sous vide-tilstanden.
	Ris Aktiverer riskogningstilstanden.		Temperatur Aktiverer temperaturværdier, som kan justeres.
	Koge Aktiverer kogetilstanden.		Tid Aktiverer tidsværdier, som kan indstilles.
	Sautere Aktiverer sauteretilstanden.		Bruges til at øge/reducere temperaturen eller tiderne.
	Langtidstilberedning høj Aktiverer langtidstilberedningstilstanden med høj varme.		Bruges til at starte eller stoppe enheden.
	Langtidstilberedning lav Aktiverer langtidstilberedningstilstanden med lav varme.		

SAMLING

Kontrolpanelet kan fjernes før servering af maden eller rengøring af enheden.

Montering:

Tag stikket ud af stikkontakten. Skub derefter kontrolpanelet ind i grydens front (fig. A).

Fjernelse:

Tag stikket ud af stikkontakten. Træk derefter kontrolpanelet ud af grydens front.

TEMPERATURENHEDER

Hold temperaturknappen inde i 3 sekunder for at skifte mellem °F og °C.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Sautere: Brug din multicooker til at brune, sautere og fritere.

Kødsteg: Perfekt til kødsteg på den medfølgende stegerist.

Sous vide: Sous vide er en tilberedningsmetode, hvor råvarerne tilberedes i en forseglede pose, der lægges i vandbad med en korrekt reguleret temperatur. Ved at lægge råvarerne i forseglede poser bevares væsken og al den smag, som ellers ville gå tabt under almindelig tilberedning.

Langtidstilberedning: Ideel til gryderetter, supper, ragout og retter bestående af kød og grøntsager.

Dampe: Damp grøntsager, fisk osv. på den medfølgende damprist.

Ris: Kog perfekte ris helt automatisk.

Koge: Til kogning af ingredienser, supper, pasta osv.

Hold varm: Holder tilberedt mad varm før servering.

SAUTERE

1. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontroldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
2. Tryk på knappen **Sautere**.
3. Displayet blinker og viser en standardtid på 30 minutter.
4. Du kan justere tilberedningstiden med ▲ og ▼ knapperne. Den maksimale tilberedningstid er 1 time.
5. Tryk på **I/O** knappen. Displayet stopper med at blinke, og gryden begynder at varme op.
6. Når temperaturen er oppe på ca. 220 °C, begynder tiden at tælle ned.
7. Kom smør, olie eller lign. i gryden, og brug den på samme måde, som du ville bruge en stegepande.
8. Tryk på **I/O** knappen, når maden er færdig.
9. Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.
- Brug ikke låget, når du bruger sauterefunktionen.



KØDSTEG

1. Sæt stegeristen ned i gryden, og tilsæt ingredienserne (fig. B).
2. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontroldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
3. Tryk på knappen **Kødsteg**.
4. Displayet skifter til standardtemperaturen på 204 °C. Du kan ændre temperaturen på ▲ og ▼ knapperne. Temperaturområdet er ca. 65 til 215 °C.
5. Tryk derefter på knappen **Tid**. Standardtilberedningstiden er 1 time og 30 minutter. Du kan justere tilberedningstiden med ▲ og ▼ knapperne. Den maksimale tilberedningstid er 20 timer.
6. Når du har indstillet temperaturen, trykker du på **I/O** knappen. Displayet stopper med at blinke, tilberedningen starter.
- Når tilberedningstiden er gået, bipper enheden tre gange og skifter automatisk til hold varm-funktionen. Displayet blinker og begynder at tælle op fra nul (00:00) til 4 timer (04:00).
- Når hold varm-funktionen har været aktiv til 4 timer, vil enheden stoppe med at varme og vende tilbage til standarddisplayet: "----".
- **Bemærk:** Hold ikke dine retter varme på hold varm-funktionen i mere end 4 timer.
- Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.

Tip

- Gryden har kapacitet til en kylling på maks. 1,8–2,2 kg eller en kødsteg på maks. 1,3–1,8 kg.
- Brun kødet med sauterefunktionen før stegning, hvis du ønsker en mere intens smag af brunet kød.
- Tilbered altid kødsteg med låg på. Åbn låget så lidt som muligt for at sikre en jævn tilberedning og undgå varmeudslip.
- Med et stegetermometer er det betydeligt lettere at forbedre og få et mere nøjagtigt resultat.

SOUS VIDE

Til Sous vide-tilberedning skal du bruge en sous vide-pose eller anden egnet pose, som du kan lægge råvarerne i og fjerne så meget luft fra som muligt, før du forsejler den.

FORBEREDELSE

Læg råvarerne i posen. Brug én pose pr. portion. Portionerne skal helst have samme størrelse. Før du lukker posen, skal du lukke så meget luft ud af den som muligt.

Hvis du bruger lynlåspose til fødevarer:

1. Med hånden (fig. D)

Læg posen på en plan overflade og tryk forsigtigt så meget luft ud af den, som du kan med hånden. Pas på, at du ikke kommer til at klemme eller beskadige råvarerne, når du gør dette. Luk hurtigt posens forsejlende lukning.

2. Nedsækning i vand (fig. E)

Fyld en beholder med koldt vand. Beholderen skal kunne rumme lynlåsposen med råvarerne. Læg råvarerne i posen og luk den forseglende lukning næsten hele vejen over, så der er en lille åbning i det ene hjørne. Sænk posen langsomt ned i vandet med det lille uforseglede hjørne stikkende ovenfor vandet. Sørg for, at der ikke trænger vand ind i posen, mens du sænker den ned i vandet. Når du nedsænker posen, vil vandet trykke al den tilbageværende luft ud af posen. Luk det lille hjørne til, og tag posen op af vandet.

Hvis du bruger silikoneposer:

Følg producentens anvisninger på emballagen.

Hvis du bruger vakuumpakker:

En vakuummaskine, der er specielt beregnet til fødevarer er perfekt til sous vide-tilberedning. Brug den posetype, som producenten anbefaler, og følg brugsanvisningen til maskinen.

SÅDAN BRUGES SOUS VIDE-FUNKTIONEN

- Fyld gryden cirka halvt op med varmt vand. Brug vand fra den varme hane (ikke kogende vand). Forsøg at få vandets temperatur så tæt som muligt på temperaturen, du vil tilberede råvarerne ved – på den måde reduceres unødvendig ventetid. Brug en blanding af varmt og koldt vand efter behov. Hvis vandet, du hælder i gryden har en temperatur, der ligger langt fra tilberedningstemperaturen, vil enheden være lang tid om, enten at varme vandet op eller køle det ned til den indstillede temperatur.
- Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontroldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
- Kom posen med dine råvarer ned i gryden – posen skal være helt dækket af vandet. Tilsæt mere vand, hvis nødvendigt. Brug det medfølgende stativ, hvis du tilbereder flere poser ad gangen, så de holdes adskilt.
- Dæk til med glaslåget.
- Tryk på **Sous Vide** knappen.
- Displayet skifter til en tilberedningstemperatur på 57°C. Du kan ændre denne standardtemperatur på ▲ og ▼ knapperne. Temperaturområdet er ca. 38 til 96 °C.
- Tryk derefter på knappen **Tid**. Tilberedningstiden er som standard 1 time. Du kan justere tilberedningstiden med ▲ og ▼ knapperne. Den maksimale tilberedningstid er 20 timer.
- Tryk på **I/O** knappen. Displayet stopper med at blinke, og gryden begynder at varme op.
- Herefter begynder gryden at varme vandet op til den indstillede temperatur. Den tid det tager at varme vandet op varierer. Er fødevarer i en pose, kan den ligge i vandet under opvarmningen, så længe den indstillede temperatur er mindst 55 °C. Tilberedningsuret begynder først at tælle ned, når vandet har nået den indstillede temperatur.
 - Når tilberedningstiden er gået, bipper enheden tre gange og skifter automatisk til hold varm-funktionen. Displayet blinker og begynder at tælle op fra nul (00:00) til 4 timer (04:00).
 - Når hold varm-funktionen har været aktiv til 4 timer, vil enheden stoppe med at varme og vende tilbage til standarddisplayet: "----".
 - Bemærk:** Hold ikke dine retter varme på hold varm-funktionen i mere end 4 timer.
 - Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.

Afsluttende Trin

Nogle fødevarer kan spises straks efter tilberedning. Steaks og andre kødtyper får optimal smag og struktur ved at bruge sauterefunktionen efter tilberedning, så de får en tynd stegeskorpe.

- Brug multicookerens sauterefunktion til at give kødet en tynd stegeskorpe efter smag på kanterne og siderne (op til 2 minutter pr. side).

VIGTIGT: TILBEREDNINGSTIDER OG FØDEVARESikkerhed

For at mindske risikoen for at blive syg på grund af forkert tilberedning, bedes du være opmærksom på følgende:

- Hvis tilberedningstemperaturen og -tiden er korrekt, kan du være sikker på, at eventuelle skadelige bakterier er dræbt. Følg altid anbefalingerne og anvisningerne på råvarenes emballage.
- Af hensyn til fødevarerikkerhed må mad, der er tilberedt under 55°C (fx. steak) ikke tilberedes længere end 2 timer og skal vendes på en varm pande efterfølgende, så det får en tynd stegeskorpe.
- Fisk tilberedes mange gange ved temperaturer under 55°C, og hvis du ønsker at gøre dette, er det vigtigt at købe fisk, der er klassificeret som sushi-egnet (dvs. at fisken kan spises rå).
- Tag ikke kød op af gryden før tid. Det bør som minimum tilberedes i den tid, der er angivet i tabellen, og ved den rette temperatur.
- Det er i orden at give kødet længere tid end minimumstiden. Fisk er dog undtaget denne regel. Fisk bliver svampet, hvis det får for lang tid på sous vide-funktionen.
- Tjek altid, at maten er gennemstegt (kødsaften fra svinekød, fjerkræ etc. skal være klar). Fisk skal tilberedes så længe, at kødet bliver uigennemsigtigt.

VEJLEDENDE TABEL FOR SOUS VIDE-TILBEREDNING

Råvare	Temperatur	Tid (i timer)		Bemærk
		min.	maks.	
Steaks af oksekød	Medium-Rød: 56°C	1	1 ½	Tiderne er baseret på 200- 250 g portioner
	Medium: 60°C	1 ½	2	
	Gennemstegt: 68°C	2	2 ½	
Lammekød, kalvekød, and, vildt og lign.	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Tiderne er baseret på 200- 250 g portioner
	Gennemstegt: 68°C	2	4	
Svinekød	Saftigt/mørt: 63°C	1 ½	3	Tiderne er baseret på 200- 250 g portioner
	Gennemstegt: 70°C	3	5	
Kyllingebryst	Saftigt/mørt: 60°C	1 ½	3	Tiderne er baseret på 200- 250 g portioner
	Gennemstegt: 70°C	2	4	

Råvare	Temperatur	Tid (i timer)		Bemærk
		min.	maks.	
Kyllingestykker, -vinger, lår	Saftigt/mørt: 63°C	3 ½	5 ½	
	Gennemstegt: 72°C	4 ½	6 ½	
Fisk	Blødt, skiller sig i flager 55°C	1	2	Tiderne er baseret på 150- 200 g portioner
	Fast, gennemstegt 65°C	1 ½	2 ½	
Rodfrugter	80°C	4	6	Skæres i ensartede 15-20 mm stykker

Det er vigtigt, at du tilbereder dine råvarer ved den angivne temperatur eller højere, og i den angivne tid eller længere. Den tid, enheden eventuelt skal bruge på at varme vandet op, efter at du har tilsat dine råvarer, er ikke medregnet. For at hjælpe dig, vil timeren først starte, når vandtemperaturen har nået den temperatur, du har indstillet. Vent altid, til timeren viser, at maden er blevet tilberedt i mindst den tid, der er angivet i tabellen.

LANGTIDSTILBEREDNING

FORDELENE VED LANGTIDSKOGNING

Sundt: Den nænsomme tilberedning bevirker, at vitaminerne ikke forringes, maden bevarer flere næringsstoffer og mere smag.

Økonomisk: En langsom tilberedning kan mørne de billigere, mere seje kødudskæringer, og bruger kun cirka en fjerdedel af strømforbruget svarende til den lille ring på et gennemsnitligt komfur.

Praktisk: Klargør ingredienserne aftenen før, læg dem i slow cooker madkoger, inden du går og hav et lækkert måltid stående klar, når du kommer hjem.



SÅDAN BRUGES LANGTIDSTILBEREDNINGSFUNKTIONEN

- Kom alle ingredienserne i gryden, og luk låget.
- Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontroldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
- Tryk på **Langtidstilberedning høj** eller **Langtidstilberedning lav**, alt efter hvordan du ønsker at tilberede maden.
- Displayet viser standardtiden med blinkende tal. På den lave indstilling er tilberedningstiden som standard 8 timer, og på den høje indstilling er standardtiden 4 timer. Du kan justere tilberedningstiden med ▲ og ▼ knapperne. Den maksimale tilberedningstid er 20 timer.
- Tryk på knappen I/O for at starte tilberedningen. Displayet stopper med at blinke, og ":" mellem tallene blinker for at indikere, at enheden tilbereder maden.
 - Når tilberedningstiden er gået, bipper enheden tre gange og skifter automatisk til hold varm-funktionen. Displayet blinker og begynder at tælle op fra nul (00:00) til 4 timer (04:00).
 - Når hold varm-funktionen har været aktiv til 4 timer, vil enheden stoppe med at varme og vende tilbage til standarddisplayet: "----".
 - Bemærk:** Hold ikke dine retter varme på hold varm-funktionen i mere end 4 timer.
 - Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.

Tidsændring under tilberedning

Du kan ændre tiden med knapperne ▲ og ▼. Efter 3 sekunder, hvor der ikke trykkes på nogen knapper, stopper tallene med at blinke, og den nye tilberedningstid begynder.

GENERELLE TIPS

- Vær opmærksom på, at ingredienser, som kommer direkte fra køleskabet kan kræve længere tilberedningstid.
- Undgå så vidt muligt at åbne låget under tilberedningen. Varmeudslippet er stort, hvis du gør dette, og der kan gå lang tid, før multicookeren har genoprettet temperaturen.
- Når du smager på en ret for at se, om den er færdig, så husk at rodfrugter normalt kræver længere tilberedningstid.
- Frosne fødevarer skal tøs helt op før tilberedning.
- Det er ikke strengt nødvendigt at for-brune maden, men det kan hjælpe med at bevare væsken i kødet og give en dybere smag. Brug multicookerens sauterefunktion til at brune kødet.
- Ingredienser, du har klagjort på forhånd (fx aftenen før) skal opbevares i en beholder i køleskabet. Stil ikke multicookeren eller gryden i køleskabet.
- Til kogning af ris skal du bruge mindst 150 ml kogevæske pr. 100 g ris.
- Pasta er ikke egnet til langtidstilberedning, da den bliver for blød. Hvis din opskrift inkluderer pasta, skal den forkoges og derefter røres i rettes 30-40 minutter før endt tilberedningstid.
- Når alle ingredienserne er tilsat, bør gryden ikke være mere end trekvart fyldt. Overfyldes den kan der sprøjte skoldhed væske ud eller koge over.
- Hvis den færdigtilberedte ret er for flydende, kan den jævnes med lidt maizena, pilerod eller lign. For hver 250-300 ml væske røres 2 tsk. majs mel med nok vand, til at det bliver til en lidt tyk jævning. Hæld jævningen i retten ca. 30-45 minutter før endt tilberedning. Alternativt kan du bruge færdiglavet saucepulver ifølge fabrikantens anvisning.

RETNINGSLINJER FOR TILBEREDNING

Grøntsager

Langtidstilberedning er ideel til grønnsager. Fordampningen er minimal så al saft og smag bevares.

Rodfrugter som kartofler, gulerødder, majroe og kålrabi kræver langsommere tilberedning end kød. Skær dem i mudrette stykker, og læg dem i gryden, så de er dækket af vand. Læg grønnsagerne så tæt på grydens bund som muligt.

Grønnsager med kort tilberedningstid, som ærter og majs, skal tilsættes en halv time før endt tilberedning.

Bælgfrugter (bønner, ærter og linser)

Nogle tørrede bælgfrugter (linser, ærter osv.) skal sættes i blød før tilberedning. Læs altid brugsanvisningen på pakken før brug.

ADVARSEL: Tørrede bønner (fx kidney eller cannellini bønner) skal stilles i blød mindst 8 timer og koges i mindst 10 minutter før de tilsættes multicookeren. De er giftige, hvis de spises rå eller ikke er kogt tilstrækkeligt.

Kød og fjerkræ

- Langtidstilberedning gør prisvenlige udskæringer mere møre og mindsker svind og fordampning, samtidig med at smagen og næringsværdien bevares. De magreste udskæringer er bedst til langtidstilberedning.
- Skær overskydende fedt af kødet, da det kan gøre kogevæsken fed under tilberedning.
- Brug kylling uden skind, hvis muligt.
- Skær kødet i lige store tern (ca. 2,5 cm) til gryderet og ragout.

OMREGNING AF OPSKRIFTER BEREGNET TIL ALMINDELIG OVN

Tiderne er vejledende og kan variere afhængig af ingredienser og mængder. Tjek altid, at maden er gennemstegt før servering.

Tilberedning i ovn – Tid (minutter)	Tid på langtidstilberedning lav (timer)	Tid på langtidstilberedning høj (timer)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

DAMPNING

1. Fyld vand i gryden op til ca. 2-2,5 cm. Det strækker til ca. 30 minutters dampning. Tilsæt ikke for meget vand, så maden står under vand.
2. Sæt dampristen ned i gryden (fig. C). Kom ingredienser i gryden, f.eks. friske grøntsager skåret i lige store stykker. Læg glaslåget på.
3. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontrolsdisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
4. Tryk på knappen **Dampe**.
5. Displayet blinker og viser en standardtid på 30 minutter. Du kan justere tilberedningstiden med ▲ og ▼ knapperne. Den maksimale tilberedningstid er 2 timer.
6. Tryk på I/O knappen. Displayet stopper med at blinke, og gryden begynder at varme op.
7. Når temperaturen er oppe på 100°C, begynder tiden at tælle ned.
8. Når tilberedningstiden er gået, vil enheden stoppe med at varme og vende tilbage til standarddisplayet: "----".

Tip

- Hold øje med friske grøntsager, så de ikke tilberedes for længe. De skal helst være klare i farven og en lille smule bløde, men ikke slatne. Se nøjagtige tilberedningstider i opskriften.

Vejledende dampningstider

Disse fødevarer tilberedes bedst, hvis du bruger den dampkoger fra kold tilstand.

Mad (fersk)	Bemærk	Tid (minutter)
Broccoli	Skæres i 1-2 cm store buketter/stykker	13-15
Grønne bønner	Lægges fladt på dampristen	13-15
Gulerødder	Skæres i ca. 1 cm tykke skiver	17-19
Kål (savoy)	Rives eller skæres i stykker	11-13
Asparges	Lægges fladt på dampristen	11-13
Squash	Skæres i ca. 1 cm tykke skiver	9-11
Rosenkål	Hele (ca. 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skæres i 1-2 cm store buketter/stykker	15-17
Majskolber	Hele, på kolben	17-21
Kartofler	Nye kartofler eller kartofler skæres i 1-2 cm store stykker	21-23
Hårdkogt æg	Blødkogt/smilende/let hårdkogt/meget hårdkogt	5-6/7-8/9-10/11-12
Pocheret æg	Hældes i en ramekin eller lille skål	5-6
Kyllingebryst	Butterfly-udskæring, eller 1-2 cm store tern	12-14
Laks/rundfisk	Torsk, kuller, etc.	7-9
Flad hvid fisk	Rødspætte, søtunge, basafisk, etc.	3-4
Fiskesteak	Tun, sværdfisk, etc.	7-9
Grøn og palmekål	Skæres i stykker	9-11
Kongerejer	Fjern skaller. Dampes i 2-3 minutter, eller indtil rejerne er tilberedt hele vejen igennem. Rør halvvejs gennem tilberedningstiden.	

RIS

1. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontroldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
2. Tilsæt ris ifølge tabellen, og læg glaslåget på.
3. Tryk på knappen **Ris**. Displayet viser "----".
4. Tryk på **I/O** knappen. Enheden bipper én gang. Displayet skifter mellem disse tegn. (- . . .), (- . - .), (. . - .), (. . . -). Det ser sådan ud under hele tilberedningsprogrammet. For at sikre, at risene koges rigtigt, skal låget være lukket under hele tilberedningsprogrammet.
5. Risen er færdigtilberedt, når temperaturen når op på ca. 105 °C, risene har absorberet vandet og resten er fordampet.
 - Når tilberedningstiden er gået, skifter enheden automatisk til hold varm-funktionen. Displayet blinker og begynder at tælle op fra nul (00:00) til 4 timer (04:00).
 - Når hold varm-funktionen har været aktiv til 4 timer, vil enheden stoppe med at varme og vende tilbage til standarddisplayet: "----".
 - **Bemærk:** Hold ikke dine retter varme på hold varm-funktionen i mere end 4 timer.
 - Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.
6. Tryk på **I/O** knappen, når maden er færdig.

Tip

- Lad risene hvile i mindst 15 minutter før servering.

Riskogningstabel

Ris (gram)	Vand (ml)	Antal portioner (cirka)
HVIDE RIS		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
BRUNE RIS		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Kog andre slags ris, som ikke er inkluderet i tilberedningstabellen, ifølge anvisningen på pakken.

KOGNING

1. Tilsæt vand og ingredienser, og læg glaslåget på.
2. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Hovedkontroldisplayet blinker "----". Det indikerer, at varmen er slukket, og enheden er klar til at blive programmeret.
3. Tryk på knappen **Koge**.
4. Standardtilberedningstiden er 30 minutter. Du kan justere tilberedningstiden med ▲ og ▼ knapperne. Den maksimale tilberedningstid er 2 timer.
5. Tryk på **I/O** knappen. Displayet stopper med at blinke, og gryden begynder at varme op.
6. Når temperaturen er oppe på 100°C, bipper enheden to gange, og tiden begynder at tælle ned.
7. Når tilberedningstiden er gået, vil enheden stoppe med at varme og vende tilbage til standarddisplayet: "----".
- **VIGTIGT:** Pasta skal først tilsættes, når vandet er kommet i kog.

HOLD VARM

- **VIGTIGT:** Brug aldrig Hold varm-funktionen til tilberedning. Brug den kun til at holde tilberedt, allerede varm, mad varm.
- 1. Begynd med allerede tilberedte, varme ingredienser i gryden, dækket med glaslåget.
- 2. Tryk på **Hold varm**-knappen.
- 3. Tryk på **I/O** knappen.
- Displayet begynder at tælle op fra nul (00:00) til 4 timer (04:00).
- Når hold varm-funktionen har været aktiv til 4 timer, vil enheden stoppe med at varme og vende tilbage til standarddisplayet: "----".
- **Bemærk:** Hold ikke dine retter varme på hold varm-funktionen i mere end 4 timer.
- Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.

SERVERING AF MADEN

Når maden er tilberedt, kan den serveres direkte fra gryden.

1. Sluk på (**I/O**), og tag multicookerens stik ud.
2. Træk kontrolpanelet ud af gryden.
3. Løft gryden med dens indhold i håndtagene, og stil den på bordet til servering.
- Vær forsigtig, når du bærer gryden, da den og indholdet er MEGET VARMT! Brug altid bærehåndtagene og, hvis nødvendigt, ovnhandsker.
- Sørg for at overfladen, du stiller gryden på, kan tåle høj varme. Gør serveringsstedet klar med en bordskåner eller lignende, før du tager gryden og stiller den på bordet.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag enhedens stik ud, og lad den køle af, før du rengør eller opbevarer den.
 2. Fjern kontrolpanelet, og tør det af med en fugtig klud. Kontrolpanelet MÅ IKKE nedsænkes i vand eller andre væsker.
 3. Gryden og glaslåget kan vaskes i opvaskemaskine eller i hånden med varmt sæbevand.
 4. Tør altid alle delene omhyggeligt
- Brug ikke skrabe eller ridsende rensedmidler, opløsningsmiddel, skuresvampe, ståluld eller sæbesvampe.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år. Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

⊘ Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.

⚠ Apparats utsida blir varm.

Man måste ta bort kontrollpanelen innan man diskar grytan. Torka grytan ordentligt innan du använder apparaten igen.

- Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Använd extrem försiktighet när du flyttar apparaten om den innehåller het mat eller vätska.
- Använd ugnshandskar eller liknande skydd när du tar av locket. Se upp för ånga som släpps ut när du lyfter av locket.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Placera inte tillagningsgrytan på någon yta som kan skadas av värme. Placera alltid grytan på ett underlägg eller en värmeständig bordstabilitet.
- Grytans bas har en grov yta som kan repa eller lämna märken på ömtåliga eller polerade ytor. Använd alltid skyddsunderlägg under grytan för att skydda sådana ytor.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

DELAR

- | | | |
|---------------------|------------------|----------------|
| 1. Glaslock | 3. Handtag | 5. Ånggaller |
| 2. Tillagningsgryta | 4. Kontrollpanel | 6. Grillgaller |

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Diska de avtagbara delarna i varmt vatten med diskmedel, skölj ordentligt och lufttorka.

REGLAGE

Följande tabell ger en kort beskrivning av kontrollpanelens funktioner.

	Varmhållning För val av varmhållningsläge.		Grilla För val av grillläge.
	Ånga För val av ångläge.		Sous Vide För val av sous vide-läge.
	Ris För val av ristillagningsläge.		Temperatur Används för att ställa in temperaturvärdet för justering.
	Koka För val av kokningsläge.		Tid Används för att ställa in tidsvärdet för justering.
	Bryna För val av bryningsläge		Används för att höja/sänka temperaturen eller tidsvärdena.
	Slow Cook High Används för att välja det höga långkokningsläget.		Används för att sätta på eller stänga av apparaten.
	Slow Cook Low Används för att välja det låga långkokningsläget.		

MONTERING

Kontrollpanelen kan avlägsnas när man serverar maten eller när man rengör apparaten.

Sätta i:

Med kontakten urdragen ur eluttaget skjuter man kontrollpanelen till framsidan av tillagningsgrytan (fig. A).

Ta bort:

Dra ur kontakten ur eluttaget och skjut sedan ut kontrollpanelen från tillagningsgrytan.

TEMPERATURENHETER

För att växla fram och tillbaka mellan °F och °C håller man inne temperaturknappen i 3 sekunder.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

Bryna: Använd din multicooker för att sautera, bryna och steka.

Grilla: Perfekt för att grilla stekar med det medföljande grillgallret.

Sous Vide: Sous-vide är en metod där man tillagar mat inuti en förseglad påse i vattenbad vid en noggrant reglerad temperatur. Genom att förseгла påsen bevarar man vätska och subtila smaker som skulle gå förlorade vid konventionell matlagning.

Slow Cooking: Perfekt för grytor, soppor, stuvningar och kombinationer av kött och grönsaker.

Ånga: Ånga grönsaker, fisk, etc. med det medföljande grillgallret.

Ris: Gör perfekt ris automatiskt.

Koka: Använd för att koka ingredienser, göra soppa, koka pasta, etc.

Varmhållning: För att hålla maten varm före servering.

BRYNA

1. Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
 2. Tryck på knappen **Bryna**.
 3. Displayen blinkar och visar den förinställda tiden 30 minuter.
 4. För att ställa in tillagningstiden använder man knapparna ▲ och ▼. Maximal tillagningstid är 1 timme.
 5. Tryck på **I/O**-knappen. Displayen slutar blinka och grytan börjar värmas upp.
 6. När temperaturen når ca 220°C börjar tiden räknas ned.
 7. Tillsätt smör, olja, etc. i grytan och använd den på samma sätt som du skulle använda en stekpanna.
 8. När du är färdig trycker du på **I/O**-knappen.
 9. Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.
 - Använd inte locket när du använder brynafunktionen.
-

GRILLA

1. Placera grillgallret i grytan och tillsätt ingredienserna (fig. B).
2. Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
3. Tryck på knappen **Grilla**.
4. Displayen ändras till den förinställda temperaturen på 204°C. För att ändra temperaturen använder man knapparna ▲ och ▼. Intervallt är ca 65 till 215°C.
5. Tryck sedan på **Tid**-knappen. Den förinställda tillagningstiden är 1 timme och 30 minuter. För att ställa in tillagningstiden använder man knapparna ▲ och ▼. Maximal tillagningstid är 20 timmar.
6. När du har ställt in temperatur och tid trycker du på **I/O**-knappen. Displayen slutar blinka och tillagningen påbörjas.
- När matlagningstiden har avslutats piper apparaten tre gånger och övergår automatiskt till varmhållningsfunktion. Displayen blinkar och börjar räkna uppåt från noll (00:00) till 4 timmar (04:00).
- När varmhållningsfunktionen har varit på i 4 timmar slutar apparaten att värma och återgår till standarddisplayen: "----".
- **Obs:** Lämna inte livsmedel på varmhållningsfunktionen i mer än 4 timmar.
- Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.

Tips

- Den ungefärliga maxkapaciteten för grillning är en kyckling på 1,8-2,2 kg eller en stek på 1,3-1,8 kg.
 - Om du önskar intensivare smak på det brynta köttet kan du använda brynafunktionen för att bryna köttet före grillning.
 - Grilla alltid med locket på. Öppna locket så lite som möjligt för jämn tillagning och undvika att värme går förlorad.
 - Att använda en köttermoteter kan förbättra resultatet avsevärt och ge ett mer precist slutresultat.
-

SOUS VIDE

För sous vide-matlagning behöver man en påse som man lägger ingredienserna i. Man avlägsnar så mycket luft som möjligt ur den och förseglar den sedan.

FÖRBEREDELSE

Lägg ingredienserna i påsen. Använd en påse per portion. Försök se till att portionerna är ungefär jämnstora. Innan du försluter påsen ska du pressa ut så mycket luft som möjligt ur den.

För påsar med ziplock-förslutning:

1. Handmetod (fig. D)

Lägg påsen på ett platt underlag och pressa ut så mycket luft som möjligt med handen. Var försiktig så att ingredienserna inte mosas eller skadas när du gör detta. Förslut sedan påsen.

2. Nedsänkingsmetod (fig. E)

Fyll en behållare som rymmer ziplockpåsen och ingredienserna med kallt vatten. Lägg ned ingredienserna i påsen och förslut den nästan helt, men lämna en liten öppning i ena hörnet. Tryck långsamt ned påsen i vattnet. Låt det öppna hörnet sticka upp ur vatten. Se till att inget vatten kommer in i påsen. När du sänker ned påsen kommer vattnet att trycka ut nästan all kvarvarande luft ur påsen. Förslut nu det öppna hörnet och ta ut påsen ur behållaren.

För silikonpåsar:

Följ påstillverkarens anvisningar.

För vakuummaskiner:

En vakuummaskin för livsmedelsbruk är perfekt för sous vide-matlagning. Använd rätt sorts påsar enligt tillverkarens anvisningar och följ apparatens instruktioner.

ANVÄNDA SOUS VIDE-LÄGE

- Tillsätt varmt vatten och fyll grytan ungefär till hälften. Använd vatten från varmvattenkranen (inte kokande vatten). Försök att få vattnets temperatur så nära tillagningstemperaturen som möjligt för att minska väntetiden. Blanda varmt och kallt vatten enligt behov. Om temperaturen på det vatten man håller i grytan skiljer sig mycket från tillagningstemperaturen tar det längre tid för apparaten att antingen värma upp det eller kyla ned det till önskad temperatur.
 - Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
 - Lägg maten i påsen i grytan och se till att den är helt täckt. Tillsätt mer vatten vid behov. Om man tillagar flera ingredienser samtidigt ska man använda det medföljande stället för att hålla isär dem.
 - Täck med glaslocket.
 - Tryck på **Sous Vide**-knappen.
 - Den förinställda tillagningstemperaturen är 57°C. För att ändra temperaturen använder man knapparna ▲ och ▼. Intervallet är ca 38 till 96°C.
 - Tryck sedan på knappen **Time**. Den förinställda tillagningstiden är 1 timme. För att justera tillagningstiden använder man knapparna ▲ och ▼. Maximal tillagningstid är 20 timmar.
 - Tryck på I/O-knappen. Displayen slutar blinka och grytan börjar värmas upp.
 - Nu börjar vattnet värmas upp till måltemperaturen. Det varierar hur lång tid detta tar. Maten i påsen kan ligga kvar i vattnet under uppvärmningstiden förutsatt att temperaturen är 55°C eller högre. Timern för tillagningscykeln börjar bara räkna ned när vatten har uppnått måltemperaturen.
- När matlagningstiden har avslutats piper apparaten tre gånger och övergår automatiskt till varmhållningsfunktion. Displayen blinkar och börjar räkna uppåt från noll (00:00) till 4 timmar (04:00).
 - När varmhållningsfunktionen har varit på i 4 timmar slutar apparaten att värma och återgår till standarddisplayen: "----".
 - Obs:** Lämna inte livsmedel på varmhållningsfunktionen i mer än 4 timmar.
 - Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.

Avslutande Steg

Vissa livsmedel kan ätas direkt efter tillagningen. För stekar och annat kött är det viktigt att bryna efter tillagningen för bästa smak och konsistens.

- Använd multicookerns brynafunktion för att bryna kanterna och sidorna på köttet enligt önskemål (upp till 2 minuter per sida).

ANMÄRKNINGAR OM MATLAGNINGSTIDER OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

För att minimera risken för matförgiftning pga. felaktigt tillagad mat, vänligen observera följande:

- Tillaga alltid maten vid rätt temperatur och under tillräckligt lång tid för att säkerställa att eventuella skadliga bakterier dör. Kontrollera alltid råden på livsmedlets förpackning och följ de anvisningar som ges.
- Av livsmedelssäkerhetsskäl bör mat som tillagas vid temperaturer under 55°C (t.ex. stek) inte tillagas längre än två timmar och utsidan ska brynas först.
- Fisk tillagas ofta vid temperaturen under 55°C. Om du har för avsikt att göra det är det viktigt att fisken du köper har märkts med sushi-märkning (dvs. fisk som kan ätas rå).
- Ta inte ut köttet för tidigt. Tillaga det under minst den minimitid som anges i tabellen vid rätt temperatur.
- Det är OK att lämna köttet i apparaten längre än minimitiden. Fisk är undantaget för denna regel. Fisk blir mosig om den kokas för länge med sous vide-funktionen.
- Kontrollera alltid att maten är genomstekt (t.ex. för fläsk, kyckling, etc. ska köttsaften vara genomskinlig). Fisk är genomstekt när köttet är helt ogenomskinligt.

GUIDETABELL FÖR SOUS VIDE-MATLAGNING

Livsmedel	Temperatur	Tid (timmar)		Anmärkningar
		min.	max.	
Biffstekar	Medium rare: 56°C	1	1 ½	Tiderna är baserade på en portion om 200 - 250 gr
	Medium: 60°C	1 ½	2	
	Well done: 68°C	2	2 ½	
Lamm, kalv, anka, rådjur, etc.	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Tiderna är baserade på en portion om 200 - 250 gr
	Well done: 68°C	2	4	
Fläsk	Saftig/mör: 63°C	1 ½	3	Tiderna är baserade på en portion om 200 - 250 gr
	Well done: 70°C	3	5	



Livsmedel	Temperatur	Tid (timmar)		Anmärkningar
		min.	max.	
Kycklingbröst	Saftig/mör: 60°C	1 ½	3	Tiderna är baserade på en portion om 200 - 250 gr
	Well done: 70°C	2	4	
Kycklingben, vinge, lår	Saftig/mör: 63°C	3 ½	5 ½	
	Well done: 72°C	4 ½	6 ½	
Fisk	Mjuk, flagig 55°C	1	2	Tiderna är baserade på en portion om 150 - 200 gr
	Fast, genomstekt 65°C	1 ½	2 ½	
Rotfrukter	80°C	4	6	Skär i jämnstora bitar om 15-20 mm

SLOW COOKING

LÅNGKOKNINGENS FÖRDELAR

Din hälsa: en varsam tillagning bevarar vitaminer samt närings- och smakämnen.

Din ekonomi: en långsam tillagning gör köttet mörkt, detta gäller speciellt för billigare och grövre styckningsdelar. Dessutom behövs det bara en fjärdedel av den energi som annars förbrukas på den minsta standardkokplattan.

Din bekvämlighet: förbered matvarorna kvällen innan, lägg dem i långkoksgrytan innan du går hemifrån och en härlig måltid väntar på dig när du kommer hem.

ANVÄNDA SLOW COOKING-LÄGET

- Lägg ingredienserna i grytan och sätt på locket.
- Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
- Tryck på knapparna **Slow Cook High** eller **Slow Cook Low** enligt önskemål.
- Displayen blinkar den förinställda tiden. För låg inställning är den förinställda tillagningstiden 8 timmar och för den höga inställningen är den förinställda tiden 4 timmar. För att justera tillagningstiden använder man knapparna ▲ och ▼. Maximal tillagningstid är 20 timmar.
- Tryck på knappen I/O för att börja laga maten. Displayen slutar blinka och symbolen "." mellan siffrorna blinkar för att ange att apparaten tillagar maten.
- När matlagningstiden har avslutats piper apparaten tre gånger och övergår automatiskt till varmhållningsfunktion. Displayen blinkar och börjar räkna uppåt från noll (00:00) till 4 timmar (04:00).
- När varmhållningsfunktionen har varit på i 4 timmar slutar apparaten att värma och återgår till standarddisplayen: "----".
- Obs:** Lämna inte livsmedel på varmhållningsfunktionen i mer än 4 timmar.
- Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.

Göra justeringar under tillagningen

Man kan justera tiden genom att trycka på knapparna ▲ och ▼. Efter 3 sekunder utan att någon knapp tryckts slutar siffrorna blinka och den nya tillagningstiden påbörjas.

ALLMÄNNA TIPS

- Kom ihåg att om man använder kylskåpskalla ingredienser kan tillagningstiden öka.
- Försök att inte öppna locket i onödan under matlagningen. Då kan värme frigöras och det tar tid för multicookern att återhämta sig.
- När man kontrollerar om en rätt är färdiglagad får man inte glömma att rotfrukter tar längre tid att tillaga.
- Tina frysta livsmedel helt innan du lägger dem i tillagningsgrytan.
- Det är inte strikt nödvändigt att bryna köttet i förväg, men det kan bidra till att slutresultatet blir saftigt och smakrikt. Använd multicookerns brynfunktion för att bryna kött.
- Förvara ingredienser som förberetts i förväg (t.ex. föregående kväll) i behållare i kylskåp. Förvara inte multicookern eller tillagningsgrytan i kylskåpet.
- När man lagar rätter med ris ska man använda minst 150 ml vätska per 100 g ris.
- Pasta är inte lämpligt för långkokning, den blir för mjuk. Om du ska laga ett recept med pasta bör du koka pastan i förväg och sedan tillsätta den när det är 30-40 minuter kvar på tillagningstiden.
- När man har lagt i alla ingredienser i tillagningsgrytan bör den inte vara fylld mer än till tre fjärdedelar. Om man fyller den för mycket kan het vätska stänka ut eller koka över under användningen.
- Om den färdiga rätten innehåller för mycket vätska kan man reda den med lite majs mjöl, stärkelse, etc. Använd två matskedar majs mjöl per 250-300 ml vätska. Blanda mjölet med lite vatten för att bilda en tunn smet. Tillsätt smeten i maträtten när det är ca 30-45 minuter kvar på tillagningstiden. Alternativt kan man använda färdigt buljonggranulat. Följ då tillverkarens anvisningar.

RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

Grönsaker

Långkokning är lämpligt för grönsaker. Lite vatten dunstar bort, så all vätska och smak bevaras.

Rotfrukter som potatis, rödbetor och kålrötter behöver långkokas längre än kött. Skär dem i bitar och täck med vätska. Lägg grönsakerna så nära botten på grytan som möjligt.

Snabbkokta grönsaker som ärtor och majs bör tillsättas en halvtimme före tillagningstiden går ut.

Balväxter (bönor, ärtor och linser)

Vissa torkade balväxter (linser, ärtor, etc.) kan behöva blötläggas före tillagning. Läs alltid rekommendationerna på förpackningen innan du använder dem.

VARNING torra bönor (t.ex. röda kidneybönor, cannelli, etc.) ska blötläggas i minst åtta timmar och kokas i minst 10 minuter innan de tillagas i slow cookern. De är giftiga om de äts råa eller inte tillräckligt kokta.

Kött och fågel

- Med långkokning bli billigare köttstycken möra, det minskar också krympning och avdunstning, för bibehållen smak och näringsvärde. Köttbitar med lite fett passar bäst för långkokning.
- Skär bort överflödigt fett från köttet eftersom det bidrar med mer vätska under tillagningen i form av fett.
- Använd kyckling utan skinn om möjligt.
- Skär köttet i jämnstora bitar (ca 2,5 cm) för grytor.

ATT OMVANDLA TRADITIONELLA UGNSRECEPT

Dessa tider är ungefärliga och kan variera beroende på ingredienser och mängder. Kontrollera alltid att maten är genomstekt innan den serveras.

Ugnstillagningstid (minuter)	Tid på Slow Cook Low (timmar)	Tid på Slow Cook High (timmar)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ÅNGA

1. Fyll grytan med vatten till ett djup på ca 2 - 2,5 cm. Det ger ca 30 minuters ångning. Tillsätt inte för mycket vatten, då sänks ingredienserna ned i det.
2. Placera ånggallret i grytan (fig. C). Tillsätt ingredienser, så som färsk grönsaker skurna i jämnstora bitar, och täck med glaslocket.
3. Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
4. Tryck på knappen **Ånga**.
5. Displayen blinkar och visar den förinställda tiden 30 minuter. För att justera tillagningstiden använder man knapparna ▲ och ▼. Maximal tillagningstid är 2 timmar.
6. Tryck på I/O- knappen. Displayen slutar blinka och grytan börjar värmas upp.
7. När apparatens temperatur uppnår 100°C börjar tiden räkna ned.
8. När tillagningstiden har gått slutar apparaten att värma upp och återgår till den förinställda displayen: "----".

Tip

- Håll ett öga på färsk grönsaker och tillaga inte för länge. Grönsakerna bör bevara sin färg och vara mjuka, men inte överkokta. Se receptet för mer exakta tillagningstider.

Föreslagna ångkokningstider

Dessa livsmedel tillagas bäst i ångkokaren när de är kalla.

Livsmedel (färska)	Anteckningar	Tid (minuter)
Broccoli	Skär i 1-2 cm stora buketter/bitar	13-15
Haricots verts	Lägg platt på ånggallret	13-15
Morötter	Skivat i ca 1 cm tjocka skivor	17-19
Kål (savoy)	Riv eller skär i bitar	11-13
Sparris	Lägg platt på ånggallret	11-13
Zucchini	Skivat i ca 1 cm tjocka skivor	9-11
Brysselkål	Hela (ca 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skär i 1-2 cm stora buketter/bitar	15-17
Majs	Hela, på kolv	17-21
Potatis	Färskpotatis eller potatis skuren i 1-2 cm stora bitar	21-23
Hårdkokta ägg	Mjuk/Mellan/Hård/Välstekt	5-6/7-8/9-10/11-12
Förlorade ägg	Placera i en portionsform eller liten ugnsfast form	5-6
Kycklingbröst	Filéa eller tärna 1-2 cm stora bitar	12-14
Lax/rund fisk	Torsk, kolja, etc.	7-9
Platt vit fisk	Rödspätta, sjötunga, pangasius, etc.	3-4
Fiskfilé	Tonfisk, svärfisk, etc.	7-9
Grönkål/cavolo nero	Skuret i bitar	9-11
Kungsräkor	Avlägsna skalene. Ångkoka i 2-3 minuter eller tills räkorna är genomkokta. Rör om efter halva tillagningstiden.	

RIS

1. Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
2. Tillsätt ris enligt tabellen och sätt på glaslocket.
3. Tryck på knappen **Ris**. Displayen visar "----".
4. Tryck på I/O- knappen. Apparaten piper en gång. Displayen visar cykler av streck. (- . . .), (- . .), (- . -), (- . -). Detta fortsätter att köra under hela tillagningscykeln. Håll locket stängt under tillagningscykeln för att säkerställa att riset tillagas ordentligt.
5. Riset är kokt när temperaturen når ca 105°C, vätskan i grytan har absorberats av riset och överflödigt vatten kokat bort.
- När tillagningstiden har gått återgår apparaten till varmhållningsläget. Displayen börjar räkna upp från noll (00:00) till 4 timmar (04:00).
- När varmhållningsfunktionen har varit på i 4 timmar slutar apparaten att värma och återgår till standarddisplayen: "----".
- **Obs:** Lämna inte livsmedel på varmhållningsfunktionen i mer än 4 timmar.

- Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.
- 6. När du är färdig trycker du på I/O-knappen.

Tip

- Låt riset vila i varmhållningsläget i minst 15 minuter före servering.

Tillagningstabell ris

Ris (gram)	Vatten (ml)	Ungefärligt antal portioner
FÖR VITT RIS		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
FÖR BRUNT RIS		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- För andra typer av ris som inte finns med i tabellen bör man följa anvisningarna på förpackningen.

KOKA

1. Tillsätt vatten och ingredienser och sätt på glaslocket.
 2. Sätt i kontakten i eluttaget. Huvuddisplayen blinkar "----". Det anger att värmen är av och att apparaten är klar att programmeras.
 3. Tryck på knappen Koka.
 4. Den förinställda tillagningstiden är 30 minuter. För att ändra temperatur använder man knapparna ▲ och ▼. Maximal tillagningstid är 2 timmar.
 5. Tryck på I/O-knappen. Displayen slutar blinka och grytan börjar värmas upp.
 6. När apparatens temperatur uppnår 100°C piper den två gånger och tiden börjar räknas ned.
 7. När tillagningstiden har gått slutar apparaten att värma upp och återgår till den förinställda displayen: "----".
- **OBS:** Om du lagar pasta ska vattnet koka innan man lägger i pastan.

VARMHÅLLNING

- **OBS:** Använd inte varmhållningsläget för tillagning. Använd det endast för att hålla lagad mat varm när den redan är het.
1. Börja med redan tillagade och heta ingredienser i grytan. Täck med glaslocket.
 2. Tryck på knappen **Varmhållning**.
 3. Tryck på I/O-knappen.
- Displayen börjar räkna upp från noll (00:00) till 4 timmar (04:00).
 - När varmhållningsfunktionen har varit på i 4 timmar slutar apparaten att värma och återgår till standarddisplayen: "----".
 - **OBS:** Lämna inte livsmedel på varmhållningsfunktionen i mer än 4 timmar.
 - Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.

SERVERA MAT

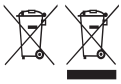
När maten är tillagad kan den serveras direkt från grytan.

1. Stäng av multicookern (I/O) och dra ur kontakten ur eluttaget.
 2. Skjut ut kontrollpanelen från grytan.
 3. Använd handtagen för att bära grytan och dess innehåll till bordet för servering.
 4. Var försiktig när du bär grytan eftersom den och ingredienserna är HETA! Bär alltid med bärhandtagen och använd grythandskar vid behov.
- Var försiktig när du bär grytan eftersom den och ingredienserna är HETA! Bär alltid med bärhandtagen och använd grythandskar vid behov.
 - Se till att det underlag du placerar grytan på inte skadas av värmen. Använd ett värmetåligt underlägg för att sätta ned grytan på.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur apparatens sladd ur eluttaget och låt den svalna innan du rengör eller förvarar den.
 2. Ta bort kontrollpanelen och torka av den med en fuktig trasa. Sänk INTE ned kontrollpanelen i vatten eller någon annan vätska.
 3. Grytan och glaslocket kan diskas i diskmaskin eller för hand med varmt vatten med diskmedel.
 4. Låt alltid apparaten torka helt innan den förvaras.
- Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, lösningsmedel, skurpulver, stålull, grov disksvamp eller tvättsvamp med rengöringsmedel.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/ uppsamlingsstation.



VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn.

Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Hvis kablet er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.

 Apparatets overflater vil bli varme.

Kontrollpanelet må tas av før du vaske gryten. Tørk gryten godt før du bruker apparatet igjen.

La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.

- Vær svært forsiktig når du flytter på apparatet når det inneholder varm mat eller varme væsker.
- Bruk stekevotter eller liknende beskyttelse når du tar av lokket. Vær oppmerksom på damputslipp når du tar av lokket.
- Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Gryten egner seg bare for bruk på gasskokeplater og elektriske kokeplater, ikke på induksjonskokeplater.
- Ikke sett gryten på overflater som påvirkes av varme. Sett alltid gryten på et kokestativ eller et varmebestandig underlag.
- Bunnen på gryten har en grov overflate og kan etterlate riper eller andre merker på ømfintlige eller polerte overflater. Sett alltid et beskyttende underlag under gryten for å beskytte slike overflater.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

DELER














- | | | |
|--------------|------------------|---------------|
| 1. Glasslokk | 3. Håndtak | 5. Dampbrett |
| 2. Gryte | 4. Kontrollpanel | 6. Stekebrett |

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Fjern all emballasje og merkelapper. Vask avtagbare deler i varmt såpevann, skyll grundig, la vannet renne av og tørke i luften.

KONTROLLER

Følgende tabell gir en kort beskrivelse av kontrollpanelets funksjoner.

	Hold varm Velger hold varm-modus.		Steke Velger steke-modus.
	Damp Velger damp-modus.		Sous-Vide Velger sous-vide-modus.
	Ris Velger riskoke-modus.		Temperatur Brukes til å justere temperaturen.
	Koke Velger koke-modus.		Tid Brukes til å justere tiden.
	Brune Velger brune-modus.		Brukes til å øke/reducere temperatur eller tid.
	Høy Brukes til å velge høy innstilling for slowcookeren.		Brukes til å starte eller stoppe apparatet.
	Lav Brukes til å velge innstilling for slowcookeren.		

MONTERING

Kontrollpanelet kan fjernes når du serverer mat eller når du rengjør enheten.

Sette på plass:

Trekk kontakten ut av strømuttaket og skyv kontrollpanelet inn på framsiden av gryten (Fig. A).

Ta av:

Trekk kontakten ut av strømuttaket og skyv kontrollpanelet ut av gryten.

TEMPERATURENHETER

- For å bytte mellom °F og °C holder du inne temperaturknappen i 3 sekunder.

KOKEFUNKSJONER

Brune: Bruk multicookeren til sautere, brune og steke.

Steke: Perfekt for steker med den medfølgende stekebrettet.

Sous-vide: Sous-vide er en måte å koke mat i en forseglet pose i vannbad på en nøyaktig regulert temperatur. Forseglingen av maten i posen bevarer kraften og diskrete smaker som ellers ville forsvinne ved tradisjonell koking.

Langsom koking: Perfekt for gryteretter, supper, lapskaus og kombinasjoner av kjøtt og grønnsaker.

Dampe: Damp grønnsaker, fisk, etc. med det medfølgende dampbrettet.

Ris: Lage perfekt ris automatisk.

Koke: Bruk til å koke ingredienser, lage supper, pasta etc.

Hold varm: Du kan holde ferdiglaget mat varm før servering.

BRUNE

1. Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
 2. Trykk på **brune**-knappen.
 3. Displayet vil blinke og vise en standardtid på 30 minutter.
 4. For å justere koketiden, bruker man knappene ▲ og ▼. Maks koketid er 1 time.
 5. Trykk på **I/O**-knappen. Displayet vil stoppe å blinke og gryten vil starte å varme opp.
 6. Når temperaturen på enheten når 220 °C, starter nedtellingen.
 7. Tilsett smør, olje, etc. i gryten og bruk den på samme måte som du ville gjort med en stekepanne.
 8. Når du er ferdig, trykker du på **I/O**-knappen.
 9. Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.
- Ikke bruk lokket når du bruker brune-funksjonen.



STEKE

1. Plasser stekebrettet i gryten og tilsett ingrediensene (fig. B).
 2. Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
 3. Trykk på **steke**-knappen.
 4. Displayet vil endre til standardtemperaturen på 204 °C. For å endre temperaturen, bruker du ▲ og ▼-knappene. Temperaturområdet er ca. 65 til 215 °C.
 5. Deretter trykker du **Tid**-knappen. Standard koketid er 1 time og 30 minutter. For å justere koketiden, bruker man knappene ▲ og ▼. Maks koketid er 20 timer.
 6. Når du har stilt inn temperaturen og tiden, trykker du på **I/O**-knappen. Displayet vil stoppe å blinke og kokingen begynner.
- Når koketiden har sluttet, vil enheten pipe tre ganger og automatisk bytte til 'hold varm'-innstilling. Displayet vil blinke og starte å telle oppover fra null (00:00) til 4 timer (04:00).
 - Etter at 'hold varm'-innstillingen har vært på i 4 timer, vil enheten stoppe å varme og gå tilbake til det forhåndsinnstilte displayet : "----".
 - **Merk:** Ikke la maten stå på 'hold varm'-innstillingen i mer enn 4 timer.
 - Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.

Tips

- Den omtrentlige maksimale kapasiteten for steking er en kylling på 1,8-2,2 kg eller en stek på 1,3-1,8 kg.
- Hvis du ønsker brunet kjøtt med sterkere smak, bruker brune-funksjonen før steking for å brune kjøttet.
- Du må alltid steke med lokket på. Ta av lokket så lite som mulig for å sørge for jevn steking og for å hindre varmen i å slippe ut.
- Et steketermometer kan bidra til at du oppnår og får et mer nøyaktig resultat

SOUS-VIDE

For sous-vide-koking trenger du en pose til å legge ingrediensene i, der du kan fjerne så mye av luften som mulig og deretter forsegle.

FORBEREDELSE

Legg ingrediensene i posen du har valgt. Bruk en pose per porsjon. Prøv å holde porsjonene i liknende størrelser. Før du forseglar posen, må du fjerne så mye luft som mulig.

For poser med 'glidelås':

1. Håndmetode (fig. D)

Legg posen på en jevn overflate og ved hjelp av hånden presser du forsiktig ut så mye luft du kan fra posen. Vær forsiktig så du ikke klemstrer eller skader ingrediensene når du gjør dette. Deretter lukker du forseglingen på posen.

2. Senking i vann-metode (fig. E)

Fyll en beholder som er stor nok til å romme glidelåsposen og ingrediensene med kaldt vann. Legg ingrediensene i posen og lukk forseglingen nesten hele veien, men la det være igjen en liten åpning i et hjørne. Skyv posen langsomt ned i vannet mens du lar det uforseglete hjørnet stikke opp av vannet.

Når du gjør dette, må du sørge for at det ikke tilfeldigvis kommer vann inn i posen. Mens du senker posen, vil vannet presse ut nesten all den gjenværende luften ut. Tilslutt forsegler du hjørnet og tar posen ut av beholderen.

For silikonposer:

Følg instruksene fra produsenten av posen.

For vakuumpakkingsmaskiner:

En vakuumpose er egnet for mat er ideell for sous-vide-koking. Bruk de riktige posene som produsenten anbefaler, og følg instruksene som kommer med maskinen.

BRUK AV SOUS-VIDE-MODUS

1. Tilsett varmt vann og fyll gryten halvfull. Bruk vann fra varmtvannsspringen (ikke kokende). Prøv å få temperaturen på vannet så nært opptil temperaturen du skal koke på siden dette vil redusere unødvendig ventetid. Bruk en blanding av varmt og kaldt vann etter behov. Hvis vannet du heller i gryten har en temperatur som er svært ulik temperaturen du skal koke på, vil apparatet bruke mye lengre tid, enten til å varme opp vannet eller avkjøle det til valgt temperatur.
 2. Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
 3. Legg maten som er pakket i pose i gryten og sørg for at den er helt dekket av vann. Tilsett ekstra vann ved behov. Hvis du legger i flere poser samtidig, kan du bruke det medfølgende stativet til å holde dem fra hverandre.
 4. Dekk med glasslokket.
 5. Trykk på **Sous-Vide**-knappen.
 6. Standardtemperaturen blir satt til 57 °C. For å endre temperaturen, bruker du ▲ og ▼-knappene. Temperaturområdet er ca. 38 til 96 °C.
 7. Deretter trykker du **Tid**-knappen. Standard koketid er 1 time. For å justere koketiden, bruker man knappene ▲ og ▼. Maks koketid er 20 timer.
 8. Trykk på **I/O**-knappen. Displayet vil stoppe å blinke og gryten vil starte å varme opp.
 9. På dette tidspunktet vil vannet starte å varme seg opp til måltemperatur. Det kan variere hvor lang tid dette tar. Mat i pose med 'glidelås' kan ligge i vannet i oppvarmingstiden så lenge den innstilte temperaturen er 55 °C eller mer. Timeren for kokesyklusen vil ikke begynne å telle nedover før vannet har nådd måltemperaturen.
- Når koketiden har sluttet, vil enheten pipe tre ganger og automatisk bytte til 'hold varm'-innstilling. Displayet vil blinke og starte å telle oppover fra null (00:00) til 4 timer (04:00).
 - Etter at 'hold varm'-innstillingen har vært på i 4 timer, vil enheten stoppe å varme og gå tilbake til det forhåndsinnstilte displayet: "----".
 - **Merk:** Ikke la maten stå på 'hold varm'-innstillingen i mer enn 4 timer.
 - Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.

Avslutningsprosedyre

Noen typer mat kan spises rett etter koking. For steker og annet kjøtt er det svært viktig å brune etter koking for best smak og tekstur.

- Bruk multicookerens brune-funksjon for å brune kantene og sidene på kjøttet slik du foretrekker deg (opptil 2 minutter per side).

MERKNADER OM KOKETIDER OG MATSIKKERHET

For å minimere risikoen for sykdom på grunn av mat som ikke tilstrekkelig kokt, ber vi deg merke deg følgende:

- Koking av mat på riktig temperatur og korrekt tid vil sørge for at alle skadelige bakterier drepes. Sjekk alltid anbefalingen på emballasjen og følg den medfølgende kokeveiledningen.
- Av sikkerhetsgrunner må mat som kokes under 55 °C (f.eks. biff) ikke koke lenger enn 2 timer, og den må brunes på utsiden.
- Fisk kokes ofte på temperaturer lavere enn 55 °C, og hvis du planlegger dette, er det viktig at du kjøper fisk som er klassifisert som Sushi. (dvs. fisk som kan spises rå).
- Ikke ta ut kjøttet for tidlig. La det i det minste koke i minimum koketid, slik anvist på tabellen for korrekt temperatur.
- Det er OK å la kjøtt være inni utover minimumstiden. Fisk er unntaket fra denne regelen. Fisk blir grøtaktig hvis den overkokes med sous-vide-funksjonen.
- Sjekk alltid at maten er helt gjennomkokt (f.eks. for svin, fjærkre, etc. til kraften blir gjennomiktig). Kok fisken til fett er ugjennomsiktig over alt.

TABELL FOR SOUS-VIDE-KOKING

Mat	Temperatur	Tid (timer)		Merknader
		min.	maks.	
Oksebiffer	Middels rå: 56°C	1	1 ½	Tidene er basert på porsjoner på 200 - 250 g
	Middels stekt: 60°C	1 ½	2	
	Godt stekt: 68°C	2	2 ½	
Lam, kalv, and, vilt	Rosa: 56°C	1 ½	3 ½	Tidene er basert på porsjoner på 200 - 250 g
	Godt stekt: 68°C	2	4	
Svin	Saftig/myk: 63°C	1 ½	3	Tidene er basert på porsjoner på 200 - 250 g
	Godt stekt: 70°C	3	5	
Kyllingbryst	Saftig/myk: 60°C	1 ½	3	Tidene er basert på porsjoner på 200 - 250 g
	Godt stekt: 70°C	2	4	
Kyllinglår (over og underlår), vinge	Saftig/myk: 63°C	3 ½	5 ½	
	Godt stekt: 72°C	4 ½	6 ½	
Fisk	Myk, i flak 55°C	1	2	Tidene er basert på porsjoner på 150 - 200 g
	Fast, godt kokt 65°C	1 ½	2 ½	
Rotgrønnsaker	80°C	4	6	Skjæres i like stykker, 15-20 mm store

LANGSOM KOKING

FORDELENE MED LANGSOM KOKING

Sunt: Langsom koking reduserer skaden på vitaminer og beholder flere næringsstoffer og mer smak.

Økonomisk: Langsom koking kan gjøre billigere, hardere kjøtt mørt, og bruker omtrent en fjerdedel av kraften på den minste ringen på en vanlig komfyrplate.

Praktisk: Forbered ingrediensene natten i forveien, legg dem i «slow cookeren» når du drar hjemmefra, og ha et deilig måltid ventende på deg når du kommer hjem.

BRUK AV LANGSOM KOKEMODUS

1. Ha ingrediensene i gryten og sett på lokket.
 2. Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
 3. Trykk på **Høy** eller **Lav**-knappen etter behov.
 4. Displayet vil vise en blinkende standardtid. For den lave innstillingen, er standard koketid 8 timer. For den høye innstillingen er standard koketid 4 timer. For å justere koketiden, bruker du knappene ▲ og ▼. Maks koketid er 20 timer.
 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.
- Når koketiden har sluttet, vil enheten pipe tre ganger og automatisk bytte til 'hold varm'-innstilling. Displayet vil blinke og starte å telle oppover fra null (00:00) til 4 timer (04:00).
 - Etter at 'hold varm'-innstillingen har vært på i 4 timer, vil enheten stoppe å varme og gå tilbake til det forhåndsinnstilte displayet: "----".
 - **Merk:** Ikke la maten stå på 'hold varm'-innstillingen i mer enn 4 timer.
 - Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.

Gjøre justeringer under kokingen

Du kan justere tiden ved å trykke på ▲ og ▼-knappene. Etter 3 sekunder uten av noen knapper blir trykket på, vil tallene stoppe å blinke, og den nye koketiden vil starte.

GENERELLE TIPS

- Husk at ingredienser som brukes rett fra kjøleskapet kan forlenge koketiden.
- Prøv å unngå å åpne lokket unødig under kokingen. Det kan slippe ut mye varme når du gjør det, og multicookeren kan trenge lenger tid på å varme seg opp igjen.
- Når du tester om maten er ferdig kokt, må du ikke glemme at rotgrønnsaker vanligvis trenger lengre koketid.
- Tin frossen mat helt før du legger den i gryten.
- Det er strengt tatt ikke nødvendig å forhåndsbrune kjøttet, men dette kan bidra til at kjøttet holder på saften og kan gi en mer fyldig smak. Bruk brunefunksjonen på multicookeren for å brune kjøtt.
- Oppbevar ingredienser som er gjort klar på forhånd (f.eks. natten før) i beholdere i kjøleskapet. Ikke sett multicookeren eller gryten inn i kjøleskapet.
- Når du koker ris, brukes minst 150 ml væske til koking for hver 100 g ris.
- Pasta er ikke egnet for langsom koking. Den blir for myk. Hvis oppskriften din inneholder pasta, bør denne forhåndkokes og deretter røres om i 30-40 minutter før koketiden slutter.
- Når alle ingrediensene er tilsatt i gryten, bør den ikke være mer enn tre fjerdedels full. Hvis du fyller den for mye, kan den lekke varm væske eller koke over ved bruk.
- Hvis den ferdige maten er for flytende, kan den gjøres tykkere ved å tilsette til maisenna, stivelsespulver, etc. For hver 250-300 ml væske, blandes 2 ts med maisenna med nok vann så det utgjør en tynn blanding. Tilsett blandingen i maten ca. 30-45 minutter før slutten av koketiden. Eventuelt kan du røre inn sausepulver ved å følge instruksjonene på pakken.

KOKEVEILEDNING

Grønnsaker

Langsom koking er ideelt for grønnsaker. Det er lite fordamping, så all saften og smakene beholdes.

Rotgrønnsaker som potet, gulrot, turnips og kålrabi trenger mer langsom koking enn kjøtt. Skjær dem i biter og legg dem ned i kokende væske. Legg grønnsakene så nært bunnen av gryten som mulig.

Snarkokte grønnsaker, som erter og mais, bør tilsettes en halv time før koketiden tar slutt.

Belgfrukter (bønner, erter og linser)

Noen tørre belgfrukter (linser, erter, etc.) kan trenge bløtlegging før bruk. Du må alltid sjekke anbefalingene på pakken før bruk.

ADVARSEL tørkede bønner (f.eks. røde bønner, hvite bønner, etc.) bør bløtlegges i minst 8 timer og kokes i minst 10 minutter før de legges over i slowcookeren. De er giftige hvis de spises rå eller hvis de kokes for lite.

Kjøtt og fjærfe

- Langsom koking gjør kjøttstykkene møre og bidrar til at kjøttstykkene krymper og fordampes mindre samt beholder smaken og næringsstoffene. Magre kjøttstykker er best for langsom koking.
- Skjær av ekstra fett fra kjøttet, for dette kan tilføre ekstra væske under kokingen i form av fett.
- Bruk kylling uten skinn når det mulig.
- Skjær kjøttet i jevne terninger (ca. 2,5 cm) for gryteretter og lapskaus.



OMGJØRING AV OPPSKRIFTER FRA EN TRADISJONELL OVN

Disse tidene er omtrentlige og kan variere avhengig av ingredienser og mengder. Du må alltid sjekke at maten er helt kokt før servering.

Koketid i ovn (minutter)	Tid på Lav (timer)	Tid på Høy (timer)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

DAMPE

- Fyll 2-2,5 cm vann i gryten. Dette vil gi deg ca. 30 minutters damping. Ikke tilsett for mye vann, slik at ikke ingrediensene blir dekket av vann.
- Plasser dampebrettet i gryten (fig. C). Tilsett ingredienser som friske grønnsaker skåret i jevn størrelse i gryten og dekk med glasslokket.
- Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
- Trykk på **Dampe**-knappen.
- Displayet vil blinke og vise en standardtid på 30 minutter. For å justere koketiden, bruker man knappene ▲ og ▼. Maks koketid er 2 timer.
- Trykk på I/O-knappen. Displayet vil stoppe å blinke og gryten vil starte å varme opp.
- Når temperaturen på enheten når 100 °C, starter nedtellingen.
- Når koketiden er slutt, vil enheten stoppe å varme opp og vende tilbake til standarddisplayet: "----".

Tip

- Følg med på ferske grønnsaker og ikke la dem bli overkokte. Ta sikte på klare farger og lett myke, men ikke slappe. Sjekk oppskriften din for nøyaktige tider.

Foreslått damptid

Disse matvarene blir best kokt ved å bruke dampkokeren din fra kaldt.

Mat (fersk)	Merknader	Tid (minutter)
Brokkoli	Skjær i 1-2 cm store buketter/stykker	13-15
Grønne bønner	Legges flat på dampebrettet	13-15
Gulrøtter	Skåret i 1 cm tykke skiver	17-19
Kål (savoy)	Skjær eller kutt i strimler	11-13
Asparges	Legges flat på dampebrettet	11-13
Squash	Skåret i 1 cm tykke skiver	9-11
Rosenkål	Hele (ca. 2 cm i diameter)	13-15
Blomkål	Skjær i 1-2 cm buketter/stykker	15-17
Mais	Hele, i kolber	17-21
Poteter	Nypoteter eller poteter skåret i 1-2 cm store stykker	21-23
Kokt egg	Myk/Medium/Hard/Godt stekt	5-6/7-8/9-10/11-12
Posjert egg	Legg i en serveringsbolle eller lite fat	5-6
Kyllingbryst	Skjær i 1-2 cm store terninger eller biter	12-14
Laks/rund fisk	Torsk, hyse/kolje, sov.	7-9
Flat, hvit fisk	Rødspette, flyndre, pangasius, etc.	3-4
Fiskeskiver	Tunfisk, sverdfisk, osv.	7-9
Kale/Svartkål	Skjær i stykker	9-11
Kongereker	Fjern skjell. Dampkok i 2-3 minutter eller til rekene er gjennomkokt. Rør om halvveis i kokingen.	

RIS

- Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
- Tilsett ris i henhold til tabellen og sett glasslokket på plass.
- Trykk på **Ris**-knappen. Displayet vil vise "----".
- Trykk på I/O-knappen. Enheten vil pipe én gang. Displayet vil vise streker. (- . .), (- . -), (. - .), (. . -). Dette vil fortsette å vise seg gjennom hele kokesyklusen. Behold lokket på gjennom kokesyklusen for å sørge for at risen kokes riktig.
- Risen er kokt når temperaturen når ca. 105 °C, væsken i gryten har trukket inn i risen og overflødig vann har fordampet.
- Når kokingen er ferdig, vil enheten automatisk gå over til hold varm-modus. Displayet vil blinke og starte å telle oppover fra null (00:00) til 4 timer (04:00).
- Etter at 'hold varm'-innstillingen har vært på i 4 timer, vil enheten stoppe å varme og gå tilbake til det forhåndsinnstilte displayet: "----".
- Merk:** Ikke la maten stå på 'hold varm'-innstillingen i mer enn 4 timer.
- Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.
- When finished, press the I/O button.

Tip

- La risen hvile på hold varm-innstillingen i minst 15 minutter før servering.

Tabell for koking av ris

Ris (gram)	Vann (ml)	Ca. antall porsjoner
FOR HVIT RIS		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
FOR BRUN RIS		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- For andre typer ris som ikke er nevnt i tabellen, eller hvis du er i tvil, følger du instruksene på pakken.

KOKE

1. Tilsett vann og ingredienser og sett på glasslokket.
 2. Sett i kontakten på apparatet. Hovedkontrolldisplayet vil blinke "----". Dette indikerer at varmen er av, og apparatet er klart til å programmeres.
 3. Trykk på **Koke**-knappen.
 4. Standard koketid er 30 timer. For å justere koketiden, bruker du knappene ▲ og ▼. Maks koketid er 2 timer.
 5. Trykk på I/O-knappen. Displayet vil stoppe å blinke og gryten vil starte å varme opp.
 6. Når temperaturen på enheten når 100 °C, vil den pipe to ganger og nedtellingene starter.
 7. Når koketiden er slutt, vil enheten stoppe å varme opp og vende tilbake til standarddisplayet: "----".
- **VIKTIG:** Hvis du lager pasta, må du passe på at vannet koker før du tilsetter pastaen.



HOLD VARM

- **VIKTIG:** Ikke bruk Hold varm-funksjonen for å koke. Den må bare brukes for å holde kokt mat som allerede er varm.
1. Start med ingredienser som allerede er kokte og varme i gryten, dekket med glasslokket.
 2. Trykk på **Hold varm**-knappen.
 3. Trykk på I/O-knappen.
- Displayet vil starte å telle oppover fra null (00:00) til 4 timer (04:00).
 - Etter at 'hold varm'-innstillingen har vært på i 4 timer, vil enheten stoppe å varme og gå tilbake til det forhåndsinnstilte displayet: "----".
 - **Merk:** Ikke la maten stå på 'hold varm'-innstillingen i mer enn 4 timer.
 - Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.

SERVERE MAT

Når maten er kokt, kan du servere den direkte fra gryten.

1. Skru av (I/O) og trekk ut kontakten på multicookeren.
 2. Skyv ut kontrollpanelet fra gryten.
 3. Bruk håndtakene til å bære gryten og innholdet til bordet og servere.
 4. Use the handles to carry the cooking pot and its contents to the table and serve.
- Pass på når du bærer gryten, siden både den og ingrediensene er VARME! Du må alltid bruke bærehåndtakene og stekevotter hvis nødvendig.
 - Pass på at overflaten du setter gryten på ikke skades av varme. Gjør serveringsområdet klart ved å plassere et gryteunderlag eller bordskåner før du setter ned gryten.

PLEIE OG VEDLIKEHOLD

1. Trekk ut kontakten på apparatet og la det avkjøles før det rengjøres og settes vekk.
 2. Fjern kontrollpanelet og tørk av det med en fuktig klut. Du må IKKE senke kontrollpanelet i vann eller andre væsker.
 3. Gryten og glasslokket kan rengjøres i oppvaskmaskin, eller vaskes for hånd i varmt såpevann.
 4. La den tørke godt før den settes vekk.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, løsemidler, gryteskrubber, stålull eller såpeholdige svamper.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet returnert sted for offentlig resirkulering/innsamling.-

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvaroitoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

⊘ Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.

⚠ Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Käyttöpaneeli täytyy irrottaa ennen valmistuspadan pesemistä. Kuivaa valmistuspata perusteellisesti ennen laitteen käyttämistä uudelleen.

- Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- Ole erityisen varovainen, kun siirät laitetta, jonka sisällä on kuumaa ruokaa tai kuumia nesteitä.
- Käytä uunikintaita tai vastaavia suojuksia kantta poistaessasi. Varo ulostulevaa höyryä kantta poistaessasi.
- Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä aseta haudutuspataa millekään lämpöherkälle pinnalle. Aseta pata aina pannunalusen päälle tai kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Haudutuspadan pohjan pinta on karkea ja se voi tehdä naarmuja tai muita merkkejä herkille tai kiillotetuille pinnoille. Käytä aina suojaavaa alustaa haudutuspadan alla suojaamassa tällaisia pintoja.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

OSAT












- | | | |
|-----------------|------------------|-------------------|
| 1. Lasikansi | 3. Kahvat | 5. Höyrytysteline |
| 2. Haudutuspata | 4. Käyttöpaneeli | 6. Paistoteline |

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat. Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuvedessä, huuhtelee hyvin, tyhjennä vesi ja anna kuivua vapaasti.

SÄÄTIMET

Seuraavassa taulukossa on lyhyt kuvaus käyttöpaneelin toiminnoista.

	Lämpimänäpito Valitsee lämpimänäpilotilan.		Paisto Valitsee paistotilan.
	Höyry Valitsee höyrytystilan.		Sous Vide Valitsee sous vide -tilan.
	Riisi Valitsee riisinkeittotilan.		Lämpötila Käytetään säätämiseen tarkoitettujen lämpötila-arvojen valitsemiseen.
	Keittäminen Valitsee keittämistilan.		Aika Käytetään säätämiseen tarkoitettujen aika-arvojen valitsemiseen.
	Ruskistus Valitsee ruskustustilan.		Käytetään lämpötila-arvojen nostamiseen/laskemiseen.
	Haudutus korkea Käytetään haudutuspadan korkean asetuksen tilan valitsemiseen.		Käytetään laitteen käynnistämiseen tai sammuttamiseen.
	Haudutus alhainen Käytetään haudutuspadan alhaisen asetuksen tilan valitsemiseen.		

KOKOAMINEN

Käyttöpaneeli voidaan irrottaa, kun tarjoilet ruokaa tai kun puhdistat laitetta.

Kiinnittäminen:

Kun pistoke on irrotettu pistorasiasta, työnnä käyttöpaneeli valmistuspadan etuosaan (kuva A).

Irrottaminen:

Irrota pistoke pistorasiasta ja työnnä käyttöpaneeli irti valmistuspadasta.

LÄMPÖTILAYKSIKÖT

Voit vaihdella yksiköiden °F ja °C välillä pitämällä Lämpötila-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan.

VALMISTUSTOIMINNOT

Ruskistus: käytä monitoimikeitintä kuullottamiseen, ruskistamiseen ja paistamiseen.

Paisto: täydellinen paistien paistamiseen käyttäen mukana tulevaa paistotelinettä.

Sous vide: sous vide on ruoanvalmistusmenetelmä, jossa ruoka valmistetaan suljetussa pussissa vesihauteessa tarkasti säädettyssä lämpötilassa. Ruoan sulkeminen pusseihin säilyttää niiden mehukkuuden ja hienot makuvivahteet, jotka muuten tavanomaisella valmistustavalla menetettäisiin.

Haudutus: sopii laatiikoille, keitoille, padoille ja lihan ja vihannesten sekoituksille.

Höyry: höyrytä vihannekset, kala jne. käyttäen mukana tulevaa höyrystelinettä

Riisi: tee täydellistä riisiä automaattisesti.

Keittäminen: käytä aineiden keittämiseen, keittojen valmistamiseen, pastan keittämiseen jne.

Lämpimänäpito: mahdollistaa valmiin ruoan pitämisen lämpimänä ennen tarjoilua.

RUSKISTUS

1. Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
2. Paina **Ruskistus**-painiketta.
3. Näyttö vilkkuu ja näyttää oletusajan 30 minuuttia.
4. Voit säätää valmistusaikaa käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼. Enimmäisvalmistusaika on 1 tunti.
5. Paina **I/O**-painiketta. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja valmistuspata alkaa lämpiämisen.
6. Kun laitteen lämpötila on noin 220 °C, aika alkaa laskea alaspäin.
7. Lisää voi, öljy jne. valmistuspataan ja käytä sitä samalla tavalla kuin paistinpannua.
8. Kun olet valmis, paina **I/O**-painiketta.
9. Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.
- Älä käytä kantta ruskistustoimintoa käyttäessäsi.

PAISTO

1. Laita paistoteline valmistuspataan ja lisää ainekset (kuva B).
2. Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
3. Paina **Paisto**-painiketta.
4. Näyttöön vaihtuu oletuslämpötila 204 °C. Voit muuttaa lämpötilaa käyttäen painikkeita ▲ ja ▼. Alue on noin 65–215 °C.
5. Paina seuraavaksi **Aika**-painiketta. Oletusvalmistusaika on 1 tunti 30 minuuttia. Voit säätää valmistusaikaa käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼. Enimmäisvalmistusaika on 20 tuntia.
6. Kun olet asettanut lämpötilan ja ajan, paina **I/O**-painiketta. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja valmistus käynnistyy.
- Kun valmistus on päättynyt, laite antaa kolme merkkiääntä ja kytkeytyy automaattisesti lämpimänäpitoasetukseen. Näyttö vilkkuu ja alkaa laskennan nollasta (00:00) 4 tuntiin (04:00).
- Kun lämpimänäpitoasetus on ollut päällä 4 tuntia, laite lakkaa lämmittämästä ja palaa oletusnäyttöön: "----".
- **Huomaa:** älä pidä ruokia lämpimänäpitoasetuksessa yli 4 tuntia.
- Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.

Vinkkejä

- Likimääräinen enimmäiskapasiteetti on 1,8–2,2 kg kanaa tai 1,3–1,8 kg paistia.
- Jos haluat syvemmän ruskistetun lihan aromin, käytä ennen paistamista ruskistustoimintaa lihan ruskistamiseksi.
- Paista aina kansi kiinni. Avaa kantta mahdollisimman vähän, jotta kypsennys on tasaista ja lämpöä ei pääse ulos.
- Lihalämpömittarin käyttö voi merkittävästi parantaa lopputulosta ja tehdä siitä tarkemman.

SOUS VIDE

Sous vide -valmistukseen tarvitset pussin, jonka sisälle laitat ainekset, ja josta saat ilmaa poistettua mahdollisimman paljon. Sulje pussi sen jälkeen.

VALMISTELU

Laita ainekset valitsemaasi pussiin. Käytä yksi pussi annosta kohti. Yritä pitää annokset samankokoisina. Poista ilmaa mahdollisimman paljon ennen pussin sulkemista.

Liukuvalalla suljinmekanismilla” varustetut pussit:

1. Käsimenetelmä (kuva D)

Aseta pussi tasaiselle pinnalle ja paina kädelläsi mahdollisimman paljon ilmaa pois pussista. Varo, ettet purista tai vaurioita aineksia, kun teet tätä. Sulje pussi tämän jälkeen.

2. Veteen upotusmenetelmä (kuva E)

Täytä kylmällä vedellä riittävän suuri astia, johon mahtuu suljinpussi ja ainekset. Laita ainekset pussiin ja sulje tiiviste melkein kokonaan, mutta jätä pieni aukko toiseen kulmaan. Paina pussi hitaasti veden alle ja jätä avoin kulma näkyviin veden pinnalle. Kun teet tämän, varmista, ettei vettä pääse vahingossa pussiin. Kun upotat pussin, vesi työntää melkein kaiken jäljellä olevan ilman ulos. Sulje kulma lopuksi ja poista pussi astiasta.

Silikonipussit:

Noudata pussin valmistajan antamia ohjeita.

Tyhjiopakkaus koneet:

Elintarvikekäyttöön valmistettu tyhjiopakkaaja on täydellinen sous vide -valmistuksessa. Käytä oikeanlaisia valmistajan suosittelemia pusseja ja noudata koneen mukana tulevia ohjeita.

SOUS VIDE -TILAN KÄYTTÄMINEN

- Lisää kuumaa vettä ja täytä haudutuspata suurin piirtein puoleen väliin asti. Käytä kuumavesihanavan vettä (ei kiehuva vettä). Yritä saada veden lämpötila mahdollisimman lähelle valmistuslämpötilaa, sillä tämä vähentää tarpeetonta odotusaikaa. Sekoita tarvittaessa kuumaa ja kylmää vettä. Jos laitteeseen laittamasi vesi on lämpötilaltaan aivan erilaista kuin valmistuslämpötila, laitteelta kestää kauemmin lämmittää vesi tai jäädyttää vesi valittuun lämpötilaan.
- Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
- Laita pussissa oleva ruoka haudutuspataan ja varmista, että se on kokonaan vedenpinnan alla. Lisää vettä tarvittaessa. Jos laitat useampia pusseja, käytä mukana tullutta telineitä pitämään ne erillään.
- Peitä lasikannella.
- Paina **Sous Vide** -painiketta.
- Valmistuksen oletuslämpötila on 57 °C. Voit muuttaa lämpötilaa käyttäen painikkeita ▲ ja ▼. Alue on noin 38–96°C.
- Paina seuraavaksi **Aika**-painiketta. Oletusvalmistusaika on 1 tunti. Voit säätää valmistusaikaa käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼. Enimmäisvalmistusaika on 20 tuntia.
- Paina I/O-painiketta. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja valmistuspata alkaa lämpiämisen.
- Tässä vaiheessa vesi alkaa lämmitä tavoitelämpötilaan. Tähän menevä aika vaihtelee. Pussissa oleva ruoka voi olla vedessä lämpenemisen aikana niin kauan, kun asetettu lämpötila on 55 °C tai sen yli. Valmistusajan ajastin alkaa laskea alaspäin vasta, kun vesi on saavuttanut tavoitelämpötilan.
- Kun valmistus on päättynyt, laite antaa kolme merkkiäntä ja kytkeytyy automaattisesti lämpimänäpitoasetukseen. Näyttö vilkkuu ja alkaa laskennan nolasta (00:00) 4 tuntiin (04:00).
- Kun lämpimänäpitoasetus on ollut päällä 4 tuntia, laite lakkaa lämmittämästä ja palaa oletusnäyttöön: "----".
- Huomaa:** älä pidä ruokia lämpimänäpitoasetuksessa yli 4 tuntia.
- Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.

Viimeistelyvaiheet

Jotkin ruoat voidaan syödä heti valmistuksen jälkeen. Ruskistus valmistuksen jälkeen on tärkeää paisteille ja muille lihoille, jotta niihin saadaan paras aromi ja rakenne.

- Käytä monitoimikeittimen ruskistustoimintaa ruskistamaan lihapalan reunat ja sivut mieltymystesi mukaisiksi (enintään 2 minuuttia kummaltakin puolelta).

HUOMAUTUKSIA VALMISTUSAJOISTA JA ELINTARVIKETURVALLISUUDESTA

Väärin kypsennettyjen ruokien aiheuttamien sairausriskien vähentämiseksi huomioi seuraavat:

- Ruoan valmistaminen oikeassa lämpötilassa ja oikean ajan varmistaa, että kaikki mahdolliset haitalliset bakteerit kuolevat. Tarkista aina ruoan pakkauksessa olevat tiedot ja noudata annettuja valmistusohjeita.
- Elintarvikeeturvallisuuden liittyvistä syistä ruokia, jotka valmistetaan alle 55 °C:ssa (esim. paisti), ei saa kypsennää yli 2 tuntia ja ne täytyy ruskistaa ulkopinnoilta.
- Kalaa valmistetaan usein alle 55 °C:n lämpötiloissa. Jos aiot tehdä niin, on tärkeää ostaa sushi-laatuista kalaa (ts. kalaa, jota voi syödä raakana).
- Älä ota lihaa pois liian aikaisin. Anna sen kypsyä vähintään taulukossa olevan vähimmäisajan oikeassa lämpötilassa.
- Lihan kypsennäminen pitempään kuin vähimmäisaika on hyväksyttävää. Kala on poikkeus tästä säännöstä. Kalasta tulee liian pehmeää, jos se ylikypsennetään sous vide -toiminnolla.
- Tarkista aina, että ruoka on kypsänsyntä asianmukaisesti (esim. sianliha, siipikarjanliha jne., kunnes neste on kirkasta). Valmista kalaa, kunnes se on kaikkialta läpinäkyvä.

SOUS VIDE -VALMISTUKSEN OHJETAULUKKO

Ruoka	Lämpötila	Aika (tuntia)		Huomautukset
		min.	maks.	
Naudanpaisti	Puoliraaka: 56°C	1	1 ½	Ajat perustuvat 200–250 g annokseen
	Puolikypsa: 60°C	1 ½	2	
	Kypsa: 68°C	2	2 ½	
Lammas, vasikka, ankka, peura jne.	Vaaleanpunainen: 56°C	1 ½	3 ½	Ajat perustuvat 200–250 g annokseen
	Kypsa: 68°C	2	4	
Sianliha	Juicy/tender: 63°C	1 ½	3	Ajat perustuvat 200–250 g annokseen
	Kypsa: 70°C	3	5	
Kananrinta	Mehukas/murea: 60°C	1 ½	3	Ajat perustuvat 200–250 g annokseen
	Kypsa: 70°C	2	4	
Kanankoipi, siipi, reisi	Mehukas/murea: 63°C	3 ½	5 ½	
	Kypsa: 72°C	4 ½	6 ½	

Ruoka	Lämpötila	Aika (tuntia)		Huomautukset
		min.	maks.	
Kala	Pehmeä, lohkeileva 55°C	1	2	Ajat perustuvat 150–200 g annokseen
	Kiinteä, läpikypsä 65°C	1 ½	2 ½	
Juurekset	80°C	4	6	Leikkaa tasakokoisiksi 15–20 mm paloiksi

HAUDUTUS

HITAAN HAUDUTTAMISEN EDUT

Terveys: Pehmeä haudustustoiminto vähentää vitamiinien tuhoutumista ja ravintoaineet sekä aromit säilyvät paremmin.

Taloudellisuus: Pitkä, hidas hauduttaminen mureuttaa halvemmat ja sitkeämmät lihapalat ja kuluttaa energiaa vain neljäsosan siitä, mitä tavallisen lieden pieni keittolevy.

Mukavuus: Valmistele ainekset edellisenä iltana, laita ne haudutuspatiaan ennen kuin lähdet kotoa ja kun tulet kotiin sinulla on herkullinen ateriala valmiina odottamassa.

HAUDUTUSTILAN KÄYTTÄMINEN

- Laita ainekset haudutuspatiaan ja kiinnitä kansi.
- Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
- Paina painiketta **Haudutus korkea** tai **Haudutus alhainen** tarpeen mukaan.
- Näytössä näkyy vilkkuva oletusaika. Alhaisella asetuksella oletusaika on 8 tuntia ja korkealla asetuksella 4 tuntia. Säädä valmistusaikaa painikkeilla ▲ ja ▼. Enimmäisvalmistusaika on 20 tuntia.
- 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.
 - Kun valmistus on päättynyt, laite antaa kolme merkkiääntä ja kytkeytyy automaattisesti lämpimänäpitoasetukseen. Näyttö vilkkuu ja alkaa laskennan nolasta (00:00) 4 tuntiin (04:00).
 - Kun lämpimänäpitoasetus on ollut päällä 4 tuntia, laite lakkaa lämmittämästä ja palaa oletusnäyttöön: "----".
 - Huomaa:** älä pidä ruokia lämpimänäpitoasetuksessa yli 4 tuntia.
 - Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.

Säätojen tekeminen valmistuksen aikana

Voit säätää aikaa painamalla ▲- ja ▼-painiketta. Jos mitään painiketta ei paineta 3 sekunnin kuluessa, numerot lakkaavat vilkkumasta ja uusi valmistusaika alkaa.

YLEISIÄ VINKKEJÄ

- Muista, että suoraan jääkaapista otetut ainekset voivat pidentää valmistusaikaa.
- Älä avaa kantta tarpeettomasti valmistuksen aikana. Silloin lämpöä pääsee pakenemaan ja monitoimikeittimen palautuminen voi kestää pitkän aikaa.
- Kun kokeilet ruoan kypsyyttä, muista, että juurekset kestävät kaikista kauimmin kypsyä.
- Sulata pakastetut ruoat täydellisesti ennen lisäämistä valmistuspatiaan.
- Lihan esiruskistaminen etukäteen ei ole täysin välttämätöntä, mutta voi auttaa kosteuden sulkemisessa sisään ja syventää makua. Käytä monitoimikeittimen ruskistustoimintoa lihan ruskistamiseen.
- Säilytä ainekset ennakkoon valmisteltuina (esim. edellisenä iltana) rasioissa jääkaapissa. Älä laita monitoimikeittintä tai valmistuspataa jääkaappiin.
- Kun valmistat riisiä, käytä vähintään 150 ml keittonestettä 100 grammaan riisiä.
- Pasta ei sovellu hauduttamiseen, siitä tulee liian pehmeää. Jos reseptisi vaatii pastaa, esikeitä se ja sekoita joukkoon 30–40 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä.
- Kun olet lisännyt kaikki ainekset valmistuspatiaan, sen täyttöaste saa olla enintään kolme neljäsosaa. Jos täytät liikaa, kuumaa nestettä voi roiskua tai vuotaa yli käytön aikana.
- Jos valmis ruoka on liian nestemäinen, voit sakeuttaa sitä lisäämällä vähän maissijauhoa, nuolijuurta jne. Sekoita 250–300 ml:n nestemäärää kohden 2 rkl maissijauhoa ja riittävä määrä vettä ohuen tahnan muodostamiseksi. Lisää tahna ruokaan noin 30–45 minuuttia ennen ruoan valmistumista. Vaihtoehtoisesti voit sekoittaa joukkoon valmiita kastikerakeita valmistajan ohjeiden mukaan.

VALMISTUSOHJEITA

Vihannekset

Hauduttaminen on ihanteellista vihanneksille. Haihtuminen on vähäistä, joten kaikki mehukkuus ja maut säilyvät.

Juurekset, kuten perunat, porkkanat, nauriit ja lantut, vaativat hitaamman valmistusajan kuin liha. Paloittele ne pienemmiksi paloiksi ja upota valmistusnesteeseen. Aseta juurekset mahdollisimman lähelle padan pohjaa.

Nopeasti valmistuvat vihannekset, kuten herneet ja maissi, voidaan lisätä puoli tuntia ennen valmistuksen päättymistä.

Palkokasvit (pavut, herneet ja linssit)

Jotkin kuivatut palkokasvit (linssit, herneet jne.) saattavat vaatia liottamista ennen käyttöä. Tarkista aina suositukset pakkauksesta ennen käyttöä.

VAROITUS kuivattuja papuja (esim. punaisia kidney-papuja, cannellini-papuja jne.) täytyy liottaa vähintään 8 tuntia ja keittää vähintään 10 minuuttia ennen haudutuspatiaan lisäämistä. Ne ovat myrkyllisiä raakoina tai huonosti kypsennettyinä.

Liha ja siipikarja

- Hauduttaminen mureuttaa halvempia lihanosia ja vähentää kuivumista ja nesteen haihtumista säilyttäen maun ja ravintoarvon. Vähärasvaiset lihapalat sopivat parhaiten hitaaseen kypsennykseen.
- Leikkaa lihasta ylimääräinen rasva, koska se voi lisätä rasvaista nestettä valmistuksen aikana.

- Käytä nahatonta kanaa, mikäli mahdollista.
- Paloittele liha laatikkoruokia ja pataruokia varten tasakokoisiksi kuutioiksi (noin 2,5 cm).

RESEPTIEN MUUNTAMINEN PERINTEISESTÄ UUNISTA

Nämä ajat ovat likimääräisiä ja voivat vaihdella aineiden ja määrien mukaan. Tarkista aina, että ruoka on kypsentyneet kunnolla ennen tarjoilua.

Valmistusaika uunissa (minuutteja)	Haudutus alhainen aika (tuntia)	Haudutus korkea aika (tuntia)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

HÖYRY

1. Täytä valmistuspata vedellä noin 2–2,5 cm:n syvyyteen. Tämä tuottaa höyryä noin 30 minuuttia. Älä lisää vettä liikaa, muuten ainekset uppoavat.
2. Aseta höyrytysteline valmistuspataan (kuva C). Lisää ainekset, kuten samankokoisiksi leikatut vihannekset valmistuspataan ja peitä se lasikannella.
3. Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
4. Paina **Höyrytys**-painiketta.
5. Näyttö vilkkuu ja näyttää oletusajan 30 minuuttia. Voit säätää valmistusaikaa käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼. Enimmäisvalmistusaika on 2 tuntia.
6. Paina **I/O**-painiketta. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja valmistuspata alkaa lämpiämisen.
7. Kun laitteen lämpötila on 100 °C, aika alkaa laskea alaspäin.
8. Kun valmistusaika on päättynyt, laite lakkaa lämmittämisen ja palaa oletusnäyttöön: "----".

Vinkkejä

- Tarkkaile tuoreita vihanneksia, älä ylikypsennä niitä. Tavoitteena on kirkkaan värinen ja hieman pehmenyt, mutta ei liian pehmeä vihannes.

Ehdotetut höyrytysajat

Nämä ruoka-aineet valmistuvat parhaiten, kun aloitat kylmällä höyrykeittimellä.

Ruoka (tuore)	Huomautukset	Aika (minuutteja)
Parsakaali	Leikkaa 1-2 cm:n kukinnoiksi/paloiksi	13-15
Vihreät pavut	Aseta tasaisesti höyrytystelineen päälle	13-15
Porkkanat	Viipaloitu noin 1 cm:n paksuisiksi	17-19
Savojjinkaali	Revi tai leikkaa paloiksi	11-13
Parsa	Aseta tasaisesti höyrytystelineen päälle	11-13
Kesäkurpitsa	Viipaloitu noin 1 cm:n paksuisiksi	9-11
Ruusukaali	Kokonaisina (noin 2 cm läpimitaltaan)	13-15
Kukkakaali	Leikkaa 1-2 cm:n kukinnoiksi/paloiksi	15-17
Maissi	Kokonaisina, tähkässä	17-21
Perunat	Uudet perunat tai perunat lohkotaan 1-2 cm:n paloiksi	21-23
Keitetty kananmuna	Pehmeä / Keskikova / Kova / Erittäin kova	5-6/7-8/9-10/11-12
Uppomuna	Laita annosvuokaan tai pieneen astiaan	5-6
Broilerin rinta	Perkaa kala, avaa kokonaisena tai kuutioi 1-2 cm:n paloiksi	12-14
Lohi/turskakala	Turska, kolja jne.	7-9
Kampela	Punakampela, kielikampela, pangasius jne.	3-4
Paistettu kala	Tonnikala, miekkakala jne.	7-9
Kale/mustakaali	Leikkaa paloiksi	9-11
Jättikatkaravut	Poista kuoret. Höyrytä 2-3 minuuttia tai kunnes ravut ovat kunnolla kypsyneet. Sekoita puolivälissä valmistusta.	

RIISI

1. Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
2. Lisää riisiä taulukon mukaan ja kiinnitä lasikansi.
3. Paina **Riisi**-painiketta. Näytössä näkyy "----".
4. Paina **I/O**-painiketta. Laitteesta kuuluu yksi merkkiääni. Näytössä pyörii pisteitä. (- . . .), (. - .), (. . -), (. . .). Tämä jatkuu koko valmistusajan. Pidä kansi suljettuna koko valmistusajan varmistaaksesi, että riisit kypsyvät oikein.
5. Riisi on valmista, kun lämpötila on noin 105 °C, riisi on imenyt nesteen ja ylimääräinen neste on kiehunut pois.
- Kun valmistus on loppunut, laite kytketty automaattisesti lämpimänäpitoon. Näyttö vilkkuu ja laskenta alkaa nolasta (00:00) ja päättyy 4 tuntiin (04:00).
- Kun lämpimänäpitoasetus on ollut päällä 4 tuntia, laite lakkaa lämmittämästä ja palaa oletusnäyttöön: "----".
- **Huomaa:** älä pidä ruokia lämpimänäpitoasetuksessa yli 4 tuntia.
- Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.
6. Kun olet valmis, paina **I/O**-painiketta.

Vinkkejä

- Anna riisin olla lämpimänäpitoasetuksessa vähintään 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Riisinkeittotaulukko

Riisiä (grammaa)	Vettä (ml)	Annosten määrä noin
VALKOINEN RIISI		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
RUSKEA RIISI		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Noudata pakkauksen ohjeita muille riisityypeille, joita ei ole mainittu keittotaulukossa tai jos olet epävarma.

KEITTÄMINEN

1. Lisää vesi ja ainekset, sulje lasikansi.
 2. Yhdistä laitteen pistoke pistorasiaan. Pääohjausnäytössä vilkkuu "----". Tämä ilmaisee sitä, että lämpö on pois päältä ja laite on valmis ohjelmoitavaksi.
 3. Paina **Keittäminen**-painiketta.
 4. Oletuskeittoaika on 30 minuuttia. Voit säätää valmistusaikaa käyttämällä painikkeita ▲ ja ▼. Enimmäisvalmistusaika on 2 tuntia.
 5. Paina **I/O**-painiketta. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja valmistuspata alkaa lämpiämisen.
 6. Kun laitteen lämpötila on 100 °C, kuuluu kaksi äänimerkkiä ja aika alkaa laskea alaspäin.
 7. Kun valmistusaika on päättynyt, laite lakkaa lämmittämisen ja palaa oletusnäyttöön: "----".
- **TÄRKEÄÄ:** jos valmistat pastaa, varmista, että vesi kiehuu ennen pastan lisäämistä.

LÄMPIMÄNPITO

- **TÄRKEÄÄ:** Älä käytä Lämpimänpito-asetusta valmistukseen. Käytä sitä vain valmiin kuumen ruoan pitämiseen lämpimänä.
1. Aloita jo valmiilla, kuumilla aineksilla valmistuspadassa, joka on peitetty lasikannella.
 2. Paina **Lämpimänpito**-painiketta.
 3. Paina **I/O**-painiketta.
- Näytön laskenta alkaa nolasta (00:00) ja päättyy 4 tuntiin (04:00).
 - Kun lämpimänpitoasetus on ollut päällä 4 tuntia, laite lakkaa lämmittämästä ja palaa oletusnäyttöön: "----".
 - **Huomaa:** älä pidä ruokia lämpimänpitoasetuksessa yli 4 tuntia.
 - Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.

RUOAN TARJOILU

Kun ruoka on valmista, voit tarjoilla sen suoraan valmistuspadasta.

1. Kytke pois päältä (**I/O**) ja irrota monitoimikeitin pistorasiasta.
 2. Liu'uta käyttöpaneeli irti valmistuspadasta.
 3. Käytä kahvoja valmistuspadan ja sen sisällön kantamisessa pöytään sekä tarjoilemisessa.
- Ole erittäin varovainen, kun kannat pataa, sillä ainekset ovat KUUMIA! Käytä aina kantokahvoja ja uunikintaita tarvittaessa.
 - Varmista, että asetat valmistuspadan pinnalle, joka ei vaurioidu lämmöstä. Valmistele tarjoilualue asettamalla lämmönkestäviä pannunalustoja tai muita sopivia alustoja, ennen valmistuspadan laskemista alas.

HOITO JA KUNNOSSAPITO

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.
 2. Irrota käyttöpaneeli ja pyyhi se kostealla liinalla. ÄLÄ upota käyttöpaneelia veteen tai muihin nesteisiin.
 3. Valmistuspata ja lasikansi voidaan pestä astianpesukoneessa tai pestä käsin lämpimässä saippuavedessä.
 4. Anna kuivua kunnolla ennen säilytykseen laittamista.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, liuottimia, hankaussieniä, teräsvillaa tai saippuasieniä.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää jättelelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.


МУЛЬТИВАРКА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте. Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.

 Поверхности прибора нагреваются.

Перед мытьем кастрюли нужно снять панель управления. Тщательно высушите кастрюлю, прежде чем снова пользоваться прибором.

- Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- Будьте предельно осторожны при перемещении прибора, если он содержит горячие блюда или жидкости.
- Для снятия крышки пользуйтесь кухонными перчатками или аналогичными средствами защиты. При снятии крышки остерегайтесь выброса пара.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не ставьте кастрюлю на поверхность, которая может повредиться от действия тепла. Обязательно ставьте кастрюлю на подставку-треногу или термостойкую подставку.
- Основание кастрюли имеет шероховатую поверхность, оно может оставлять царапины или другие отметины на деликатных и полированных поверхностях. Чтобы не повредить описанные поверхности, обязательно подкладывайте под кастрюлю защитную подушку.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ














- | | | |
|-----------------|----------------------|--------------------------------------|
| 1. Стеклокрышка | 3. Рукоятки | 5. Решетка для приготовления на пару |
| 2. Кастрюля | 4. Панель управления | 6. Жарочная решетка |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Снимите с устройства все упаковочные материалы и этикетки. Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует ополосните, слейте воду и высушите детали на воздухе.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

В следующей таблице приведено краткое описание функций панели управления.

	Поддержание температуры Выбирает режим поддержания температуры.		Жарка Выбирает режим жарки.
	Пар Выбирает режим пароварки.		Готовка в вакууме Выбирает режим готовки в вакууме.
	Рис Выбирает режим приготовления риса.		Температура Используется для выбора значений температуры для регулировки.
	Кипячение Выбирает режим кипячения.		Время Используется для выбора значений времени для регулировки.
	Обжарка Выбирает режим обжарки.		Используется для увеличения/уменьшения значений температуры или времени.
	Медленное приготовление, высокая настройка Используется для выбора режима высокой настройки медленноварки.		Используется для запуска или остановки прибора.
	Медленное приготовление, низкая настройка Используется для выбора режима низкой настройки медленноварки.		

СБОРКА

Панель управления можно снять во время подачи еды или очистки устройства.

Для установки:

Когда устройство отключено от сети, вставьте панель управления в переднюю часть кастрюли (рис. А).

Для снятия:

Отключите устройство от сети, а затем извлеките панель управления из кастрюли.

ЕДИНИЦЫ ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы переключиться между °F и °C, нажмите кнопку регулировки температуры и удерживайте ее 3 секунды.

ФУНКЦИИ ГОТОВКИ

Обжарка: используйте мультиварку для пассеровки, обжарки и жарки во фритюре.

Жарка: отлично подходит для жарки мяса с помощью входящей в комплект жарочной решетки.

Готовка в вакууме: способ приготовления блюд в вакуумной упаковке на водяной бане при точно заданной температуре. Вакуумная упаковка сохраняет соки и изысканные вкусовые качества блюда, которые теряются при обычной готовке.

Медленное приготовление: идеально подходит для запеканок, супов, тушеных блюд и сочетаний различных видов мяса с овощами.

Пар: приготовление на пару овощей, рыбы и пр. с помощью входящей в комплект решетки для приготовления на пару.

Рис: автоматическая идеальная варка риса.

Кипячение: используйте для кипячения ингредиентов, приготовления супов, макаронных изделий и т. д.

Поддержание температуры: позволяет сохранять приготовленную пищу теплой перед подачей на стол.

ОБЖАРКА

1. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
 2. Нажмите кнопку **Обжарка**.
 3. Дисплей начнет мигать, и на нем отобразится время по умолчанию 30 минут.
 4. Чтобы изменить время приготовления, используйте кнопки ▲ и ▼. Максимальное время приготовления составляет 1 час.
 5. Нажмите кнопку **I/O**. Дисплей перестанет мигать, а кастрюля начнет нагреваться.
 6. Когда температура устройства достигнет примерно 220 °C, начнется обратный отсчет времени.
 7. Добавьте сливочное или растительное масло и прочие ингредиенты в кастрюлю и используйте ее так же, как обычную сковородку.
 8. Закончив готовить, нажмите кнопку **I/O**.
 9. Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.
- Не пользуйтесь крышкой при использовании функции обжарка.

ЖАРКА

1. Положите жарочную решетку в кастрюлю и добавьте ингредиенты (рис. В).
 2. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
 3. Нажмите кнопку **Жарка**.
 4. На дисплее отобразится температура по умолчанию 204 °C. Чтобы изменить температуру, используйте кнопки ▲ и ▼. Диапазон температуры составляет примерно от 65 до 215 °C.
 5. Затем нажмите кнопку **Время**. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час 30 минут. Чтобы изменить время приготовления, используйте кнопки ▲ и ▼. Максимальное время приготовления составляет 20 часов.
 6. Установив температуру и время, нажмите кнопку **I/O**. Дисплей перестанет мигать, и начнется приготовление еды.
- По завершении времени приготовления устройство трижды подаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим поддержания температуры. Дисплей будет мигать и начнет отсчет от нуля (00:00) до 4 часов (04:00).
 - После 4 часов в режиме поддержания температуры устройство прекратит свою работу, а на дисплее будет снова отображаться надпись по умолчанию: «----».
 - **Примечание.** Не держите блюда внутри прибора в режиме поддержания температуры свыше 4 часов.
 - Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.

Советы

- Максимальная емкость для жарки составляет примерно 1,8—2,2 кг курятины или 1,3—1,8 кг мяса для жаркого.
- Если вы предпочитаете более насыщенный вкус поджаренного мяса, используйте перед жаркой функцию обжарка, чтобы подрумянить мясо.
- Обязательно жарьте с закрытой крышкой. Открывайте крышку как можно меньше, чтобы обеспечить равномерное приготовление и не дать теплу выйти.
- Использование термометра для мяса может значительно улучшить конечный результат и сделать его более точным.



ГОТОВКА В ВАКУУМЕ

Для готовки в вакууме понадобится пакет или мешочек, в который кладутся ингредиенты. После этого из него следует выпустить как можно больше воздуха, а затем герметично закрыть.

ПОДГОТОВКА

Положите ингредиенты в выбранный пакет или мешочек. Используйте по одному пакету на порцию. Старайтесь, чтобы порции были приблизительно одинаковые. Выпустите из пакета как можно больше воздуха и герметично закройте его.

Для пакетов с застежкой-молнией:

1. Ручной способ (рис. D)

Положите пакет на плоскую поверхность и одной рукой осторожно выпустите из пакета столько воздуха, сколько сможете. При этом старайтесь не раздавить и не повредить ингредиенты блюда. Затем герметично закройте пакет.

2. Способ с погружением в воду (рис. E)

Заполните холодной водой емкость, вмещающую пакет с застежкой-молнией и ингредиенты блюда. Поместите ингредиенты в пакет и закройте его почти полностью, оставив небольшое отверстие с одного из углов. Медленно положите пакет в воду так, чтобы открытый уголок выступал из воды. При выполнении этого действия следите за тем, чтобы вода случайно не попала в пакет. По мере опускания пакета вода вытолкнет почти весь оставшийся воздух наружу. Теперь закройте пакет полностью и достаньте его из емкости.

Для силиконовых пакетов:

выполняйте инструкции производителя данного пакета.

Для машин вакуумного упаковывания:

для готовки в вакууме идеально подойдет специальная вакуум-закаточная машина, совместимая с пищевыми продуктами. Используйте надлежащие пакеты, рекомендованные производителем, и выполняйте инструкции по эксплуатации описанной машины.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ГОТОВКИ В ВАКУУМЕ

1. Залейте горячую воду приблизительно до середины кастрюли. Необходимо использовать воду из крана горячей воды (не кипятка). Желательно, чтобы температура воды была максимально близка к температуре готовки. Это избавит вас от лишнего времени ожидания. При необходимости используйте горячую воду, разбавленную холодной. Если температура воды в кастрюле будет значительно отличаться от температуры готовки, прибору понадобится значительное время для нагрева/охлаждения воды до выбранной температуры.
2. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
3. Положите запечатанные ингредиенты в кастрюлю так, чтобы пакет оказался полностью под водой. При необходимости долейте воды. Если требуется приготовить несколько порций за раз, поместите пакеты отдельно по отсекам проволочной подставки (входит в комплект).
4. Закройте кастрюлю стеклянной крышкой.
5. Нажмите кнопку **Готовка в вакууме**.
6. Температура приготовления по умолчанию составляет 57 °C. Чтобы изменить температуру, используйте кнопки ▲ и ▼. Диапазон температуры составляет примерно от 38 до 96 °C.
7. Затем нажмите кнопку **Время**. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Чтобы изменить время приготовления, используйте кнопки ▲ и ▼. Максимальное время приготовления составляет 20 часов.
8. Нажмите кнопку **I/O**. Дисплей перестанет мигать, а кастрюля начнет нагреваться.
9. В этот момент вода начнет нагреваться до целевой температуры. Необходимое для этого время может различаться. Запечатанные ингредиенты могут оставаться в воде во время нагрева, если установлена температура 55 °C или выше. Таймер цикла приготовления начнет обратный отсчет только после того, как вода достигнет целевой температуры.
- По завершении времени приготовления устройство трижды подаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим поддержания температуры. Дисплей будет мигать и начнет отсчет от нуля (00:00) до 4 часов (04:00).
- После 4 часов в режиме поддержания температуры устройство прекратит свою работу, а на дисплее будет снова отображаться надпись по умолчанию: «----».
- **Примечание.** Не держите блюда внутри прибора в режиме поддержания температуры свыше 4 часов.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.

ЗАВЕРШЕНИЕ ОБРАБОТКИ

Некоторые блюда можно употреблять сразу после приготовления. Для бифштексов и других мясных блюд обжарка после приготовления необходима, чтобы получить наилучший вкус и текстуру.

- Используйте функцию обжарка мультиварки для обжарки краев и сторон мяса по своему вкусу (до 2 минут на сторону).

ПРИМЕЧАНИЯ ПО ПОВОДУ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Во избежание риска заболевания из-за неправильно приготовленной пищи обратите внимание на перечисленные ниже моменты.

- Надлежащая температура и правильно выбранное время приготовления обеспечивают устранение всех вредоносных бактерий. Обязательно читайте информацию на упаковке продуктов и выполняйте соответствующие инструкции.
- По причинам, связанным с безопасностью пищевых продуктов, те блюда, которые готовятся при температуре ниже 55° C (например, стейки), не стоит обрабатывать дольше 2 часов. Их следует поджаривать снаружи.
- Рыбу нередко готовят при температуре ниже 55° C. В этом случае следует покупать рыбу, классифицированную как пригодную для приготовления суши (то есть рыбу, которую можно есть сырой).
- Не доставайте мясные блюда из устройства слишком рано. Они должны готовиться в течение минимально рекомендуемого времени, указанного в таблице, при подходящей температуре.
- Допускается обработка мяса в течение дополнительного времени, превышающего минимальное. Рыба — исключение из этого правила.

Превышение времени обработки рыбного блюда с помощью функции готовки в вакууме приведет к тому, что конечный продукт будет иметь слишком мягкую консистенцию.

- Обязательно следите за тем, чтобы ваше блюдо было готово внутри (например, сок из свинины, птицы и т. п. должен быть прозрачным). Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть станет непрозрачной.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ВАКУУМЕ

Продукты	Температура	Время (часы)		Примечания
		мин.	макс.	
Бифштексы	Слабая прожарка: 56°C	1	1 ½	Значения времени указаны для порций 200—250 г.
	Средняя прожарка: 60°C	1 ½	2	
	Полная прожарка: 68°C	2	2 ½	
Ягнятина, говядина, утка, оленина и т. п.	Розовый оттенок: 56°C	1 ½	3 ½	Значения времени указаны для порций 200—250 г.
	Полная прожарка: 68°C	2	4	
Свинина	Juicy/tender: 63°C	1 ½	3	Значения времени указаны для порций 200—250 г.
	Полная прожарка: 70°C	3	5	
Куриная грудка	Juicy/tender: 60°C	1 ½	3	Значения времени указаны для порций 200—250 г.
	Полная прожарка: 70°C	2	4	
Куриные ножки, крылышки, бедра	Сочность/нежность: 63°C	3 ½	5 ½	
	Полная прожарка: 72°C	4 ½	6 ½	
Рыба	Мягкость с расслаивающимися волокнами 55°C	1	2	Значения времени указаны для порций 150—200 г.
	Твердость, достигаемая после основательной готовки 65°C	1 ½	2 ½	
Корнеплоды	80°C	4	6	Нарежьте одинаковыми кусочками примерно по 15—20 мм.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРЕИМУЩЕСТВА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Здоровье: Процесс медленного приготовления уменьшает вред, наносимый витаминам, и сохраняет больше питательных веществ и ароматов.

Экономия: Длительное, медленное приготовление пищи может размягчить жесткие куски мяса и потребляет около четверти мощности малого кольца на средней конфорке.

Удобство: Подготовьте ингредиенты для приготовления пищи накануне, поместите их в медленноварку перед уходом, и восхитительная еда будет готова к Вашему возвращению домой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Добавьте в кастрюлю необходимые ингредиенты и закрепите крышку.
2. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
3. Нажмите кнопку **Медленное приготовление, высокая настройка** или **Медленное приготовление, низкая настройка**.
4. На дисплее будет мигать время по умолчанию. Для низкой настройки время приготовления по умолчанию составляет 8 часов, а для высокой настройки время приготовления по умолчанию составляет 4 часа. Чтобы изменить время приготовления, используйте кнопки ▲ и ▼. Максимальное время приготовления составляет 20 часов.
5. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку **I/O**. Надпись на дисплее прекратит мигать, вместо этого начнет мигать двоеточие «:» между числами. Это означает, что устройство приступило к приготовлению блюда.
 - По завершении времени приготовления устройство трижды подаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим поддержания температуры. Дисплей будет мигать и начнет отсчет от нуля (00:00) до 4 часов (04:00).
 - После 4 часов в режиме поддержания температуры устройство прекратит свою работу, а на дисплее будет снова отображаться надпись по умолчанию: «----».
 - **Примечание.** Не держите блюда внутри прибора в режиме поддержания температуры свыше 4 часов.
 - Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.

Внесение изменений во время готовки

Для регулировки времени нажимайте кнопки ▲ и ▼. Если в течение 3 секунд не будет нажата ни одна из кнопок, числа прекратят мигать и будет задано новое время для приготовления.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Помните, что использование ингредиентов сразу после того, как их достали из холодильника, может увеличить время приготовления.
- Постарайтесь не открывать крышку без необходимости во время приготовления. Если сделать это, может выйти много тепла и мультиварке потребуются много времени, чтобы восстановиться.
- Пробуя блюдо на готовность, помните, что корнеплоды обычно готовятся дольше.
- Полностью размораживайте замороженные продукты, прежде чем класть их в кастрюлю.

- Предварительное обжаривание мяса не является необходимым, но может помочь удержать в мясе влагу и получить более насыщенный вкус. Используйте функцию обжарки мультиварки для обжаривания мяса.
- Храните ингредиенты, приготовленные заранее (например, накануне вечером), в контейнерах в холодильнике. Не ставьте мультиварку или кастрюлю в холодильник.
- При готовке блюд с рисом используйте не менее 150 мл (¼ пинты) жидкости для приготовления на каждые 100 г (4 унции) риса.
- Макароны не подходят для медленного приготовления, они становятся слишком мягкими. Если в рецепте есть макароны, приготовьте их заранее и добавьте за 30—40 минут до окончания времени приготовления.
- После того как все ингредиенты помещены в кастрюлю, она должна быть заполненной не больше чем на три четверти. Если заполнить ее больше, то при кипении горячая жидкость может выплескиваться.
- Если готовое блюдо слишком жидкое, его можно загустить кукурузной мукой, арроурутом и т. д. На каждые 250—300 мл жидкости смешайте 2 столовые ложки кукурузной муки с достаточным количеством воды, чтобы получить жидкое тесто. Добавьте тесто в блюдо примерно за 30—45 минут до конца приготовления. Либо добавьте в блюдо готовые соус-гранулы, следуя инструкциям производителя.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Овощи

Медленное приготовление идеально подходит для овощей. При этом способе приготовления испаряется мало жидкости, поэтому все соки и ароматы сохраняются.

Корнеплоды, такие как картофель, морковь, репа и брюква, требуют больше времени медленного приготовления, чем мясо. Нарежьте их мелкими кусочками и погрузите в жидкость для приготовления. Поместите овощи как можно ближе к дну кастрюли.

Овощи, которые готовятся быстро, такие как зеленый горошек и сахарная кукуруза, следует добавлять за полчаса до конца приготовления.

Бобовые (фасоль, горох и чечевица)

Некоторые сушеные бобовые (чечевица, горох и т. д.) могут требовать замачивания перед использованием. Обязательно проверяйте рекомендации на упаковке перед использованием.

ВНИМАНИЕ! Сушеную фасоль (например, красную фасоль, белую фасоль каннеллини и т. д.) необходимо замачивать как минимум 8 часов и варить не менее 10 минут, прежде чем добавлять в медленноварку. В сыром или недоваренном виде она ядовита.

Мясо и птица

- Медленное приготовление делает дешевые куски нежнее, снижает испарение и уменьшение веса мяса, сохраняя его аромат и пищевую ценность. Лучше всего для медленного приготовления подходят нежирные куски мяса.
- Обрежьте с мяса лишний жир, поскольку при готовке он может растаять и увеличить объем жидкости для приготовления.
- По возможности используйте курицу без кожи.
- Для запеканок и тушеного мяса нарежьте мясо кубиками одинакового размера (примерно 2,5 см).
- Ниже перечислены подходящие куски.

АДАПТАЦИЯ РЕЦЕПТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОБЫЧНОЙ ДУХОВКИ

Время приготовления указано приблизительно и зависит от ингредиентов и их количества. Обязательно проверяйте готовность продуктов перед их подачей к столу.

Время приготовления в духовке (минуты)	Время медленного приготовления, низкая настройка (часы)	Время медленного приготовления, высокая настройка (часы)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ПАР

1. Заполните кастрюлю водой до глубины примерно 2—2,5 см. Это обеспечит примерно 30 минут приготовления на пару. Не добавляйте слишком много воды, чтобы ингредиенты не погрузились в нее.
2. Положите решетку для приготовления на пару в кастрюлю (рис. С). Добавьте ингредиенты, такие как свежие овощи, разрезанные на куски одинакового размера, в кастрюлю и закройте ее стеклянной крышкой.
3. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
4. Нажмите кнопку **Пар**.
5. Дисплей начнет мигать, и на нем отобразится время по умолчанию 30 минут. Чтобы изменить время приготовления, используйте кнопки ▲ и ▼. Максимальное время приготовления составляет 2 часа.
6. Нажмите кнопку **I/O**. Дисплей перестанет мигать, а кастрюля начнет нагреваться.
7. Когда температура устройства достигнет 100 °С, начнется обратный отсчет времени.
8. Когда время приготовления закончится, устройство прекратит нагрев и на дисплее отобразится изображение по умолчанию: «----».

Советы

- Следите за свежими овощами и не переваривайте их. Старайтесь, чтобы они были яркого цвета и слегка размяченными, но не рыхлыми. Точное время приготовления указано в вашем рецепте.

Приблизительное время приготовления

Следующие продукты начинают готовить после заливания холодной воды.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Брокколи	Разделить на дольки/веточки размером 1-2 см	13-15
Зеленая фасоль	Разложить ровным слоем на решетке для приготовления на пару	13-15
Морковь	Нарезать ломтиками толщиной около 1 см	17-19

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Савойская капуста	Нашинковать или нарубить мелкими кусочками	11-13
Спаржа	Разложить ровным слоем на решетке для приготовления на пару	11-13
Цукини	Нарезать ломтиками толщиной около 1 см	9-11
Брюссельская капуста	Целиком (примерно 2 см в диаметре)	13-15
Цветная капуста	Разделить на дольки/веточки размером 1-2 см	15-17
Сахарная кукуруза	Целый початок	17-21
Картофель	Молодой картофель или зрелый картофель ломтиками толщиной 1-2 см	21-23
Вареные яйца	Всмятку / в мешочек / вкрутую / полная готовность	5-6/7-8/9-10/11-12
Яйца пашот	Поместить в формочку или небольшую миску	5-6
Куриная грудка	Нарезать тонкими слоями или кубиками по 1-2 см	12-14
Лосось / круглая рыба	Треска, пикша и т. д.	7-9
Камбаловые	Камбала, палтус, пангазиус и т. д.	3-4
Рыбные стейки	Тунец, меч-рыба и т. д.	7-9
Капуста кале / кудрявая капуста	Нарезать кусочками	9-11
Королевские креветки	Удалить панцирь. Подержать креветки на пару в течение 2-3 минут или до полной готовности. В середине приготовления помешать.	

РИС

1. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
2. Добавьте рис согласно таблице и закройте кастрюлю стеклянной крышкой.
3. Нажмите кнопку **Рис**. На дисплее будет отображено «----».
4. Нажмите кнопку **I/O**. Устройство подаст один звуковой сигнал. На дисплее будут циклически перемещаться черточки. (- . . .), (- . - .), (- . - .), (- . . -). Это будет происходить в течение всего цикла приготовления. Держите крышку закрытой в течение всего цикла приготовления, чтобы рис приготовился правильно.
5. Рис будет готов, когда температура достигнет примерно 105 °С, жидкость в кастрюле впитается в рис, а ее остаток выкипит.
 - Когда приготовление закончится, устройство автоматически переключится в режим поддержания температуры. Дисплей будет мигать и начнет отсчет от нуля (00:00) до 4 часов (04:00).
 - После 4 часов в режиме поддержания температуры устройство прекратит свою работу, а на дисплее будет снова отображаться надпись по умолчанию: «----».
 - **Примечание.** Не держите блюда внутри прибора в режиме поддержания температуры свыше 4 часов.
 - Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.
6. Закончив готовить, нажмите кнопку **I/O**.

Советы

- Дайте рису постоять в режиме поддержания температуры не менее 15 минут, прежде чем подавать на стол.

Таблица приготовления риса

Рис (граммы)	Вода (мл)	Приблизительное количество порций
ДЛЯ БЕЛОГО РИСА		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
ДЛЯ КОРИЧНЕВОГО РИСА		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Для других типов риса, не указанных в таблице, или в случае сомнений следуйте указаниям на упаковке.

КИПЯЧЕНИЕ

1. Добавьте воду и ингредиенты и закройте кастрюлю стеклянной крышкой.
2. Подключите прибор к электросети. На основной панели управления будет мигать надпись «----». Это означает, что нагрев выключен, а прибор готов к программированию.
3. Нажмите кнопку **Кипячение**.
4. Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут. Чтобы изменить время приготовления, используйте кнопки ▲ и ▼. Максимальное время приготовления составляет 2 часа.
5. Нажмите кнопку **I/O**. Дисплей перестанет мигать, а кастрюля начнет нагреваться.

6. Когда температура устройства достигнет 100 °С, оно подаст два звуковых сигнала и начнется обратный отсчет времени.
 7. Когда время приготовления закончится, устройство прекратит нагрев и на дисплее отобразится изображение по умолчанию: «----».
- **ВАЖНО!** Если вы готовите макаронные изделия, убедитесь, что вода кипит, прежде чем добавлять их в воду.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

- **ВАЖНО!** Не используйте настройку поддержания температуры для приготовления пищи. Используйте ее только для поддержания температуры уже горячих готовых блюд.
- 1. В начале уже готовые и горячие ингредиенты должны лежать в кастрюле, закрытой стеклянной крышкой.
- 2. Нажмите кнопку Поддержание температуры.
- 3. Нажмите кнопку I/O.
- Дисплей начнет отсчет от нуля (00:00) до 4 часов (04:00).
- После 4 часов в режиме поддержания температуры устройство прекратит свою работу, а на дисплее будет снова отображаться надпись по умолчанию: «----».
- **Примечание.** Не держите блюда внутри прибора в режиме поддержания температуры свыше 4 часов.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.

ПОДАЧА ЕДЫ

После приготовления еды ее можно подавать непосредственно из кастрюли.

1. Выключите мультиварку (I/O) и отсоедините ее от сети.
 2. Снимите панель управления с кастрюли.
 3. С помощью ручек перенесите кастрюлю с содержимым к столу и подайте на стол.
- Будьте очень осторожны, перенося кастрюлю, так как она и ингредиенты в ней будут ГОРЯЧИМИ! Обязательно используйте ручки для переноски и кухонные рукавицы в случае необходимости.
 - Убедитесь, что поверхность, на которую будет поставлена кастрюля, не будет повреждена теплом. Подготовьте участок для подачи, положив на стол жаропрочную прокладку или подставку, прежде чем ставить кастрюлю.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед тем как очистить прибор или убрать на место, отключите его от розетки и дайте остыть.
 2. Снимите панель управления и вытрите ее влажной тканью. НЕ погружайте панель управления в воду или другую жидкость.
 3. Кастрюлю и стеклянную крышку можно очищать в посудомоечной машине или мыть вручную в теплой мыльной воде.
 4. Прежде чем переносить устройство в место хранения, дождитесь, пока оно полностью высохнет.
- Не применяйте агрессивные или абразивные чистящие средства, растворители, жесткие мочалки, проволочные мочалки или абразивные губки для моющих средств.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.

 Povrchy přístroje budou pálit.

Před mytím varné nádoby je nutné sejmout ovládací panel. Před dalším použitím přístroje varnou nádobu pečlivě osušte.

- Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- Při manipulaci s přístrojem, který obsahuje horké potraviny nebo horké kapaliny, dbejte zvýšené opatrnosti.
- Při snímání poklice používejte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu. Při snímání poklice dávejte pozor na únik páry.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Nepokládejte varnou nádobu na povrchy, které by se mohly teplem poškodit. Varnou nádobu vždy pokládejte na třínožku nebo žáruvzdornou podložku.
- Spodek varné nádoby má drsný povrch a může zanechat škrábance nebo jiné stopy na jemných nebo leštěných površích. Pod varnou nádobu vždy umístěte ochrannou podložku, aby byly tyto typy povrchů chráněny.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

ČÁSTI

- | | | |
|---------------------|-------------------|----------------------------|
| 1. Skleněná poklice | 3. Držadla | 5. Stožan na vaření v páře |
| 2. Varná nádoba | 4. Ovládací panel | 6. Stožan na pečení |
















PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškeré obalové materiály a nálepky. Vyjímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte a nechte okapat a oschnout.

OVLÁDÁNÍ

V následující tabulce naleznete stručný popis funkcí ovládacího panelu.

	Udržování teploty aktivuje režim udržování teploty.		Pečení aktivuje režim pečení.
	Vaření v páře aktivuje režim vaření v páře.		Sous-vide aktivuje režim sous-vide.
	Rýže aktivuje režim vaření rýže.		Teplota slouží k upravování teplotních hodnot.
	Vaření ve vodě aktivuje režim vaření ve vodě.		Čas slouží k upravování časových hodnot.
	Smažení aktivuje režim smažení.		Slouží ke zvýšení/snížení hodnot teploty nebo času.
	Pomalé vaření při vysoké teplotě slouží k aktivaci pomalého vaření při vysoké teplotě.		Slouží ke spuštění nebo zastavení přístroje.
	Pomalé vaření při nízké teplotě slouží k aktivaci pomalého vaření při nízké teplotě.		

MONTÁŽ

Pro potřeby servírování jídla či čištění přístroje je možné ovládací panel sejmout.

Nasazování:

Vypojte zástrčku ze zásuvky a zepředu vsuňte ovládací panel do spodní části varné nádoby (Obr. A).

Snímání:

Vypojte zástrčku ze zásuvky a poté ovládací panel z varné nádoby vysuňte.

JEDNOTKY TEPLoty

Chcete-li přepínat mezi °F a °C, přidrže tlačítko k upravování teploty po dobu 3 sekund.

FUNKCE VAŘENÍ

Smažení: Použití multifunkčního hrnce v režimu restování, prudkého osmahnutí a smažení.

Pečení: Ideální pro přípravu pečeně (použijte stojan na pečení).

Sous-vide: Sous-vide je metoda vaření, při níž se potraviny připravují ve vzduchotěsném umělohmotném obalu ve vodní lázni s přesně řízenou teplotou. Potraviny uzavřené v obalu si zachovávají šťávu a jemné chutě, které by jinak při běžném vaření ztratily.

Pomalé vaření: Ideální pro casserole, polévky, dušené maso a různé kombinace masa a zeleniny.

Vaření v páře: Zelenina v páře, ryby atd. (použijte stojan na vaření v páře).

Rýže: Automatické vaření rýže se skvělými výsledky.

Vaření ve vodě: Vaření různých ingrediencí ve vodě, příprava polévek, vaření těstovin atd.

Udržování teploty: Umožňuje udržovat uvařené jídlo teplé před servírováním.

SMAŽENÍ

1. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
2. Stiskněte tlačítko pro **smažení**.
3. Displej bude blikat a zároveň zobrazovat výchozí čas 30 minut.
4. Pro nastavení doby vaření použijte tlačítka ▲ a ▼. Maximální doba vaření je 1 hodina.
5. Stiskněte tlačítko **I/O**. Displej přestane blikat a varná nádoba se začne předehřívat.
6. Jakmile teplota přístroje dosáhne cca. 220 °C, začne se odpočítávat čas.
7. Do varné nádoby přidejte máslo, olej atd. Přístroj v tomto případě funguje jako pánev na smažení.
8. Až budete hotovi, stiskněte tlačítko **I/O**.
9. Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.
- Pokud varnou nádobu používáte v režimu smažení, nepoužívejte poklici.

PEČENÍ

1. Vložte do varné nádoby stojan na pečení a pak přidejte ingredience (Obr. B).
2. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
3. Stiskněte tlačítko pro **pečení**.
4. Displej se přepne na výchozí teplotu 204 °C. Pro změnu teploty použijte tlačítka ▲ a ▼. Rozsah je cca 65 až 215 °C.
5. Následně stiskněte tlačítko **čas**. Výchozí doba vaření je 1 hodina 30 minut. Chcete-li upravit dobu vaření, použijte tlačítka ▲ a ▼. Maximální doba vaření je 20 hodin.
6. Jakmile nastavíte teplotu a čas, stiskněte tlačítko **I/O**. Displej přestane blikat a ve varné nádobě se začne vařit.
- Po uplynutí doby vaření přístroj třikrát pípne a automaticky se přepne do režimu udržování teploty. Displej se rozblíká a začne počítání od nuly (00:00) do 4 hodin (04:00).
- Až bude režim udržování teploty aktivní po dobu 4 hodin, přístroj zastaví ohřev a displej přejde do výchozího nastavení: „----“.
- **Poznámka:** Nenechávejte potraviny v režimu udržování teploty déle než 4 hodiny.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.

Rady a tipy

- Přibližná maximální kapacita pro pečení je a 1,8–2,2 kg kuřecího masa nebo 1,3–1,8 kg pečeně.
- Pokud si přejete, aby mělo pečené maso vytříbenější chuť, před pečením maso napřed orestujte pomocí funkce smažení.
- Maso pečte vždy s přiklopenou poklicí. Poklici snímejte co možná nejméně, aby bylo pečení rovnoměrné a zabránili jste úniku tepla.
- Použití teploměru na maso vám může výrazně pomoci – dosáhnete tak lepších a přesnějších výsledků.

SOUS-VIDE

K vaření v režimu sous-vide budete potřebovat sáček nebo obal, do kterého vložíte ingredience. Z obalu se snažte odstranit co nejvíce vzduchu a pak jej vzduchotěsně uzavřete.

PŘÍPRAVA

Do vámi vybraného sáčku nebo obalu vložte ingredience. Použijte jeden sáček na jednu porci. Snažte se, aby porce byly podobně velké. Před uzavřením musíte ze sáčku odstranit co nejvíce vzduchu.

Použití uzavíratelných ZIP sáčků:

1. Ruční metoda (Obr. D)

Sáček položte na rovný povrch a rukou ze sáčku opatrně vytlačte co nejvíce vzduchu. Dávejte pozor, abyste při tom ingredience nerozmáčkli nebo nepoškodili. Potom uzávěr na sáčku uzavřete.

2. Metoda ponoření do vody (Obr. E)

Naplňte dostatečně velkou nádobku vodou, abyste uzavíratelný sáček s ingrediencemi mohli ponořit do studené vody. Ingredience vložte do sáčku a uzávěr téměř po celé délce uzavřete, jen v jednom rohu nechte malý otvor. Pomalu sáček ponořte do vody a nechte z vody vyčnívat jen nezavřený roh. Dávejte při tom pozor, aby do sáčku nevnikla žádná voda. Když sáček ponoříte, voda z něj vytlačí téměř veškerý zbývající vzduch. Nakonec roh uzavřete a sáček z nádoby vytáhněte.

Použití silikonových sáčků:

Řiďte se pokyny výrobce sáčku.

Použití vakuovačky:

Vakuovačka přímo vyrobená za tímto účelem a vhodná na potraviny je ideální pro vaření sous-vide. Použijte správné sáčky podle doporučení výrobce a postupujte podle pokynů dodaných s přístrojem.

POUŽITÍ V REŽIMU SOUS-VIDE

- Nalijte do přístroje horkou vodu – naplňte varnou nádobu přibližně z poloviny. Použijte teplou vodu z kohoutku (ne vařící). Pokuste se zajistit, aby teplota vody byla co možná nejbližší k teplotě, při které vaříte, zkrátíte tím zbytečnou dobu čekání. Podle potřeby použijte směs teplé a studené vody. Pokud má voda, kterou do vařiče nalijete, teplotu, která je velmi odlišná od teploty, při které budete vařit, přístroji bude trvat mnohem déle, než vodu ohřeje nebo ji ochladí na zvolenou teplotu.
- Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
- Jídlo v sáčcích vložte do varné nádoby a ujistěte se, že je zcela ponořeno. V případě potřeby dolijte další vodu. Pokud vkládáte několik sáčků najednou, použijte dodaný podpůrný stojan, abyste je od sebe oddělili.
- Varnou nádobu přiklopte skleněnou poklicí.
- Stiskněte tlačítko **sous-vide**.
- Výchozí teplota vaření je nastavena na 57 °C. Pro změnu teploty použijte tlačítka ▲ a ▼. Rozsah je cca. 38 až 96 °C.
- Následně stiskněte tlačítko **čas**. Výchozí doba vaření je 1 hodina. Chcete-li upravit dobu vaření, použijte tlačítka ▲ a ▼. Maximální doba vaření je 20 hodin.
- Stiskněte tlačítko **I/O**. Displej přestane blikat a varná nádoba se začne přehřívat.
- V tomto okamžiku se voda začne ohřívat na požadovanou teplotu. Doba ohřevu se však různí. Potraviny ve varných sáčcích mohou být ve vodě již během ohřevu, pokud je nastavená teplota 55 °C nebo vyšší. Ovšem časovač cyklu vaření začne odpočítávat až poté, co voda dosáhne cílové teploty.
- Po uplynutí doby vaření přístroj třikrát pípne a automaticky se přepne do režimu udržování teploty. Displej se rozblíká a začne počítání od nuly (00:00) do 4 hodin (04:00).
- Až bude režim udržování teploty aktivní po dobu 4 hodin, přístroj zastaví ohřev a displej přejde do výchozího nastavení: „----“.
- Poznámka:** Nenechávejte potraviny v režimu udržování teploty déle než 4 hodiny.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.

POSLEDNÍ KROKY

Některá jídla mohou být konzumována přímo po uvaření. U steaků a jiného masa nejlepší chuti a struktury dosáhnete tak, že maso po uvaření ještě osmahnete.

- Na multifunkčním hrnci použijte funkci smažení a podle vašich preferencí kraje i strany masa osmahněte (až 2 minuty na každé straně).

POZNÁMKY K DOBÁM VAŘENÍ A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Abyste minimalizovali riziko onemocnění kvůli požití nedostatečně upravených potravin, mějte na paměti následující:

- Vaření potravin při správné teplotě a po správnou dobu zajistí, že budou zničeny všechny škodlivé bakterie. Vždy si prostudujte pokyny uvedené na obalu potravin a postupujte při vaření podle uvedených pokynů.
- Z důvodu bezpečnosti potravin by neměly být potraviny vařené při teplotě pod 55°C déle než 2 hodiny (např. steak), a je třeba je na vnějšku prudce osmahnout.
- Ryby se často vaří při teplotách nižších než 55°C. Ale pokud si přejete rybu takto připravovat, je důležité, abyste si koupili takovou, která je označena jako vhodná na sushi (tj. ryby, které mohou být konzumovány v syrovém stavu).
- Maso nevyndávejte příliš brzy. Nechte ho vařit při správné teplotě alespoň minimální dobu podle tabulky.
- Není problém maso ve vařiči nechat déle než je minimální doba. Výjimkou z tohoto pravidla jsou ryby. Ryba bude kašovitá, pokud v režimu sous-vide dojde k jejímu převaření.
- Vždy zkontrolujte, zda je jídlo dostatečně tepelně upravené (např. u vepřového, drůbežního atd. nesmí být šťávy krvavé). Ryby vařte tak dlouho, dokud maso po celém povrchu nezmatní.

TABULKA PRO VAŘENÍ SOUS-VIDE

Potraviny	Teplota	Doba vaření (hodiny)		Poznámky
		min.	max.	
Hovězí steaky	Polokrvavé: 56°C	1	1 ½	Časy na porce 200 - 250 g
	Středně propečené: 60°C	1 ½	2	
	Zcela propečené: 68°C	2	2 ½	
Jehněčí, telecí, kachní maso, zvěřina atd.	Do růžova: 56°C	1 ½	3 ½	Časy na porce 200 - 250 g
	Zcela propečené: 68°C	2	4	
Vepřové	Šťavnaté/jemné: 63°C	1 ½	3	Časy na porce 200 - 250 g
	Zcela propečené: 70°C	3	5	
Kuřecí prsa	Šťavnaté/jemné: 60°C	1 ½	3	Časy na porce 200 - 250 g
	Zcela propečené: 70°C	2	4	
Kuřecí stehno celé, křídlo, horní stehno	Šťavnaté/jemné: 63°C	3 ½	5 ½	
	Zcela propečené: 72°C	4 ½	6 ½	
Ryby	Měkké, rozpadající se 55°C	1	2	Časy na porce 150 - 200 g
	Tužší, zcela uvařené 65°C	1 ½	2 ½	



Potraviny	Teplota	Doba vaření (hodiny)		Poznámky
		min.	max.	
Kořenová zelenina	80°C	4	6	Nakrájejte na stejně velké kousky, velikost 15-20 mm

POMALÉ VAŘENÍ

VÝHODY POMALÉHO VAŘENÍ

Zdraví: Jemný způsob vaření neničí tolik vitamíny a zachovává více živin a chutí.

Úspora: Při dlouhém pomalém vaření změkknou i levnější tužší plátky masa a je zapotřebí jen čtvrtina energie malé plotýnky běžného sporáku.

Pohodlí: Ingredience si připravte už večer před vařením. Před odchodem je dejte do pomalého vařiče a až se vrátíte domů, bude na vás čekat lahodné jídlo.

POUŽÍVÁNÍ V REŽIMU POMALÉHO VAŘENÍ

- Do varné nádoby vložte ingredience a přikryjte nádobu poklicí.
- Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
- Podle potřeby stiskněte tlačítko **pomalé vaření při vysoké teplotě** nebo **pomalé vaření při nízké teplotě**.
- Na displeji se zobrazí blikající výchozí čas. Pro nastavení s nízkou teplotou je výchozí doba vaření 8 hodin a pro nastavení s vysokou teplotou je výchozí doba 4 hodiny. Chcete-li upravit dobu vaření, použijte tlačítka ▲ a ▼. Maximální doba vaření je 20 hodin.
- Vařič začne vařit po stisknutí tlačítka **I/O**. Displej přestane blikat a začne blikat symbol „:“ mezi čísly, což znamená, že přístroj vaří.
 - Po uplynutí doby vaření přístroj třikrát pípne a automaticky se přepne do režimu udržování teploty. Displej se rozblíká a začne počítání od nuly (00:00) do 4 hodin (04:00).
 - Až bude režim udržování teploty aktivní po dobu 4 hodin, přístroj zastaví ohřev a displej přejde do výchozího nastavení: „----“.
 - Poznámka:** Nenechávejte potraviny v režimu udržování teploty déle než 4 hodiny.
 - Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě, a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.

Provádění změn v nastavení během vaření

Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ můžete upravit dobu vaření. Pokud během tří sekund nedojde ke stisknutí žádného tlačítka, čísla přestanou blikat a začne platit nová doba vaření.

VŠEOBECNÉ RADY

- Mějte na paměti, že při použití ingrediencí vytažených přímo z lednice se může doba vaření prodloužit.
- Snažte se během vaření zbytečně nezvedat poklici. Při zvednutí poklice dochází k úniku velkého množství tepla a pak dlouho trvá, než se teplota v multifunkčním hrnci opět vrátí na původní hodnotu.
- Když z hrnce ochutnáváte, abyste zjistili, zda je jídlo již uvařené, nezapomeňte, že vaření kořenové zeleniny trvá obvykle déle.
- Mražené jídlo před přidáním do varné nádoby úplně rozmrazte.
- Osmahnutí masa předem není bezpodmínečně nutné, ale může pomoci utěsnit póry, aby neunikala vlhkost, a přidat mase na chuti. K osmahnutí masa použijte na multifunkčním hrnci funkci smažení.
- Ingredience, které jste si už dopředu připravili (např. večer předtím), dejte do nádobek a uchovávejte v lednici. Multifunkční hrnec ani samotnou varnou nádobu do lednice nedávejte.
- Při vaření rýže použijte nejméně 150 ml vody na každých 100 g rýže.
- Těstoviny nejsou pro pomalé vaření vhodné, jsou pak rozvařené. Pokud jsou ve vašem receptu těstoviny, měly by je uvařit zlášť a poté 30-40 minut před koncem doby vaření do jídla přimíchat.
- Po přidání všech ingrediencí by měla být varná nádoba plná maximálně ze tří čtvrtin. Pokud hrnec přeplníte, může během vaření vystříkavat horká voda, anebo může hrnec i přetéct.
- Pokud má hotové jídlo příliš tekutou konzistenci, můžete jej zahustit trochou kukuřičné mouky, marantovým škrobem atd. Na každých 250-300 ml tekutiny použijte 2 polévkové lžičky kukuřičné mouky smíchané s dostatečným množstvím vody, aby vznikla řidší kašovitá směs. Tuto směs přidejte do jídla cca 30-45 minut před koncem vaření. Případně vmíchejte podle pokynů výrobce již předem připravenou zahušťovací směs.

POKYNY K VAŘENÍ

Zelenina

Pro pomalé vaření se ideálně hodí zelenina. Málo se z ní odpařuje voda, takže všechny šťávy a i chuť zůstávají zachovány.

Kořenová zelenina (např. brambor, mrkev, tuřín a řepa) se musí při pomalém vaření připravovat déle než maso. Nakrájejte tuto zeleninu na kousky a do ochucené vody, ve které se bude vařit, ji ponořte. Zeleninu dávejte co nejbližší ke dnu varné nádoby.

Zeleninu, která se uvaří rychle, jako je hrách nebo sladká kukuřice, byste měli do varné nádoby přidat půl hodiny před koncem vaření.

Luštěniny (fazole, hrách, čočka)

Některé sušené luštěniny (čočka, hrách atd.) je potřeba před vařením namočit. Před použitím vždy zkontrolujte doporučení na obalu.

VAROVÁNÍ: Sušené fazole (např. červené fazole, fazole cannellini atd.) by měly být před přidáním do pomalého hrnce namočený po dobu minimálně 8 hodin a vařeny nejméně 10 minut. Jsou totiž jedovaté, pokud se konzumují syrové nebo nedostatečně tepelně upravené.

Maso a drůbež

Díky pomalému vaření zkrěhne i levnější kus masa. A také se maso tak nesmrskne a neodpaří se tolik vody, takže chuť i nutriční hodnota masa zůstane zachována. Pro pomalé vaření se nejlépe hodí ty nejlibovější kousky masa.

- Z masa odřežte přebytečný tuk, protože ten by se při vaření v jídle rozpustil a jídlo by pak bylo příliš tučné.
- Pokud je to možné, použijte kuřecí maso bez kůže.
- Pokud připravujete dušenou směs s masem, maso nakrájejte na rovnoměrně velké kostky (cca 2,5 cm).

PŘEVOD RECEPTŮ PRO TRADIČNÍ TROUBU

Tyto časy jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na použitých ingrediencích a jejich množství. Před podáváním vždy zkontrolujte, zda je jídlo důkladně upečené.

Doba pečení v troubě (minuty)	Čas pro vaření s nízkou teplotou (hodiny)	Čas pro vaření s vysokou teplotou (hodiny)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VAŘENÍ V PÁŘE

1. Varnou nádobu naplňte vodou cca 2 až 2,5 cm ode dna, což vám umožní vařit v páře přibližně 30 minut. Nenalévejte do varné nádoby příliš mnoho vody, jinak budou přísady ponořené.
2. Do varné nádoby vložte stojan na vaření v páře (Obr. C). Přidejte do varné nádoby přísady, jako je čerstvá zelenina nakrájená na jednotnou velikost, a přiklopte skleněnou poklicí.
3. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
4. Stiskněte tlačítko **vaření v páře**.
5. Na displeji se zobrazí blikající výchozí čas 30 minut. Chcete-li upravit dobu vaření, použijte tlačítka ▲ a ▼. Maximální doba vaření je 2 hodiny.
6. Stiskněte tlačítko **I/O**. Displej přestane blikat a varná nádoba se začne přehřívat.
7. Jakmile teplota přístroje dosáhne 100 °C, začne se nastavený čas odpočítávat.
8. Po skončení doby vaření přístroj zastaví ohřev a vrátí se na výchozí zobrazení: „----“.

Rady a tipy

- Čerstvou zeleninu hlídejte, aby se nepřevařila. Měla by mít sytou barvu, anebo dosahovat trochu jemnějších odstínů, ale určitě nesmí být vybledlá. Přesné časy najdete ve svém receptu.

Navrhované časy vaření

Následující potraviny se v páře nejlépe uvaří, když je do parního hrnce vložíte ještě za studena.

Jídlo (čerstvé)	Poznámky	Čas (minuty)
Brokolice	Nakrájejte na 1-2 cm růžičky/kousky	13-15
Zelené fazolky	Potraviny na stojanu na vaření v páře rozprostřete naplocho.	13-15
Mrkev	Nakrájejte na cca 1 cm tlusté kousky.	17-19
Hlávková kapusta	Nasekejte nebo nakrájejte na kousky	11-13
Chřest	Potraviny na stojanu na vaření v páře rozprostřete naplocho.	11-13
Cuketa	Nakrájejte na cca 1 cm tlusté kousky.	9-11
Růžičková kapusta	Celé (o průměru asi 2 cm)	13-15
Květák	Nakrájejte na 1-2 cm růžičky/kousky	15-17
Sladká kukuřice	Celou palici kukuřice	17-21
Brambory	Nové brambory nebo běžné brambory nakrájejte na 1-2 cm kousky	21-23
Vařené vejce	Na měkko / Na hniličku / Na tvrdo / Dobře uvařené	5-6/7-8/9-10/11-12
Sázené vejce	Vložte do ramekinu (malá zapékačská kulatá miska) nebo malé mísy	5-6
Kuřecí prsa	Vykostěte a nakrájejte na 1-2 cm kostky	12-14
Losos/oblé ryby - lososovité	Treska, treska skvrnitá atd.	7-9
Ploché bělomasé ryby - platýsovité	Platýs, mořský jazyk, pangasius atd.	3-4
Ryba na steak	Tuňák, mečoun atd.	7-9
Kapusta/černá kapusta	Nakrájejte na kousky.	9-11
Velké krevety	Oloupejte. Vařte 2-3 minuty, dokud nebudou krevety dobře uvařené. V půlce vaření zamíchejte.	



RÝŽE

1. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
2. Přidejte rýži a vodu podle tabulky a přiklopte skleněnou poklicí.
3. Stiskněte tlačítko **rýže**. Na displeji se zobrazí „----“.
4. Stiskněte tlačítko **I/O**. Přístroj jednou pípne. Na displeji bude problikávat pomlčka (- . . .), (- . - .), (- . - .), (- . . -). A tak tomu bude po čas celého cyklu vaření. Po celou dobu vaření mějte přiklopenou poklicí, aby se rýže uvařila správně.
5. Rýže je uvařena, jakmile teplota dosáhne cca 105 °C – voda ve varné nádobě byla již rýží absorbována a přebytek se odpařil.
- Po ukončení vaření se přístroj automaticky přepne do režimu udržování teploty. Displej se rozblíká a začne počítání od nuly (00:00) do 4 hodin (04:00).
- Až bude režim udržování teploty aktivní po dobu 4 hodin, přístroj zastaví ohřev a displej přejde do výchozího nastavení: „----“.
- **Poznámka:** Nenechávejte potraviny v režimu udržování teploty déle než 4 hodiny.
- Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě, a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.
6. Až budete hotovi, stiskněte tlačítko **I/O**.

Rady a tipy

- Před servírováním nechte rýži v režimu udržování teploty odpočítat po dobu nejméně 15 minut.

Tabulka pro vaření rýže

Rýže (gramy)	Voda (ml)	Přibližný počet porcí
PRO BÍLOU RÝŽÍ		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
PRO HNĚDOU RÝŽÍ		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- U ostatních druhů rýže, které nejsou v tabulce vaření uvedeny, anebo pokud máte nějaké pochybnosti, se řiďte podle pokynů uvedených na obalu.

VAŘENÍ VE VODĚ

1. Nalijte vodu, přidejte ingredience a přiklopte skleněnou poklicí.
 2. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
 3. Stiskněte tlačítko **vaření ve vodě**.
 4. Výchozí doba vaření je 30 minut. Chcete-li upravit dobu vaření, použijte tlačítka ▲ a ▼. Maximální doba vaření je 2 hodiny.
 5. Stiskněte tlačítko **I/O**. Displej přestane blikat a varná nádoba se začne předehřívat.
 6. Jakmile teplota přístroje dosáhne 100 °C, přístroj dvakrát pípne a nastavený čas se začne odpočítávat.
 7. Po skončení doby vaření přístroj zastaví ohřev a vrátí se na výchozí zobrazení: „----“.
- **DŮLEŽITÉ:** Pokud připravujete těstoviny, ujistěte se, že voda před nasypaním těstovin opravdu vře.

UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

- **DŮLEŽITÉ:** Funkci udržování teploty k vaření nepoužívejte. Používejte ji pouze k udržování teploty již uvařeného jídla.
1. Funkci spouštějte, až když jsou ingredience ve varné nádobě uvařené a horké, a zakryté skleněnou poklicí.
 2. Stiskněte tlačítko udržování teploty
 3. Stiskněte tlačítko **I/O**.
- Displej se rozblíká a začne počítání od nuly (00:00) do 4 hodin (04:00).
 - Až bude režim udržování teploty aktivní po dobu 4 hodin, přístroj zastaví ohřev a displej přejde do výchozího nastavení: „----“.
 - **Poznámka:** Nenechávejte potraviny v režimu udržování teploty déle než 4 hodiny.
 - Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě, a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.

SERVÍROVÁNÍ JÍDLA

Jakmile je jídlo uvařeno, můžete je podávat přímo z varné nádoby.

1. Multifunkční hrnec vypněte (**I/O**) a vypojte ze sítě.
 2. Z varné nádoby vysuňte ovládací panel.
 3. Za držadla přeneste varnou nádobu s jejím obsahem ke stolu a podávejte.
- Při přenášení varné nádoby buďte velmi opatrní. Přísady budou **HORKÉ!** Pokud je to zapotřebí, horkou varnou nádobu vždy přenášejte za držadla a používejte rukavice na vaření.
 - Ujistěte se, že povrch, na který se má varná nádoba položit, nebude teplem poškozen. Než varnou nádobu položíte, servírovací plochu připravte, tj. nachystejte si tepluvzdornou podložku nebo vhodnou třínožku.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypojte z elektrické sítě a před čištěním nebo uskladněním jej nechte vychladnout.
 2. Vysuňte ovládací panel a otřete jej vlhkým hadříkem. **NEPONORUJTE** ovládací panel do vody nebo jakékoliv jiné tekutiny.
 3. Varnou nádobu i skleněné víko lze umýt v myčce nádobí nebo ručně v teplé, mýdlové vodě.
 4. Před uskladněním nechte důkladně oschnout.
- Nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, rozpouštědla, drátěnky, hrubé houbičky atd.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do smíšeného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrický kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

⚠ Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.

⚠ Povrchy spotrebiča budú horúce.

Ovládací panel je nutné pred umývaním varného hrnca odobrať. Pred opätovným použitím prístroja varný hrniec dôkladne vysušte.

- Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Keď prístroj obsahuje horúce jedlo alebo horúce tekutiny, buďte pri jeho premiestňovaní maximálne opatrní.
- Pri snímaní veka používajte kuchynské chňapky alebo podobnú ochranu. Dávajte si pri snímaní pokrievky pozor na unikajúcu paru.
- Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- Prístroj používajte iba na účely popísané v tomto návode.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Neumiestňujte varnú nádobu na akýkoľvek povrch, ktorý nie je odolný voči teplu. Nádobu umiestňujte vždy na trojnožku alebo na tepelne odolnú podložku.
- Spodná časť varnej nádoby má drsný povrch a môže zanechať na citlivých alebo vyleštených povrchoch škrabance alebo iné stopy. Vždy používajte pod varnú nádobu ochrannú podložku, aby ste tieto typy povrchov ochránili.

LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

ČASTI














1. Sklenené veko
2. Varná nádoba
3. Rukoväť
4. Ovládací panel
5. Sítko na varenie v pare
6. Mriežka na pečenie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky. Odnímateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre opláchnite, nechajte odkvapkať a vysušiť na vzduchu.

OVLÁDAČE

Nasledujúca tabuľka poskytuje stručný popis funkcií ovládacieho panela.

	Udržiavanie v teple Zvolí režim udržiavania v teple.		Pečenie Zvolí režim pečenia.
	Varenie v pare Zvolí režim varenia v pare.		Sous Vide Zvolí režim varenia pri konštantne nízkej teplote.
	Ryža Zvolí režim na varenie ryže.		Teplota Používa sa na úpravu teploty.
	Varenie vo vode Zvolí režim na varenie vo vode.		Čas Používa sa na úpravu času.
	Smaženie Zvolí režim na smaženie.		Používa sa na zvýšenie/zníženie teploty alebo času.
	Pomalé varenie s vyššou intenzitou Používa sa na voľbu vyššej intenzity v režime pomalé varenie.		Používa sa na spustenie alebo zastavenie prístroja.
	Pomalé varenie s nižšou intenzitou Používa sa na voľbu nižšej intenzity v režime pomalé varenie.		



MONTÁŽ

Pri podávaní jedla alebo pri čistení jednotky sa dá ovládací panel odobrať.

Na založenie:

So zástrčkou odpojenou z elektrickej zásuvky zasuňte ovládací panel do prednej časti varného hrnca (Obr. A).

Na odobratie:

Vyberte zástrčku z elektrickej zásuvky a vysuňte ovládací panel z varného hrnca.

JEDNOTKY TEPLoty

Na prepínanie medzi °F a °C podržte tlačidlo teploty 3 sekundy.

FUNKCIE VARENIA

Smaženie: Používajte multifunkčný hrniec na restovanie, prudké opečenie a vyprážanie.

Pečenie: Výborné na prípravu pečeného mäsa pomocou priloženej mriežky na pečenie.

Varenie Sous Vide: Sous-vide je metóda varenia jedla v uzavretej fólii vo vodnom kúpeli pri presne regulovanej teplote. Uzatvorenie potraviny v vo vrecku uchováva šťavu a jemné chute, ktoré by sa inak počas konvenčného varenia stratili.

Pomalé varenie: Výborné na francúzske zemiaky a podobné zapekané jedlá, polievky, vývary a kombinácie mäsa a zeleniny.

Varenie v pare: Používajte na zeleninu, ryby atď. pomocou priloženého sitka na varenie v pare.

Ryža: Urobte automaticky bezchybnú ryžu.

Varenie vo vode: Používajte na varenie surovín, prípravu polievok, prípravu cestovín atď.

Udržiavanie v teple: Umožňuje vám udržať jedlo teplé až do podávania.

SMAŽENIE

1. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zablíkajú "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
2. Stlačte tlačidlo **Smaženie**.
3. Displej bude blikať a zobrazí sa na ňom prednastavený čas 30 minút.
4. Na úpravu času varenia použijete tlačidlá ▲ a ▼. Maximálna doba varenia je 1 hodina.
5. Stlačte tlačidlo **I/O**. Displej prestane blikať a varný hrniec sa začne zohrievať.
6. Keď teplota jednotky dosiahne približne 220°C, začne odpočítavanie času.
7. Pridajte do varného hrnca maslo, olej, atď. a používajte ho rovnakým spôsobom, ako by ste používali panvicu na vyprážanie.
8. Po skončení stlačte tlačidlo **I/O**.
9. Pred vyčistením a uložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Pri používaní funkcie smaženie nepoužívajte pokrievku.

PEČENIE

1. Do varného hrnca umiestnite mriežku na pečenie a pridajte suroviny (Obr. B).
2. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zablíkajú "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
3. Stlačte tlačidlo **Pečenie**.
4. Displej sa zmení na prednastavenú teplotu 204°C. Na zmenu teploty použijete tlačidlá ▲ a ▼. Rozsah je približne 65 až 215°C.
5. Ďalej stlačte tlačidlo **Čas**. Prednastavený čas je 1 hodina 30 minút. Na upravenie času varenia použijete tlačidlá ▲ a ▼. Maximálny čas varenia je 20 hodín.
6. Po nastavení teploty a času stlačte tlačidlo **I/O**. Displej prestane blikať a začne príprava jedla.
- Po skončení času varenia jednotka trikrát zapípa a automaticky sa prepne do režimu udržiavania teploty. Displej bude blikať a začne odpočítavať čas od nuly (00:00) do 4 hodín (04:00).
- Po 4 hodinách trvania nastavenia Udržiavania teploty jednotka prestane hriať a vráti sa do východiskového stavu displeja: "----".
- **Pozn.:** Nenechávajte jedlá v nastavení Udržiavania teploty dlhšie ako 4 hodiny.
- Pred vyčistením a odložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

Tipy:

- Približná maximálna kapacita na pečenie je 1,8 - 2,2 kg kuracieho mäsa alebo 1,3 - 1,8 kg pečienky.
- Ak si želáte dosiahnuť plnšiu chuť zhnedeného mäsa použijete pred pečením na restovanie mäsa funkciu Smaženie.
- Vždy pečte so založeným vekom. Veko otvárajte čo najmenej, aby ste zabezpečili rovnomerné pečenie a zabránili ste úniku tepla.
- Používanie teplotnej sondy na mäso môže významne zlepšiť a dosiahnuť presne požadovaný celkový výsledok.

SOUS VIDE

Na varenie Sous Vide budete potrebovať sáčok alebo vrecko, do ktorého vložíte suroviny, a z ktorého je možné odstrániť čo najviac vzduchu a potom ho tesne uzavrieť.

PRÍPRAVA

Vložte suroviny do vybraného sáčka alebo vrecka. Použite jedno vrecko na porciu. Snažte sa, aby boli jednotlivé porcie podobnej veľkosti. Pred uzavretím sáčka je potrebné z neho odstrániť čo najviac vzduchu.

Vrecká so zatváraním na zips:

1. Ručná metóda (obr. D)

Položte vrecko na rovný povrch a pomocou ruky z neho opatrne vytlačte čo najviac vzduchu. Buďte opatrní, aby ste pri tom nepopučili alebo nepoškodili suroviny. Potom vrecko uzavrite.

2. Metóda ponorenia do vody (obr. E)

Dostatočne veľkú nádobu na vloženie vrecka so zipsom a surovín naplňte studenou vodou. Suroviny vložte do vrecka a zatvorte zips takmer úplne, s malým otvorom v jednom rohu. Pomaly zatlačte vrecko do vody tak, aby roh s neuzavretým otvorom vyčnieval z vody. Dbajte o to, aby sa do vrecka nedostala žiadna voda. Pri ponáraní voda vytlačí von takmer všetok vzduch. Nakoniec uzavrite aj roh s otvorom a vrecko vyberte z nádoby.

Silikónové vrecká:

Postupujte podľa návodu výrobcu vrecka.

Prístroje na vákuové balenie:

Na tento účel vyrobený vákuovací prístroj vhodný na použitie s potravinami je pre varenie metódou sous vide vynikajúci. Používajte správne sáčky podľa odporúčaní výrobcu a postupujte podľa návodu dodaného s prístrojom.

POUŽÍVANIE REŽIMU SOUS VIDE

- Nalejte do varnej nádoby horúcu vodu a naplňte ju asi do polovice. Použite vodu z kohútika s teplou vodou (nie vriacu). Teplotu vody skúšajte a snažte sa dosiahnuť, aby sa čo najviac približovala k teplote, pri ktorej varíte, lebo to zníži zbytočný čas čakania na jej zohriatie. Použite zmes horúcej a studenej vody podľa potreby. Ak má voda, ktorú nalejete do varnej nádoby teplotu, ktorá sa veľmi líši od tej, pri ktorej budete variť, prístroju bude trvať dlhšie buď vodu zohriať alebo schladiť na zvolenú teplotu.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zabliká "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
- Jedlo vo vreckách vložte do varnej nádoby a dbajte o to, aby bolo úplne ponorené. V prípade potreby pridajte viac vody. Ak vkladáte viac kusov naraz, použite dodaný stojan, aby ste ich od seba oddelili.
- Prikryte skleneným vekom.
- Stlačte tlačidlo **Sous Vide**.
- Prednastavená teplota varenia je 57°C. Teplotu zmeníte pomocou tlačidiel ▲ a ▼. Rozsah je približne 38 až 96°C.
- Ďalej stlačte tlačidlo **Čas**. Prednastavený čas varenia je 1 hodina. Na upravenie času varenia použite tlačidlá ▲ a ▼. Maximálny čas varenia je 20 hodín.
- Stlačte tlačidlo **I/O**. Displej prestane blikať a hrniec sa začne zohrievať.
- V tomto bode sa voda začne zohrievať na cieľovú teplotu. Čas, ako dlho to potrvá, sa mení podľa podmienok. Jedlo vo vrecku môže zostať počas zohrievania vo vode, ak je teplota nastavená na 55°C alebo vyššiu. Časovač cyklu varenia začne odpočítavať čas od bodu, kedy voda dosiahne cieľovú teplotu.
 - Po skončení varenia jednotka trikrát zapípa a automaticky sa prepne do režimu udržiavania teploty. Displej bude blikať a začne odpočítavať čas od nuly (00:00) do 4 hodín (04:00).
 - Po 4 hodinách trvania nastavenia Udržiavania teploty jednotka prestane hriať a vráti sa do východiskového displeja: "----".
 - Pozn.:** Nenechávajte jedlá v nastavení Udržiavanie teploty dlhšie ako 4 hodiny.
 - Pred vyčistením a uložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

ZÁVEREČNÉ KROKY

Niektoré jedlá sa dajú konzumovať hneď po uvarení. Pre steaky a iné mäsa je osmaženie po uvarení vhodné na dosiahnutie najlepšej chuti a štruktúry.

- Na osmaženie okrajov a strán mäsa podľa svojich preferencií (do 2 minút na jednu stranu) použite funkciu multifunkčného hrnca Smaženie.

POZNÁMKY O ČASOCH VARENIA A BEZPEČNOSTI POTRAVÍN

Aby ste minimalizovali riziká ochorenia z nesprávne uvareného jedla, dbajte o nasledovné:

- Varenie jedla pri správnej teplote a dostatočne dlhý čas zabezpečí, že budú zničené všetky škodlivé baktérie. Vždy si overte rady na obaloch potravín a postupujte podľa uvedených pokynov.
- Z dôvodu bezpečnosti potravín by sa jedlo pripravované pri teplotách nižších ako 55°C (napr. steak) nemalo variť dlhšie ako 2 hodiny a musí sa z vonkajšej strany opieť.
- Ryby sa často varia pri teplotách nižších ako 55°C a ak tak plánujete urobiť, je dôležité, aby ste kupovali ryby, ktoré sú označené ako vhodné na sušenie (t.j. ryby, ktoré sa dajú jesť aj surové).
- Nevyberajte mäso príliš skoro. Nechajte ho variť aspoň minimálnu dobu podľa tabuľky pri správnej teplote.
- Je v poriadku nechať mäso variť dlhšie ako je minimálne stanovené časové rozpätie. Ryby sú výnimkou z tohto pravidla. Ryby sa pri používaní funkcie sous vide stanú po prekročení času varenia kašovitými.
- Vždy si overte, či je jedlo dôkladne uvarené skrz naskrz (napr. bravčové, hydina atď., kým šťavy nie sú číre). Ryby varte dovtedy, kým nie je mäso v celej hrúbke matné.



SPRIEVODCA VARENÍM SOUS VIDE

Jedlo	Teplota	Čas (hodiny)		Pozn.
		min.	max.	
Hovädzie steaky	Mierne prepečený: 56 °C	1	1 ½	Časy založené na porciách s hmotnosťou 200 - 250 g
	Stredne prepečený: 60 °C	1 ½	2	
	Úplne prepečený: 68 °C	2	2 ½	
Jahňacie, teľacie, kačka, divina atď.	Ružové: 56 °C	1 ½	3 ½	Časy založené na porciách s hmotnosťou 200 - 250 g
	Úplne prepečený: 68 °C	2	4	
Bravčové	Šťavnaté/jemné: 63 °C	1 ½	3	Časy založené na porciách s hmotnosťou 200 - 250 g
	Úplne prepečený: 70 °C	3	5	
Kuracie prsia	Šťavnaté/jemné: 60 °C	1 ½	3	Časy založené na porciách s hmotnosťou 200 - 250 g
	Úplne prepečený: 70 °C	2	4	
Kuracie nohy, krídla, stehná	Šťavnaté/jemné: 63 °C	3 ½	5 ½	
	Úplne prepečený: 72 °C	4 ½	6 ½	
Ryby	Mäkké, oddeľujúce sa: 55 °C	1	2	Časy založené na porciách s hmotnosťou 150 - 200 g
	Pevné, dobre uvarené: 65 °C	1 ½	2 ½	
Koreňová zelenina	80 °C	4	6	Nakrájané na rovnako veľké kusy vo veľkosti 15-20 mm

POMALÉ VARENIE

VÝHODY POMALÉHO VARENIA

Zdravotné: Vďaka pomalému spôsobu varenia sa stráca menej vitamínov a zachováva sa viac výživných látok a chutí.

Ekonomické: Pri dlhom, pomalom varení zmäknú aj lacnejšie a tuhšie kusy mäsa a spotrebuje sa asi štvrtina energie malej platničky bežného sporáka.

Pohodlie: Suroviny si pripravte deň vopred, vložte ich do pomalého hrnca pred odchodom z domu a po návrate domov na vás bude čakať vynikajúci pokrm.

POUŽÍVANIE REŽIMU POMALÉ VARENIE

- Do varnej nádoby vložte suroviny a založte veko.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zabliká "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
- Stlačte tlačidlo **Pomalé varenie s vyššou intenzitou** alebo **Pomalé varenie s nižšou intenzitou** podľa želania.
- Na displeji sa zobrazia blikajúci prednastavený čas. Pre nastavenie s nižšou intenzitou je prednastavený čas 8 hodín a pre nastavenie s vyššou intenzitou je prednastavený čas 4 hodiny. Na úpravu času varenia použijete tlačidlá ▲ a ▼. Maximálny čas varenia je 20 hodín.
- Stlačte tlačidlo **I/O** na začatie varenia. Displej prestane blikáť a ":" medzi číslami bude blikáť, čo znamená, že v jednotke prebieha varenie.
 - Po skončení času varenia jednotka trikrát zapípa a automaticky sa prepne do režimu udržiavania teploty. Displej bude blikáť a začne odpočítavať čas od nuly (00:00) do 4 hodín (04:00).
 - Po 4 hodinách trvania nastavenia Udržiavania teploty jednotka prestane hriať a vráti sa do východiskového displeja: "----".
 - Pozn.:** Nenechávajte jedlá v nastavení Udržiavanie teploty dlhšie ako 4 hodiny.
 - Pred vyčistením a odložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

Úprava nastavenia počas varenia

Čas môžete upraviť stlačením tlačidiel ▲ a ▼. Ak nestlačíte žiadne tlačidlá do 3 sekúnd, čísla prestanú blikáť a začne platiť nový čas varenia.

VŠEOBECNÉ TIPY

- Uvedomte si, že použité suroviny vytiahnuté priamo z chladničky môžu zvýšiť čas prípravy jedla.
- Snažte sa neotvárať zbytočne veko počas varenia. Môže tak uniknúť veľa tepla a multifunkčný hrniec bude potrebovať dlhší čas na návrat do požadovaného stavu.
- Pri skúšaní, či je jedlo uvarené, nezabúdajte na to, že koreňovej zelenine trvá dlhšie, kým sa uvarí.
- Mrazené potraviny pred vložením do varného hrnca úplne rozmrazte.
- Opečenie mäsa vopred nie je úplne nevyhnutné, ale môže napomôcť uchovaniu šťavy a dodať plnšiu chuť. Na opečenie mäsa použijete funkciu multifunkčného hrnca smaženie.
- Suroviny nachystané vopred (napr. večer pred varením) uložte do chladničky v nádobách. Nedávajte multifunkčný hrniec alebo varný hrniec do chladničky.
- Pri varení ryže použijete aspoň 150 ml tekutiny na každých 100 g ryže.
- Cestoviny nie sú vhodné na pomalé varenie, príveľmi zmäknú. Ak váš recept vyžaduje cestoviny, mali by byť predvarené a potom ich treba pridať 30-40 minút pred koncom varenia.
- Po vložení surovín do varného hrnca by hrniec nemal byť plný viac ako do troch štvrtín. Ak prekročíte tento objem, môže dôjsť k prskaniu horúcej tekutiny alebo pretečeniu hrnca počas varenia.
- Ak je dokončené jedlo príliš tekuté, môžete ho zahusťiť pomocou trošky kukuričného škrobu, škrobového prášku z koreňov tropických rastlín (arrowroot) a pod. Na každých 250-300 ml tekutiny zmiešajte 2 lyžice kukuričného škrobu s vodou na riedku pastu. Pridajte pastu do jedla asi 30-45 minút pred koncom varenia. Alebo vmiešajte do jedla hotovú rozpustnú omáčku v granulách podľa návodu výrobcu.

POKYNY NA PRÍPRAVU JEDLA

Zelenina

Pomalé varenie je pre zeleninu ideálne. Dochádza k nízkemu vyparovaniu vody, takže sú zachované všetky šťavy a chute.

Koreňová zelenina ako zemiaky, mrkva, biela repa a kvaka si vyžadujú dlhšie pomalé varenie ako mäso. Nakrájajte ich na kúsky na jedno zahryznutie a ponorte ich do variacej tekutiny. Zeleninu umiestnite čo najbližšie ku dnu hrnca.

Rýchlo uvarenú zeleninu, ako hrášok a kukuricu, treba pridať pol hodinu pred koncom varenia.

Strukoviny (fazuľa, hrášok a šošovica)

Niektoré sušené strukoviny (šošovica, hrášok a pod.) si môžu vyžadovať pred varením namáčanie. Vždy si pred použitím pozrite na obale odporúčania na použitie.

UPOZORNENIE: suchá fazuľa (napr. červená fazuľa, krémová biela fazuľa a pod.) by sa mala pred vložením do pomalého hrnca namáčať minimálne 8 hodín a variť aspoň 10 minút. Surová alebo nedostatočne uvarená je jedovatá.

Mäso a hydina

- Pomalé varenie zjemňuje menej kvalitné časti mäsa a znižuje jeho redukciu a vyparovanie, čím zachováva jeho chuť a výživovú hodnotu. Na pomalé varenie sú najlepšie tie najchudšie kúsky mäsa.
- Nadbytočný tuk orežte z mäsa, lebo ten môže dodať počas varenia tekutinu vo forme tuku.
- Ak je to možné, kuracie mäso pripravujte bez kože.
- Na dusenie a varenie jedál s mäsom nakrájajte mäso na rovnako veľké kocky (asi 2,5 cm).

PREMENA RECEPTOV Z TRADIČNEJ KUCHYNSKEJ RÚRY

Tieto časy sú približné a môžu sa líšiť v závislosti od surovín a množstva. Pred podávaním sa vždy uistite, či je jedlo dobre prepečené.

Čas prípravy v rúre (minúty)	Čas pri pomalom varení s nižšou intenzitou (hodiny)	Čas pri pomalom varení s vyššou intenzitou (hodiny)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VARENIE V PARE

1. Naplňte varný hrniec vodou do výšky asi 2 - 2,5 cm. Toto vám umožní asi 30 minút varenia v pare. Nepridávajte príliš veľa vody, aby sa suroviny nenamočili.
2. Do varného hrnca umiestnite sitko na varenie v pare (Obr. C). Pridajte do varného hrnca suroviny, ako čerstvú zeleninu nakrájanú na rovnaké diely, a prikryte sklenenou pokrievkou.
3. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zablíkajú "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
4. Stlačte tlačidlo **Varenie v pare**.
5. Displej bude blikať a zobrazí sa na ňom prednastavený čas 30 minút. Na úpravu času varenia použite tlačidlá ▲ a ▼. Maximálny čas varenia je 2 hodiny.
6. Stlačte tlačidlo **I/O**. Displej prestane blikať a varný hrniec sa začne zohrievať.
7. Keď teplota jednotky dosiahne 100°C, začne odpočítavanie času.
8. Po skončení času varenia jednotka prestane hriať a vráti sa prednastavený displej: "----".

Tipy:

- Čerstvú zeleninu majte pod dohľadom a neprevarte ju. Cieľom je jasne sfarbená a jemne zmäknutá zelenina, ale nie mľandráva. Nájdite si v recepte presný čas varenia.

Odporúčané časy naparovania

Tieto jedlá sa najlepšie tepelne upravujú pri používaní parného hrnca od studena.

Potraviny (čerstvé)	Poznámky	Čas (minúty)
Brokolica	Nakrájajte na kúsky/ružičky veľkosti 1-2 cm	13-15
Zelená fazuľka	Poukladajte naležato na sitko na varenie v pare	13-15
Mrkva	Nakrájajte na hrúbku približne 1 cm	17-19
Kel hlávkový	Natrhajte alebo nakrájajte na kúsky	11-13
Špargľa	Poukladajte naležato na sitko na varenie v pare	11-13
Cuketa	Nakrájajte na hrúbku približne 1 cm	9-11
Kel ružičkový	Celý (priemer asi 2 cm)	13-15
Karfiol	Nakrájajte na kúsky/ružičky veľkosti 1-2 cm	15-17
Sladká kukurica	Celý klas	17-21
Zemiaky	Nové zemiaky alebo zemiaky nakrájajte na kúsky veľkosti 1-2 cm	21-23
Vajce uvarené v škrupine	Namätko/Na hniličku/Natvrdo/Úplne uvarené	5-6/7-8/9-10/11-12
Vajce uvarené vo vode bez škrupiny	Vložte do keramickej zapekacej formy (tzv. ramekin) alebo malej misky	5-6
Kuracie prsia	Vykostite a nafiletujete alebo nakrájajte na kocky veľkosti 1-2 cm	12-14
Losos/lososovité ryby	Treska, treska škvrnitá atď.	7-9
Ploché ryby s bielym mäsom	Platesa, morský jazyk, ryba basa (druh pangasiusa) atď.	3-4
Ryby na steak	Tuniak, mečúň, atď.	7-9
Talianska odroda kelu - čierny "toskánsky" kel	Nakrájajte na kúsky	9-11
Kráľovské krevety	Krevety olúpte. Naparujte 2-3 minúty alebo kým sa krevety celkom neuvaria. V polovici varenia premiešajte.	



RYŽA

1. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zabliká "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
2. Pridajte ryžu podľa tabuľky a založte sklenenú pokrievku.
3. Stlačte tlačidlo **Ryža**. Na displeji sa zobrazí "----".
4. Stlačte tlačidlo **I/O**. Jednotka raz zapípa. Na displeji sa budú postupne pohybovať spojovníky (- . . .), (- . . .), (. . -), (. . -). Toto bude pokračovať počas celého cyklu varenia. V priebehu varenia nechávajte veko uzavreté, aby sa ryža dobre uvarila.
5. Ryža je uvarená, keď teplota dosiahne asi 105°C, tekutina v hrnci sa vsiakla do ryže a nadbytočná tekutina sa vyparila.
 - Po skončení varenia sa jednotka automaticky prepne do nastavenia Udržiavanie teploty. Displej bude blikať a začne odpočítavať nahor od nuly (00:00) do 4 hodín (04:00).
 - Po 4 hodinách trvania nastavenia Udržiavanie teploty jednotka prestane hriať a vráti sa do východiskového displeja: "----".
 - **Pozn.:** Nenechávajte jedlá v nastavení Udržiavania teploty dlhšie ako 4 hodiny.
 - Pred vyčistením a uložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
6. Po skončení stlačte tlačidlo **I/O**.

Tipy:

- Pred podávaním nechajte ryžu odpočítavať na nastavení Udržiavanie teploty aspoň 15 minút.

Tabuľka na varenie ryže

Ryža (gramy)	Voda (ml)	Približný počet porcií
PRE BIELU RYŽU		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
PRE HNEDÚ RYŽU		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Pre iné typy ryže, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, alebo ak si nie ste istí, postupujte podľa pokynov na obale

VARENIE VO VODE

1. Pridajte vodu a suroviny a založte sklenenú pokrievku.
2. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Na hlavnom riadiacom displeji zabliká "----". To znamená, že ohrev je vypnutý a prístroj je pripravený na naprogramovanie.
3. Stlačte tlačidlo **Varenie vo vode**.
4. Prednastavený čas varenia je 30 minút. Na úpravu času varenia použite tlačidlá ▲ a ▼. Maximálny čas varenia je 2 hodiny.
5. Stlačte tlačidlo **I/O**. Displej prestane blikať a varný hrniec sa začne zohrievať.
6. Keď teplota jednotky dosiahne 100°C, dvakrát zapípa a začne odpočítavanie času.
7. Po skončení času varenia jednotka prestane hriať a vráti sa prednastavený displej: "----".
- **DÔLEŽITÉ:** Ak pripravujete cestoviny, uistite sa, že voda zovrela pred pridaním cestovín.

UDRŽIAVANIE V TEPLE

- **DÔLEŽITÉ:** Nepoužívajte nastavenie Udržiavanie v teple na varenie. Používajte ho iba na udržiavanie teploty uvarého jedla, ktoré je už horúce.
- 1. Začnite s už uvarenými a horúcimi surovinami vo varnom hrnci, zakrytom skleneným vekom.
- 2. Stlačte tlačidlo **Udržiavanie v teple**.
- 3. Stlačte tlačidlo **I/O**.
 - Displej začne odpočítavať smerom nahor od nuly (00:00) do 4 hodín (04:00).
 - Po 4 hodinách trvania nastavenia Udržiavania teploty jednotka prestane hriať a vráti sa do východiskového displeja: "----".
 - **Pozn.:** Nenechávajte jedlá v nastavení Udržiavania teploty dlhšie ako 4 hodiny.
 - Pred vyčistením a odožením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

PODÁVANIE JEDLA

Po uvarení jedla ho môžete podávať priamo z varného hrnca.

1. Vypnite multifunkčný hrniec (**I/O**) a vytiahnite ho z elektrickej zásuvky.
2. Vysuňte ovládací panel z varného hrnca.
3. Pomocou rukovätí preneste varný hrniec s obsahom na stôl a podávajte.
 - Dávajte si pri prenášaní varného hrnca veľký pozor, keďže bude spolu so surovinami v ňom HORÚCI! Vždy používajte rukoväte na prenášanie a v prípade potreby aj kuchynské chňapky.
 - Dbajte o to, aby bol povrch, na ktorý varný hrniec položíte, odolný voči poškodeniu teplom. Miesto na podávanie pripravte tak, že pred položením varného hrnca tam umiestnite tepelne odolnú podložku alebo vhodnú trojnožku.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Pred vyčistením a uložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
 2. Ovládací panel vyberte a utrite ho vlhkou utierkou. **NEPONÁRAJTE** ovládací panel do vody alebo inej tekutiny.
 3. Varný hrniec a sklenené veko sa môžu umývať v umývačke, alebo ručne v teplej vode so saponátom.
 4. Pred uložením nechajte dôkladne vyschnúť.
- Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky, rozpúšťadlá, škrabky, drôtenky alebo mydlové hubky.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste na recykláciu / zber.




Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznicy, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Przed umyciem garnka należy zdjąć panel sterowania. Przed ponownym użyciem urządzenia garnek należy dokładnie wysuszyć.

- Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- Przy przenoszeniu urządzenia z gorącym jedzeniem, wodą lub innymi gorącymi płynami należy bardzo uważać.
- Do zdejmowania pokrywy zakładaj rękawice kuchenne lub stosuj podobne zabezpieczenia. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na wydobywającą się parą wodną.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie stawiaj garnka na powierzchniach narażonych na uszkodzenie przez temperaturę. Zawsze stawiaj garnek na podstawce lub macie żaroodpornej.
- Podstawa garnka ma chropowatą powierzchnię i na powierzchniach delikatnych lub polerowanych może pozostawiać rysy lub inne ślady. Dla ochrony powierzchni tego rodzaju zawsze stawiaj garnek na ochronnej podkładce.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

CZĘŚCI














1. Szklana pokrywa
2. Garnek
3. Uchwyty
4. Panel sterowania
5. Stojak do gotowania na parze
6. Stojak do pieczenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń opakowanie i etykiety. Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.

STEROWANIE

W poniższej tabeli znajduje się krótki opis funkcji panelu sterowania.

	Utrzymywanie ciepła Wybiera tryb utrzymywania ciepła.		Pieczenie Wybiera tryb pieczenia.
	Para Wybiera tryb gotowania na parze.		Sous Vide Wybiera tryb gotowania próżniowego.
	Ryż Wybiera tryb gotowania ryżu.		Temperatura Służy do regulowania wysokości temperatury.
	Gotowanie Wybiera tryb gotowania.		Czas Służy do ustawiania czasu.
	Smażenie Wybiera tryb smażenia.		Służy do zwiększania/zmniejszania wartości temperatury lub czasu.
	Szybsze gotowanie Służy do wyboru trybu szybszego gotowania w wolnowarze.		Służy do uruchamiania lub zatrzymywania urządzenia.
	Powolne gotowanie Służy do wyboru trybu zwykłego powolnego gotowania w wolnowarze.		

MONTAŻ

Panel sterowania można zdejmować przy serwowaniu potraw lub czyszczeniu urządzenia.

Aby założyć:

Przy wyjętej wtyczce z gniazdka sieciowego, wsunąć panel kontrolny do przedniej części garnka (rys. A).

Aby zdjąć:

Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, a następnie wysunąć panel sterowania z garnka.

JEDNOSTKI TEMPERATURY

Aby przełączać pomiędzy °F i °C, należy przytrzymać przycisk temperatury przez 3 sekundy.

TECHNIKI PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI

Smażenie: Używaj multicookera do smażenia, opiekania i obsmażania.

Pieczenie: Idealny do pieczenia przy użyciu dołączonego stojaka do pieczenia.

Sous Vide: Sous-vide jest techniką gotowania żywności wewnątrz zamkniętego woreczka w łaźni wodnej w dokładnie regulowanej temperaturze. Dzięki ochronnemu opakowaniu żywność zachowuje naturalne soki i smak, które zostałyby utracone podczas tradycyjnego gotowania.

Wolne gotowanie: Idealne do potrawek, zup, gulaszu oraz kombinacji mięs i warzyw.

Para: Warzywa, ryby itp. gotowane na parze przy użyciu dołączonego stojaka do gotowania na parze.

Ryż: Automatycznie przygotowuje doskonały ryż.

Gotowanie: Użyj do gotowania składników, zup, gotowania makaronu itp.

Utrzymywanie ciepła: Umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w ciepłe przed podaniem.

SMAŻENIE

1. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
2. Naciśnij przycisk **Smażenie**.
3. Wyświetlacz będzie migał i pokazywał domyślny czas 30 minut.
4. Aby dostosować czas przyrządzania, użyj przycisków ▲ i ▼. Maksymalny czas przyrządzania wynosi 1 godzinę.
5. Nacisnąć przycisk **I/O**. Wyświetlacz przestanie migać, a garnek zacznie się nagrzewać.
6. Gdy temperatura urządzenia osiągnie ok. 220°C, rozpocznie się odliczanie czasu.
7. Dodaj masło, olej itp. do garnka i używaj go w taki sam sposób, jak patelni.
8. Po zakończeniu naciśnij przycisk **I/O**.
9. Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.
- Podczas korzystania z funkcji smażenia nie używaj pokryw.

PIECZENIE

1. Umieść stojak do pieczenia w garnku i dodaj składniki (rys. B).
2. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
3. Naciśnij przycisk **Pieczenie**.
4. Wyświetlacz ustawi się na domyślną temperaturę 204°C. Aby zmienić temperaturę, użyj przycisków ▲ i ▼. Zakres wynosi od ok. 65 do 215°C.
5. Następnie naciśnij przycisk **Czas**. Domyślny czas pieczenia wynosi 1 godzinę i 30 minut. Aby dostosować czas pieczenia, należy użyć przycisków ▲ i ▼. Maksymalny czas pieczenia wynosi 20 godzin.
6. Po ustawieniu temperatury i czasu, należy nacisnąć przycisk **I/O**. Wyświetlacz przestanie migać i rozpocznie się pieczenie.
- Gdy czas gotowania upłynie, urządzenie wygeneruje trzy sygnały dźwiękowe i automatycznie się przełączy w ustawienie podtrzymywania temperatury. Wyświetlacz zacznie migać i zacznie odliczać w górę od zera (00:00) do 4 godzin (04:00).
- Po upływie 4 godzin na ustawieniu podtrzymywania temperatury urządzenie przestanie grzać i zostanie wyświetlone domyślne „----”.
- **Uwaga:** Nie trzymaj żywności na ustawieniu podtrzymywania temperatury dłużej niż 4 godziny.
7. Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.

Wskazówki

- Przybliżona maksymalna pojemność pieczenia to 1,8-2,2 kg kurczaka lub 1,3-1,8 kg pieczeni.
- Jeśli chcesz uzyskać głębszy smak przyrumienionego mięsa, przed pieczeniem użyj funkcji Smażenie, aby mięso przyrumienić.
- Piecz zawsze z nałożoną pokrywą. Aby zapewnić równomierne pieczenie i zapobiec ucieczce ciepła, należy pokrywę otwierać jak najrzadziej.
- Użycie termometru do mięsa może znacznie poprawić pieczenie i dać dokładniejszy wynik końcowy.

SOUS VIDE

Do gotowania techniką Sous Vide będzie potrzebny woreczek lub inne opakowanie ochronne, w którym są umieszczane składniki, jest wyciągane z niego powietrze i szczelnie zamykane.



PRZYGOTOWANIE

Włóż składniki do woreczka lub innego opakowania ochronnego. Na jedną porcję użyj jednego woreczka. Staraj się, aby porcje były podobnej wielkości. Przed zamknięciem woreczka trzeba z niego usunąć jak najwięcej powietrza.

Woreczki zamykane metodą 'Zipper Lock':

1. Metoda ręczna (rys. D)

Połóż woreczek na płaskiej powierzchni i naciskając ręką usuń z niego jak najwięcej powietrza. Czyń to ostrożnie, aby nie uszkodzić składników znajdujących się w środku. Następnie dociskając strunę zamknij szczelnie woreczek.

2. Metoda zanurzenia w wodzie (rys. E)

Weź naczynie napełnione zimną wodą, odpowiednio duże, aby zmieścił się w nim woreczek ze składnikami. Włóż składniki w woreczek i zamknij go pozostawiając tylko mały otwór w jednym rogu. Powoli wkładaj woreczek do wody tak, aby mały niezamknięty otwór wystawał z wody. Czynień to uważaj, aby woda przypadkowo nie dostała się do woreczka. W miarę zanurzenia woreczka, woda wypchnie znajdujące się w nim powietrze. Na końcu, zamknij szczelnie woreczek i wyjmij go z naczynia.

Woreczki silikonowe:

Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi dostarczoną przez producenta.

Urządzenia pakujące próżniowo:

Idealna do gotowania sous vide jest specjalna zgrzewarka próżniowa przeznaczona do żywności. Używaj odpowiednich woreczków lub innych opakowań ochronnych zalecanych przez producenta i postępuj zgodnie z dostarczoną instrukcją.

UŻYWANIE TRYBU SOUS VIDE

1. Napełnij garnek mniej więcej do połowy gorącą wodą. Wlewaj wodę z gorącego kranu (nie wrzątek). Spróbuj uzyskać temperaturę wody najbardziej zbliżoną do temperatury gotowania żywności, co skróci zbędny czas oczekiwania. Jeśli trzeba, zmieszaj wodę gorącą z wodą zimną. Jeśli temperatura wody wstawionej w urządzenie różni się znacznie od przewidzianej temperatury gotowania, urządzenie będzie potrzebować więcej czasu do ogrzania albo schłodzenia wody.
2. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
3. Włóż żywność umieszczoną w woreczku do garnka upewniając się, że woreczek jest całkowicie zanurzony w wodzie. Jeśli trzeba, dolej wody. Jeśli wkładasz do garnka kilka woreczków naraz, użyj stojaka podporowego, aby je rozdzielić.
4. Przykryj szklaną pokrywą.
5. Naciśnij przycisk **Sous Vide**.
6. Domyślna temperatura gotowania jest ustawiona na 57°C. Aby zmienić temperaturę, należy użyć przycisków ▲ i ▼. Zakres wynosi od ok. 38 do 96°C.
7. Następnie należy nacisnąć przycisk **Czas**. Domyślny czas gotowania wynosi 1 godzinę. Aby dostosować czas gotowania, należy użyć przycisków ▲ oraz ▼. Maksymalny czas gotowania wynosi 20 godzin.
8. Nacisnąć przycisk **I/O**. Wyświetlacz przestanie migać, a garnek zacznie się nagrzewać.
9. W tym momencie woda zacznie się nagrzewać do temperatury docelowej. Czas ten jest różny. Zapakowana w torebkę żywność może być w wodzie podczas podgrzewania, o ile ustawiona temperatura wynosi 55°C lub więcej. Timer cyklu gotowania zacznie odliczać czas dopiero wtedy, gdy woda osiągnie temperaturę docelową.
- Gdy czas gotowania upłynie, urządzenie wygeneruje trzy sygnały dźwiękowe i automatycznie się przełączy w ustawienie podtrzymywania temperatury. Wyświetlacz zacznie migać i zacznie odliczać w górę od zera (00:00) do 4 godzin (04:00).
- Po upływie 4 godzin na ustawieniu podtrzymywania temperatury urządzenie przestanie grzać i zostanie wyświetlone domyślne „----”.
- **Uwaga:** Nie trzymaj żywności na ustawieniu podtrzymywania temperatury dłużej niż 4 godziny.
- Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.

ETAPY WYKAŃCZANIA POTRAW

Niektóre potrawy mogą być spożywane bezpośrednio po ugotowaniu. W przypadku steków i innych mięs, niezbędne po ugotowaniu jest podsmażenie, dla uzyskania najlepszego smaku i konsystencji.

- Użyj funkcji Smażenie multicookera, aby obsmażyć brzegi i boki mięsa zgodnie z własnymi upodobaniem (do 2 minut po każdej stronie).

UWAGI O CZASACH GOTOWANIA I BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOCI

Aby zminimalizować ryzyko chorób wywołanych niewłaściwym przygotowaniem żywności, należy zwrócić uwagę na:

- Gotowanie potraw w odpowiedniej temperaturze i w odpowiednim czasie zapewnia niszczenie wszelkich szkodliwych bakterii. Zawsze sprawdzaj informacje na opakowaniach żywności i postępuj zgodnie z podanymi instrukcjami gotowania.
- Ze względów bezpieczeństwa żywność gotowana poniżej 55°C (np steki) nie powinna być gotowana dłużej niż 2 godziny i musi być obsmażana na zewnątrz stronie.
- Ryby są często gotowane w temperaturze niższej niż 55°C, jeśli chcesz tak gotować, jest ważne, aby kupione ryby były sklasyfikowane w klasie Sushi (tj ryb, które można jeść na surowo).
- Nie wyjmuj mięsa za wcześnie. Mięsa powinny być gotowane przynajmniej przez minimalny czas podany na wykresie i we właściwej temperaturze.
- Jest OK, gotować mięso dłużej niż w minimalnym przedziale czasowym. Ryby są wyjątkiem od tej reguły. Takie ryby w technice sous vide będą rozgotowane.
- Zawsze należy sprawdzić, czy potrawa jest dobrze ugotowana (np zacznie wyciekać czysty sos z wieprzowiny, drobiu, itd.). Gotuj ryby, aż w całości będą nieprzejrzyste.

TABELA PRZEWODNIK DO GOTOWANIA SOUS VIDE

Żywność/potrawa	Temperatura	Czas (godziny)		Uwagi
		min.	max.	
Steki wołowe	Lekko wysmażone: 56°C	1	1 ½	Czasy dla porcji 200 - 250 g
	Średnie: 60°C	1 ½	2	
	Dobrze wysmażone: 68°C	2	2 ½	
Jagnięcina, cielęcina, kaczka, dziczyzna, itd.	Różowe: 56°C	1 ½	3 ½	Czasy dla porcji 200 - 250 g
	Dobrze wysmażone: 68°C	2	4	
Wieprzowina	Soczyste/delikatne: 63°C	1 ½	3	Czasy dla porcji 200 - 250 g
	Dobrze wysmażone: 70°C	3	5	
Pierś kurczaka	Soczyste/delikatne: 60°C	1 ½	3	Czasy dla porcji 200 - 250 g
	Dobrze wysmażone: 70°C	2	4	
Udło z kurczaka, skrzydło, udo	Soczyste/delikatne: 63°C	3 ½	5 ½	
	Dobrze wysmażone: 72°C	4 ½	6 ½	
Ryby	Miękkie, kruche 55°C	1	2	Czasy dla porcji 150 - 200 g
	Jędrne, dobrze ugotowane 65°C	1 ½	2 ½	
Warzywa korzeniowe	80°C	4	6	Potnij na równe kawałki, około 15-20 mm

WOLNE GOTOWANIE

ZALETY WOLNEGO GOTOWANIA

Zdrowie: proces wolnego gotowania zmniejsza utratę witamin i zachowuje więcej składników odżywczych i smakowych.

Oszczędność: długie powolne gotowanie umożliwia zmiękczenie i skruszenie tańszych, twardszych mięs zużywając tylko około jedną czwartą mocy na małym palniku przeciętnej płyty.

Wygoda: przygotuj składniki poprzedniego dnia wieczorem, włóż do wolnowaru, smaczny posiłek będzie czekał, kiedy wrócisz do domu.

UŻYWANIE TRYBU WOLNEGO GOTOWANIA

1. Włóż składniki do garnka i załóż pokrywę.
2. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
3. Naciśnij **Szybsze gotowanie** lub **Powolne gotowanie**, jak wolisz.
4. Na wyświetlaczu pojawi się migający czas domyślny. W przypadku ustawienia powolnego, domyślny czas gotowania wynosi 8 godzin, a w przypadku ustawienia szybszego, domyślny czas wynosi 4 godziny. Aby wyregulować czas gotowania, należy użyć przycisków ▲ i ▼. Maksymalny czas gotowania wynosi 20 godzin.
5. Naciśnij przycisk I/O, aby rozpocząć gotowanie. Wyświetlacz przestanie migać i między liczbami zaświeci się “:” wskazując, że urządzenie gotuje.
 - Gdy czas gotowania upłynie, urządzenie wygeneruje trzy sygnały dźwiękowe i automatycznie się przełączy w ustawienie podtrzymywania temperatury. Wyświetlacz zacznie migać i zacznie odliczać w górę od zera (00:00) do 4 godzin (04:00).
 - Po upływie 4 godzin na ustawieniu podtrzymywania temperatury urządzenie przestanie grzać i zostanie wyświetlone domyślne “----”.
 - **Uwaga:** Nie trzymaj żywności na ustawieniu podtrzymywania temperatury dłużej niż 4 godziny.
 - Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.

Dokonywanie korekt w trakcie gotowania

Czas można zmienić naciskając przyciski ▲ oraz ▼. Po 3 sekundach, gdy już nie jest naciskany żaden z przycisków, liczby przestaną migać i gotowanie będzie kontynuowane w czasie nowo ustawionym.

OGÓLNE WSKAZÓWKI

- Należy pamiętać, że składniki wyjęte prosto z lodówki mogą wydłużyć czas gotowania.
- Staraj się nie otwierać niepotrzebnie pokrywy podczas gotowania. Może się wtedy ująć dużo ciepła, co może spowodować, że multicooker będzie potrzebował dużo czasu, aby osiągnąć stan równowagi.
- Sprawdzając, czy potrawa jest gotowa, nie zapominaj, że gotowanie warzyw korzeniowych trwa zazwyczaj dłużej.
- Mrożonki, przed włożeniem ich do garnka, należy całkowicie rozmrozić.
- Wcześniejsze podsmażenie mięsa nie jest konieczne, ale może zamknąć soki i dodać głębi smaku. Do przyrumienienia mięsa można użyć funkcji “smażenie” multicookera.
- Wcześniej przygotowane składniki (np. poprzedniego wieczoru) należy przechowywać w pojemnikach w lodówce. Nie wstawiaj do lodówki multicookera ani garnka.
- W przypadku gotowania ryżu na każde 100 g ryżu należy użyć do gotowania co najmniej 150 ml płynu.
- Makaron nie nadaje się do gotowania na wolnym ogniu, ponieważ staje się zbyt miękki. Jeśli przepis wymaga użycia makaronu, należy go wstępnie ugotować, a następnie wmieszać 30-40 minut przed końcem gotowania.



- Po włożeniu wszystkich składników do garnka, nie powinien on być wypełniony więcej niż w trzech czwartych. Jeśli będzie przepełniony, podczas gotowania zawartość może się przelać lub wykipieć.
- Jeśli gotowe danie jest zbyt rzadkie, można je zagęścić, używając odrobiny skrobi kukurydzianej, mąki ararutowej, itp. Na każde 250-300 ml płynu, wymieszaj 2 łyżki skrobi kukurydzianej z taką ilością wody, aby powstała cienka rozczyn. Dodaj rozczyn do potrawy na około 30-45 minut przed końcem gotowania. Można również dodać gotowy sos zagęszczający zgodnie z instrukcją producenta.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Warzywa

Powolne gotowanie jest idealne dla warzyw. Dzięki niewielkiemu odparowywaniu zachowują one swoje soki i aromaty.

Warzywa korzeniowe, takie jak ziemniaki, marchew, rzepa i brukiew, wymagają wolniejszego gotowania niż mięso. Pokrój je na kawałki i zanurz w płynie do gotowania. Warzywa należy umieścić jak najbliżej dna garnka.

Szybko gotujące się warzywa, takie jak groszek czy kukurydza, należy dodać na pół godziny przed końcem gotowania.

Suszone nasiona roślin strączkowych (fasola, groch i soczewica)

Niektóre suszone nasiona roślin strączkowych (soczewica, groch, itp.) mogą wymagać namoczenia przed gotowaniem. Przed użyciem należy zawsze sprawdzić zalecenia na opakowaniu.

OSTRZEŻENIE Suszona fasola (np. czerwona fasola kidney, cannellini, itp.) powinna być namoczona przez minimum 8 godzin i gotowana przez co najmniej 10 minut przed włożeniem do multicookera. W przypadku spożycia na surowo lub w stanie niedogotowanym są trujące.

Mięso i drób

- Powolne gotowanie zmiękcza tańsze kawałki mięsa, zmniejsza kurczenie się i parowanie, zachowując smak i wartości odżywcze. Do powolnego gotowania najlepsze są najchudsze kawałki mięsa.
- Należy odciąć nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ tłuszcz podczas gotowania będzie przenikać do płynu.
- Jeśli to możliwe, należy używać kurczaka bez skóry.
- Do zapiekanek i gulaszu mięso należy pokroić w równą kostkę (ok. 2,5 cm).

PRZELICZANIE PRZEPISÓW Z TRADYCYJNEGO PIEKARNIKA

Podane czasy są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od składników i ilości. Przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawa jest dokładnie upieczona.

Czas gotowania w piekarniku (minuty)	Czas powolnego gotowania (godziny)	Czas szybszego gotowania (godziny)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

PARA

- Garnek napełnij wodą do głębokości ok. 2 - 2,5 cm. W ten sposób można gotować na parze przez ok. 30 minut. Nie dodawaj zbyt dużo wody, ponieważ składniki nie powinny być zanurzone.
- Umieść stojak do gotowania na parze w garnku (rys. C). Dodaj do garnka składniki, takie jak świeże warzywa pokrojone w jednakowej wielkości i przykryj szklaną pokrywą.
- Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
- Naciśnij przycisk **Para** gotowania na parze.
- Wyświetlacz zacznie migać i pokaże domyślny czas 30 minut. Aby dostosować czas gotowania, użyj przycisków ▲ i ▼. Maksymalny czas gotowania wynosi 2 godziny.
- Nacisnąć przycisk **I/O**. Wyświetlacz przestanie migać, a garnek zacznie się nagrzewać.
- Gdy temperatura w urządzeniu osiągnie 100°C, rozpocznie się odliczanie czasu.
- Po zakończeniu czasu gotowania urządzenie przestanie grzać i powróci do domyślnego wskazania: „----”.

Wskazówki

- Zwracaj uwagę na świeże warzywa i nie przegotuj ich. Staraj się, aby warzywa miały jasny kolor i były lekko miękkie, ale nie wiotkie. Dokładne czasy znajdują się w przepisie.

Zalecane czasy parowani

Te potrawy najlepiej przygotowywać na zimnym parowarze

Produkty (świeże)	Uwagi	Czas (minuty)
Brokuł	Potnij na 1-2 cm różyczki/kawałki	13-15
Zielona fasolka	Ułóż płasko na stojaku do gotowania na parze	13-15
Marchew	Pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm	17-19
Kapusta (włoska)	Porwij lub potnij na kawałki	11-13
Szparagi	Ułóż płasko na stojaku do gotowania na parze	11-13
Cukinia	Pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm	9-11
Brukselka	W całości (ok. 2 cm średnicy)	13-15
Kalańior	Potnij na 1-2 cm różyczki/kawałki	15-17
Kukurydza cukrowa	W całości, w kolbach	17-21
Ziemniaki	Młode ziemniaki lub ziemniaki pokrój na kawałki 1-2 cm	21-23
Jajko gotowane	Na miękko/średnio/na twardo/mocno ugotowane	5-6/7-8/9-10/11-12

Produkty (świeże)	Uwagi	Czas (minuty)
Jajko w koszulce	Włóż do kokilki lub małego naczynia	5-6
Piersi z kurczaka	Rozbierz na płaty lub pokrój na kawałki 1-2cm	12-14
Łosoś/ryby dorszokształtne	Dorsz, płamiak, itp.	7-9
Ryby morskie białe	Gładzica, sola, bas, itp.	3-4
Ryby na stek	Tuńczyk, miecznik, itp.	7-9
Jarmuż - Kale/cavolo nero	Pokrój na kawałki	9-11
Krewetki królewskie	Wymyj ze skorupki. Gotuj na parze przez 2-3 minuty, aż krewetki będą całkowicie ugotowane. Zamieszaj w połowie gotowania.	

RYŻ

1. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
2. Wsyp ryż zgodnie z tabelą i załóż szklaną pokrywę.
3. Naciśnij przycisk **Ryż**. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat “----”.
4. Naciśnij przycisk **I/O**. Urządzenie wyda jeden sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawią się kolejno kreski. (- . . .), (- . .), (. . -), (. . -). Będzie to trwało przez cały cykl gotowania. Podczas całego cyklu gotowania, aby zapewnić prawidłowe gotowanie ryżu, pokrywa powinna być zamknięta.
5. Ryż jest ugotowany, gdy temperatura osiągnie ok. 105°C, płyn znajdujący się w garnku zostanie wchłonięty przez ryż, a jego nadmiar wygotowany.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się na tryb utrzymywania ciepła. Wyświetlacz zacznie migać i odliczać czas od zera (00:00) do 4 godzin (04:00).
- Po upływie 4 godzin na ustawieniu podtrzymywania temperatury urządzenie przestanie grzać i zostanie wyświetlone domyślne “----”.
- **Uwaga:** Nie trzymaj żywności na ustawieniu podtrzymywania temperatury dłużej niż 4 godziny.
- Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.
6. Po zakończeniu naciśnij przycisk **I/O**.

Wskazówki

- Przed podaniem ryżu powinien odpocząć w trybie utrzymywania ciepła przez co najmniej 15 minut.

Schemat gotowania ryżu

Ryż (gram)	Woda (ml)	Przybliżona liczba porcji
DLA RYŻU BIAŁEGO		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
DLA RYŻU BRĄZOWEGO		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- W przypadku innych rodzajów ryżu niewymienionych w tabeli gotowania, lub w razie wątpliwości należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu.

GOTOWANIE

1. Dodaj wodę i składniki oraz nałóż szklaną pokrywę.
2. Podłącz urządzenie. Główny wyświetlacz sterownika miga „----”. Oznacza to, że grzałka jest wyłączona i urządzenie jest gotowe do zaprogramowania.
3. Naciśnij przycisk **Gotowanie**
4. Domyślny czas gotowania wynosi 30 minut. Aby dostosować czas gotowania, należy użyć przycisków ▲ i ▼. Maksymalny czas gotowania wynosi 2 godziny.
5. Nacisnąć przycisk **I/O**. Wyświetlacz przestanie migać, a garnek zacznie się nagrzewać.
6. Gdy temperatura urządzenia osiągnie 100°C, urządzenie wyda dwa sygnały dźwiękowe i rozpocznie się odliczanie czasu.
7. Po zakończeniu czasu gotowania urządzenie przestanie grzać i powróci do domyślnego wskazania: “----”.
- **WAŻNE:** Jeśli przygotowujesz makaron, przed dodaniem makaronu upewnij się, że woda jest wrząca.

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

- **WAŻNE:** Nie używaj ustawienia Utrzymywanie ciepła do gotowania. Używaj go tylko do utrzymywania ciepła ugotowanych potraw, które są już gorące.
- 1. Rozpocznij z już ugotowanymi i gorącymi składnikami w garnku, przykrytymi szklaną pokrywą.
- 2. Naciśnij przycisk **Utrzymywanie ciepła**.
- 3. Naciśnij przycisk **I/O**.
- Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie od zera (00:00) do 4 godzin (04:00).
- Po upływie 4 godzin na ustawieniu podtrzymywania temperatury urządzenie przestanie grzać i zostanie wyświetlone domyślne "----".
- **Uwaga:** Nie trzymaj żywności na ustawieniu podtrzymywania temperatury dłużej niż 4 godziny.
- Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.

SERWOWANIE JEDZENIA

Po ugotowaniu potrawy można ją podawać bezpośrednio z garnka.

1. Wyłącz (**I/O**) i wyjmij wtyczkę multicookera.
 2. Wsuń z garnka panel sterowania.
 3. Za pomocą uchwytów przenieś garnek wraz z jego zawartością na stół i podaj potrawę.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia garnka, ponieważ zarówno garnek, jak i składniki będą GORĄCE! Zawsze jeśli to konieczne, używaj uchwytów i rękawic kuchennych, .
 - Upewnij się, że powierzchnia, na której stawiasz garnek nie zostanie uszkodzona przez ciepło. Przed postawieniem garnka należy przygotować miejsce do serwowania poprzez położenie podkładki żaroodpornej lub odpowiedniej tacy.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
 2. Zdejmij panel sterowania i wytrzyj go wilgotną ściereczką. NIE WOLNO zanurzać panelu sterowania w wodzie ani w żadnym innym płynie.
 3. Garnek i szklaną pokrywę można myć w zmywarce do naczyń lub ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem.
 4. Przed odłożeniem, urządzenie powinno dobrze wyschnąć.
- Nie używaj ostrych środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.


Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.

 Površine uređaja će postati vruće.

Prije pranja lonca za kuhanje potrebno je ukloniti upravljačku ploču. Prije ponovne uporabe uređaja, dobro osušite lonac za kuhanje.

- Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- Budite izuzetno oprezni kad pomjerate uređaj koji sadrži vruću hranu ili vruće tekućine.
- Koristite rukavice za pećnicu ili sličnu zaštitu kad skidate poklopac. Kod skidanja poklopaca pazite na izlazeću paru.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte stavljati lonac za kuhanje na bilo kakvu površinu osjetljivu na toplinu. Uvijek stavljajte lonac na umetak ili podlogu otpornu na toplinu.
- Baza lonca za kuhanje ima hrapavu površinu i može ostaviti ogrebotine ili druge znakove na osjetljivim ili poliranim površinama. Uvijek stavite zaštitnu podlogu ispod lonca za kuhanje kako biste zaštitili ove vrste površine.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI














- | | | |
|----------------------|----------------------|-------------------------------|
| 1. Stakleni poklopac | 3. Drške | 5. Rešetka za kuhanje na pari |
| 2. Lonac za kuhanje | 4. Upravljačka ploča | 6. Rešetka za pečenje |

PRIJE PRVE UPORABE

Uklonite sav ambalažni materijal i naljepnice. Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se iskaplju i osuše na zraku.

REGULATORI

Na sljedećoj tablici prikazan je kratak opis funkcija upravljačke ploče.

	Održavanje topline Odabira način održavanja topline.		Pečenje Odabira način pečenja.
	Para Odabira način kuhala na paru.		Sous Vide Odabira način sous vide.
	Riža Odabira način kuhanja riže.		Temperatura Koristi se za odabir temperature za podešavanje.
	Ključanje odabira način ključanja.		Vrijeme Koristi se za odabir vremena za podešavanje.
	Poprživanje Odabira način poprživanja.		Koristi se za povećavanje/smanjivanje temperature ili vremena.
	Visoka postavka sporog kuhanja Koristi se za odabir visoke postavke kuhala za sporo kuhanje.		Koristi se za pokretanje ili zaustavljanje uređaja.
	Niska postavka sporog kuhanja Koristi se za odabir niske postavke kuhala za sporo kuhanje.		

SASTAVLJANJE

Upravljačku ploču možete ukloniti kad poslužujete hranu ili kad čistite jedinicu.

Namještanje:

Izvučite utikač iz električne utičnice i kliznim pokretom umetnite upravljačku ploču u prednji dio lonca za kuhanje (Sl. A).

Skidanje:

Izvučite utikač iz električne utičnice, te kliznim pokretom skinite upravljačku ploču iz lonca za kuhanje.



MJERNE JEDINICE TEMPERATURE

Za prebacivanje s jedne mjerne jedinice na drugu (s °F na °C i obratno) držite pritisnutom tipku za temperaturu 3 sekunde.

FUNKCIJE KUHANJA

Poprživanje: Koristite višenamjensko kuhalo za pirjanje, poprživanje i prženje.

Pečenje: Savršeno za pečenje komada mesa, uz uporabu rešetke za pečenje koja je dio opreme.

Sous vide: sous vide je tehnika kuhanja hrane u vakuumski zatvorenoj vrećici u vodenoj kupki pod precizno reguliranom temperaturom. Vakumiranjem hrane u vrećicama zadržavaju se sokovi i svi okusi koji bi se izgubili tijekom uobičajenog kuhanja.

Sporo kuhanje: savršeno za složenice, juhe, variva i kombinacije mesa i povrća.

Para: Služi za kuhanje na pari povrća, ribe, itd., uz uporabu rešetke za kuhanje na pari.

Riža: Za automatsku pripremu savršene riže.

Ključanje: Za prokuhavanje sastojaka, pravljenje juha, tjestenine, itd.

Održavanje topline: Omogućuje održavanje topline kuhane hrane prije posluživanja.

POPRŽIVANJE

1. Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
2. Pritisnite tipku **Poprživanje**.
3. Zaslon će treperiti i prikazat će se zadano vrijeme od 30 minuta.
4. Za podešavanje vremena koristite tipke ▲ i ▼. Maksimalno vrijeme kuhanja je 1 sat.
5. Pritisnite tipku **I/O**. Zaslon će prestati treperiti i lonac za kuhanje će početi zagrijavanje.
6. Kad temperatura jedinice dostigne otprilike 220 °C, započinite odbrojavanje vremena.
7. Dodajte maslac, ulje itd. u lonac za kuhanje i koristite ga na isti način kao kad koristite tavu za prženje.
8. Kad završite, pritisnite tipku **I/O**.
9. Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.
- Nemojte koristiti poklopac kad rabite funkciju poprživanja.

PEČENJE

1. Postavite rešetku za pečenje u lonac za kuhanje i dodajte sastojke (Sl. B).
2. Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
3. Pritisnite tipku **Pečenje**.
4. Na zaslonu će se prikazati zadana temperatura od 204 °C. Za promjenu temperature koristite tipke ▲ i ▼. Raspon je otprilike od 65 do 215 °C.
5. Potom pritisnite tipku **Vrijeme**. Zadano vrijeme kuhanja je 1 sat i 30 minuta. Za podešavanje vremena kuhanja koristite tipke ▲ i ▼. Maksimalno vrijeme kuhanja je 20 sati.
6. Nakon što ste postavili temperaturu i vrijeme, pritisnite tipku **I/O**. Zaslon će prestati treperiti i početak će kuhanje.
- Kad se završi vrijeme kuhanja, jedinica će se oglasiti zvučnim signalom tri puta i automatski će preći na postavku održavanja topline. Zaslon će treperiti i početi odbrojavanje od nule (00:00) do 4 sata (04:00).
- Nakon što je postavka održavanja topline bila uključena 4 sata, jedinica će prekinuti grijanje i vratit će se na zadani zaslon: „----“.
- **Napomena:** Nemojte držati hranu na postavci održavanja topline više od 4 sata.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.

Savjeti

- Približni maksimalni kapacitet za pečenje je 1,8–2,2 kg piletine ili 1,3–1,8 kg pečenja.
- Ako želite jači okus zapečenog mesa, prije pečenja koristite funkciju Poprživanje kako bi se meso zarumnilo.
- Uvijek pecite s postavljenim poklopcem. Otvorite poklopac što je manje moguće kako biste osigurali ravnomjerno kuhanje i kako biste spriječili izlaz topline.
- Uporaba termometra za meso može Vam značajno pomoći u dobivanju boljih i preciznijih krajnjih rezultata.

SOUS VIDE

Za sous vide kuhanje bit će vam potrebna vrećica u koju ćete staviti sastojke i iz koje možete ukloniti što je više moguće zraka, te zavariti.

PRIPREMA

Stavite sastojke u odabranu vrećicu. Koristiti jednu vrećicu za jednu porciju. Pokušajte napraviti porcije slične veličine. Prije zavarivanja vrećice, iz nje trebate ukloniti što je više moguće zraka.

Za vrećice sa zip kliznim zatvaračem:

1. Ručni način (sl. D)

Stavite vrećicu na ravnu površinu i rukom pažljivo pritisnite vrećicu kako biste ispustili što je više moguće zraka. Prilikom vršenja ove radnje pazite da ne zgnječite ili oštetite sastojke. Potom zatvorite zatvarač na vrećici.

2. Način uranjanjem u vodu (sl. E)

Hladnom vodom napunite posudu odgovarajuće veličine u koju može stati vrećica sa zip zatvaračem sa sastojcima. Stavite sastojke u vrećicu i zatvorite zatvarač skoro potpuno ostavljajući samo mali otvor u jednom kutu. Polako gurnite vrećicu u vodu ostavljajući nezatvoreni kut van vode. Kod vršenja ove radnje, uvjerite se da voda slučajno ne uđe u vrećicu. Kad uronite vrećicu, voda će gurnuti skoro sav preostali zrak van. Na kraju, zatvorite kut i izvadite vrećicu iz posude.

Za silikonske vrećice:

Slijedite upute proizvođača vrećice.

Za aparate za vakumiranje:

Za svrhe sous vide kuhanja, savršen je aparat za vakuumsko zavarivanje vrećica s hranom. Koristite odgovarajuće vrećice koje preporučuje proizvođač i slijedite upute priložene uz aparat.

UPORABA SOUS VIDE NAČINA KUHANJA

- Dodajte toplu vodu i napunite lonac za kuhanje otprilike do polovine. Koristite vodu iz slavine za toplu vodu (ne ključajuću). Pokušajte dobiti temperaturu vode što je više moguće blizu temperature pri kojoj kuhate, jer ćete tako skratiti nepotrebno vrijeme čekanja. Po potrebi koristite mješavinu tople i hladne vode. Ako je voda koju stavite u kuhalo na temperaturi koje se jako razlikuje od temperature na kojoj ćete kuhati, uređaju će trebati više vremena da zagrije vodu ili da je ohladi do odabrane temperature.
- Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
- Stavite vrećicu s hranom u lonac za kuhanje pazeći da je potpuno uronjena. Ako je potrebno, dodajte vodu. Ako stavljate nekoliko vrećica istovremeno, koristite rešetku koja je dio opreme, kako biste ih održali odvojenima.
- Postavite stakleni poklopac.
- Pritisnite tipku **Sous Vide**.
- Zadana temperatura pečenja je 57 °C. Za promjenu temperature koristite tipke ▲ i ▼. Raspon je otprilike od 38 do 96 °C.
- Potom pritisnite tipku **Vrijeme**. Zadana postavka vremena kuhanja je 1 sat. Za podešavanje vremena kuhanja koristite tipke ▲ i ▼. Maksimalno vrijeme kuhanja je 20 sati.
- Pritisnite tipku I/O. Zaslon će prestati treperiti i lonac za kuhanje će početi zagrijavanje.
- U tom trenutku počinje zagrijavanje vode do ciljane temperature. Vrijeme zagrijavanja se razlikuje. Hrana u vrećici može ostati u vodi tijekom zagrijavanja dok je temperatura postavljena na 55 °C ili više. Tajmer za ciklus kuhanja početak će odbrojavanje samo nakon što voda dostigne ciljano temperaturu.
 - Kad se završi vrijeme kuhanja, jedinica će se oglasiti zvučnim signalom tri puta i automatski će preći na postavku održavanja topline. Zaslon će treperiti i početi odbrojavanje od nule (00:00) do 4 sata (04:00).
 - Nakon što je postavka održavanja topline bila uključena 4 sata, jedinica će prekinuti grijanje i vratit će se na zadani zaslon: „----“.
 - Napomena:** Nemojte držati hranu na postavci održavanja topline više od 4 sata.
 - Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.

ZAVRŠNI KORACI

Neku hranu moguće je jesti odmah nakon kuhanja. Za odreske i drugo meso, nakon kuhanja, poprživanje je vrlo bitno za dobivanje najboljeg okusa i teksture.

- Koristite funkciju Poprživanje višenamjenskog kuhala kako biste popržili rubove i strane mesa po želji (do 2 minute sa svake strane).

NAPOMENE O VREMENIMA KUHANJA I SIGURNOSTI HRANE

Kako bi se rizik od bolesti izazvanih hranom kuhanom na neodgovarajući način sveo na minimum, napominjemo sljedeće:

- Kuhanje hrane na ispravnoj temperaturi i u odgovarajućem vremenu osigurava uništavanje štetnih bakterija. Uvijek provjerite savjete na pakiranju hrane i slijedite priložene upute za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga, hrana kuhana na temperaturi nižoj od 55 °C (npr. odrezak) ne smije se kuhati dulje od 2 sata i treba je popržiti izvana.
- Riba se obično kuha na temperaturama nižim od 55 °C i ako namjeravate to činiti, važno je da kupite ribu koja je klasirana kao sushi (tj. riba koja se može jesti sirova).
- Nemojte vaditi meso prerano. Pustite da kuhanje traje barem minimalno vrijeme navedeno na tablici pri točnoj temperaturi.
- Možete ostaviti meso duže od raspona minimalnog vremena. Riba je izuzetak ovom pravilu. Riba će postati raskasena ako se prekuha uporabom sous vide tehnike kuhanja.
- Uvijek provjerite je li hrana dobro pečena iznutra (npr. za svinjetinu, piletinu, itd. dok iz nje ne počne curiti proziran sok). Kuhajte ribu dok joj boja mesa ne postane potpuno mutna.

TABLICA - VODIČ ZA SOUS VIDE KUHANJE

Hrana	Temperatura	Vrijeme (u satima)		Napomene
		min.	maks.	
Goveđi odresci	Srednje do malo pečeno: 56°C	1	1 ½	Vremena se zasnivaju na porcijama od 200- 250 g.
	Srednje pečeno: 60°C	1 ½	2	
	Dobro pečeno: 68°C	2	2 ½	
Janjetina, teletina, pačestina, srnetina, itd.	Roza: 56°C	1 ½	3 ½	Vremena se zasnivaju na porcijama od 200- 250 g.
	Dobro pečeno: 68°C	2	4	
Svinjetina	Sočno/mekano: 63°C	1 ½	3	Vremena se zasnivaju na porcijama od 200- 250 g.
	Dobro pečeno: 70°C	3	5	
Pileća prsa	Sočno/mekano: 60°C	1 ½	3	Vremena se zasnivaju na porcijama od 200- 250 g.
	Dobro pečeno: 70°C	2	4	



Hrana	Temperatura	Vrijeme (u satima)		Napomene
		min.	maks.	
Pileći bataci, krilca, zabatci	Sočno/mekano: 63°C	3 ½	5 ½	
	Dobro pečeno: 72°C	4 ½	6 ½	
Riba	Mekana, pahuljasta 55°C	1	2	Vremena se zasnivaju na porcijama od 150- 200 g.
	Čvrsta, dobro pečena 65°C	1 ½	2 ½	
Korjenasto povrće	80°C	4	6	Izrežite na komade jednake veličine, od 15-20 mm.

SPORO KUHANJE

PREDNOSTI SPOROG KUHANJA

Zdravlje: Nježno kuhanje smanjuje oštećenje vitamina i zadržava više hranljivih tvari i okusa.

Ekonomičnost: Dugo, lagano kuhanje može omekšati jeftinije, grublje komade mesa, a koristi oko četvrtine malog kola za kuhanje na prosječnoj grijačoj ploči.

Udobnost: pripremite sastojke prethodnu večer, stavite ih u lonac za lagano kuhanje prije nego što odete i ukusno jelo će vas čekati prije nego što se vratite doma.

UPORABA SPOROG KUHANJA

- Dodajte sastojke u lonac za kuhanje i namjestite poklopac.
- Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
- Pritisnite tipku **Visoka postavka sporog kuhanja** ili **Niska postavka sporog kuhanja** prema potrebi.
- Na zaslonu će treperiti zadano vrijeme. Za nisku postavku, zadano vrijeme kuhanja je 8 sati, a za visoku postavku, zadano vrijeme je 4 sata. Za podešavanje vremena kuhanja koristite tipke ▲ i ▼. Maksimalno vrijeme kuhanja je 20 sati.
- Kako biste započeli kuhanje pritisnite tipku I/O. Zaslon će prestati treperiti, a znak „:“ između brojeva počet će s treperenjem, ukazujući da je uređaj počeo s kuhanjem.
 - Kad se završi vrijeme kuhanja, jedinica će se oglasiti zvučnim signalom tri puta i automatski će preći na postavku održavanja topline. Zaslon će treperiti i početi odbrojavanje od nule (00:00) do 4 sata (04:00).
 - Nakon što je postavka održavanja topline bila uključena 4 sata, jedinica će prekinuti grijanje i vratit će se na zadani zaslon: „----“.
 - Napomena:** Nemojte držati hranu na postavci održavanja topline više od 4 sata.
 - Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.

Podešavanje tijekom kuhanja

Možete podesiti vrijeme pritiskom na tipke ▲ i ▼. Ako ne pritisnete nijednu tipku u roku od 3 sekunde, brojevi će prestati treperiti i počet će novo vrijeme za kuhanje.

OPĆI SAVJETI

- Imajte u vidu da namirnice korištene izravno iz hladnjaka mogu povećati vrijeme kuhanja.
- Tijekom kuhanja nastojte da ne otvarate poklopac nepotrebno. Kad to radite puno topline može izaći i višenamjenskom kuhalu trebat će puno vremena da se ponovno vrati u prethodno stanje.
- Kad probate je li jelo skuhan, nemojte zaboraviti da korjenastom povrću treba više vremena da se skuha.
- Potpuno otopite zamrznutu hranu prije nego što je dodate u lonac za kuhanje.
- Rumenjenje mesa prije kuhanja nije izričito neophodno, ali može pomoći da zapečati vlažnost u mesu i pojača okus. Za rumenjenje mesa koristite funkciju poprživanja na višenamjenskom kuhalu.
- Namirnice koje pripremite ranije (npr. noć prije) spremite u hladnjak u posudama. Nemojte stavljati višenamjensko kuhalo ili lonac za kuhanje u hladnjak.
- Kad kuhate rižu, koristite najmanje 150 ml tekućine za kuhanje za svakih 100 g riže.
- Tjestenina nije prikladna za sporo kuhanje, jer postaje previše mekana. Ako Vaš recept zahtijeva tjesteninu, nju treba prethodno skuhati i potom umiješati 30-40 minuta prije kraja vremena kuhanja.
- Nakon što ste u lonac za kuhanje stavili sve namirnice, on ne bi trebao biti pun preko tri četvrtine. Ako ga previše napunite, tijekom uporabe moglo bi doći do prskanja vruće tekućine ili prelijevanja.
- Ako je pripremljeno jelo previše tečno, može se zgusnuti uporabom manje količine škrobi, indijske marante, itd. Za svakih 250-300 ml tekućine, miješajte zajedno 2 žlice škrobi s dovoljno vode dok se ne napravi tanka kaša. Dodajte kašu jelu otprilike 35-40 minuta prije kraja kuhanja. Kao alternativa, umiješajte gotovi umak u granulama, slijedeći upute proizvođača.

SMJERNICE ZA KUHANJE

Povrće

Sporo kuhanje idealno je za povrće. Ima malo isparavanja, tako da se zadržavaju svi sokovi i okusi.

Korjenasto povrće kao što su krumpir, mrkva, repa i švedska repa trebaju se više sporo kuhati nego meso. Isjeckajte ih na komadiće veličine zalogaja i uronite ih u tekućinu za kuhanje. Stavite povrće što bliže dnu lonca.

Povrće koje se brzo kuha, kao što su grašak i slatki kukuruz, treba dodati pola sata prije kraja kuhanja.

Mahunarke (grah, grašak i leća)

Neke suhe mahunarke (leća, grašak, itd.) može biti potrebno potopiti prije uporabe. Uvijek provjerite upute na pakiranju prije uporabe.

UPOZORENJE suhi grah (npr. crveni grah, cannellini grah, itd.) treba potopiti minimalno 8 sati i kuhati najmanje 10 minuta prije nego što ga dodate u kuhalo za sporo kuhanje. Grah je otrovan ako se jede sirov ili nedovoljno kuhan.

Meso i piletina

- Sporo kuhanje omekšava jeftinije dijelove mesa i smanjuje skupljanje i isparivanje, zadržavajući okus i hranjivu vrijednost. Nemasni dijelovi mesa su najbolji za sporo kuhanje.
- Odsijecite višak masti s mesa, jer to može biti dodatna mast tekućini tijekom kuhanja.
- Gdje je to moguće, koristite piletinu bez kože.
- Za složenice i gulaše, izrežite meso na kocke jednake veličine (otprilike 2,5 cm).

PRETVARANJE RECEPTA IZ TRADICIONALNE PEĆNICE

Ova vremena su približna i mogu se razlikovati ovisno o sastojcima i količinama. Prije služenja uvijek provjerite je li hrana dobro skuhan.

Vrijeme pečenja u pećnici (u minutama)	Vrijeme na niskoj postavci sporog kuhanja (u satima)	Vrijeme na visokoj postavci sporog kuhanja (u satima)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

PARA

1. Napunite lonac za kuhanje vodom na otprilike 2 - 2,5 cm. To će vam dati oko 30 minuta kuhanja na pari. Nemojte dodati previše vode, jer će u protivnom sastojci biti uronjeni.
2. Postavite rešetku za kuhanje na pari u lonac za kuhanje (Sl. C). Dodajte sastojke kao što su svježe povrće izrezano na istu veličinu u lonac za kuhanje i stavite stakleni poklopac.
3. Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
4. Pritisnite tipku **Para**.
5. Zaslon će treperiti i prikazat će se zadano vrijeme od 30 minuta. Za podešavanje vremena kuhanja koristite tipke ▲ i ▼. Maksimalno vrijeme kuhanja je 2 sata.
6. Pritisnite tipku **I/O**. Zaslon će prestati treperiti i lonac za kuhanje će početi zagrijavanje.
7. Kad temperatura jedinice dostigne 100 °C, započijne odbrojavanje vremena.
8. Kad se završi vrijeme kuhanja, jedinica će prekinuti grijanje i vratit će se na zadani zaslon: “----”.

Savjeti

- Pazite na svježe povrće i nemojte ga prekuhati. Cilj vam je dobiti povrće živih boja i malo omekšano, ali ne gnjecavo. Za precizna vremena, pogledajte recept.

Preporučena vremena kuhanja na pari

Sljedeća hrana se najbolje kuha koristeći kuhalo na paru od hladnog stupnja.

Hrana (svježa)	Napomene	Vrijeme (u minutama)
Brokule	Narežite na komade/florete veličine 1-2 cm	13-15
Mahune	Položite ravno na rešetku za kuhanje na pari	13-15
Mrkve	Narezane na kriške debljine 1 cm	17-19
Kupus (kelj)	Narendajte ili narežite na komade	11-13
Šparoge	Položite ravno na rešetku za kuhanje na pari	11-13
Tikvice	Narezane na kriške debljine 1 cm	9-11
Prokulice	Cijele (promjera oko 2 cm)	13-15
Cvjetača	Narežite na komade/florete veličine 1-2 cm	15-17
Slatki kukuruz	Cijeli, na klipju	17-21
Krumpiri	Mladi krumpiri ili krumpiri narezani na komade veličine 1-2 cm	21-23
Kuhana jaja	Mekana/srednje kuhana/tvrdo kuhana/jako tvrdo kuhana	5-6/7-8/9-10/11-12
Poširana jaja	Stavite u ramekin zdjelu ili na tanjurić	5-6
Pileća prsa	Razrežite ribu na komade ili kockice veličine 1-2 cm	12-14
Losos/okrugla riba	Bakalar, koljaka, itd.	7-9
Plosnata bijela riba	Iverak, list, basa riba, itd.	3-4
Ribljí odrezak	Tuna, sabljarka, itd.	7-9
Kelj/crni kelj	Razrezan na komade	9-11
Kraljevske kozice	Uklonite školjke. Kuhajte na pari 2-3 minute ili dok se kozice ne skuhanju i u sredini. Promiješajte nakon pola vremena kuhanja.	



RIŽA

1. Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
2. Dodajte rižu prema tablici i namjestite stakleni poklopac.
3. Pritisnite tipku **Riža**. Na zaslonu će se prikazati “----”.
4. Pritisnite tipku **I/O**. Jedinica će se oglasiti jednim zvučnim signalom. Na zaslonu crtice će se ciklično pomicati. (- . . .), (- . . .), (. . - .), (. . . -). To će se nastaviti tijekom cijelog ciklusa kuhanja. Držite poklopac zatvorenim tijekom ciklusa kuhanja kako biste osigurali ispravno kuhanje riže.
5. Riža je skuhanu kad temperatura dostigne otprilike 105 °C, kad potpuno upije tekućinu u loncu i višak tekućine ispari.
 - Po završetku kuhanja, jedinica će se automatski prebaciti na postavku održavanja topline. Zaslom će treperiti i početi odbrojavanje od nule (00:00) do 4 sata (04:00).
 - Nakon što je postavka održavanja topline bila uključena 4 sata, jedinica će prekinuti grijanje i vratit će se na zadani zaslon: “----”.
 - **Napomena:** Nemojte držati hranu na postavci održavanja topline više od 4 sata.
 - Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.
6. Kad završite, pritisnite tipku **I/O**.

Savjeti

- Ostavite rižu da miruje na postavci održavanja topline najmanje 15 minuta prije posluživanja.

Tablica kuhanja riže

Riža (grami)	Voda (ml)	Približan broj porcija
ZA BIJELU RIŽU		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
ZA SMEĐU RIŽU		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Za ostale vrste riže koje nisu navedene u tablici pripremanja ili ako niste sigurni, slijedite upute na omotu.

KLJUČANJE

1. Dodajte vodu i sastojke i namjestite stakleni poklopac.
2. Ukopčajte utikač uređaja u utičnicu električne mreže. Na glavnom zaslonu upravljačke ploče treperit će „----“. To znači da je zagrijavanje isključeno i da je uređaj spreman za programiranje.
3. Pritisnite tipku **Ključanje**.
4. Zadano vrijeme kuhanja je 30 minuta. Za podešavanje vremena kuhanja koristite tipke ▲ i ▼. Maksimalno vrijeme kuhanja je 2 sata.
5. Pritisnite tipku **I/O**. Zaslom će prestati treperiti i lonac za kuhanje će početi zagrijavanje.
6. Kad temperatura jedinice dostigne 100 °C, uređaj će se oglasiti zvučnim signalom dva puta i započeti odbrojavanje vremena.
7. Kad se završi vrijeme kuhanja, jedinica će prekinuti grijanje i vratit će se na zadani zaslon: “----”.
- **VAŽNO:** Ako kuhate tjesteninu, uvjerite se da voda ključa prije nego što dodate tjesteninu.

ODRŽAVANJE TOPLINE

- **VAŽNO:** Nemojte koristiti postavku Održavanje topline za kuhanje. Koristite je samo za održavanje topline kuhane hrane koja je već vruća.
- 1. Počnite s već kuhanim i vrućim sastojcima u loncu za kuhanje, poklopljenim staklenim poklopcem.
- 2. Pritisnite tipku **Održavanje topline**.
- 3. Pritisnite tipku **I/O**.
- Zaslom će početi odbrojavanje od nule (00:00) do 4 sata (04:00).
- Nakon što je postavka održavanja topline bila uključena 4 sata, jedinica će prekinuti grijanje i vratit će se na zadani zaslon: “----”.
- **Napomena:** Nemojte držati hranu na postavci održavanja topline više od 4 sata.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.

POSLUŽIVANJE HRANE

Kad je hrana skuhanu, možete je poslužiti izravno iz lonca za kuhanje.

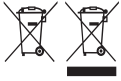
1. Isključite višenamjensko kuhalo (**I/O**) i izvucite utikač iz utičnice.
2. Kliznim pokretom izvucite upravljačku ploču iz lonca za kuhanje.
3. Rabite drške za prijenos lonca za kuhanje i njegovog sadržaja do stola za posluživanje.
- Budite vrlo oprezni kad prenosite lonac za kuhanje, jer će i lonac i sastojci biti VRUĆI! Ako je potrebno, uvijek koristite drške za prijenos i rukavice za pećnicu.

- Uvjerite se da se površina na koju ćete staviti lonac za kuhanje neće oštetiti toplinom. Prije nego što stavite lonac za kuhanje, pripremite područje za posluživanje tako što ćete postaviti podlogu otpornu na toplinu ili prikladan podmetač.

NJEGA I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i čuvanja, iskopčajte uređaj iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
 2. Uklonite upravljačku ploču i obrišite je vlažnom krpom. **NEMOJTE** uroniti upravljačku ploču u vodu ili bilo kakvu drugu tekućinu.
 3. Lonac za kuhanje i stakleni poklopac možete prati u perilici za posuđe, ili ručno u toploj sapunici.
 4. Prije nego što je spremite, ostavite je da se temeljito osuši.
- Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje, otapala, spužve za ribanje, žicu za struganje ili jastučice sa sapunicom.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

⊘ Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.

⚠ Površine naprave se segrejejo.

Pred pranjem posode za kuhanje morate odstraniti nadzorno ploščo. Pred ponovno uporabo naprave temeljito posušite posodo za kuhanje.

- Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- Bodite zelo previdni pri premikanju naprave, saj je v njej vroča hrana ali vroče tekočine.
- Uporabite rokavice za pečico ali podobno zaščito, ko odstranjujete pokrov. Pazite na uhajanje pare, ko odstranjujete pokrov.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Lonca ne postavite na nobeno površino, ki ni odporna na vročino. Lonec vedno postavite na podstavek za vročo posodo ali vročino odporno podlago.
- Spodnji del lonca ima narebrano površino in lahko pušča praske ali druge sledi na občutljivih ali poliranih površinah. Za zaščito teh površin pod lonec vedno dajte zaščitno podlago.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

DELI














- | | | |
|--------------------|--------------------|----------------------------|
| 1. Stekleni pokrov | 3. Ročaji | 5. Mreža za kuhanje v pari |
| 2. Lonec | 4. Nadzorna plošča | 6. Mreža za peko |

PRED PRVO UPORABO

Avlagsna allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Odstranljive dele umijte v topli milnici, temeljito sperite, odcedite in osušite na zraku.

KONTROLE

V naslednji tabeli je kratek opis funkcij nadzorne plošče.

	Vzdrževanje toplih živil Izbere način vzdrževanja toplote.		Peka mesa Izbere način za peko mesa.
	Kuhanje na pari Izbere način kuhanja v pari.		Sous Vide (Kuhanje v vakuumu) Izbere način kuhanja sous vide.
	Riž Izbere način kuhanja riža.		Temperatura Uporablja se za nastavitev vrednosti izbrane temperature.
	Kuhanje Izbere način kuhanja.		Čas Uporablja se za nastavitev časovnih vrednosti.
	Pečenje mesa Izbere način za pečenje mesa.		Uporablja se za pomanjšanje/povečanje vrednosti temperature ali časa.
	Počasno kuhanje pri visoki temperaturi Nastavitev se uporablja za izbiro načina počasnega kuhanja pri visoki temperaturi.		Uporablja se za zagon ali zaustavitev izdelka.
	Počasno kuhanje pri nizki temperaturi Nastavitev se uporablja za izbiro načina počasnega kuhanja pri nizki temperaturi.		

SESTAVLJANJE

Ko živila postrežete ali enoto čistite, lahko nadzorno ploščo odstranite.

Vstavljanje:

Ko vtič odstranite iz napajalne vtičnice, potisnite upravljalno ploščo v sprednji del posode za kuhanje (slika A).

Odstranjevanje:

Odstranite omrežni vtič iz vtičnice in potisnite nadzorno ploščo iz kuhalnika.

ENOTE TEMPERATURE

Če želite preklopiti med °F in °C, za 3 sekunde držite gumb za temperaturo.

FUNKCIJE KUHANJA

Pečenje mesa: Večnamenski kuhalnik lahko uporabljate za peko, dušenje in cvrtje.

Peka mesa: Idealno za pripravo pečenko s priloženo mrežo za peko.

Sous vide: Sous vide je način kuhanja hrane v povsem zaprti vrečki v vodni kopeli pri natančno določeni temperaturi. Ko hrano zaprete v vrečko, ta ohrani sokove in nežne okuse, ki bi jih pri običajnem kuhanju izgubili.

Počasno kuhanje: izvrstno za enolončnice, juhe, obare in jedi s kombinacijo mesa in zelenjave.

Para: Zelenjavo, ribe itd. kuhajte v pari s priloženo mrežo za kuhanje v pari.

Riž: Samodejno kuhanje popolnega riža.

Kuhanje: Uporabite za kuhanje sestavin, pripravo juh, testenin itd.

Vzdrževanje toplih živil: Omogoča, da kuhana živila pred serviranjem ohranita topla.

PEČENJE

1. Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
2. Pritisnite gumb **Pečenje mesa**.
3. Zaslon utripa in prikazuje privzeti čas 30 minut.
4. Če želite nastaviti čas kuhanja, uporabite gumba ▲ in ▼. Najdaljši čas kuhanja je 1 ura.
5. Pritisnite gumb **I/O**. Zaslon preneha utripati in kuhalnik se začne segrevati.
6. Ko temperatura enote doseže pribl. 220 °C, se začne odštevanje časa.
7. V posodo za kuhanje dodajte maslo, olje itd.,t ter jo uporabljajte na enak način kot posodo za cvrtje.
8. Ko končate, pritisnite gumb **I/O**.
9. Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.
- Ko uporabljate funkcijo Pečenje, ne uporabljajte pokrova.

PEKA MESA

1. Vstavite mrežo za peko v kuhalnik in dodajte sestavine (slika B).
2. Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
3. Pritisnite gumb **Peka mesa**.
4. Zaslon se spremeni na privzeto temperaturo 204 °C. Temperaturo spremenite z gumboma ▲ in ▼. Razpon je približno 65 do 215 °C.
5. Nato pritisnite gumb **Čas**. Privzeti čas kuhanja je 1 ura in 30 minut. Če želite nastaviti čas kuhanja, uporabite gumba ▲ in ▼. Najdaljši čas kuhanja je 20 ur.
6. Ko nastavite temperaturo in čas, pritisnite gumb **I/O**. Zaslon preneha utripati in kuhanje se začne.
- Ko se izteče čas kuhanja, bo enota trikrat zapiskala in samodejno preklopila na nastavev ohranjanja temperature. Zaslon utripa in začne odštevati od nič (00:00) do 4 ure (04:00).
- Po 4-urnem izvajanju nastavitve ohranjanja temperature bo naprava prenehala greti in se vrnila v privzeti prikazovalnik »----«.
- **Opomba:** Ne pustite hrane pri nastavitvi ohranjanja temperature dlje od 4 ur.
7. Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.

Nasveti

- Približna največja zmogljivost peke je 1,8–2,2 kg za piščanca ali 1,3–1,8 kg za pečenko.
- Če želite, da bi imelo vaše meso bolj bogat okus, pred peko uporabite funkcijo Pečenje za dušenje mesa.
- Vedno pecite s pokrovom. Pokrov čim manj odpirajte, da zagotovite enakomerno kuhanje in preprečite uhajanje toplote.
- S termometrom za meso lahko bistveno izboljšate in zagotovite natančnejše končne rezultate.



SOUS VIDE

Za kuhanje po načinu sous vide boste potrebovali vrečko, kamor boste vstavili vse sestavine in iz katere boste morali iztisniti zrak, kolikor je le mogoče, nato pa jo zatesniti.

PRIPRAVA

V želeno vrečko dajte sestavine. Za eno porcijo uporabite 1 vrečko. Porcije naj bodo približno enake velikosti. Preden boste zatesnili vrečko, morate iztisniti zrak, kolikor je le mogoče.

Za vrečke z načinom zip lock:

1. Ročni način (slika D)

Vrečko položite na ravno površino in z roko iztisnite zrak, kolikor je le mogoče. Ko to počnete, bodite pazljivi, da ne stisnete ali poškodujete sestavin. Nato z zapiralom povsem zaprite vrečko.

2. Način s potopitvijo v vodo (slika E)

Dovolj veliko posodo, da bo v njej dovolj prostora za vrečko zip lock in sestavine, napolnite s hladno vodo. Sestavine dajte v vrečko in zapiralo skoraj povsem zaprite, pri čemer pustite na enem koncu majhno odprtino. Počasi potiskajte vrečko v vodo, pri čemer pustite nezaprta konec gledati iz vode. Pri tem pazite, da voda po pomoti ne zaide v vrečko. Ko potiskate vrečko v vodo, bo ta izpodrinila skoraj ves preostali zrak iz vrečke. Na koncu zaprite še tisti konec in odstranite vrečko iz posode.

Za silikonske vrečke:

Upoštevajte navodila proizvajalca vrečk.

Za naprave za vakuumiranje:

Namenska naprava za vakuumiranje, ki je primerna za uporabo s hrano, je najboljša za kuhanje po načinu sous vide. Uporabite ustrezne vrečke, ki jih priporoča proizvajalec, in upoštevajte navodila, priložena napravi.

UPORABA NAČINA SOUS VIDE

1. Dodajte vročo vodo in napolnite lonec približno do polovice. Uporabite vročo vodo iz pipe (ne sme vreti). Poskusite zadeti temperaturo vode, ki naj bo kar se da takšna kot tista, v kateri boste kuhali, saj boste tako zmanjšali nepotrební čas čakanja. Uporabite mešanico vroče in hladne vode po potrebi. Če je temperatura vode, ki jo nalijete v kühalnik, zelo različna od temperature, pri kateri boste kuhali, bo naprava potrebovala dlje časa, da vodo segreje ali ohladi do izbrane temperature.
2. Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
3. Hrano v vrečki položite v lonec, pri čemer naj bo ta povsem prekrita z vodo. Če je potrebno, dodajte še vode. Če boste kuhali več vrečk naenkrat, uporabite priloženo stojalo, da jih ločite.
4. Pokrijte s steklenim pokrovom.
5. Pritisnite gumb **Sous Vide**.
6. Privzeta temperatura kuhanja je 57 °C. Temperaturo spremenite z gumboma ▲ in ▼. Razpon je približno 38 do 96 °C.
7. Nato pritisnite gumb **Čas**. Privzeti čas kuhanja je 1 ura. Če želite nastaviti čas kuhanja, uporabite gumba ▲ in ▼. Najdaljši čas kuhanja je 20 ur.
8. Pritisnite gumb **I/O**. Zaslon preneha utripati in kühalnik se začne segrevati.
9. Na tej točki se voda začne segrevati do ciljne temperature. Potreben čas se lahko razlikuje. Živila v vrečkah lahko med segrevanjem ostanejo v vodi, dokler je nastavljena temperatura 55 °C ali več. Časovnik cikla kuhanja začne odšteti čas šele, ko voda doseže ciljno temperaturo.
- Ko se izteče čas kuhanja, bo enota trikrat zapiskala in samodejno preklpila na nastavev ohranjanja temperature. Zaslon utripa in začne odšteti od nič (00:00) do 4 ure (04:00).
- Po 4-urnem izvajanju nastavitve ohranjanja temperature bo naprava prenehala greti in se vrnila v privzeti prikazovalnik »----«.
- **Opomba:** Ne pustite hrane pri nastavitvi ohranjanja temperature dlje od 4 ur.
- Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.

KONČNA OBDELAVA HRANE

Nekatere vrste hrane lahko zaužijete takoj po kuhanju. Za zrezke in drugo meso je pečenje po kuhanju bistveno za najboljši okus in teksturo.

- S funkcijo Pečenje večnamenskega kühalnika po želji zapecite robove in strani mesa glede na svoj okus (do 2 minuti na vsaki strani).

OPOMBE ZA ČAS KUHANJA IN VARNO PRIPRAVO HRANE

Da zmanjšate nevarnosti zastrupitve zaradi neprimerno kuhane hrane, upoštevajte naslednje napotke:

- S kuhanjem hrane pri pravi temperaturi in ustrezni dolžini kuhanja boste uničili škodljive bakterije. Vedno preverite nasvete na embalaži hrane in upoštevajte spodnja navodila za kuhanje.
- Za varno pripravo hrane, ki ste jo kuhali pod 55 °C (npr. zrezek), ne smete kuhati dlje od 2 ur in jo morate na koncu še popeči.
- Ribe se običajno kuhajo pri temperaturi, ki je nižja od 55 °C, in če jo želite pripraviti na takšen način, je pomembno, da kupite ribo, ki ustreza stopnji sushi (torej ribo, ki jo je mogoče jesti surovo).
- Meso ne jemljite iz naprave predčasno. Pustite, da se kuha vsaj najkrajši čas trajanja v tabeli pri ustrezni temperaturi.
- Povsem ustrezno je, da pustite mesto dlje časa v napravi, kot je minimalni čas trajanja. Za ribo ne velja to pravilo. Riba po postala kašasta, če jo boste prekuhali z načinom sous vide.
- Vedno preverite, ali je hrana pravilno prekuhana (npr. pri svinjini, perutnini itd. morajo biti sokovi čisti). Ribo pecite tako dolgo, da je meso povsem neprozorno.

VODNIK ZA PRIPRAVO Z NAČINOM SOUS VIDE

Hrana	Temperatura	Čas (ure)		Opombe
		min.	maks.	
Goveji zrezki	Srednje surov: 56°C	1	1 ½	Časi veljajo za porcije 200–250 g
	Srednje pečen: 60°C	1 ½	2	
	Prepečen: 68°C	2	2 ½	
Jagnjetina, teletina, raca, divjačina itd.	Rožnato: 56°C	1 ½	3 ½	Časi veljajo za porcije 200–250 g
	Prepečen: 68°C	2	4	
Svinjina	Sočno/mehko: 63°C	1 ½	3	Časi veljajo za porcije 200–250 g
	Prepečen: 70°C	3	5	
Piščančje prsi	Sočno/mehko: 60°C	1 ½	3	Časi veljajo za porcije 200–250 g
	Prepečen: 70°C	2	4	
Piščančje krače, perutničke, bedra	Sočno/mehko: 63°C	3 ½	5 ½	
	Prepečen: 72°C	4 ½	6 ½	
Riba	Mehka, ločevanje po lističih 55°C	1	2	Časi veljajo za porcije 150–200 g
	Čvrsta, dobro prekuhana 65°C	1 ½	2 ½	
Gomoljna zelenjava	80°C	4	6	Narežite na enakomerno velike kose, velikosti 15–20 mm

POČASNO KUHANJE

PREDNOSTI POČASNEGA KUHANJA

Zdravje: Nežno kuhanje uniči manj vitaminov in ohranja več hranilnih snovi ter okusov.

Varčnost: Dolgo, počasno kuhanje lahko zmežča cenejše, bolj žilave kose mesa, pri tem pa porabi približno četrtno moči običajnega najmanjšega obroča na kuhalni plošči.

Udobje: Sestavine pripravite večer prej, pred odhodom jih dajte v počasni kuhalnik, ko pridete domov, pa vas bo čakal okusen obrok.

UPORABA NAČINA POČASNEGA KUHANJA

- V lonec dodajte sestavine in pritrdite pokrov.
- Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
- Pritisnite zelen gumb **Počasno kuhanje pri visoki temperaturi** ali **Počasno kuhanje pri nizki temperaturi**.
- Na zaslonu bo prikazan utripajoči privzeti čas. Za nastavev pri nizki temperaturi je privzeti čas kuhanja 8 ur, za nastavev pri visoki temperaturi pa 4 ure. Če želite nastaviti čas kuhanja, uporabite gumba ▲ in ▼. Najdaljši čas kuhanja je 20 ur.
- Za začetek kuhanja pritisnite gumb **I/O**. Prikazovalnik bo prenehal utripati in »« med številkami bo utripalo, kar pomeni, da naprava kuha.
 - Ko se izteče čas kuhanja, bo enota trikrat zapiskala in samodejno preklopila na nastavev ohranjanja temperature. Zaslona utripa in začne odštevati od nič (00:00) do 4 ure (04:00).
 - Po 4-urnem izvajanju nastavev ohranjanja temperature bo naprava prenehala greti in se vrnila v privzeti prikazovalnik »----«.
 - Opomba:** Ne pustite hrane pri nastavitvi ohranjanja temperature dlje od 4 ur.
 - Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.

Spreminjanje nastavev med kuhanjem

Nastavite lahko čas, tako da pritisnete gumba ▲ in ▼. Če gumba 3 sekunde nista pritisnjena, bodo številke prenehale utripati in začel se bo nov čas kuhanja.

SPLOŠNI NASVETI

- Upoštevajte, da lahko sestavine, ki jih uporabite neposredno iz hladilnika, podaljšajo čas kuhanja.
- Med kuhanjem ne odpirate pokrova, če to ni potrebno. Pri tem lahko uhaja veliko toplote, zato lahko traja nekaj časa, da večnamenski kuhalnik obnovi stanje.
- Ko preizkušate jed, ali je kuhana, ne pozabite, da se koreninasta zelenjava običajno kuha dlje.
- Zamrznjeno hrano popolnoma odtajajte, preden jo dodate v posodo za kuhanje.
- Predhodna peka mesa ni nujno potrebna, lahko pa pripomore k ohranjanju vlage in zagotovi bolj bogat okus. Uporabite funkcijo pečenja večnamenskega kuhalnika, da popečete meso.
- Sestavine, ki jih pripravite vnaprej (npr. večer prej), shranite v posodah v hladilniku. Večnamenskega kuhalnika ali kuhalne posode ne postavljajte v hladilnik.
- Pri kuhanju z rižem uporabite vsaj 150 ml tekočine za kuhanje na vsakih 100 g riža.
- Testenina ni primerna za počasno kuhanje, postane premehka. Če je za vaš recept potrebna testenina, jo je treba predhodno skuhati in nato mešati 30-40 minut pred koncem časa kuhanja.



- Ko vse sestavine položite v posodo za kuhanje, ne sme biti več kot tri četrtine polna. Če posodo preveč napolnite, se lahko med uporabo pojavi brizganje ali prelivanje vroče tekočine.
- Če je končna jed preveč tekoča, jo lahko zgostite z malo koruzne moke, marante itd. Za vsakih 250-300 ml tekočine zmešajte skupaj 2 žlici koruzne moke z dovolj vode, da nastane tanka pasta. Pasto dodajte v posodo približno 30-45 minut pred koncem kuhanja. Druga možnost je, da vmešate pripravljena zrnca v skladu z navodili proizvajalca.

SMERNICE ZA KUHANJE

Zelenjava

Počasno kuhanje je idealna priprava zelenjave. Ker ni veliko izhlapevanja, se ohranijo vsi sokovi in okusi.

Korenovke, kot so krompir, korenje, repa in podzemna koleraba, se morajo kuhati počasneje kot meso. Narežite jih na koščke in potopite v tekočino za kuhanje. Zelenjavo položite čim bližje dnu posode.

Zelenjavo, ki se skuha hitreje, kot sta grah in sladka koruza, dodajte pol ure pred koncem kuhanja.

Stročnice (fižol, grah in leča)

Nekatere suhe stročnice (leča, grah itd.) morate pred uporabo namočiti. Pred uporabo vedno preverite priporočila na embalaži.

OPOZORILO sušene stročnice (npr. rdeči fižol, kanelini itd.) morate pred počasnim kuhanjem namakati najmanj 8 ur in kuhati najmanj 10 minut. Če jih zaužijete surove ali premalo kuhane, so lahko strupene.

Meso in perutnina

- S počasnim kuhanjem se cenejši kosi zmehčajo, zmanjša se krčenje in izhlapevanje, ohrani okus in hranilne vrednosti. Za počasno kuhanje so najprimernejši najbolj pusti deli mesa.
- Z mesa odrežite odvečno maščobo, saj lahko tekočina med kuhanjem doda maščobo.
- Kjer je mogoče, kuhajte piščanca brez kože.
- Za enolončnice meso narežite na enakomerno velike kocke (pribl. 2,5 cm).

SPREMINJANJE RECEPTA ZA TRADICIONALNO PEČICO

Časi so približni in se lahko razlikujejo glede na sestavine in količine. Pred serviranjem vedno preverite, ali je hrana dobro kuhana.

Čas kuhanja (minute)	Čas za počasno kuhanje pri nizki temperaturi (ure)	Čas za počasno kuhanje pri visoki temperaturi (ure)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

PARA

1. Posodo za kuhanje napolnite z vodo do globine približno 2–2,5 cm. To bo zagotovilo približno 30 minut kuhanja v pari. Ne dodajajte preveč vode, da sestavine ne bodo potopljene.
2. Postavite mrežo za kuhanje v pari v posodo za kuhanje (slika C). V posodo za kuhanje dodajte sestavine, kot so sveža zelenjava, narezana na enakomerno velikost, in pokrijte s steklenim pokrovom.
3. Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
4. Pritisnite gumb **Para**.
5. Zaslon utripa in prikazuje privzeti čas 30 minut. Če želite nastaviti čas kuhanja, uporabite gumba ▲ in ▼. Najdaljši čas kuhanja je 2 ur.
6. Pritisnite gumb I/O. Zaslon preneha utripati in kupalnik se začne segrevati.
7. Ko temperatura enote doseže pribl. 100 °C, se začne odštevanje časa.
8. Ko čas kuhanja poteče, se enota ustavi in povrne na privzeti zaslon: "----".

Nasveti

- Pazite na svežo zelenjavo in ne kuhajte predolgo. Cilj je zelenjava svetle barve in rahlo omehčana, vendar ne uvela. Natančne čase si oglejte v receptu.

Priporočeni časi kuhanja s paro

Ta hrana bo najbolje kuhana, če boste svoj kupalnik s paro pričeli uporabljati, ko je hladen.

Hrana (sveža)	Opombe	Čas (minute)
Brokoli	Narežite na 1–2-centimetrskc cvetke/koščke	13-15
Zeleni fižol	Plosko položite na mrežo za kuhanje v pari	13-15
Korenček	Narezano na debelino približno 1 cm	17-19
Ohrovt	Naribajte ali narežite na koščke	11-13
Šparglji	Plosko položite na mrežo za kuhanje v pari	11-13
Bučke	Narezano na debelino približno 1 cm	9-11
Brstični ohrovt	Cel (pribl. 2 cm debeline)	13-15
Cvetača	Narežite na 1–2-centimetrskc cvetke/koščke	15-17
Sladka koruza	Cela, na storžu	17-21
Krompir	Mladi krompir ali običajni krompir narežite na 1–2-centimetrskc koščke.	21-23
Plosko položite na mrežo za kuhanje v pari	Mehko/srednje kuhano/trdo/povsem kuhano	5-6/7-8/9-10/11-12

Hrana (sveža)	Opombe	Čas (minute)
Narezano na debelino približno 1 cm	Dajte v ramekin ali majhno posodo	5-6
Piščančje prsi	Ribi odstranite večino kosti in jo razprite ali jo narežite na 1–2 cm dolge koščke.	12-14
Losos/okrogla riba	Polenovka, vahnja itd.	7-9
Ploščata bela riba	Morski list, vitki som	3-4
Ribji zrezki	Tuna, mečarica itd.	7-9
Ohrovt/listnati ohrovt	Narežite na kose	9-11
Kraljeve kozice	Odstranite lupine. Kuhajte s paro 2–3 minute ali tako dolgo, dokler kozice niso povsem kuhane. Na polovici kuhanja premešajte.	

RIŽ

- Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
- Riž dodajte v skladu s preglednico in namestite stekleni pokrov.
- Pritisnite gumb **RIŽ**. Zaslona prikazuje »----«.
- Pritisnite gumb **I/O**. Enota enkrat zapiska. Na prikazovalniku se prikažejo črtice (- . . .), (. - .), (. . -), (. . .). To bo prikazano skozi celoten cikel kuhanja. Pokrov mora biti med celotnim ciklom kuhanja zaprt, da bo riž pravilno skuhan.
- Riž je kuhan, ko temperatura doseže približno 105 °C, riž vsrka tekočino v kühalniku, presežek pa je izparel.
 - Ko je kuhanje končano, enota samodejno preklopi na nastavitev vzdrževanja toplote. Zaslona utripa in začne odštevati od nič (00:00) do 4 ure (04:00).
 - Po 4-urnem izvajanju nastavitve ohranjanja temperature bo naprava prenehala greti in se vrnila v privzeti prikazovalnik »----«.
 - Opomba:** Ne pustite hrane pri nastavitvi ohranjanja temperature dlje od 4 ur.
 - Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.
- Ko končate, pritisnite gumb **I/O**.

Nasveti

- Pred serviranjem počakajte vsaj 15 minut, da riž počiva na nastavitvah vzdrževanja toplote.

Preglednica za kuhanje riža

Riž (v gramih)	Voda (ml)	Pribl. število porcij
BELI RIŽ		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
RJAVI RIŽ		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Za druge vrste riža, ki niso navedene v preglednici kuhanja, ali če ste v dvomih, upoštevajte navodila za uporabo.

KUHANJE

- Dodajte vodo in sestavine ter namestite stekleni pokrov.
- Napravo priključite v vtičnico. Glavni kontrolni prikazovalnik bo utripal »----«. To nakazuje, da je temperatura izklopljena in da napravo lahko programirate.
- Pritisnite gumb **Kuhanje**.
- Privzeti čas kuhanja je 30 minut. Če želite nastaviti čas kuhanja, uporabite gumba ▲ in ▼. Najdaljši čas kuhanja je 2 ur.
- Pritisnite gumb **I/O**. Zaslona preneha utripati in kühalnik se začne segrevati.
- Ko temperatura enote doseže pribl. 100 °C, dvakrat zapiska in začne odštevati čas.
- Ko čas kuhanja poteče, se enota ustavi in povrne na privzeti zaslon: "----".
- POMEMBNO:** Če izdelujete testenine, se pred dodajanjem testenin prepričajte, da voda vre.

VZDRŽEVANJE TOPLIH ŽIVIL

- POMEMBNO:** Nastavitev vzdrževanja toplih živil ne uporabljajte za kuhanje. Uporabljajte samo za vzdrževanje toplote živil, ki so že vroča.
- Začnite z že kuhanimi in vročimi sestavinami v posodi za kuhanje, pokritimi s steklenim pokrovom.
 - Pritisnite gumb **Vzdrževanje toplih živil**.
 - Pritisnite gumb **I/O**.
 - Zaslona začne odštevati od nič (00:00) do 4 ure (04:00).
 - Po 4-urnem izvajanju nastavitve ohranjanja temperature bo naprava prenehala greti in se vrnila v privzeti prikazovalnik »----«.

- **Opomba:** Ne pustite hrane pri nastavitvi ohranjanja temperature dlje od 4 ur.
- Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.

POSTREŽBA ŽIVIL

Ko so živila kuhana, jih lahko postrežete neposredno iz posode za kuhanje.

1. Izklopite (I/O) in prekinite napajanje večnamenskega kuhalnika.
 2. Izvlecite nadzorno ploščo iz posode za kuhanje.
 3. Z ročajema posodo za kuhanje in njeno vsebino prenesite na mizo in postrezite.
- Pri prenašanju posode za kuhanje bodite zelo previdni, sestavine so VROČE! Vedno uporabljajte ročaje za prenašanje in po potrebi tudi kuhinjske rokavice.
 - Prepričajte se, da toplota ne poškoduje površine, na katero postavite posodo za kuhanje. Preden posodo za kuhanje odložite, pripravite servirni predel tako, da položite na grelno podlogo ali ustrezno podlago.

SKRB IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo odklopite iz omrežja in pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite ali pospravite.
 2. Odstranite nadzorno ploščo in jo obrišite z vlažno krpo. NE potaplajte nadzorne plošče v vodo ali druge tekočine.
 3. Posodo za kuhanje in stekleni pokrov lahko pomivate v pomivalnem stroju ali ročno v topli vodi z detergentom.
 4. Pustite, da se povsem posuši, preden jo pospravite.
- Ne uporabljajte močnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, topil, abrazivnih gobic ali žičnatih gobic.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.


Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να αφαιρεθεί πριν από το πλύσιμο του μαγειρικού σκεύους. Στεγνώστε το μαγειρικό σκεύος καλά προτού χρησιμοποιήσετε και πάλι τη συσκευή.

- Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη συσκευή ενώ περιέχει ζεστό φαγητό ή ζεστά υγρά.
- Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή παρόμοια προστασία όταν αφαιρείτε το καπάκι. Προσέξτε τον ατμό που διαφεύγει όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μην τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος σε καμία επιφάνεια που είναι ευαίσθητη στη θερμοκρασία. Να τοποθετείτε πάντα το σκεύος πάνω σε σχάρα ή θερμοπροστατευτική βάση.
- Η βάση του μαγειρικού σκεύους έχει τραχιά επιφάνεια και μπορεί να αφήσει χαραγές ή άλλα σημάδια πάνω σε ευαίσθητες ή γυαλισμένες επιφάνειες. Να τοποθετείτε πάντα προστατευτικό μαξιλάρι κάτω από το μαγειρικό σκεύος για την προστασία αυτών των επιφανειών.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕΡΗ














- | | | |
|---------------------|--------------------|-------------------------------|
| 1. Γυάλινο καπάκι | 3. Λαβές | 5. Σχάρα μαγειρέματος με ατμό |
| 2. Μαγειρικό σκεύος | 4. Πίνακας ελέγχου | 6. Σχάρα ψησίματος |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες. Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με χλιαρό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζεται μια σύντομη περιγραφή των λειτουργιών του πίνακα ελέγχου.

 Διατήρηση θερμοκρασίας Επιλέγει τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.	 Ψητό Επιλέγει τη λειτουργία ψητού.
 Ατμός Επιλέγει τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.	 Sous Vide Επιλέγει τη λειτουργία sous vide.
 Ρύζι Επιλέγει τη λειτουργία μαγειρέματος ρυζιού.	 Θερμοκρασία Χρησιμοποιείται για την επιλογή των τιμών θερμοκρασίας για ρύθμιση.
 Βράσιμο Επιλέγει τη λειτουργία βρασμού.	 Χρόνος Χρησιμοποιείται για την επιλογή των τιμών θερμοκρασίας για ρύθμιση.
 Θωράκιση Επιλέγει τη λειτουργία θωράκισης.	 Χρησιμοποιείται για αύξηση/μείωση των τιμών θερμοκρασίας ή χρόνου.
 Αργό μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση Χρησιμοποιείται για την επιλογή της υψηλής ρύθμισης για το αργό μαγείρεμα.	 Χρησιμοποιείται για έναρξη ή διακοπή της λειτουργίας της συσκευής.
 Αργό μαγείρεμα σε χαμηλή ρύθμιση Χρησιμοποιείται για την επιλογή της χαμηλής ρύθμισης για το αργό μαγείρεμα.	



ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να αφαιρεθεί για το σερβίρισμα του φαγητού ή για το καθάρισμα της μονάδας.

Για να το ανασκώσετε:

Αφού αφαιρέσετε το φινιρίσμα από την πρίζα, σύρετε τον πίνακα ελέγχου προς τα μέσα, μπροστά από το μαγειρικό σκεύος (εικ. Α).

Για να το αφαιρέσετε:

Αφαιρέστε το φινιρίσμα από την πρίζα και έπειτα σύρετε τον πίνακα ελέγχου έξω από το μαγειρικό σκεύος.

ΜΟΝΑΔΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Για εναλλαγή μεταξύ °F και °C, κρατήστε το κουμπί θερμοκρασίας πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Θωράκιση: Χρησιμοποιήστε το πολυλειτουργικό σκεύος σας για σωτάρισμα, θωράκιση και τηγάνισμα.

Ψητό: Ιδανικό για ψήσιμο κομματιών κρέατος με τη χρήση της συμπεριλαμβανόμενης σχάρας ψησίματος.

Sous Vide: Sous-vide είναι μια μέθοδος μαγειρέματος τροφών μέσα σε σφραγισμένη θήκη σε υδρόλουτρο, σε μια θερμοκρασία που ρυθμίζεται με υψηλή ακρίβεια. Η σφράγιση του φαγητού μέσα στις θήκες διατηρεί τους χυμούς και τις ήπιες γεύσεις που διαφορετικά θα χάνονταν με το συμβατικό μαγείρεμα.

Αργό μαγείρεμα: Ιδανικό για ψητά φούρνου, σούπες, βραστά και συνδυασμούς κρεατικών και λαχανικών.

Ατμός: Μαγείρεμα λαχανικών, ψαριών, κ.λπ., στον ατμό, με τη χρήση της συμπεριλαμβανόμενης σχάρα μαγειρέματος με ατμό.

Ρύζι: Αυτόματη λειτουργία για το τέλειο ρύζι.

Βράσιμο: Χρησιμοποιήστε για να βράσετε συστατικά και να φτιάξετε σούπες, ζυμαρικά, κ.λπ.

Διατήρηση θερμοκρασίας: Σας επιτρέπει να διατηρείτε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό προτού το σερβίρετε.

ΘΩΡΑΚΙΣΗ

1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
2. Πατήστε το κουμπί **θωράκισης**.
3. Η ένδειξη στην οθόνη θα αναβοσβήνει και θα εμφανίζει έναν προεπιλεγμένο χρόνο 30 λεπτών.
4. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 1 ώρα.
5. Πατήστε το κουμπί **I/O**. Η ένδειξη στην οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το μαγειρικό σκεύος θα αρχίσει να ζεσταίνεται.
6. Όταν η θερμοκρασία της μονάδας φθάσει στους 220°C περίπου, θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
7. Προσθέστε βούτυρο, λάδι, κ.λπ. στο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε το όπως ακριβώς θα χρησιμοποιούσατε ένα τηγάνι.
8. Όταν τελειώσετε, πατήστε το κουμπί **I/O**.
9. Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθάρισμα και τη φύλαξη.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι στη λειτουργία θωράκισης.

ΨΗΤΟ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος μέσα στο σκεύος και προσθέστε τα συστατικά (εικ. Β).
2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
3. Πατήστε το κουμπί **Ψητό**.
4. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία 204°C. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼. Η περιοχή τιμών είναι από 65 έως 215°C.
5. Έπειτα, πατήστε το κουμπί **Χρόνος**. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 1 ώρα και 30 λεπτά. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 20 ώρες.
6. Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο, πατήστε το κουμπί **I/O**. Η ένδειξη στην οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.
- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η μονάδα θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας. Η ένδειξη στην οθόνη θα αναβοσβήνει και θα αρχίσει η μέτρηση από το (00:00) έως τις 4 ώρες (04:00).
- Αφού η ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας έχει παραμείνει ενεργή για 4 ώρες, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται και θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ένδειξη οθόνης: «----».
- **Σημείωση:** Μη διατηρείτε τα φαγητά στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για περισσότερο από 4 ώρες.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθάρισμα και τη φύλαξη.

Συμβουλές

- Η μέγιστη ποσότητα για ψήσιμο είναι περίπου 1,8–2,2 kg για κοτόπουλο ή 1,3–1,8 kg για ψητό κρέας.
- Εάν θέλετε να επιτύχετε το βαθύτερο καφέ χρώμα του ψημένου κρέατος, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία θωράκισης πριν από το ψήσιμο, ώστε το κρέας να ροδίσει.
- Το ψήσιμο θα πρέπει να γίνεται πάντα με το καπάκι τοποθετημένο. Να ανοίγετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο για να βεβαιωθείτε για το ομοιόμορφο μαγείρεμα και να μη διαφεύγει η θερμότητα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα θερμόμετρο κρέατος για να έχετε καλύτερο και πιο ακριβές τελικό αποτέλεσμα.

SOUS VIDE

Για μαγείρεμα Sous Vide, θα χρειαστείτε μια σακούλα ή θήκη για να τοποθετήσετε μέσα τα συστατικά. Έπειτα μπορείτε να αφαιρέσετε όσο αέρα γίνεται και να τη σφραγίσετε.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στη σακούλα ή στη θήκη που έχετε επιλέξει. Χρησιμοποιήστε μία σακούλα ανά μερίδα. Προσπαθήστε να διατηρήσετε τις μερίδες σε παρόμοιο μέγεθος μεταξύ τους. Προτού σφραγίσετε τη σακούλα, πρέπει να αφαιρέσετε όσο περισσότερο αέρα μπορείτε από αυτή.

Για σακούλες τύπου «φερμουάρ»:

1. Μέθοδος με το χέρι (εικ. D)

Τοποθετήστε τη σακούλα πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια και, ωθήστε προσεκτικά με το χέρι όσο περισσότερο αέρα μπορείτε έξω από τη σακούλα. Προσέξτε να μη συνθλίψετε ή καταστρέψετε τα συστατικά όταν το κάνετε αυτό. Έπειτα, κλείστε τη σφράγιση στη σακούλα.

2. Μέθοδος με βύθιση σε νερό (εικ. E)

Γεμίστε με κρύο νερό ένα δοχείο αρκετά μεγάλο ώστε να χωράει τη σακούλα και τα συστατικά. Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στη σακούλα και κλείστε τη σφράγιση σχεδόν μέχρι το τέρμα, αφήνοντας μόνο ένα μικρό άνοιγμα στη μία γωνία. Ωθήστε αργά τη σακούλα μέσα στο νερό, αφήνοντας τη μη σφραγισμένη γωνία να εξέλθει έξω από το νερό. Όταν το κάνετε αυτό, φροντίστε ώστε να μην εισέλθει νερό στη σακούλα κατά λάθος. Καθώς βυθίζετε τη σακούλα, το νερό θα εξωθεί σχεδόν όλο τον υπόλοιπο αέρα. Τέλος, σφραγίστε τη γωνία και αφαιρέστε τη σακούλα από το δοχείο.

Για σακούλες σιλικόνης:

Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή της σακούλας.

Για μηχανήματα συσκευασίας υπό κενό:

Ένα ειδικά κατασκευασμένο μηχάνημα σφράγισης υπό κενό κατάλληλο για τρόφιμα είναι ιδανικό για το μαγείρεμα sous vide. Χρησιμοποιήστε τις σωστές σακούλες που προτείνονται από τον κατασκευαστή και ακολουθήστε τις οδηγίες που συνοδεύουν το μηχάνημα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ SOUS VIDE

1. Προσθέστε ζεστό νερό και γεμίστε το μαγειρικό σκεύος σχεδόν μέχρι τη μέση. Χρησιμοποιήστε νερό από το ζεστό νερό της βρύσης (όχι βραστό). Προσπαθήστε να έχετε θερμοκρασία νερού όσο το δυνατόν πλησιέστερη της θερμοκρασίας στην οποία θα μαγειρέψετε, ώστε να αποφύγετε τον περιττό χρόνο αναμονής. Χρησιμοποιήστε ένα μείγμα ζεστού και κρύου νερού εάν χρειάζεται. Εάν το νερό που προσθέτετε στη συσκευή θερμοκρασία πολύ διαφορετική από αυτή στην οποία θα μαγειρέψετε, η συσκευή θα χρειαστεί πολύ χρόνο είτε για να ζεστάνει το νερό είτε για να χαμηλώσει την επιλεγμένη θερμοκρασία.
2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
3. Τοποθετήστε τη σακούλα με το φαγητό μέσα στο μαγειρικό σκεύος, φροντίζοντας ώστε να είναι πλήρως βυθισμένη στο νερό. Προσθέστε επιπλέον νερό εάν χρειάζεται. Εάν θέλετε να τοποθετήσετε πολλές σακούλες μαζί, χρησιμοποιήστε την παρεχόμενη σχάρα για να τις διατηρήσετε ξεχωριστά.
4. Καλύψτε με το γυάλινο καπάκι.
5. Πατήστε το κουμπί **Sous Vide**.
6. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί στους 57°C. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼. Η περιοχή τιμών είναι από 38 έως 96°C.
7. Έπειτα, πατήστε το κουμπί **Χρόνος**. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 1 ώρα. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 20 ώρες.
8. Πατήστε το κουμπί **I/O**. Η ένδειξη στην οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το μαγειρικό σκεύος θα αρχίσει να ζεσταίνεται.
9. Στο σημείο αυτό, το νερό θα αρχίσει να ζεσταίνεται έως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Ο χρόνος που χρειάζεται ποικίλλει. Η σακούλα με το φαγητό μπορεί να παραμείνει μέσα στο νερό, για όσο χρόνο χρειάζεται για το ζέσταμα, εφόσον η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι 55°C ή παραπάνω. Το χρονόμετρο κύκλου μαγειρέματος θα ξεκινήσει την αντίστροφη μέτρηση μόνο μόλις το νερό φθάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η μονάδα θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας. Η ένδειξη στην οθόνη θα αναβοσβήνει και θα αρχίσει η μέτρηση από το (00:00) έως τις 4 ώρες (04:00).
- Αφού η ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας έχει παραμείνει ενεργή για 4 ώρες, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται και θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ένδειξη οθόνης: «----».
- **Σημείωση:** Μη διατηρείτε τα φαγητά στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για περισσότερο από 4 ώρες.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθάρισμα και τη φύλαξη.

ΤΕΛΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ

Κάποια φαγητά μπορούν να καταναλωθούν αμέσως μετά το μαγείρεμα. Για μπριζόλες και άλλα κρέατα, η θωράκιση μετά το μαγείρεμα είναι ουσιαστική για καλύτερη γεύση και υφή.

- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία θωράκισης για να θωρακίσετε τις άκρες και τις πλευρές του κρέατος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας (έως 2 λεπτά ανά πλευρά).

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου ασθενειών λόγω μη κατάλληλα μαγειρευμένων τροφίμων, θα πρέπει να σημειωθούν τα εξής:

- Το μαγείρεμα του τροφίμου στη σωστή θερμοκρασία και για τη σωστή χρονική διάρκεια διασφαλίζει την εξόντωση των επιβλαβών βακτηρίων. Να ελέγχετε πάντα τις συμβουλές που αναγράφονται στη συσκευασία του τροφίμου και να ακολουθείτε τις οδηγίες που παρέχονται.
- Για λόγους ασφάλειας τροφίμων, τρόφιμα που μαγειρεύονται σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 55°C (π.χ. μπριζόλα) δεν θα πρέπει να μαγειρεύονται για περισσότερο από 2 ώρες και, επιπλέον, θα πρέπει να θωρακίζονται εξωτερικά.
- Το ψάρι συχνά μαγειρεύεται σε θερμοκρασία χαμηλότερη από 55°C και, εάν σκοπεύετε να το κάνετε αυτό, είναι σημαντικό να προμηθευτείτε ψάρι κατηγορίας Sushi (δηλ. ψάρι που μπορεί να καταναλωθεί ωμό).
- Μην αφαιρείτε το κρέας νωρίς. Αφήστε το να μαγειρευτεί τουλάχιστον για την ελάχιστη χρονική διάρκεια που φαίνεται στο γράφημα στη σωστή θερμοκρασία.



- Μπορείτε αν θέλετε να αφήσετε το κρέας περισσότερο από την ελάχιστη χρονική διάρκεια. Το ψάρι αποτελεί εξαίρεση στον κανόνα αυτό. Το ψάρι θα μαλακώσει πολύ αν μαγειρευτεί υπερβολικά στη λειτουργία sous vide.
- Να ελέγχετε πάντα εάν το τρόφιμο έχει μαγειρευτεί σωστά σε όλο το πάχος (π.χ. για χοιρινό, πουλερικά, κ.λπ. έως ότου οι χυμοί είναι άχρωμοι). Το ψάρι πρέπει να μαγειρευτεί έως ότου η σάρκα είναι αδιαφανής σε όλο το πάχος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΔΗΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ SOUS VIDE

Τρόφιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος (ώρες)		Σημειώσεις
		ελάχ.	μέγ.	
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	Μέτριο - λίγο ψήσιμο: 56°C	1	1 ½	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 200 - 250 g
	Μέτριο: 60°C	1 ½	2	
	Καλό ψήσιμο: 68°C	2	2 ½	
Αρνί, μοσχάρι, πάπια, ελάφι, κ.λπ.	Ροζ χρώμα: 56°C	1 ½	3 ½	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 200 - 250 g
	Καλό ψήσιμο: 68°C	2	4	
Χοιρινό	Ζουμερό/τρυφερό: 63°C	1 ½	3	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 200 - 250 g
	Καλό ψήσιμο: 70°C	3	5	
Στήθος κοτόπουλου	Ζουμερό/τρυφερό: 60°C	1 ½	3	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 200 - 250 g
	Καλό ψήσιμο: 70°C	2	4	
Κοτόπουλο μπούτι, φτερούγες	Ζουμερό/τρυφερό: 63°C	3 ½	5 ½	
	Μαλακό, νιφαδωτό: 72°C	4 ½	6 ½	
Ψάρι	Ζουμερό/τρυφερό 55°C	1	2	Οι χρόνοι βασίζονται σε μια μερίδα 150 - 200 g
	Σφιχτό, καλά μαγειρεμένο 65°C	1 ½	2 ½	
Λαχανικά με ρίζα	80°C	4	6	Κόψτε σε κομμάτια ομοιόμορφου μεγέθους 15-20 mm

ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΟΥ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Υγεία: Η ενέργεια του αργού μαγειρέματος διατηρεί τις ιδιότητες των βιταμινών, καθώς και περισσότερα θρεπτικά συστατικά και γεύσεις.

Οικονομία: Το παρατεταμένο, αργό μαγείρεμα μπορεί να μαλακώσει τα φθηνότερα, πιο σκληρά κομμάτια κρέατος και χρησιμοποιεί περίπου ένα τέταρτο της ενέργειας του μικρού ματιού μιας τυπικής κουζίνας.

Ευκολία: Προετοιμάστε τα συστατικά την προηγούμενη νύχτα, τοποθετήστε τα στην κατασρόλα υγιεινού μαγειρέματος προτού φύγετε για τη δουλειά σας και θα σας περιμένει ένα νόστιμο γεύμα όταν επιστρέψετε στο σπίτι σας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Προσθέστε τα συστατικά στο μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε το καπάκι.
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
- Πατήστε το κουμπί **Αργό μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση** ή **Αργό μαγείρεμα σε χαμηλή ρύθμιση**, ανάλογα με την περίπτωση.
- Στην οθόνη θα αναβοσβήνει ο προεπιλεγμένος χρόνος. Για τη χαμηλή ρύθμιση, ο χρόνος μαγειρέματος είναι 8 ώρες, ενώ για την υψηλή ρύθμιση, ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 4 ώρες. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 20 ώρες.
- Πατήστε το κουμπί I/O για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Η οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το «:» ανάμεσα στους αριθμούς θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η μονάδα μαγειρεύει.
- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και η μονάδα θα μεταβεί αυτόματα στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας. Η ένδειξη στην οθόνη θα αναβοσβήνει και θα αρχίσει η μέτρηση από το (00:00) έως τις 4 ώρες (04:00).
- Αφού η ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας έχει παραμείνει ενεργή για 4 ώρες, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται και θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ένδειξη οθόνης: «----».
- Σημείωση:** Μη διατηρείτε τα φαγητά στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για περισσότερο από 4 ώρες.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθαρίσμα και τη φύλαξη.

Προσαρμογές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο πατώντας τα κουμπιά ▲ και ▼. Εάν περάσουν 3 δευτερόλεπτα χωρίς να πατηθεί κανένα κουμπί, οι αριθμοί θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν και ο νέος χρόνος μαγειρέματος θα ξεκινήσει.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Λάβετε υπόψη ότι τα συστατικά που χρησιμοποιούνται απευθείας από το ψυγείο ενδέχεται να αυξήσουν τον χρόνο μαγειρέματος.
- Προσπαθήστε να μην ανοίγετε το καπάκι χωρίς να χρειάζεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Όταν το κάνετε αυτό μπορεί να διαφύγει μεγάλο μέρος της θερμότητας και, ενδέχεται να χρειαστεί αρκετός χρόνος για την επαναφορά της συσκευής.
- Όταν δοκιμάζετε ένα φαγητό για να δείτε εάν έχει μαγειρευτεί, μην ξεχνάτε ότι τα λαχανικά με ρίζα συνήθως χρειάζονται περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα.

- Αποψύξτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πλήρως προτού τα προσθέσετε στο μαγειρικό σκεύος.
- Το προκαταρκτικό ρόδισμα του κρέατος δεν είναι οπωσδήποτε απαραίτητο, αλλά μπορεί να βοηθήσει στη σφράγιση των υγρών στο εσωτερικό και στην επίτευξη μιας βαθύτερης γεύσης. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία θωράκισης του συσκευής για το ρόδισμα του κρέατος.
- Συστατικά που έχετε ετοιμάσει εκ των προτέρων (π.χ. το προηγούμενο βράδυ), θα πρέπει να φυλάσσονται σε δοχεία στο ψυγείο. Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το μαγειρικό σκεύος μέσα στο ψυγείο.
- Για το μαγείρεμα ρυζιού, χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 150 ml υγρό για κάθε 100 g ρυζιού.
- Τα ζυμαρικά δεν είναι κατάλληλα για αργό μαγείρεμα, γιατί μαλακώνουν πολύ. Εάν η συνταγή σας περιέχει ζυμαρικό, θα πρέπει να το έχετε προ-μαγειρέψει και έπειτα να το προσθέσετε ανακατεύοντας 30-40 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
- Αφού έχουν τοποθετηθεί όλα τα συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος, δεν θα πρέπει να το γεμίζουν κατά περισσότερο από τα τρία τέταρτα. Εάν είναι πολύ γεμάτο, ενδέχεται να εκτινάσσονται σταγόνες καυτού υγρού ή να προκληθεί υπερχειλίση κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Εάν το τελικό φαγητό είναι πολύ ζουμερό, μπορεί να πήξει με λίγο κορν-φλάουρ, αραρούτι, κ.λπ. Για κάθε 250-300 ml υγρού, αναμίξτε 2 κουταλιές κορν-φλάουρ με αρκετό νερό ώστε να σχηματιστεί μια αραιή κρέμα. Προσθέστε την κρέμα στο φαγητό περίπου 30-45 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος. Εναλλακτικά, ανακατέψτε έτοιμους κόκκους ζωμού σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λαχανικά

Το αργό μαγείρεμα είναι ιδανικό για λαχανικά. Συμβαίνει μικρός βαθμός εξάτμισης, επομένως οι χυμοί και τα αρώματα διατηρούνται.

Λαχανικά με ρίζα όπως πατάτες, καρότα, γογγύλια και γουλιά χρειάζονται περισσότερο αργό μαγείρεμα από το κρέας. Κόψτε τα σε μικρά κομμάτια και βυθίστε τα στο υγρό μαγειρέματος. Τοποθετήστε τα λαχανικά όσο το δυνατόν πιο κοντά στον πάτο του σκεύους.

Τα λαχανικά που μαγειρεύονται γρήγορα, όπως μπιζέλια και καλαμπόκι, θα πρέπει να προστίθενται μισή ώρα πριν από το τέλος του μαγειρέματος.

Όσπρια (φασόλια, μπιζέλια και φακές)

Κάποια ξηρά όσπρια (φακές, μπιζέλια, κ.λπ.) ενδέχεται να χρειάζονται μούσκεμα πριν από τη χρήση. Προτού τα χρησιμοποιήσετε, να ανατρέχετε πάντα στις συστάσεις που αναγράφονται στη συσκευασία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Τα ξηρά φασόλια (π.χ. κόκκινα νεφροφάσολα, φασόλια cannellini, κ.λπ.) θα πρέπει να έχουν μουσκευτεί για τουλάχιστον 8 ώρες και να έχουν βράσει για τουλάχιστον 10 λεπτά προτού προστεθούν στο σκεύος για αργό μαγείρεμα. Είναι δηλητηριώδη εάν καταναλωθούν ωμά ή όχι καλά μαγειρεμένα.

Κρέας και πουλερικά

- Το αργό μαγείρεμα μαλακώνει τα φθηνότερα κομμάτια κρέατος και μειώνει τη συρρίκνωση και την εξάτμιση, διατηρώντας τη γεύση και τη θρεπτική αξία. Τα πιο άπαχα κομμάτια κρέατος είναι τα καλύτερα για αργό μαγείρεμα.
- Απομακρύνετε την περίσσεια του λίπους από το κρέας, καθώς αυτό μπορεί να προστεθεί στο υγρό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, με τη μορφή λίπους.
- Όπου είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε κοτόπουλο χωρίς το δέρμα.
- Κόψτε το κρέας σε ομοιόμορφου μεγέθους κύβους (περ. 2,5 cm) για ψητό φούρνου και σουπιά.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΑΠΟ ΕΝΑΝ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Αυτοί οι χρόνοι αναφέρονται κατά προσέγγιση και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τα συστατικά και τις ποσότητες. Να ελέγχετε πάντα εάν το τρόφιμο είναι καλά μαγειρεμένο προτού το σερβίρετε.

Χρόνος μαγειρέματος στον φούρνο (λεπτά)	Χρόνος για αργό μαγείρεμα σε χαμηλή ρύθμιση (ώρες)	Χρόνος για αργό μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση (ώρες)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ΑΤΜΟΣ

1. Γεμίστε το μαγειρικό σκεύος με νερό μέχρι τα περίπου 2 - 2,5 cm. Έτσι θα έχετε περίπου 30 λεπτά μαγειρέματος με ατμό. Μην προσθέτετε πολύ νερό γιατί τα συστατικά μπορεί να βυθιστούν.
2. Τοποθετήστε τη σχάρα μαγειρέματος με ατμό μέσα στο μαγειρικό σκεύος (εικ. C). Προσθέστε τα συστατικά, π.χ. φρέσκα λαχανικά κομμένα σε ομοιόμορφο μέγεθος, μέσα στο μαγειρικό σκεύος και καλύψτε με το γυάλινο καπάκι.
3. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
4. Πατήστε το κουμπί **Ατμός**.
5. Η ένδειξη στην οθόνη θα αναβοσβήνει και θα εμφανίζει έναν προεπιλεγμένο χρόνο 30 λεπτών. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 2 ώρες.
6. Πατήστε το κουμπί **I/O**. Η ένδειξη στην οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το μαγειρικό σκεύος θα αρχίσει να ζεσταίνεται.
7. Όταν η θερμοκρασία της μονάδας φθάσει στους 100°C, θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
8. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται και θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ένδειξη οθόνης: "----".

Συμβουλές

- 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.

Συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό

Αυτές οι τροφές μαγειρεύονται καλύτερα με κρύο νερό στον ατμόμαγειρα.

Τροφή (φρέσκια)	Σημειώσεις	Χρόνος (λεπτά)
Μπρόκολο	Κόψτε σε μπουκετάκια/κομμάτια 1-2 εκ.	13-15
Φασολάκια	Απλώστε πάνω στη σχάρα μαγειρέματος με ατμό	13-15



Τροφή (φρέσκια)	Σημειώσεις	Χρόνος (λεπτά)
Καρότα	Κομμένα σε πάχος περίπου 1 cm	17-19
Λάχανο (σαβόι)	Τρίψτε ή τεμαχίστε	11-13
Σπαράγγια	Απλώστε πάνω στη σχάρα μαγειρέματος με ατμό	11-13
Κολοκύθια	Κομμένα σε πάχος περίπου 1 cm	9-11
Λαχανάκια Βρυξελλών	Ολόκληρα (διάμετρος περίπου 2 εκ.)	13-15
Κουνουπίδι	Κόψτε σε μπουκετάκια/κομμάτια 1-2 εκ.	15-17
Καλαμπόκι	Ολόκληρο, με το κότσαλο	17-21
Πατάτες	Πατάτες νέας σοδειάς ή πατάτες σε κομμάτια 1-2 εκ.	21-23
Βραστό αυγό	Μεγάτο / Μέτριο / Σφιχτό / Πολύ σφιχτό	5-6/7-8/9-10/11-12
Αυγό ποσέ	Τοποθετήστε σε πυρίμαχο φορμάκι ή σε μικρό σκεύος	5-6
Κοτόπουλο στήθος	Ανοίξτε το ή κόψτε το σε κύβους 1-2 εκ.	12-14
Σολωμός/στρογγυλά ψάρια	Μπακαλιάρος κ.λπ.	7-9
Επίπεδα, λευκά ψάρια	Χωματίδα, γλώσσα, παγκάσιους κ.λπ.	3-4
Φέτα ψαριού	Τόνος, ξιφίας κ.λπ.	7-9
Λαχανίδα/canolo nero	Κόψτε σε κομμάτια	9-11
Βασιλικές γαρίδες	Αφαιρέστε το κέλυφος. Μαγειρέψτε στον ατμό για 2-3 λεπτά ή μέχρι οι γαρίδες να έχουν μαγειρευτεί καλά. Ανακατέψτε στα μισά του μαγειρέματος.	

ΡΥΖΙ

1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
2. Προσθέστε ρύζι σύμφωνα με τον πίνακα και τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι.
3. Πατήστε το κουμπί **Ρύζι**. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη “----”.
4. Πατήστε το κουμπί **I/O**. Θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ μία φορά. Στην οθόνη θα εμφανιστούν εναλλάξ παύλες. (- . . .), (- . . .), (- . . .), (- . . .). Η ακολουθία αυτή θα συνεχίζεται για όλο τον κύκλο μαγειρέματος. Διατηρήστε το καπάκι κλειστό σε όλο τον κύκλο μαγειρέματος ώστε να διασφαλίζεται το σωστό μαγείρεμα του ρυζιού.
5. Το ρύζι έχει μαγειρευτεί όταν η θερμοκρασία φθάνει στους 105°C περίπου, το υγρό μέσα στο σκεύος έχει απορροφηθεί από το ρύζι και η περίσσεια του νερού έχει εξατμιστεί.
 - Όταν το μαγείρεμα τελειώσει, η μονάδα μεταβαίνει αυτόματα στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας. Η ένδειξη στην οθόνη θα αναβοσβήνει και θα αρχίσει η μέτρηση από το (00:00) έως τις 4 ώρες (04:00).
 - Αφού η ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας έχει παραμείνει ενεργή για 4 ώρες, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται και θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ένδειξη οθόνης: «----».
 - **Σημείωση:** Μη διατηρείτε τα φαγητά στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για περισσότερο από 4 ώρες.
 - Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθάρισμα και τη φύλαξη.
6. Όταν τελειώσετε, πατήστε το κουμπί **I/O**.

Συμβουλές

- Αφήστε το ρύζι να παραμείνει στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για τουλάχιστον 15 λεπτά προτού το σερβίρετε.

Πίνακας μαγειρέματος ρυζιού

Ρύζι (γραμμάρια)	Νερό (ml)	Αριθμός μερίδων κατά προσέγγιση
ΓΙΑ ΛΕΥΚΟ ΡΥΖΙ		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
ΓΙΑ ΚΑΣΤΑΝΟ ΡΥΖΙ		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Για άλλους τύπους ρυζιού που δεν παρουσιάζονται στον πίνακα ή, εάν έχετε αμφιβολίες, ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

ΒΡΑΣΙΜΟ

1. Προσθέστε νερό και τα συστατικά και τοποθετήστε το γυάλινο καπάκι.
 2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η κεντρική οθόνη ελέγχου θα αναβοσβήνει «----». Αυτό δείχνει ότι η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη και η συσκευή έτοιμη να προγραμματιστεί.
 3. Πατήστε το κουμπί **Βράσιμο**.
 4. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος είναι 30 λεπτά. Για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ▲ και ▼. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 2 ώρες.
 5. Πατήστε το κουμπί **I/O**. Η ένδειξη στην οθόνη θα σταματήσει να αναβοσβήνει και το μαγειρικό σκεύος θα αρχίσει να ζεσταίνεται.
 6. Όταν η θερμοκρασία της μονάδας φθάσει στους 100°C, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ δύο φορές και θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
 7. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται και θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ένδειξη οθόνης: “----”.
- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για ζυμαρικά, φροντίστε ώστε το νερό να βράσει προτού προσθέσετε τα ζυμαρικά.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μη χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για το μαγείρεμα. Να τη χρησιμοποιείτε μόνο για να διατηρήσετε ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό που είναι ήδη ζεστό.
1. Ξεκινήστε με ήδη μαγειρεμένα και ζεστά συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος, με τοποθετημένο το γυάλινο καπάκι.
 2. Πατήστε το κουμπί **Διατήρηση θερμοκρασίας**.
 3. Πατήστε το κουμπί **I/O**.
- Στην οθόνη ενδειξιών θα αρχίσει η μέτρηση από το (00:00) έως τις 4 ώρες (04:00).
 - Αφού η ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας έχει παραμείνει ενεργή για 4 ώρες, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται και θα επιστρέψει στην προεπιλεγμένη ένδειξη οθόνης: «----».
 - **Σημείωση:** Μη διατηρείτε τα φαγητά στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για περισσότερο από 4 ώρες.
 - Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθάρισμα και τη φύλαξη.

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

Μόλις το φαγητό μαγειρευτεί, μπορείτε να το σερβίρετε απευθείας από το μαγειρικό σκεύος.

1. Απενεργοποιήστε (**I/O**) τη συσκευή και αποσυνδέστε από την πρίζα.
 2. Σύρετε τον πίνακα ελέγχου έξω από το μαγειρικό σκεύος.
 3. Χρησιμοποιήστε τις λαβές για να μεταφέρετε το μαγειρικό σκεύος και το περιεχόμενό του στο τραπέζι και να σερβίρετε.
- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν μεταφέρετε το μαγειρικό σκεύος, καθώς αυτό και στα συστατικά του καίει! Να χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές για τη μεταφορά, καθώς και γάντια φούρνου, εάν χρειάζεται.
 - Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πάνω στην οποία θα τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος δεν καταστρέφεται με τη θερμότητα. Προετοιμάστε τον χώρο σερβιρίσματος, τοποθετώντας ένα θερμοανθεκτικό υπόθεμα ή κατάλληλη βάση προτού ακουμπήσετε το μαγειρικό σκεύος.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει προτού την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
 2. Αφαιρέστε το πίνακα ελέγχου και σκουπίστε τον με ένα βρεγμένο πανί. ΜΗΝ βυθίζετε τον πίνακα ελέγχου στο νερό ή άλλο υγρό.
 3. Το μαγειρικό σκεύος και το γυάλινο καπάκι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με χλιαρή σαπουνάδα.
 4. Αφήστε να στεγνώσει καλά πριν την αποθήκευση.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά, διαλύτες, συρμάτινα σφουγγάρια, σύρμα ή σφουγγάρια με σαπούνι.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.



A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

⊘ Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett

⚠ A készülék felületei felforrósodnak.

A vezérlőpanelt a főzőedény elmosása előtt el kell távolítani. A készülék ismételt használata előtt alaposan szárítsa meg a főzőedényt.

- Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- A forró ételt vagy forró folyadékot tartalmazó készülék elmozdításakor különösen óvatosan kell eljárni.
- A fedél levételekor sütőkesztyűt vagy hasonló védőeszközt kell használni. A fedél levételekor ügyeljen a kiszökő gőzre.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatas és tisztítás előtt.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- A főzőedényt ne helyezze olyan felületre, amelyre a hő hatással van. A főzőedényt mindig állványra vagy hőálló alátételre kell helyezni.
- A főzőedény aljának durva felülete megkarcolhatja vagy egyéb módon felsértheti a kényes vagy fényezett felületeket. Az ilyen felületek védelme érdekében a főzőedény alá mindig helyezzen alátétet.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK














- | | | |
|--------------|-----------------|----------------|
| 1. Üveg fedő | 3. Fülel | 5. Párolóbetét |
| 2. Főzőedény | 4. Vezérlőpanel | 6. Sütőrács |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét. Mossa ki a kivehető alkatrészeket meleg, szappanos vízben, jól öblítse le, majd szárítsa levegőn.

VEZÉRLŐK

A következő táblázatban a vezérlőpanel funkcióinak rövid leírása található.

	Melegen tartás Kiválasztja a „melegen tartás” üzemmódot.		Sütés Kiválasztja a „sütés” módot
	Párolás Kiválasztja a „párolás” üzemmódot.		Sous Vide Kiválasztja a „sous vide sütés” üzemmódot.
	Rizs Kiválasztja a „rizsfőzés” üzemmódot.		Hőmérséklet A hőmérsékleti értékek beállítására szolgál.
	Főzés Kiválasztja a „főzés” üzemmódot.		Idő Az időértékek beállítására szolgál.
	Pirítás Kiválasztja a pirítás üzemmódot.		A hőmérséklet vagy az időértékek növelésére/csökkentésére szolgál.
	Lassú főzés, magas Kiválasztja a magas hőfokon történő lassú főzés üzemmódot.		A készülék beindítására vagy leállítására szolgál.
	Lassú főzés, alacsony Kiválasztja az alacsony hőfokon történő lassú főzés üzemmódot.		

ÖSSZESZERELÉS

A vezérlőpanel tálaláskor és a berendezés tisztításakor eltávolítható.

Felhelyezéshez:

Miután kihúzta a készüléket a hálózati aljzatból, csúsztassa a vezérlőpanelt a főzőedény elejébe (A ábra).

Eltávolításhoz:

Húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzatból, majd csúsztassa ki a vezérlőpanelt a főzőedényből.

HŐMÉRSÉKLETI MÉRTÉKEGYSÉGEK

A mértékegység °F és °C közötti váltásához tartsa lenyomva 3 másodpercig a Hőmérséklet gombot.

FŐZŐ FUNKCIÓK

Pirítás: A készülék használható hirtelen sütéshez, piritáshoz és olajban sütéshez.

Sütés: Tökéletes rostélyos készítéséhez a mellékelt sütőráccsal.

Sous Vide: A Sous-vide főzési eljárás során az ételt lezárt tasakokban, megfelelően szabályozott hőmérsékletű vízfürdőben főzik meg. A tasakokban történő elkészítés során az étel szaftos, lédús marad, és megőrzi azokat az ízeket, amelyek a hagyományos főzés során elvesznének.

Lassú főzés: Tökéletes raguk, levesek, pörköltök, valamint húsból és zöldségekből készült ételek esetén.

Párolás: Zöldségek, halak stb. párolására a mellékelt párolóbetét használatával.

Rizs: Tökéletes rizs készítése automatikusan.

Főzés: A hozzávalók főzéséhez, levesek, tészták stb. készítéséhez.

Melegen tartás: Segítségével melegen tarthatja az elkészült ételt tálalás előtt.

PIRÍTÁS

1. Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
2. Nyomja meg a **Pirítás** gombot.
3. A kijelzőn ekkor villogni kezd az alapértelmezett 30 perces főzési idő.
4. A főzési időt a ▲ és a ▼ gombokkal lehet módosítani. A maximális főzési idő 1 óra.
5. Nyomja meg az **I/O** gombot. A kijelző ekkor nem villog tovább, és a főzőedény elkezd felmelegedni.
6. Amikor a készülék hőmérséklete eléri a kb. 220 °C-ot, akkor elindul a visszaszámlálás.
7. Tegyen vaját, olajat stb. a főzőedénybe, és használja úgy, mint egy serpenyőt.
8. Amikor elkészült, akkor nyomja meg az **I/O** gombot.
9. Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.
- A „pirítás” funkció használatakor ne használja a készülék fedelét.

SÜTÉS

1. Helyezze a sütőrácsot a főzőedénybe, és helyezze bele a hozzávalókat (B ábra).
2. Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
3. Nyomja meg a **Sütés** gombot.
4. A kijelzőn ekkor megjelenik a 204 °C-os alapértelmezett hőmérséklet. A hőmérséklet a ▲ és a ▼ gombok segítségével módosítható. A beállítható tartomány kb. 65-től 215 °C-ig terjed.
5. Ezután nyomja meg az **Idő** gombot. Az alapértelmezett főzési idő 1 óra 30 perc. A főzési időt a ▲ és a ▼ gombokkal lehet módosítani. A maximális főzési idő 20 óra.
6. A hőmérséklet és az időtartam beállítása után nyomja meg az **I/O** gombot. Ekkor a kijelző elkezd villogni, és a elindul a főzés.
- A főzésidő lejárta után a készülék háromszor sípol és automatikusan melegen tartás. Villogni kezd a kijelző és elkezd nullától (00:00) 4 óráig (04:00) számolni.
- A 4 óra letelte után a készülék abbahagyja a melegítést, és a kijelzőn ismét az alapértelmezett „----” jelzés jelenik meg.
- **Megjegyzés:** Ne tartsa az ételeket a melegen tartás beállításán 4 óránál tovább.
- Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.

Tipppek

- Sütéshez a megközelítőleges maximális kapacitás 1,8–2,2 kg csirke vagy 1,3–1,8 kg rostélyos.
- Ha a pirított hús gazdagabb ízt részesíti előnyben, akkor sütés előtt pirítsa meg a húst a „pirítás” funkcióval.
- A sütéshez mindig használja a fedőt. Annak érdekében, hogy a hús egyenletesen átsüljön, és hogy ne távozzon a hő, a lehető legkevesebbszer nyissa fel a fedőt.
- Hűshőmérő segítségével jelentősen jobb, pontosabb végeredmény érhető el.

SOUS VIDE

A Sous Vide főzéshez szükség van egy zacskóra vagy tasakra, amelyből el kell távolítani a lehető legtöbb levegőt, majd le kell zárni.

ELŐKÉSZÍTÉS

Helyezze a hozzávalókat a tasakba vagy zacskóba. Egy adaghoz egy tasakot használjon. Az adagoknak hasonló méretűnek kell lenniük. A tasak lezárása előtt a lehető legtöbb levegőt el kell távolítani belőle.

Simítózáras tasakok esetén:

1. Kézi módszer (D ábra)

Helyezze a tasakot sima felületre, majd nyomjon ki belőle kézzel annyi levegőt, amennyit csak tud. Ügyeljen arra, hogy közben ne sérüljenek meg a hozzávalók. Majd zárja le a tasakot.

2. Vízmerítéses módszer (E ábra)



Töltsön meg egy akkor edényt vízzel, amelybe beleférnek a zárható tasakok és a hozzávalók. Helyezze a hozzávalókat a tasakba, majd zárja le majdnem teljesen úgy, hogy csak egy kis nyílás maradjon a saroknál. Lassan merítse a tasakot a vízbe úgy, hogy a le nem zárt sarok a vízfelszínen felül maradjon. Közben ügyeljen arra, hogy ne kerüljön véletlenül víz a tasakba. A tasak merítése során a víz majdnem az összes levegőt kinyomja. Végül zárja le a saroknál lévő nyílást, és vegye ki a tasakot az edényből.

Szilikon tasakok esetén:

Kövesse a tasak gyártója által biztosított utasításokat.

Vákuumcsomagoló gépek esetén:

Az erre a célra szolgáló, ételekhez használható vákuumos csomagológépek tökéletesek sous vide főzéshez. Használja a gyártó által javasolt megfelelő tasakokat, és kövesse a készülékhez mellékelt utasításokat.

A SOUS VIDE ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

- Töltse meg meleg vízzel a főzőedényt körülbelül a feléig. Használjon meleg (nem forrásban lévő) csapvizet. A víz hőmérséklete legyen a lehető legközelebb a főzési hőmérsékletéhez, így kiküszöbölhető a felesleges várakozási idő. Keverjen össze szükséges mennyiségű meleg és hideg vizet. Ha a főzőedénybe öntött víz hőmérséklete nagyban eltér a főzési hőmérsékletétől, akkor hosszabb ideig tart, mire azt a készülék a kiválasztott hőmérsékletre melegíti vagy hűti.
 - Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
 - Helyezze az étellel teli tasakot a főzőedénybe, és gondoskodjon arról, hogy nem merül teljesen el. Szükség esetén adjon még hozzá vizet. Ha egyszerre több tasakot helyez az edénybe, akkor a mellékelt állvány segítségével válassza el őket egymástól.
 - Fedje le az üveg fedővel.
 - Nyomja meg a **Sous Vide** gombot.
 - Az alapértelmezett főzési hőmérséklet 57 °C-ra van állítva. A hőmérséklet a ▲ és a ▼ gomb segítségével módosítható. A tartomány kb. 38-tól 96 °C-ig terjed.
 - Ezután nyomja meg az **Idő** gombot. Az alapértelmezett főzési idő 1 óra. A főzési időt a ▲ és a ▼ gombokkal lehet módosítani. A maximális főzési idő 20 óra.
 - Nyomja meg az **I/O** gombot. A kijelző ekkor nem villog tovább, és a főzőedény elkezd felmelegedni.
 - Ekkor a víz elkezd a beállított hőmérsékletre melegedni. A felmelegedéshez szükséges időtartam változó. A tasakba helyezett étel a vízben maradhat a felmelegedés alatt, ha legalább 55 °C-os hőmérséklet van beállítva. A főzési ciklus időzítője csak azután kezd el a visszaszámlálást, hogy a víz elérte a célhőmérsékletet.
- A főzési idő lejártá után a készülék háromszor sípol és automatikusan melegen tartás. Villogni kezd a kijelző és elkezd nullától (00:00) 4 óráig (04:00) számolni.
 - A 4 óra letelte után a készülék abbahagyja a melegítést, és a kijelzőn ismét az alapértelmezett „----” jelzés jelenik meg.
 - Megjegyzés:** Ne tartsa az ételeket a melegen tartás beállításán 4 óránál tovább.
 - Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.

UTOLSÓ LÉPÉSEK

Bizonyos ételek közvetlenül a főzés után fogyaszthatók. Steakek és egyéb húsok esetén a pírítás elengedhetetlen a legjobb íz és textúra eléréséhez.

- Pírítsa meg ízlés szerint a hús széleit és oldalait a készülék „pírítás” funkciójával (legfeljebb 2 percig oldalanként).

A FŐZÉSIDŐRE ÉS AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ MEGJEGYZÉSEK

A helytelenül megfőzött ételekből eredő betegségek kockázatának minimalizálása érdekében vegye figyelembe a következőket:

- Ha az ételt a megfelelő hőmérsékleten, a megfelelő ideig főzi, akkor az összes káros baktérium elpusztul. Mindig olvassa el az élelmiszerek csomagolásán lévő tájékoztatást, és kövesse a főzésre vonatkozó utasításokat.
- Az 55 °C alatt elkészített ételeket (pl. steak) élelmiszer-biztonsági okokból nem szabad 2 óránál hosszabb ideig főzni, és kívülről meg kell pírítani.
- A halakat gyakran 55 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten főzik, ehhez azonban fontos, hogy Sushi minőségű (vagyis nyersen fogyasztható) halat vásároljon.
- Ne vegye ki korábban a húst. Főzze a megfelelő hőmérsékleten legalább a táblázatban szereplő minimális főzési időre.
- A húst a minimális időnél hosszabb ideig is bent lehet hagyni. Ez alól a szabály alól a hal kivételt képez. Ha a halat a sous vide funkcióval túlfőzik, akkor pépes állagú lesz.
- Mindig ellenőrizze, hogy megfelelően átfőtt-e az étel (pl. a sertéshús, baromfi hús tiszta levét ad). A halat addig főzze, amíg a húsa mindenhol kiféhéredik.

ÚTMUTATÓ TÁBLÁZAT SOUS VIDE FŐZÉSHEZ

Étel	Hőmérséklet	Idő (óra)		Megjegyzések
		min.	max.	
Marha steakek	Közepesen átsütve: 56°C	1	1 ½	Az időzítés 200–250 grammos adagokra vonatkozik
	Közepes: 60°C	1 ½	2	
	Jól átsütve: 68°C	2	2 ½	
Bárány, borjú, kacsa, szarvasmarha, stb.	Rózsaszín: 56°C	1 ½	3 ½	Az időzítés 200–250 grammos adagokra vonatkozik
	Jól átsütve: 68°C	2	4	
Sertés	Szaftos/puha: 63°C	1 ½	3	Az időzítés 200–250 grammos adagokra vonatkozik
	Jól átsütve: 70°C	3	5	

Étel	Hőmérséklet	Idő (óra)		Megjegyzések
		min.	max.	
Csirkemell	Szaftos/puha: 60°C	1 ½	3	Az időzítés 200–250 grammos adagokra vonatkozik
	Jól átsütve: 70°C	2	4	
Csirke alsó- és felsőcomb, -szárny	Szaftos/puha: 63°C	3 ½	5 ½	
	Jól átsütve: 72°C	4 ½	6 ½	
Hal	Puha, omlós 55°C	1	2	Az időzítés 150–200 grammos adagokra vonatkozik
	Kemény, jól átsült 65°C	1 ½	2 ½	
Gyökérzöldség	80°C	4	6	Vágjon 15–20 mm-es, hasonló méretű darabokat

LASSÚ FŐZÉS

A LASSÚ FŐZÉS ELŐNYEI

Egészséges: Az óvatos főzési eljárás csökkenti a vitaminok károsodását, és több tápanyagot és ízt őriz meg.

Gazdaságos: A hosszú, lassú főzés puhítja a gyengébb minőségű, rágósabb húsokat, és egy átlagos főzőlap kisebb főzőzónája által felhasznált energia mennyiség körülbelül negyedét használja.

Kényelmes: Készítse elő a hozzávalókat előző este, indulás előtt helyezze azokat a lassú főzőedénybe, és fogyassza el a fenséges ételt, mely Önre vár hazaérkezéskor.

A LASSÚ FŐZÉS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe és helyezze rá a fedőt.
- Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
- Nyomja meg a **Lassú főzés, magas** vagy a **Lassú főzés, alacsony** gombot tetszés szerint.
- A kijelzőn ekkor villogni kezd az alapértelmezett időtartam. Alacsony beállítás esetén 8 óra, magas beállítás esetén pedig 4 óra az alapértelmezett főzési idő. A főzési időt a ▲ és a ▼ gombokkal lehet módosítani. A maximális főzési idő 20 óra.
- A főzés megkezdéséhez nyomja meg az I/O gombot. A kijelző villogása ekkor leáll, és a számok közötti „:” villogni kezd, jelezve, hogy a főzés folyamatban van.
 - A főzésidő lejáratá után a készülék háromszor sípol és automatikusan melegen tartás. Villogni kezd a kijelző és elkezd nullától (00:00) 4 óráig (04:00) számolni.
 - A 4 óra letelte után a készülék abbahagyja a melegítést, és a kijelzőn ismét az alapértelmezett „----” jelzés jelenik meg.
- Megjegyzés:** Ne tartsa az ételeket a melegen tartás beállításán 4 óránál tovább.
 - Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.

Módosítások főzés közben

Az időt az ▲ és az ▼ gombokkal lehet beállítani. Miután 3 másodpercig egy gombot sem nyomtak meg, a számok nem villognak tovább, és elindul az új főzésidő.

ÁLTALÁNOS TIPPEK

- Ne feledje, hogy a közvetlenül a hűtőszekrényből kivett összetevők megnövelhetik a főzési időt.
- Főzés közben ne vegye le feleslegesen a fedelet. Ekkor sok hő kiszökhet, és hosszú időbe telhet a készüléknek, hogy helyreálljon.
- Amikor megkóstolja az ételt, hogy megfőtt-e, ne felejtse, hogy a gyökérzöldségek főzése általában hosszabb ideig tart.
- A fagyasztott ételeket teljesen ki kell olvasztani, mielőtt a főzőedénybe tenné.
- A hús előpirítása nem feltétlenül szükséges, de segíthet a hús nedvességtartalmának megőrzésében és gazdagabb íz elérésében. Húsok piritásához használja a készülék „pirítás” funkcióját.
- Az előzetesen elkészített (pl. előző este) összetevőket hűtőszekrényben tárolja. Ne tegye a készüléket vagy a főzőedényt a hűtőbe.
- Ha rizssel főz, használjon legalább 150 ml főzőfolyadékot minden 100 g rizshez.
- A tészta nem alkalmas lassú főzésre, túl puha lesz. Ha receptje tésztát igényel, akkor azt elő kell főzni, majd a főzési idő vége előtt 30-40 percig keverni kell.
- Miután az összes összetevőt beletették a főzőedénybe, nem lehet kb. háromnegyedénél jobban tele. Ha túltölti, használat közben forró folyadék spriccelhet ki vagy túlsordulhat.
- Ha a kész étel túl folyós, akkor egy kis kukoricakeményítő, nyílgöyökér stb. felhasználásával besűrítethetjük. Minden 250-300 ml folyadékhoz keverjünk össze 2 evőkanál kukoricakeményítőt annyi vízzel, hogy egy híg pasztát kapjunk. A pasztát kb. 30-45 perccel a főzés vége előtt adjuk az ételhez. Alternatív megoldásként keverjünk bele kész mártás granulátumot a gyártó utasításainak betartásával.

FŐZÉSI IRÁNYELVEK

Zöldségek

A lassú főzés ideális zöldségekhez. Kevés a párolgás, ezért a lé és az íz megmarad.

A gyökérzöldségek, mint a burgonya, a sárgarépa, a fehérrépa és a karórépa hosszabb lassú főzést igényelnek, mint a hús. Vágja őket harapás méretű darabokra, és merítse őket a főzőfolyadékba. Helyezze a zöldségeket a lehető legközelebb az edény aljához.

A főzés vége előtt fél órával hozzá kell adni a gyorsan megfőtt zöldségeket, például a borsót és a csemegekukoricát.



Hüvelyesek (bab, borsó és lencse)

Előfordulhat, hogy egyes szárított hüvelyeseket (lencse, borsó, stb.) főzés előtt áztatni kell. Használat előtt mindig ellenőrizze a csomagoláson található ajánlásokat.

FIGYELEM A szárított babot (pl. vörös vesebab, cannellini stb.) legalább 8 óráig kell áztatni, és legalább 10 percig kell forralni, mielőtt a főzőedénybe tenné. Mérgezőek, ha nyersen vagy alulfőzve fogyasztják.

Hús és szárnyas

- A lassú főzés megpuhítja az olcsóbb húsokat, és csökkenti a zsugorodást és a párolgást, megtartja az ízt és a tápértéket. Lassú főzéshez a színhúsok a legjobbak.
- Vágja le a felesleges zsírt a húsról, mert ez zsír formájában hozzáadódhat a főzés során a folyadékhoz.
- Ahol lehetséges, használjon bőr nélküli csirkét.
- Vágja a húst egyenletes méretű kockákra (kb. 2,5 cm) raguk és pörkölték készítéséhez.

RECEPTEK ÁTALAKÍTÁSA HAGYOMÁNYOS SÜTŐBŐL

Ezek az idők hozzávetőlegesek, és az összetevőktől és mennyiségektől függően változhatnak. Tálalás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e.

Főzési idő sütőben (perc)	Lassú főzés, alacsony idő (óra)	Lassú főzés, magas idő (óra)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

PÁROLÁS

1. Töltsön vizet a főzőedénybe kb. 2–2,5 cm magasan. Ez a mennyiség kb. 30 perces pároláshoz elég. Ne töltsön bele túl sok vizet, mert akkor a hozzávalók elmerülhetnek.
2. Helyezze a párolóbetétet a főzőedénybe (C ábra). Helyezze a főzőedénybe a hozzávalókat, pl. az egyforma nagyságú darabokra vágott friss zöldségeket, majd fedje le az üveg fedővel.
3. Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
4. Nyomja meg a **Párolás** gombot.
5. A kijelzőn ekkor villogni kezd az alapértelmezett 30 perces főzési idő. A főzési időt a ▲ és a ▼ gombokkal lehet módosítani. A maximális főzési idő 2 óra.
6. Nyomja meg az **I/O** gombot. A kijelző ekkor nem villog tovább, és a főzőedény elkezd felmelegedni.
7. Amikor a készülék hőmérséklete eléri a 100 °C-ot, akkor megkezdődik az idő visszaszámlálása.
8. A főzési idő lejártakor a készülék leállítja a melegítést és visszavált az alapértelmezett kijelzésre: “----”.

Típek

- Figyelje a friss zöldségeket, és ne főzze túl őket. A cél az élénk színű, kissé megpuhult, de nem ernyedtt zöldségek. A pontos időket a receptben találja.

Javasolt párolási idők

Az alábbi élelmiszereket legjobban hideg állapotból lehet elkészíteni a párolóval.

Étel (friss)	Megjegyzés	Idő (perc)
Brokkoli	1-2 cm-es rózsákra/darabokra vágva	13-15
Zöldbab	Fektesse a párolóbetétre	13-15
Sárgarépa	Kb. 1 cm-es darabokra szeletelve	17-19
Káposzta (kelkáposzta)	Aprítva vagy darabokra vágva	11-13
Spárga	Fektesse a párolóbetétre	11-13
Cukkini	Kb. 1 cm-es darabokra szeletelve	9-11
Kelbimbó	Egészben (kb. 2 cm átmérő)	13-15
Karfiol	1-2 cm-es rózsákra/darabokra vágva	15-17
Kukorica	Egészben, a csövön	17-21
Burgonya	Újburgonya vagy burgonya 1-2 cm-es darabokra vágva	21-23
Főtt tojás	Puha/közepes/kemény/nagyon kemény	5-6/7-8/9-10/11-12
Posírozott tojás	Tegye egy szufléformába vagy egy egyéb kis tálkába	5-6
Csirkemell	Nyissa ketté vagy vágja fel 1-2 cm-es csíkokra	12-14
Lazac/kerek halak	Tőkehalfélék stb.	7-9
Lapos fehér hal	Lepényhal, nyelvhal, pangasius stb.	3-4
Steakhal	Tonhal, kardhal stb.	7-9
Kelkáposzta/fekete káposzta	Darabokra vágva	9-11
Garnéla, királyrák	Pucolja meg. Párolja 2-3 percig, vagy amíg a garnélák teljesen meg nem főnek. Félkész állapotáig kevergesse.	

RIZS

1. Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
2. Adjon hozzá rizst a táblázat szerint, majd helyezze rá az üveg fedőt.
3. Nyomja meg a **Rizs** gombot. A kijelzőn ekkor a következő jelenik meg: “----”.
4. Nyomja meg az **I/O** gombot. Ekkor a készülék egyet sípol. A kijelzőn kötőjelek futnak végig. (- . . .), (- . - .), (. . - .), (. . . -). Ez a teljes főzési ciklus alatt folytatódik. Annak biztosítására, hogy a rizs megfelelően megfőjön, tartsa zárva a fedőt a teljes főzési ciklus alatt.
5. A rizs akkor főtt meg, amikor a hőmérséklet elérte a 105 °C-os hőmérsékletet, a rizs felszívta az edényben lévő vizet, a felesleg pedig elpárolgott.
 - A főzés befejezése után a készülék automatikusan „melegen tartás” beállításra vált. Villogni kezd a kijelző és elkezd nullától (00:00) 4 óráig (04:00) számolni.
 - A 4 óra letelte után a készülék abbahagyja a melegítést, és a kijelzőn ismét az alapértelmezett „----” jelzés jelenik meg.
 - **Megjegyzés:** Ne tartsa az ételeket a melegen tartás beállításon 4 óránál tovább.
 - Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.
6. Amikor elkészült, akkor nyomja meg az **I/O** gombot.

Tippek

- Tálalás előtt hagyja a rizst legalább 15 percig a „melegen tartás” beállításon.

Rizsfőzési táblázat

Rizs (gramm)	Víz (ml)	Kb. adagszám
FEHÉR RIZS		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
BARNA RIZS		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- A táblázatban nem szereplő egyéb rizsfajták esetén kövesse a csomagoláson található utasításokat.

FŐZÉS

1. Helyezze az edénybe a hozzávalókat és a vizet, és helyezze rá az üveg fedőt.
2. Dugja be a készüléket. Ekkor a fővezérlő kijelzőjén villogni kezd a „----” jelzés. Ez azt jelzi, hogy a melegítés ki van kapcsolva, és a készülék készen áll a programozásra.
3. Nyomja meg a **Főzés** gombot.
4. Az alapértelmezett főzési idő 30 perc. A főzési időt a ▲ és a ▼ gombokkal lehet módosítani. A maximális főzési idő 2 óra.
5. Nyomja meg az **I/O** gombot. A kijelző ekkor nem villog tovább, és a főzőedény elkezd felmelegedni.
6. Amikor a készülék hőmérséklete eléri a 100 °C-ot, akkor két sípolást ad le és megkezd az idő visszaszámlálását.
7. A főzési idő lejártakor a készülék leállítja a melegítést és visszavált az alapértelmezett kijelzésre: “----”.
- **FONTOS:** Tészta főzésekor győződjön meg arról, hogy forrásban van a víz, mielőtt hozzáadná a tésztát.

MELEGEN TARTÁS

- **FONTOS:** Főzéshez ne használja a „Melegen tartás” beállítást. Kizárólag a már elkészült ételek melegen tartására szolgál.
- 1. Kezdje úgy, hogy a már elkészült, forró hozzávalók a főzőedényben vannak, az üveg fedővel lefedve.
- 2. Nyomja meg a **Melegen tartás** gombot.
- 3. Nyomja meg az **I/O** gombot.
 - A kijelző ekkor elkezd nulláról (00:00) 4 óráig (04:00) számlálni.
 - A 4 óra letelte után a készülék abbahagyja a melegítést, és a kijelzőn ismét az alapértelmezett „----” jelzés jelenik meg.
 - **Megjegyzés:** Ne tartsa az ételeket a melegen tartás beállításon 4 óránál tovább.
 - Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.

TÁLALÁS

Miután elkészült az étel, közvetlenül a főzőedényből is fel lehet tálalni.

1. Kapcsolja ki (**I/O**) és húzza ki a készüléket.
2. Csúsztassa ki a vezérlőpanelt a főzőedényből.
3. A füléknél fogva vigye a főzőedényt és annak tartalmát az asztalhoz, ahol tálalni szeretne.
- Legyen óvatos, amikor a főzőedényt viszi, mert a főzőedény, valamint a hozzávalók FORRÓK! Mindig a fülénél fogja meg az edényt, és szükség esetén viseljen kesztyűt.



- Győződjön meg arról, hogy a felület, amelyre a főzőedényt helyezi nem fog sérülni a hőtől. Előkészületként helyezzen hőálló alátétet vagy megfelelő állványt a tálalási területre, mielőtt ráhelyezné a főzőedényt.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja, hogy teljesen lehűljön, mielőtt tisztítaná vagy eltárolná.
 2. Távolítsa el a vezérlőpanelt és törölje le benedvesített ruhával. A vezérlőpanelt NE merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
 3. A főzőedényt és az üveg fedőt mosogathatja mosogatógépben vagy kézzel szappanos meleg vízben.
 4. Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.
- Ne használjon erős vagy karcoló hatású szereket, oldatokat, súrolószereket, fémszálal súrolópárnákat és drótszivacsot.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

⚠ Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Kontrol paneli, pişirme kabı yıkanmadan önce çıkarılmalıdır. Cihazı tekrar kullanmadan önce, pişirme kabını tamamen kurutun.

- Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- İçinde sıcak yiyecekler veya sıcak sıvılar bulunan cihazları taşıırken son derece dikkatli olun.
- Kapağı kaldırırken fırın eldivenleri veya benzer koruyucu ekipmanlar kullanın. Kapağı kaldırırken çıkan buhara dikkat edin.
- Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Pişirme kabını ısıdan etkilenebilecek zeminlerin üzerine koymayın. Kabı her zaman bir nihalenin veya ısıya dayanıklı bir matın üzerine yerleştirin.
- Pişirme kabının tabanı pürüzlü bir yüzeye sahiptir ve hassas veya cilalı yüzeylerde çizikler veya başka izler bırakabilir. Bu tür yüzeyleri korumak için, pişirme kabının altına her zaman koruyucu bir destek yerleştirin.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

PARÇALAR














1. Cam kapak
2. Pişirme kabı
3. Saplar
4. Kontrol paneli
5. Buhar rafı
6. Pişirme rafı

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın. Çıkarılabilen parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, suyunu süzdürün ve doğal şekilde kurumaya bırakın.

KUMANDALAR

Aşağıdaki tablo, kontrol panelinin işlevlerine ilişkin kısa bir açıklama sağlamaktadır.

	Sıcak Tutma Sıcak tutma modunu seçer.		Pişirme Pişirme modunu seçer.
	Buhar Buharda pişirme modunu seçer.		Sous Vide Sous vide modunu seçer.
	Pirinç Pilav pişirme modunu seçer.		Sıcaklık Ayarlamak üzere sıcaklık değerlerini seçmek için kullanılır.
	Kaynatma Haşlama modunu seçer.		Süre Ayarlamak üzere zaman değerlerini seçmek için kullanılır.
	Kızartma Kızartma modunu seçer.		Sıcaklık veya süre değerlerini artırmak/azaltmak için kullanılır.
	Yavaş Pişirme Yüksek Yavaş pişiricinin yüksek ayar modunu seçmek için kullanılır.		Cihazı çalıştırmak veya durdurmak için kullanılır.
	Yavaş Pişirme Düşük Yavaş pişiricinin düşük ayar modunu seçmek için kullanılır.		

MONTAJ

Kontrol paneli, yemek servis edilirken veya ünite temizlenirken çıkarılabilir.

Takmak için:

Cihazın fişi elektrik prizinden çıkarılmış durumda, kontrol panelini pişirme kabının ön kısmına kaydırın (Şek. A).

Çıkarmak için:

Elektrik fişini prizden çıkarın ve ardından, kontrol panelini pişirme kabından kaydırarak ayırın.



SICAKLIK BİRİMLERİ

°F ve °C arasında ileri geri geçiş yapmak için, Sıcaklık düğmesine 3 saniye basın.

PIŞIRME FONKSİYONLARI

Kızartma: Çok amaçlı pişiricinizi kızartmak, kavurmak ve sotelemek için kullanabilirsiniz.

Pişirme: Büyük et parçalarının, ürün ambalajına dahil olan pişirme rafı ile pişirilmesi için son derece uygundur.

Sous Vide: Sous-vide, yiyecekleri bir su banyosunda, doğru şekilde düzenlenmiş sıcaklıkta ve sızdırmaz bir kese içinde pişirme yöntemidir. Yiyeceklerin kese içinde sızdırmazlığını sağlamak, geleneksel pişirme sırasında kaybolacak özularını ve hoş lezzetlerini hapsederek muhafaza eder.

Yavaş Pişirme: Güveçler, çorbalar, yahniler ve et ile sebze kombinasyonları için mükemmeldir.

Buhar: Sebze, balık vb. yiyecekleri, ürün ambalajına dahil olan buhar rafı ile buharda pişirin.

Pirinç: Kusursuz pilavı otomatik olarak pişirin.

Kaynatma: Malzemeleri haşlamak, çorba kaynatmak, makarna yapmak vb. için kullanın.

Sıcak Tutma: Pişirilmiş yiyecekleri servis etmeden önce sıcak tutmanıza olanak sağlar.

KIZARTMA

1. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
2. **Kızartma** düğmesine basın.
3. Ekranın ışığı yanıp sönmeye başlayacak ve varsayılan süre olarak 30 dakika görüntülenecektir.
4. Pişirme süresini ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Azami pişirme süresi 1 saattir.
5. **I/O** düğmesine basın. Ekran ışığının yanıp sönmeye duracak ve pişirme kabı ısınmaya başlayacaktır.
6. Cihazın sıcaklığı yaklaşık 220°C'ye ulaştığında, süre geri sayımı başlayacaktır.
7. Pişirme kabına tereyağı, sıvı yağ vb. ekleyin ve derin yağda kızartma tavası ile aynı şekilde kullanın.
8. İşleminiz tamamlandığında **I/O** düğmesine basın.
9. Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.
- Kızartma işlevini çalıştırırken kapağı kullanmayın.

PIŞIRME

1. Pişirme rafını pişirme kabına yerleştirin ve malzemeleri ekleyin (Şek. B).
2. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
3. **Pişirme** düğmesine basın.
4. Ekran, varsayılan sıcaklık olan 204°C görüntülenecektir. Sıcaklığı değiştirmek için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Isı aralığı yaklaşık 65 ila 215°C arasındadır.
5. Sonra **Süre** düğmesine basın. Varsayılan pişirme süresi 1 saat 30 dakikadır. Pişirme süresini ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Azami pişirme süresi 20 saattir.
6. Sıcaklık ve süreyi ayarladıktan sonra **I/O** düğmesine basın. Ekran ışığının yanıp sönmeye duracak ve pişirme işlemi başlayacaktır.
- Pişirme süresi sona erdiğinde, cihazdan üç kez bip sesi duyulacak ve otomatik olarak sıcak tutma. Ekranın ışığı yanıp sönecek ve sıfırdan (00:00) 4 saate (04:00) doğru yukarı sayım başlayacaktır.
- Sıcak tutma ayarı 4 saat boyunca açık olduğunda, cihaz ısıtma işlevini durduracak ve varsayılan ekrana geri dönecektir: "----".
- **Not:** Yiyecekleri sıcak tutma ayarında 4 saatten fazla tutmayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.

İpuçları

- Pişirme için yaklaşık azami kapasite tavuk için 1,8–2,2 kg ve rosto için 1,3–1,8 kg'dır.
- Kavrulmuş etin lezzetinin daha derin olmasını istiyorsanız, eti kavuracak kadar pişirmeden önce Kızartma işlevini kullanın.
- Pişirme işlemini her zaman kapak kapalı durumdayken gerçekleştirin. Eşit pişirmeyi sağlamak ve sıcaklığın kaçmasını önlemek için kapağı mümkün olduğunca az açın.
- Bir et termometresi kullanmak, sonucun iyileştirilmesine ve daha doğru bir sonuç alınmasına önemli ölçüde yardımcı olabilir.

SOUS VIDE

Sous Vide pişirme için, malzemeleri içine koyacağınız ve içindeki havayı mümkün olduğunca çok çıkararak sızdırmazlığını sağlayabileceğiniz bir poşet veya keseye ihtiyacınız olacaktır.

HAZIRLIK

Malzemeleri seçtiğiniz poşet veya keseye yerleştirin. Her porsiyon için bir poşet kullanın. Porsiyonları benzer boyutlarda tutmaya çalışın. Poşetin sızdırmazlığını sağlamadan önce, içinden mümkün olduğunca çok havayı dışarı çıkarmaya çalışmalısınız.

'Fermuar kilitli' poşetler için:

1. El Yöntemi (Şekil D)
Poşeti düz bir yüzeye yerleştirin ve elinizi kullanarak, poşetin içinden mümkün olduğunca çok havayı dikkatle dışarı itmeye çalışın. Bunu yaparken, malzemeleri ezmemeye veya hasara uğratmamaya dikkat edin. Ardından, poşetin üzerindeki sızdırmaz fermuarı kapatın.
2. Suya daldırma yöntemi (Şekil E)

Fermuarlı poşeti ve malzemeleri içine alacak kadar büyük bir kabı soğuk suyla doldurun. Malzemeleri poşete yerleştirin ve fermuarı yalnızca bir köşesinde küçük bir açıklık bırakarak, boydan boya neredeyse tamamen kapatın. Poşeti, açık kalan köşe suyun dışında kalacak şekilde yavaşça suyun içine batırın. Bunu yaparken, poşete kazara su girmemesine dikkat edin. Siz poşeti suya daldırırken, su, poşetin içinde kalan havanın neredeyse tamamını dışarı atacaktır. Son olarak, açık kalan kısmı da fermuarla sıkıca kapatın ve poşeti kaptan çıkarın.

Silikon torbalar için:

Torba üreticisi tarafından verilen talimatları izleyin.

Vakumlu paket makineleri:

Gıda kullanımına uygun, özel amaçlı vakum makineleri, sous vide pişirme için idealdir. Doğru torbaları, üretici tarafından önerilen şekilde kullanın ve makine ile birlikte verilen talimatları izleyin.

SOUS VIDE MODUNUN KULLANIMI

1. Pişirme kabını sıcak suyla yaklaşık yarısına kadar doldurun. Sıcak su musluğundan alacağınız suyu kullanın (kaynar su değil). Gereksiz bekleme sürelerini kısaltacağından, suyun sıcaklığının pişirme sıcaklığına mümkün olduğunca yakın olmasını sağlamaya çalışın. Gerekiyorsa bir soğuk-sıcak su karışımı kullanın. Kaba koyacağınız su, pişireceğiniz sıcaklıktan çok farklı bir ısıdaysa, cihazın soğuk suyu seçilen sıcaklığa ısıtması veya soğutması çok daha uzun süre alacaktır.
 2. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
 3. Torbalanmış yiyeceği, tamamen suya dalmasına dikkat ederek pişirme kabına yerleştirin. Gerekiyorsa su ilave edin. Bir defada birkaç parça koyuyorsanız, bunları birbirinden ayrı tutmak için, ürünle birlikte verilen rafı kullanın.
 4. Cam kapakla kapatın.
 5. **Sous Vide** düğmesine basın.
 6. Varsayılan pişirme sıcaklığı 57°C olarak ayarlanmıştır. Sıcaklığı değiştirmek için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Isı aralığı yaklaşık 38 ila 96°C arasındadır.
 7. Sonra **Süre** düğmesine basın. Varsayılan pişirme süresi 1 saattir. Pişirme süresini ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Azami pişirme süresi 20 saattir.
 8. **I/O** düğmesine basın. Ekran ışığının yanıp sönmeyeceği duracak ve pişirme kabı ısınmaya başlayacaktır.
 9. Bu noktada su, hedef sıcaklığa kadar ısınmaya başlayacaktır. Bu süre değişebilir. Torba içindeki yiyecekler, ayarlanan sıcaklık 55°C veya üzerinde olduğu sürece, ısınma sırasında suda kalabilir. Pişirme programının zamanlayıcısı yalnızca su hedeflenen sıcaklığa ulaştıktan sonra geri sayıma başlayacaktır.
- Pişirme süresi sona erdiğinde, cihazdan üç kez bip sesi duyulacak ve otomatik olarak sıcak tutma. Ekranın ışığı yanıp sönecek ve sıfırdan (00:00) 4 saate (04:00) doğru yukarı sayım başlayacaktır.
 - Sıcak tutma ayarı 4 saat boyunca açık olduğunda, cihaz ısıtma işlevini durduracak ve varsayılan ekrana geri dönecektir: "----".
 - **Not:** Yiyecekleri sıcak tutma ayarında 4 saatten fazla tutmayın.
 - Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.

İŞLEMİ BİTİRME ADIMLARI

Bazı yiyecekler, pişirildikten hemen sonra yenilebilir. Kalın et dilimleri ve diğer etler için, pişirme sonrasında kızartma işlemi en iyi lezzete ve dokuya ulaşmak açısından şarttır.

- Etin kenarlarını ve yan taraflarını tercihinize göre kızartmak için, çok amaçlı pişiricinizin Kızartma işlevini kullanın (her taraf için en fazla 2 dakika).

PIŞİRME SÜRELERİ VE GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ NOTLAR

Doğru şekilde pişirilmeyen yiyeceklerin yol açabileceği hastalık riskini en aza indirmek için, lütfen aşağıdaki noktalara dikkat edin:

- Yiyeceği doğru ısıda ve doğru süre boyunca pişirmek, zararlı tüm bakterilerin ölmesini sağlayacaktır. Gıda ambalajının üzerinde yer alan bilgileri her zaman kontrol edin ve verilen pişirme talimatlarını izleyin.
- Gıda güvenliği açısından, 55°C'nin altında pişirilen yiyecekler (örn. biftek) 2 saatten uzun süre pişirilmemeli ve dış kısımları mühürlenmelidir.
- Balık genellikle 55°C'nin altındaki ısılarla pişirilir; bunu yapmayı planlıyorsanız, Sushi sınıfı olarak nitelendirilen (örn. çiğ yenebilen) balıklardan satın almalısınız.
- Eti vaktinden önce çıkarmayın. En azından, tabloda verilen minimum süre boyunca doğru ısıda pişirin.
- Eti belirtilen minimum süreden daha uzun bırakmanızda bir sakınca yoktur. Balık, bu kural için istisnadır. Balıklar sous vide işlevi ile aşırı pişirildiklerinde peltemsi olurlar.
- Yiyeceğin doğru şekilde pişirildiğini her zaman kontrol edin (örn. domuz etleri, kümes hayvanları vb. için, özuları şeffaf oluncaya dek). Balıkları ise, etleri tamamen opak oluncaya dek pişirmelisiniz.

SOUS VIDE PIŞİRME KILAVUZ TABLOSU

Yiyecek	Sıcaklık	Süre (saat)		Notlar
		min.	maks.	
Biftekler	Orta az pişmiş: 56°C	1	1 ½	Verilen süreler 200 - 250 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	Orta: 60°C	1 ½	2	
	İyi pişmiş: 68°C	2	2 ½	
Kuzu, dana, ördek, geyik vb.	Pembe: 56°C	1 ½	3 ½	Verilen süreler 200 - 250 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	İyi pişmiş: 68°C	2	4	
Domuz	Sulu/yumuşak: 63°C	1 ½	3	Verilen süreler 200 - 250 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	İyi pişmiş: 70°C	3	5	
Tavuk göğsü	Sulu/yumuşak: 60°C	1 ½	3	Verilen süreler 200 - 250 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	İyi pişmiş: 70°C	2	4	



Yiyecek	Sıcaklık	Süre (saat)		Notlar
		min.	maks.	
Tavuk bacağı, kanadı, budu	Sulu/yumuşak: 63°C	3 ½	5 ½	
	İyi pişmiş: 72°C	4 ½	6 ½	
Balık	Yumuşak, gevrek 55°C	1	2	Verilen süreler 150 - 200 gramlık porsiyonlar için geçerlidir
	Sert, iyi pişmiş 65°C	1 ½	2 ½	
Kök sebzeler	80°C	4	6	Yaklaşık 15-20 mm'lik eşit boyutlu parçalara kesilmiş

YAVAŞ PIŞİRME

YAVAŞ PIŞİRMENİN FAYDALARI

Sağlık: Hassas pişirme eylemi, vitamin hasarını azaltır ve besin değerlerini ve tatların çoğunu muhafaza eder.

Ekonomi: Uzun sürede ağır pişirme işlemi, sert et parçalarını daha hesaplı pişirebilir ve ortalama bir küçük elektrikli ocağın dörtte biri kadar güç harcar.

Rahatlık: Malzemeleri bir gece önceden hazırlayın, evden çıkmadan önce yavaş pişiriciye yerleştirin ve eve döndüğünüzde lezzetli bir yemekle karşılaşın.

YAVAŞ PIŞİRME MODUNUN KULLANIMI

- Malzemeleri pişirme kabına ekleyin ve kapağını kapatın.
- Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
- İsteğinize göre **Yavaş Pişirme Yüksek** veya **Yavaş Pişirme Düşük** düğmesine basın.
- Ekranın yanıp sönen bir varsayılan süre görüntülenecektir. Düşük ayar için varsayılan pişirme süresi 8 saat ve yüksek ayar için varsayılan süre 4 saattir. Pişirme süresini ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Azami pişirme süresi 20 saattir.
- Pişirmeyi başlatmak için I/O düğmesine basın. Ekran ışıklarının yanıp sönmeye başlayarak, cihazın pişirmekte olduğunu belirtecektir.
 - Pişirme süresi sona erdiğinde, cihazdan üç kez bip sesi duyulacak ve otomatik olarak sıcak tutma. Ekranın ışığı yanıp sönecek ve sıfırdan (00:00) 4 saate (04:00) doğru yukarı sayım başlayacaktır.
 - Sıcak tutma ayarı 4 saat boyunca açık olduğunda, cihaz ısıtma işlevini durduracak ve varsayılan ekrana geri dönecektir: "----".
 - Not:** Yiyecekleri sıcak tutma ayarında 4 saatten fazla tutmayın.
 - Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.

Pişirme Sırasında Ayarlamalar Yapma

Süreyi ▲ ve ▼ düğmelerine basarak ayarlayabilirsiniz. Herhangi bir düğmeye basılmadan geçen 3 saniye sonunda, sayıların yanıp sönmeye duracak ve pişirme işlemi için yeni süre başlatılacaktır.

GENEL İPUÇLARI

- Buzdolabından doğrudan kullanılan malzemelerin pişirme süresini uzatabileceğini unutmayın.
- Pişirme sırasında kapağı gereksiz yere açmamaya çalışın. Bunu yaptığınızda büyük miktarda sıcaklık dışarı kaçabilir ve çok amaçlı pişiricinizin tekrar eski durumuna gelmesi uzun zaman alabilir.
- Bir yemeğin pişip pişmediğini görmek için test ederken, kök sebzelerin genellikle daha uzun sürede piştiğini unutmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirme kabına eklemeyen önce tamamen çözündürün.
- Etin önceden mühürlenmesi kesinlikle gerekli olmasa da, nemin içeride hapsedilmesine ve lezzete derinlik katılmasına yardımcı olabilir. Eti mühürlemek için, çok amaçlı pişiricinizin kızartma işlevini kullanın.
- Malzemeleri, kaplarda önceden (örn. bir gece önce) hazırlanmış şekilde buzdolabında saklayın. Çok amaçlı pişiriciyi veya pişirme kabını buzdolabına koymayın.
- Pilav pişirirken, her 100 gr pirinç için en az 150 ml pişirme sıvısı kullanın.
- Makarna, yavaş pişirme için uygun değildir; çok yumuşak olur. Tarifiniz makarna gerektiriyorsa, önceden pişirilmiş olmalı ve yemeğe, pişirme süresinin bitiminden 30-40 dakika önce karıştırılmalıdır.
- Pişirme kabına tüm malzemeler konulduktan sonra yükseklik, pişirme kabının yaklaşık dörtte üçünü aşmamalıdır. Aşırı doldurmanız durumunda, kullanım sırasında sıcak sıvı dışarı püskürebilir veya taşabilir.
- Pişen yemek fazla sulu ise, az miktarda mısır nişastası, buğday nişastası vb. kullanılarak koyulaştırılabilir. Her 250-300 ml sıvı için, 2 yemek kaşığı mısır nişastasını yeterince su ile karıştırarak ince bir lapa oluşturun. Lapa yemeğe, pişirme süresinin sona ermesinden yaklaşık 30-45 dakika önce ekleyin. Alternatif olarak, hazır yapım sos granüllerini üreticinin talimatlarına göre karıştırarak ekleyin.

PIŞİRME ÖNERİLERİ

Sebzeler

Yavaş pişirme, sebzeler için idealdir. Çok az miktarda buharlaşma olduğundan, tüm öz sular ve lezzetler korunur.

Patates, havuç, şalgam ve sarı şalgam gibi kök sebzelerin etten daha yavaş pişmesi gerekir. Bunları bir ısırmalık parçalara kesin ve pişirme sıvısının içine daldırın. Sebzeleri tencerenin tabanına mümkün olduğunca yakın yerleştirin.

Bezelye ve tatlı mısır gibi hızlı pişen sebzeler, pişirme süresinin bitiminden yarım saat önce eklenmelidir.

Bakliyat (Fasulye, Nohut ve Mercimek)

Bazı kuru bakliyatların (mercimek, nohut vb.), kullanılmadan önce ıslatılması gerekebilir. Kullanmadan önce ambalaj üzerindeki tavsiyeleri mutlaka kontrol edin.

UYARI: Kuru fasulyeler (örn. kırmızı barbunya, beyaz fasulye vb.) en az 8 saat suda bekletilmeli ve yavaş pişiriciye eklenmeden önce en az 10 dakika haşlanmalıdır. Çiğ veya az pişmiş şekilde yenmeleri durumunda zehirlidirler.

Et ve Kümes Hayvanları

- Yavaş pişirme düşük fiyatlı sert etleri yumuşatır ve büzüşme ve buharlaşmayı azaltarak, lezzeti ve besin değerini korur. Yavaş pişirme için en uygun etler, yağsız etlerdir.
- Pişirme sırasında yemeğe yağ biçiminde sıvı ekleyebileceğinden, etteki fazla yağı keserek alın.
- Mümkünse, derisi olmayan tavuk kullanın.
- Güveçler ve yahniler için, eti eşit boyutlu küpler (yaklaşık 2,5 cm) halinde kesin.

GELENEKSEL BİR FIRIN TARIFINI DÖNÜŞTÜRME

Bunlar yaklaşık sürelerdir ve malzemelere ve miktarlara bağlı olarak farklılık gösterebilir. Servis yapmadan önce yemeğin iyi piştiğini her zaman kontrol edin.

Fırında pişirme süresi (dakika)	Yavaş Pişirme Düşük için süre (saat)	Yavaş Pişirme Yüksek için süre (saat)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

BUHAR

1. Pişirme kabını yaklaşık 2 - 2,5 cm derinliğinde su ile doldurun. Bu size yaklaşık 30 dakika buharda pişirme süresi sağlayacaktır. Çok fazla su doldurmayın, aksi takdirde malzemeler suyun altında kalacaktır.
2. Buhar rafını pişirme kabına yerleştirin (Şek. C). Pişirme kabına, örneğin eşit boyutta kesilmiş taze sebzeler gibi malzemeleri ekleyin ve cam kapakla kapatın.
3. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
4. **Buhar** düğmesine basın.
5. Ekranın ışığı yanıp sönmeye başlayacak ve varsayılan süre olan 30 dakika görüntülenecektir. Pişirme süresini ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Azami pişirme süresi 2 saattir.
6. **I/O** düğmesine basın. Ekran ışığının yanıp sönmeye duracak ve pişirme kabı ısınmaya başlayacaktır.
7. Cihazın sıcaklığı 100°C'ye ulaştığında, süre geri sayımı başlayacaktır.
8. Pişirme süresi sona erdiğinde, cihazın ısınması duracak ve varsayılan ekrana geri dönecektir: "----".

İpuçları

- Taze sebzeleri pişirirken, fazla pişmemeleri için gözünüz üzerinde olmalıdır. Parlak renkte ve hafifçe yumuşamış olmalı, ancak gevşek olmamalıdır. Tam süreler için tarifinize başvurun.

Önerilen buharda pişirme süreleri

Bu yiyecekler buhar makinenizi soğuktan başlatarak kullandığınızda en iyi şekilde pişerler.

Yiyecek (taze)	Notlar	Süre (dakika)
Brokoli	1-2 cm'lik çiçeklere/parçalara kesin	13-15
Taze Fasulye	Buhar rafına düz yatırın	13-15
Havuç	Yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlenmiş	17-19
Lahana (Kara)	Parçalara kesin veya doğrayın	11-13
Kuşkonmaz	Buhar rafına düz yatırın	11-13
Sakız kabağı	Yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlenmiş	9-11
Brüksel lahanası	Bütün (yaklaşık 2 cm çapında)	13-15
Karnabahar	1-2 cm'lik çiçeklere/parçalara kesin	15-17
Tatlı mısır	Bütün, ekme parçası üzerinde	17-21
Patates	1-2 cm'lik parçalar halinde kesilmiş patates veya taze patates	21-23
Haşlanmış yumurta	Yumuşak / Orta / Sert / İyi pişmiş	5-6/7-8/9-10/11-12
Poşe yumurta	Isıya dayanıklı bir fırın kabına veya küçük bir tabağa yerleştirin	5-6
Tavuk göğsü	Balığı keserek iki yana açın veya 1-2 cm'lik parçalar halinde doğrayın	12-14
Somon/alabalık	Morina, Mezgit vb.	7-9
Düz beyaz balık	Pisi balığı, Dil balığı vb.	3-4
Balık bifteği	Ton balığı, Kılıç balığı vb.	7-9
Kıvrıcık lahana/kara lahana	Parçalar halinde kesilmiş	9-11
Kral karides	Kabukları çıkarın. 2-3 dakika boyunca veya karidesler tamamen pişinceye dek buharda pişirin. Pişirme süresinin ortasında karıştırın.	

PIRİNÇ

1. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
2. Pirinç tabloya uygun şekilde ekleyin ve cam kapağı takın.
3. **Pirinç** düğmesine basın. Ekranda "----" görüntülenecektir.
4. **I/O** düğmesine basın. Cihazdan bir kez bip sesi duyulacaktır. Ekranda kısa çizgiler devir yapacaktır. (- . . .), (. - . .), (. . - .), (. . . -). Bu devrim tüm pişirme süresi boyunca devam edecektir. Pirinçlerin doğru şekilde pişmesini sağlamak için, tüm pişirme programı boyunca kapağı kapalı tutun.
5. Sıcaklık yaklaşık 105°C'ye ulaştığında pirinçler pişmiş, kaptaki sıvı pirinçler tarafından emilmiş ve fazla su kaynarak buharlaşmış olacaktır.
 - Pişirme sona erdiğinde, cihaz otomatik olarak sıcak tutma ayarına geçecektir. Ekranın ışığı yanıp sönecek ve sıfırdan (00:00) 4 saate (04:00) doğru yukarı sayım başlayacaktır.
 - Sıcak tutma ayarı 4 saat boyunca açık olduğunda, cihaz ısıtma işlevini durduracak ve varsayılan ekrana geri dönecektir: "----".
 - **Not:** Yiyecekleri sıcak tutma ayarında 4 saatten fazla tutmayın.
 - Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.
6. İşleminiz tamamlandığında **I/O** düğmesine basın.

İpuçları

- Servis yapmadan önce, pilavın en az 15 dakika sıcak tutma ayarında demlenmesini bekleyin.

Pirinç Pişirme Tablosu

Pirinç (gram)	Su (ml)	Yaklaşık porsiyon sayısı
BEYAZ PİRİNÇ İÇİN		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
ESMER PİRİNÇ İÇİN		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Pişirme tablosunda listelenmemiş diğer pirinç türleri için veya şüpheye düştüğünüzde, pakette verilen talimatları izleyin.

KAYNATMA

1. Suyu ve malzemeleri ekleyin ve cam kapağı takın.
2. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Ana kontrol ekranında yanıp sönen "----" görüntülenecektir. Bu, ısıtma işlevinin kapalı olduğunu ve cihazın programlanmaya hazır olduğunu belirtir.
3. **Kaynatma** düğmesine basın.
4. Varsayılan pişirme süresi 30 dakikadır. Pişirme süresini ayarlamak için ▲ ve ▼ düğmelerini kullanın. Azami pişirme süresi 2 saattir.
5. **I/O** düğmesine basın. Ekran ışığının yanıp sönmeye duracak ve pişirme kabı ısınmaya başlayacaktır.
6. Cihazın sıcaklığı 100°C'ye ulaştığında, cihazdan iki kez bip sesi duyulacak ve süre geri sayımı başlayacaktır.
7. Pişirme süresi sona erdiğinde, cihazın ısınması duracak ve varsayılan ekrana geri dönecektir: "----".
- **ÖNEMLİ:** Makarna yapıyorsanız, suyun makarnayı eklemeyen önce kaynamış olmasına dikkat edin.

SICAK TUTMA

- **ÖNEMLİ:** Sıcak Tutma ayarını pişirme işlemi için kullanmayın. Bu ayarı yalnızca pişirilmiş ve halen sıcak olan yiyecekleri sıcak tutmak için kullanın.
- 1. İşlem yapmaya, pişirme kabında önceden pişmiş ve sıcak olan malzemeler ile ve cam kapak kapalı olarak başlayın.
- 2. **Sıcak Tutma** düğmesine basın.
- 3. **I/O** düğmesine basın.
 - Ekranda sıfırdan (00:00) 4 saate (04:00) doğru yukarı sayım başlayacaktır.
 - Sıcak tutma ayarı 4 saat boyunca açık olduğunda, cihaz ısıtma işlevini durduracak ve varsayılan ekrana geri dönecektir: "----".
 - **Not:** Yiyecekleri sıcak tutma ayarında 4 saatten fazla tutmayın.
 - Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.

YEMEK SERVİSİ

Yiyecekler piştiğinde, doğrudan pişirme kabından servis yapabilirsiniz.

1. Çok amaçlı pişiricinizi kapatın (**I/O**) ve fişini elektrik prizinden çıkarın.
2. Kontrol panelini pişirme kabından kaydırarak ayırın.
3. Pişirme kabını ve içindekileri masaya taşımak ve servis yapmak için sapları kullanın.
- Pişirme kabı ve malzemeler SICAK olacağından, pişirme kabını taşıırken son derece dikkatli olun! Mutlaka taşıma saplarını ve gerekiyorsa fırın eldivenlerini kullanın.

- Pişirme kabını yerleştireceğiniz yüzeyin sıcaklıktan zarar görmeyecek olmasına dikkat edin. Pişirme kabını yerleştirmeden önce ısıya dayanıklı bir ped veya uygun bir nihale koyarak, servis alanını hazırlayın.

ÖZEN VE BAKIM

1. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.
 2. Kontrol panelini çıkarın ve nemli bir bezle silin. Kontrol panelini suya veya başka herhangi bir sıvıya DALDIRMAYIN.
 3. Pişirme kabı ve cam kapak bulaşık makinesinde temizlenebilir veya ılık sabunlu suda elde yıkanabilir.
 4. Depolamadan önce tamamen kurumasını bekleyin.
- Sert veya aşındırıcı temizleyiciler, solventler, deterjanlar, bulaşık telleri veya sabunlu süngerler kullanmayın.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.




PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

Panoul de comandă trebuie îndepărtat înainte de a spăla oala de gătit. Uscați oala de gătit foarte bine înainte de a utiliza aparatul din nou.

- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Acordați o atenție deosebită atunci când mutați aparatul dacă acesta conține alimente calde sau lichide fierbinți.
- Utilizați mănuși de cuptor sau o protecție similară atunci când scoateți capacul. Atenție la evacuarea aburului atunci când ridicați capacul.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu așezați vasul de gătit pe suprafețe care nu rezistă la căldură. Așezați întotdeauna vasul pe un suport sau o cârpă rezistente la căldură.
- Baza vasului de gătit are o suprafață aspră și poate zgâria sau lăsa urme pe suprafețele delicate sau lustruite. Așezați întotdeauna materiale de protecție sub vasul de gătit pentru a proteja aceste tipuri de suprafețe.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

PĂRȚI COMPONENTE














- | | | |
|--------------------|---------------------|--------------------------|
| 1. Capac de sticlă | 3. Mânere | 5. Suport pentru aburi |
| 2. Vas de gătit | 4. Panou de comandă | 6. Suport pentru rotisat |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați ambalajul și etichetele. Spălați componentele detașabile cu apă caldă și săpun, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.

BUTOANE

Tabelul următor oferă o scurtă descriere a funcțiilor panoului de comandă.

	Păstrează cald Selectați programul păstrează cald.		Rumenire Selectați programul coacere.
	Aburi Selectați programul aburi.		Gătit în vid Selectați programul de gătit în vid.
	Orez Selectați programul gătită orezului.		Temperatură Utilizat pentru a selecta valorile temperaturii pentru reglare.
	Fierbere Selectați programul fierbere.		Timp Utilizat pentru a selecta valorile timpului pentru reglare.
	Pârlire Selectați programul pârlire.		Utilizat pentru a mări/reduce valorile temperaturii sau timpului.
	Gătire lentă la temperatură ridicată este utilizat pentru a selecta programul gătire lentă la temperatură ridicată.		Utilizat pentru a porni sau opri aparatul.
	Gătire lentă la temperatură scăzută este utilizat pentru a selecta programul gătire lentă la temperatură scăzută.		

MONTARE

Panoul de comandă poate fi îndepărtat atunci când serviți alimente sau când curățați unitatea.

Pentru montare:

Cu întrerupătorul scos din priză, glisați panoul de comandă în partea din față a oalei de gătit (fig. A).

Pentru îndepărtare:

Scoateți întrerupătorul din priză și apoi glisați panoul de comandă în afara oalei de gătit.

UNITĂȚI DE MĂSURARE TEMPERATURĂ

Pentru a comuta înainte și înapoi între °F și °C, țineți apăsat butonul pentru temperatură timp de 3 secunde.

FUNCȚII DE GĂTIT

Pârlire: utilizați multicooker-ul pentru a prăji repede în grăsimi, pârlă și prăji normal.

Rumenire: perfect pentru pulpe de pui utilizând suportul pentru rotisat.

Gătit în vid: gătitul în vid este o metodă de preparat alimente în interiorul unei pungi sigilate plasată într-o baie de apă la o temperatură controlată cu precizie. Sigilarea alimentelor în pungi păstrează sucurile și aromele subtile care altfel s-ar pierde.

Gătit lent: funcție perfectă pentru caserole, supe, tocănițe și combinații de carne și legume.

Aburi: preparați la abur legume, pește etc., utilizând suportul pentru aburi inclus.

Orez: gătiți orezul perfect în mod automat.

Fierbere: utilizați pentru fierberea ingredientelor, prepararea supelor, prepararea pastelor etc.

Păstrează cald: Vă permite să păstrați alimentele gătite calde înainte de servire.

PÂRLIRE

1. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
2. Apăsăți butonul **Pârlire**.
3. Afișajul va lumina intermitent și va afișa o durată implicită de 30 de minute.
4. Pentru a regla durata de preparare, utilizați butoanele ▲ și ▼. Durata maximă de preparare este de o oră.
5. Apăsăți butonul **I/O**. Afișajul nu va mai clipi, iar oala de gătit va începe să se încălzească.
6. Când temperatura unității atinge aprox. 220 °C, timpul va începe numărătoarea inversă.
7. Adăugați unt, ulei etc. în oala de gătit și utilizați-o în același mod în care ați folosi o tigaie.
8. Când ați terminat, apăsați butonul **I/O**.
9. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.
- Nu utilizați capacul când utilizați funcția pârlire.

RUMENIRE

1. Așezați suportul pentru rotisat în oala de gătit și adăugați ingredientele (fig. B).
2. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
3. Apăsăți butonul **Rumenire**.
4. Afișajul va trece la temperatura implicită de 204 °C. Pentru a modifica temperatura, utilizați butoanele ▲ și ▼. Intervalul este de aprox. 65 - 215 °C.
5. Apoi, apăsați butonul **Timp**. Timpul implicit de preparare este de 1 oră și 30 minute. Pentru a regla durata de preparare, utilizați butoanele ▲ și ▼. Durata maximă de preparare este de 20 ore.
6. După ce ați setat temperatura și ora, apăsați butonul **I/O**. Afișajul nu va mai clipi, iar prepararea va începe.
- Când durata de gătit s-a încheiat, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori și va comuta automat la setarea de menținere caldă. Afișajul va lumina intermitent și va începe numărătoarea de la zero (00:00) la 4 ore (04:00).
- După ce setarea de menținere caldă a fost activă timp de 4 ore, unitatea se va opri din încălzire și va reveni la afișajul implicit: „----”.
- **Notă:** Nu țineți alimentele pe setarea de menținere caldă mai mult de 4 ore.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

Sugestii

- Capacitatea maximă aproximativă pentru rumenire este de 1,8–2,2 kg pui sau 1,3–1,8 kg friptură.
- Dacă doriți un gust mai pronunțat a cărnii rumenite, utilizați funcția pârlire înainte de prăjire pentru a rumeni carnea.
- Întotdeauna prăjiți cu capacul pus. Ridicați capacul cât mai puțin posibil pentru a asigura o preparare uniformă și pentru a împiedica căldura să iasă.
- Utilizarea unui termometru pentru carne poate ajuta la îmbunătățirea semnificativă și poate oferi rezultate finale mai precise.

GĂTIT ÎN VID

Pentru gătitul în vid veți avea nevoie de o pungă sau un săculeț în care trebuie să introduceți ingredientele, eliminând cât mai mult aer cu putință și apoi etanșând respectiva pungă sau săculeț.

PREPARAREA

Introduceți ingredientele în punga sau săculețul ales. Utilizați câte o pungă pe porție. Încercați să păstrați porții cu dimensiuni similare. Înainte de a sigila punga, trebuie să eliminați cât mai mult aer cu putință.

Pentru pungile cu fermoar:

1. Metoda manuală (fig. D)

Așezați punga pe o suprafață plană și cu ajutorul mâinii împingeți cu grijă în afară cât mai mult aer din pungă. Aveți grijă să nu striviți și să nu deteriorați ingredientele atunci când faceți acest lucru. Apoi, închideți sigiliul pungi.

2. Metoda imersiunii în apă (fig. E)

Umpleți cu apă rece un recipient suficient de încăpător pentru punga cu fermoar și ingrediente. Introduceți ingredientele în pungă și închideți sigiliul



aproape în întregime, lăsând o mică deschidere într-un colț. Scufundați ușor punga în apă, menținând colțul nesigilat deasupra apei. Când faceți acest lucru, asigurați-vă să nu între apă în pungă. Pe măsură ce scufundați punga, apa va împinge în afară aproape tot aerul rămas. La final, sigilați colțul și scoateți punga din recipient.

Pentru pungile de silicon:

Urmați instrucțiunile furnizate de producătorul pungii.

Pentru mașinile de ambalat în vid:

Un dispozitiv de etanșare vidat compatibil pentru utilizarea cu alimentele este perfect pentru gătitul în vid. Utilizați pungile potrivite conform recomandărilor producătorului și urmați instrucțiunile care însoțesc mașina.

UTILIZAREA MODULUI DE GĂTIT ÎN VID

- Adăugați apă caldă și umpleți vasul de gătit la jumătate. Utilizați apă de la robinetul de apă caldă (nu fierbinte). Încercați ca temperatura apei să fie cât mai aproape de temperatura la care gătiți, deoarece acest lucru va reduce timpul de așteptare. Utilizați un amestec de apă caldă și rece, după cum este necesar. Dacă temperatura apei introdusă în vasul de gătit este foarte diferită de temperatura la care veți găti, aparatul va avea nevoie de mult mai mult timp pentru a încălzi apa sau a o răci, astfel încât să ajungă la temperatura selectată.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
- Așezați alimentele sigilate în vasul de gătit, scufundându-le complet în apă. Adăugați apă suplimentară dacă este necesar. Dacă introduceți mai multe pungi simultan, utilizați stativul furnizat pentru a le menține separat.
- Acoperiți cu capacul de sticlă.
- Apăsăți butonul de **Gătit în vid**.
- Temperatura de preparare prestabilită este setată la 57 °C. Pentru a modifica temperatura, utilizați butoanele ▲ și ▼. Intervalul este de aprox. 38 - 96 °C.
- Apoi, apăsați butonul **Temp**. Timpul implicit de preparare este de o oră. Pentru a regla durata de preparare, utilizați butoanele ▲ și ▼. Durata maximă de preparare este de 20 ore.
- Apăsăți butonul **I/O**. Afișajul nu va mai clipi, iar oala de gătit va începe să se încălzească.
- În acest moment, apa va începe să se încălzească până la temperatura selectată. Durata de timp necesară variază. Alimentele sigilate pot rămâne în apă în timpul încălzirii, atâta timp cât temperatura selectată este de 55 °C sau mai mare. Cronometrul ciclului de preparare va începe număratoarea inversă doar după ce apa a atins temperatura selectată.
 - Când durata de gătit s-a încheiat, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori și va comuta automat la setarea de menținere caldă. Afișajul va lumina intermitent și va începe număratoarea de la zero (00:00) la 4 ore (04:00).
 - După ce setarea de menținere caldă a fost activă timp de 4 ore, unitatea se va opri din încălzire și va reveni la afișajul implicit: „----”.
 - Notă:** Nu țineți alimentele pe setarea de menținere caldă mai mult de 4 ore.
 - Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

PAȘII DE FINALIZARE

Unele alimente pot fi consumate imediat după gătire. Pentru fripturi și alte tipuri de carne, pârlirea după preparare este esențială pentru cea mai bună aromă și textură.

- Utilizați funcția pârlire a multicooker-ului pentru a vedea marginile și părțile laterale ale cărnii după preferințe (până la 2 minute pe fiecare parte).

INDICAȚII PRIVIND DURATELE DE GĂTIT ȘI SIGURANȚA ALIMENTARĂ

Pentru a reduce la minim riscurile de îmbolnăvire cauzată de alimentele gătite necorespunzător, rețineți următoarele:

- Gătitul alimentelor la temperatura potrivită și într-un timp adecvat va asigura eliminarea tuturor bacteriilor dăunătoare. Verificați întotdeauna recomandările de pe ambalajul alimentelor și respectați instrucțiunile de gătit furnizate.
- Din motive de siguranță alimentară, alimentele pregătite la o temperatură de sub 55 °C (de exemplu, friptura) nu trebuie gătite mai mult de 2 ore și trebuie să fie prăjite la exterior.
- Peștele este adesea gătit la temperaturi mai mici de 55 °C, iar dacă intenționați să faceți acest lucru, este important să cumpărați pește clasificat la gradul de Sushi (adică pește care poate fi consumat crud).
- Nu scoateți carnea mai devreme. Lăsați-o să se gătească cel puțin pentru perioada minimă de timp specificată în tabel, la temperatura corectă.
- Este bine să lăsați carnea pentru o perioadă mai lungă de timp decât intervalul minim. Peștele face excepție de la această regulă. Peștele se va muia excesiv dacă este gătit prea mult utilizând funcția de gătit în vid.
- Verificați întotdeauna că alimentele sunt gătite corect (de exemplu, pentru carnea de porc, carnea de pasăre etc., până când sucul cărnii devine transparent). Gătiți peștele până când carnea este opacă peste tot.

TABEL ORIENTATIV PENTRU GĂTITUL ÎN VID

Alimente	Temperatură	Durată (ore)		Note
		min.	max.	
Friptură de vită	În sânge: 56°C	1	1 ½	Durate bazate pe o porție de 200-250 g
	Mediu: 60°C	1 ½	2	
	Bine făcut: 68°C	2	2 ½	
Carne de miel, de vițel, de rață, de căprioară etc.	Roz: 56°C	1 ½	3 ½	Durate bazate pe o porție de 200-250 g
	Bine făcut: 68°C	2	4	
Carne de porc	Suculent/fraged: 63°C	1 ½	3	Durate bazate pe o porție de 200-250 g
	Bine făcut: 70°C	3	5	
Piept de pui	Suculent/fraged: 60°C	1 ½	3	Durate bazate pe o porție de 200-250 g
	Bine făcut: 70°C	2	4	

Alimente	Temperatură	Durată (ore)		Note
		min.	max.	
Picioare, aripi, pulpe de pui	Suculent/fraged: 63°C	3 ½	5 ½	
	Bine făcut: 72°C	4 ½	6 ½	
Pește	Moale, delicat 55°C	1	2	Durate bazate pe o porție de 150-200 g
	Tare, bine gătit 65°C	1 ½	2 ½	
Legume rădăcinoase	80°C	4	6	Tăiați în bucăți de dimensiuni egale, 15-20 mm

GĂTIREA LENTĂ

BENEFICIILE GĂTIRII LENTE

Sănătos: Procesul delicat de gătire reduce daunele produse vitaminelor și reține mai bine nutriției și aromele.

Economic: Procedeele de gătire îndelungată, lentă, poate frăgezi și bucăți de carne de o calitate inferioară, mai tari, utilizând un sfert din energia folosită de o oală cu diametru mic pe o plită medie.

Practic: Pregătiți ingredientele cu o seară înainte, introduceți-le în aparatul pentru gătire lentă înainte de a pleca de acasă, iar când vă veți întoarce vă va aștepta o masă delicioasă.

UTILIZAREA MODULUI DE GĂTIT LENT

- Adăugați ingredientele în vasul de gătit și fixați capacul.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
- Apăsăți butonul Gătire lentă la temperatură ridicată sau Gătire lentă la temperatură scăzută, după cum doriți.
- Afișajul va indica o oră implicită care clipește. Pentru setarea REDUS, durata prestabilită de preparare este de 8 ore, iar pentru setarea RIDICAT, durata implicită este de 4 ore. Pentru a regla durata de preparare, utilizați butoanele ▲ și ▼. Durata maximă de preparare este de 20 ore.
- Apăsăți butonul I/O pentru a începe gătitul. Afișajul va înceta să clipească și semnul „-” dintre numere va clipi, indicând faptul că unitatea gătește.
 - Când durata de gătit s-a încheiat, aparatul va emite un semnal sonor de trei ori și va comuta automat la setarea de menținere caldă. Afișajul va lumina intermitent și va începe numărătoarea de la zero (00:00) la 4 ore (04:00).
 - După ce setarea de menținere caldă a fost activă timp de 4 ore, unitatea se va opri din încălzire și va reveni la afișajul implicit: „----”.
 - Notă:** Nu țineți alimentele pe setarea de menținere caldă mai mult de 4 ore.
 - Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

Efectuarea reglajelor în timpul gătitului

Puteți regla durata apăsând pe butoanele ▲ și ▼. După ce niciun buton nu a fost apăsat timp de 3 secunde, numerele vor înceta să clipească și va începe nouă durată pentru gătit.

SFATURI GENERALE

- Țineți cont de faptul că ingredientele folosite direct din frigider pot mări durata de preparare.
- Încercați să nu ridicați capacul în mod inutil în timpul preparării. O cantitate mare de căldură poate scăpa atunci când faceți acest lucru și poate dura mult timp până când multicooker-ul dvs. își revine.
- Atunci când testați un fel de mâncare pentru a vedea dacă este gătită, nu uitați că legumele rădăcinoase necesită de obicei mai mult timp pentru a fi gătite.
- Dezghetați complet alimentele congelate înainte de a le adăuga în oala de gătit.
- Nu este obligatoriu să rumeniți carnea înainte, dar poate ajuta la etanșarea umezelii și la adăugarea aromei. Utilizați funcția de pârlire a multicooker-ului pentru a rumeni carnea.
- Păstrați ingredientele preparate înainte (de exemplu, cu o seară înainte) în recipiente în frigider. Nu puneți multicooker-ul sau oala de gătit în frigider.
- Când gătiți orez, folosiți cel puțin 150 ml de lichid de gătit pentru fiecare 100 g de orez.
- Pastele nu sunt potrivite pentru gătit lent deoarece devin prea moi. Dacă rețeta dvs. necesită paste, acestea ar trebui să fie prefierți și apoi amestecate, cu 30-40 de minute înainte de sfârșitul duratei de preparare.
- După ce toate ingredientele sunt puse în oala de gătit, aceasta nu trebuie să fie plină mai mult de trei sferturi. Dacă o umpleți prea mult, aceasta poate scuipa lichid fierbinte sau se poate revărsa în timpul utilizării.
- Dacă preparatul finit este prea lichid, poate fi îngroșat cu puțină făină de porumb, rădăcină de arorut etc. Pentru fiecare 250-300 ml de lichid, se amestecă 2 linguri de făină de porumb cu suficientă apă pentru a forma o pastă subțire. Adăugați pasta în mâncare cu aprox. 30-45 de minute înainte de terminarea preparării. Alternativ, amestecați cu granule de sos gata preparate, urmând instrucțiunile producătorului.

GHID DE GĂTIT

Legume

Gătirea lentă este ideală pentru legume. Se evaporă puțin, astfel încât toate sucurile și aromele sunt păstrate.

Legumele rădăcinoase, cum ar fi cartoful, morcovul, napul și sfecla roșie, necesită o gătire mai lentă decât carnea. Tăiați-le în bucăți mai mici și scufundați-le în lichidul de gătit. Așezați legumele cât mai aproape de fundul oalei.

Legumele fierte rapid, cum ar fi mazărea și porumbul dulce, trebuie adăugate cu o jumătate de oră înainte de sfârșitul preparării.

Leguminoase (fasole, mazăre, linte)

Este posibil ca unele leguminoase uscate (linte, mazăre etc.) să aibă nevoie de înmuiere înainte de utilizare. Verificați întotdeauna orice recomandări de pe ambalaj înainte de utilizare.



ATENȚIE fasolea uscată (de exemplu, fasole roșie, cannellini etc.) trebuie să fie pusă la înmuiat timp de cel puțin 8 ore și fiartă timp de cel puțin 10 minute înainte de a fi adăugată în programul de gătire lentă. Consumate în stare crudă sau insuficient fierte, acestea pot fi otrăvitoare.

Carnea și carnea de pui

- Programul de gătire lentă înmoaie bucățile mai ieftine de carne și reduce micșorarea și evaporarea, păstrând aroma și valoarea nutritivă. Cele mai slabe bucăți de carne sunt cele mai bune pentru gătit lent.
- Tăiați excesul de grăsime de pe carne, deoarece aceasta se poate adăuga la lichid sub formă de grăsime, în timpul preparării.
- Dacă este posibil, utilizați carnea de pui fără piele.
- Tăiați carnea de mărimea unor cuburi egale (aproximativ 2,5 cm) pentru caserole și tocănițe.

CONVERSIA REȚETELOR DE LA UN CUPTOR TRADIȚIONAL

Aceste perioade sunt aproximative și pot varia în funcție de ingrediente și cantități. Verificați întotdeauna dacă alimentele sunt bine găsite înainte de a le servi.

Durata de pregătire la cuptor (minute)	Timpul la programul de gătire lentă la temperatură scăzută (ore)	Timpul la programul de gătire lentă la temperatură ridicată (ore)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ABURI

1. Umpleți oala cu apă până la o adâncime de aprox. 2 - 2,5 cm. Acest lucru va dura aprox. 30 de minute de gătit cu abur. Nu adăugați prea multă apă, altfel ingredientele vor fi scufundate în apă.
2. Așezați suportul pentru aburi în oala de gătit (fig. C). Adăugați înăuntru ingrediente precum legume proaspete tăiate la o dimensiune uniformă și acoperiți cu un capac de sticlă.
3. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
4. Apăsăți butonul **Aburi**.
5. Afișajul va lumina intermitent și va afișa o durată implicită de 30 de minute. Pentru a regla durata de preparare, utilizați butoanele ▲ și ▼. Durata maximă de preparare este de 2 ore.
6. Apăsăți butonul **I/O**. Afișajul nu va mai clipi, iar oala de gătit va începe să se încălzească.
7. Când temperatura unității atinge 100 °C, timpul va începe număratoarea inversă.
8. Când timpul de preparare s-a încheiat, unitatea va opri încălzirea și va reveni la afișajul implicit: „----”.

Sugestii

- Aveți grijă ca legumele proaspete să nu fie găsite prea mult timp. Aveți în vedere să fie vii colorate și ușor înmuiate, dar nu moi. Consultați rețeta pentru un interval de timp exact.

Timpi de preparare sugerați

Aceste alimente sunt cel mai bine găsite folosind aparatul de gătit cu aburi la început cu apă rece

Alimente (proaspete)	Note	Timp (minute)
Broccoli	Tăiați în rondele/bucăți de 1-2 cm	13-15
Fasole verde	Așezați pe suportul pentru aburi	13-15
Morcovi	Tăiat cu o grosime de 1 cm	17-19
Varză (creață)	Mărunțiți sau tăiați în bucăți	11-13
Asparagus	Așezați pe suportul pentru aburi	11-13
Dovlecel	Tăiat cu o grosime de 1 cm	9-11
Varză de Bruxelles	Întregi (cu un diametru de aprox. 2 cm)	13-15
Conopidă	Tăiați în rondele/bucăți de 1-2 cm	15-17
Porumb zaharat	Întreg, pe știulete	17-21
Cartofi	Cartofi noi sau cartofi tăiați în bucăți de 1-2 cm	21-23
Ouă fierte	Moale / Mediu / Tare / Bine făcut	5-6/7-8/9-10/11-12
Ouă ochiuri	Așezați în forme sau farfurii mici	5-6
Piept de pui	Tăiați în formă de fluture sau în bucăți de 1-2 cm	12-14
Somon/pește întreg	Cod, eglefin etc.	7-9
Pește alb plat	Cambula, calcan, pangasius etc.	3-4
Friptură de pește	Ton, pește sabie etc.	7-9
Kale/cavolo nero	Tăiat în bucăți	9-11
Langustine	Scoateți cochiliile. Gătiți 2-3 minute sau până când langustinele s-au făcut complet. Amestecați la mijlocul timpului de preparare.	

OREZ

1. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
2. Adăugați orezul conform mesei și potriviți capacul de sticlă.
3. Apăsăți butonul pentru Orez. Afișajul va arăta „----”.
4. Apăsăți butonul I/O. Unitatea va emite un semnal sonor o dată. Afișajul trece prin liniițe. (- . .), (- . -), (- . -), (- . -). Acest lucru va continua să se deruleze pe parcursul întregului ciclu de preparare. Țineți capacul închis pe toată durata ciclului de preparare pentru a vă asigura că orezul este gătit corect.
5. Orezul este fiert când temperatura ajunge la aprox. 105 °C, lichidul din oală a fost absorbit de orez, iar excesul a fiert.
 - După încheierea preparării, unitatea va comuta automat la setarea Păstrează cald. Afișajul va lumina intermitent și va începe numărătoarea de la zero (00:00) la 4 ore (04:00).
 - După ce setarea de menținere caldă a fost activă timp de 4 ore, unitatea se va opri din încălzire și va reveni la afișajul implicit: „----”.
 - **Notă:** Nu țineți alimentele pe setarea de menținere caldă mai mult de 4 ore.
 - Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.
6. Când ați terminat, apăsați butonul I/O.

Sugestii

- Lăsați orezul să se odihnească pe setările Păstrează cald timp de cel puțin 15 minute înainte de servire.

Tabel de gătit pentru orez

Orez (grame)	Apă (ml)	Numărul aprox. de serviri
PENTRU OREZUL ALB		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
PENTRU OREZUL BRUN		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Pentru alte tipuri de orez care nu sunt enumerate în graficul de gătit sau atunci când nu știți sigur, urmați instrucțiunile de pe ambalaj.

FIERBERE

1. Adăugați apă și ingrediente și potriviți capacul de sticlă.
2. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Afișajul principal de comandă va clipi „----”. Acest lucru indică oprirea încălzirii și că aparatul este pregătit pentru a fi programat.
3. Apăsăți butonul **Fierbere**.
4. Durata de preparare implicită este de 30 minute. Pentru a regla durata de preparare, utilizați butoanele ▲ și ▼. Durata maximă de preparare este de 2 ore.
5. Apăsăți butonul I/O. Afișajul nu va mai clipi, iar oala de gătit va începe să se încălzească.
6. Când temperatura unității va atinge 100 °C, va emite câteva sunete și va începe numărătoarea inversă.
7. Când timpul de preparare s-a încheiat, unitatea va opri încălzirea și va reveni la afișajul implicit: „----”.
- **IMPORTANT:** Dacă faceți paste, asigurați-vă că apa fierbe înainte de a adăuga pastele.

PĂSTREAZĂ CALD

- **IMPORTANT:** Nu utilizați setarea Păstrează cald pentru a găti. Utilizați-o numai pentru a păstra alimentele gătite calde, care sunt deja fierbinți.
- 1. Începeți cu ingrediente deja gătite și fierbinți în oala de gătit, acoperite cu capacul de sticlă.
- 2. Apăsăți butonul **Păstrează cald**.
- 3. Apăsăți butonul I/O.
 - Afișajul va începe numărătoarea de la zero (00:00) la 4 ore (04:00).
 - După ce setarea de menținere caldă a fost activă timp de 4 ore, unitatea se va opri din încălzire și va reveni la afișajul implicit: „----”.
 - **Notă:** Nu țineți alimentele pe setarea de menținere caldă mai mult de 4 ore.
 - Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.

SERVIREA ALIMENTELOR

Odată ce mâncarea este gătită, o puteți servi direct din oala de gătit.

1. Opriți (I/O) și deconectați de la priză multicooker-ul.
2. Glisați panoul de comandă al oalei de gătit.
3. Utilizați mânerul pentru a transporta oala de gătit și conținutul acesteia pe masă și a servi.



- Aveți mare grijă când transportați oala de gătit deoarece ingredientele sunt FIERBINȚI! Utilizați întotdeauna mânerul de transport și mănușile pentru cuptor, dacă este necesar.
- Asigurați-vă că suprafața pe care așezați oala de gătit nu va fi deteriorată de căldură. Pregătiți zona de servire punând un suport sau o cârpă rezistentă la căldură.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de curățare sau de depozitare.
 2. Scoateți panoul de comandă și ștergeți-l cu o cârpă umedă. NU scufundați panoul de comandă în apă sau în orice alt lichid.
 3. Oala de gătit și capacul de sticlă pot fi curățate în mașina de spălat vase sau pot fi spălate manual în apă caldă cu săpun.
 4. Lăsați să se usuce bine înainte de depozitare.
- Nu utilizați substanțe de curățare dure sau abrazive, solvenți, bureți de sârmă, vată de sârmă sau bureți impregnați cu săpun.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.


Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Не използвайте в близост до вани, душове, мивки или други съдове, съдържащи вода. Не потапяйте уреда в течност.

 Повърхностите на уреда ще се нагорещат.

Контролният панел трябва да се свали преди измиване на съда за готвене. Подсушете старателно съда за готвене, преди да използвате уреда отново.

- Освободете пространство от поне 50 мм около отвсякъде уреда.
- Подхождайте с повишено внимание при местене на уреда, когато в него има гореща храна или горещи течности.
- Използвайте ръкавици за фурна или подобно средство за защита, когато сваляте капака. Пазете се от парата, която излиза при свалянето на капака.
- Не използвайте уреда на открито.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, които ние предоставяме.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не поставяйте съда за готвене върху повърхности, които се влияят от топлина. Винаги поставяйте съда върху подложка или термоустойчива подложка.
- Основата на съда за готвене има грапава повърхност и може да остави драскотини или други следи върху деликатни или полирани повърхности. Винаги поставяйте защитната подложка под съда за готвене, за да защитите тези типове повърхности.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ЧАСТИ














1. Стъклен капак
2. Съд за готвене
3. Дръжки
4. Контролен панел
5. Решетка за готвене на пара
6. Решетка за печене

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Измийте отделящите се части в топла сапунена вода, изплакнете добре, подсушете и изсушете на въздух.

УПРАВЛЯВАЩИ БУТони

В следната таблица е дадено кратко описание на функциите на контролния панел.

	Поддържане на температура Избира режима на поддържане на температурата.		Печене Избира режим на печене.
	Готвене на пара Избира режима на готвене на пара.		„Су вид“ Избира режим „су вид“.
	Ориз Избира режима за готвене на ориз.		Температура Използва се за избор на стойности за настройка на температурата.
	Варене Избира режима на варене.		Време Използва се за избор на стойности за настройка на времето.
	Запечатване Избира режима на запечатване.		Използва се за увеличаване/намаляване на стойностите на температурата или времето.
	Бавно готвене на висока степен Използва се за избор на режима на висока степен на бавното готвене.		Използва се за стартиране или спиране на уреда.
	Бавно готвене на ниска степен Използва се за избор на режима на ниска степен на бавното готвене.		



МОНТАЖ

Контролният панел може да бъде премахнат, когато сервираме храна или когато почистваме уреда.

За поставяне:

С изваден от контакта щепсел, плъзнете контролния панел в предната част на съда за готвене (фиг. А).

За изваждане:

Извадете щепсела от контакта и след това плъзнете контролния панел извън съда за готвене.

ЕДИНИЦИ ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА

За да превключвате между °F и °C, задръжте бутона за температурата за 3 секунди.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Запечатване: Използвайте мултикукъра за сотиране, запечатване и пържене.

Печене: Идеално за печене на големи парчета месо посредством включената решетка за печене.

Су вид: „Су вид“ е метод за приготвяне на храна в запечатана торбичка на водна баня при точно регулирана температура. Запечатването на храната в торбички запазва соковете и фините аромати, които биха се изгубили при конвенционално готвене.

Бавно готвене: Идеално за касероли, супи, яхнии и комбинации от месо и зеленчуци.

Готвене на пара: Готви на пара зеленчуци, риба и др. посредством включената решетка за готвене на пара.

Ориз: Автоматично приготвяне на перфектен ориз.

Варене: Използва се за варене на съставки, приготвяне на супи, приготвяне на паста др.

Поддържане на температура: Позволява поддържане на сготвената храна топла преди сервиране.

ЗАПЕЧАТВАНЕ

1. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
2. Натиснете бутон „Запечатване“.
3. Дисплеят ще започне да мига и ще покаже време по подразбиране от 30 минути.
4. За да настроите времето за готвене, използвайте бутоните ▲ и ▼. Максималното време за готвене е 1 час.
5. Натиснете бутон I/O. Дисплеят ще спре да мига и съдът за готвене ще започне да се нагрява.
6. Когато температурата на уреда достигне прил. 220°C, времето ще започне да се отброява наобратно.
7. Добавете масло, олио и др. в съда за готвене и използвайте по същия начин, както бихте използвали тиган.
8. Когато приключите, натиснете бутон I/O.
9. Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставайте да се охлади напълно преди почистване или прибиране.
- Не използвайте капака, когато използвате функцията за запечатване.

ПЕЧЕНЕ

1. Поставете решетката за печене в съда за готвене и добавете съставките (фиг. В).
2. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
3. Натиснете бутон Печене.
4. Дисплеят ще се промени с температурата по подразбиране от 204°C. За да промените температурата, използвайте бутоните ▲ и ▼. Обхватът е прил. 65 до 215°C.
5. След това натиснете бутон Време. По подразбиране времето за готвене е 1 час и 30 минути. За да настроите времето за готвене, използвайте бутоните ▲ и ▼. Максималното време за готвене е 20 часа.
6. След като сте задали температурата и времето, натиснете бутон I/O. Дисплеят ще спре да мига и готвенето ще започне.
- Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде три звукови сигнала и автоматично ще превключи на настройката за поддържане на температурата. Дисплеят ще започне да мига и да отброява от нула (00:00) до 4 часа (04:00).
- След като настройката за поддържане на температурата е била включена в продължение на 4 часа, уредът ще спре затоплянето и ще се върне към дисплея по подразбиране: „----“.
- **Забележка:** Не дръжте храна на настройката за поддържане на топлината за повече от 4 часа.
- Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставайте да се охлади напълно преди почистване или прибиране.

Съвети

- Приблизителният максимален капацитет за печене е 1,8–2,2 кг пилешко или 1,3–1,8 кг парче друго месо.
- Ако желаете по-изразен вкус на запечено месо, използвайте функцията „Запечатване“ преди печене, за да покафенее месото.
- Винаги печете с капак. Отваряйте капака възможно най-рядко, за да се гарантира равномерното готвене и за да не излиза топлината.
- Използването на термометър за месо може да помогне значително за подобряване и по-точен краен резултат.

„СУ ВИД“

За готвене „су вид“ ще Ви е необходима торбичка или плик, в които да поставите продуктите и от които можете да отстраните възможно най-много въздух и след това да ги запечатате.

ПОДГОТОВКА

Поставете продуктите в торбичката или плика. Използвайте една торбичка за порция. Стрежете се да подготвите близки по размер порции. Преди да запечатате торбичката, отстранете възможно най-много въздух от нея.

За торбички с цип:

1. Ръчен метод (фиг. D)

Поставете торбичката върху равна повърхност и внимателно отстранете възможно най-много въздух от нея с ръката си. Внимавайте да не смачкате или повредите продуктите. След това запечатайте торбичката.

2. Метод с потапяне във вода (фиг. E)

Напълнете съд, достатъчно голям, за да побере торбичката и продуктите, със. Поставете продуктите в торбичката и затворете ципа почти докрай, като оставите малък отвор в единия ъгъл. Бавно потопете торбичката във вода, като оставите незапечатания ъгъл извън нея. Когато го направите, се уверете, че в торбичката не е проникнала вода. Докато потапяте торбичката, водата ще изтласка почти целия останал въздух. Накрая запечатайте ъгъла и извадете торбичката от съда.

За силиконови торбички:

Следвайте инструкциите, предоставени от производителя на торбичката.

За уреди за вакуумиране:

Специално разработените уреди за вакуумиране, подходящи за употреба с храни, са идеални за готвене „су вид“. Използвайте подходящи торбички, препоръчани от производителя, и следвайте инструкциите на машината.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЖИМ „СУ ВИД“

1. Добавете гореща вода и запълнете съда за готвене почти до средата. Използвайте вода от крана за гореща вода (а не вряла). Постарайте се да използвате вода с температура, която е възможно най-близка с тази, на която готвите, тъй като това ще Ви спести време. Ако е необходимо, използвайте смес от гореща и студена вода. Ако водата, която поставяте в уреда е с температура, която до голяма степен се различава от температурата, на която ще готвите, уредът ще се забави, докато загрее или охлади водата до достигане на избраната температура.
2. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
3. Поставете торбичката с храната в съда за готвене и я потопете напълно. Добавете допълнително вода, ако се налага.
4. Покрийте със стъкления капак.
5. Натиснете бутон „**Су вид**“.
6. Температурата на готвене по подразбиране е зададена на 57°C. За да промените температурата, използвайте бутоните ▲ и ▼. Обхватът е приблиз. 38 до 96°C.
7. След това натиснете бутон „**Време**“. Времето на готвене по подразбиране е 1 час. За да настроите времето за готвене, използвайте бутоните ▲ и ▼. Максималното време за готвене е 20 часа.
8. Натиснете бутон **I/O**. Дисплеят ще спре да мига и съдът за готвене ще започне да се нагрява.
9. На този етап водата ще започне да се загрева до целевата температура. Времето, което е необходимо, варира. Храната в торбичката може да остане във водата по време на загреването, стига зададената температура да е 55°C или по-висока. Таймерът на цикъла на готвене ще започне да отброява едва след като водата достигне целевата температура.
 - Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде три звукови сигнала и автоматично ще превключи на настройката за поддържане на температурата. Дисплеят ще започне да мига и да отброява от нула (00:00) до 4 часа (04:00).
 - След като настройката за поддържане на температурата е била включена в продължение на 4 часа, уредът ще спре затоплянето и ще се върне към дисплея по подразбиране: „----“.
 - **Забележка:** Не дръжте храна на настройката за поддържане на топлината за повече от 4 часа.
 - Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставяйте да се охлади напълно преди почистване или прибиране.

ДОВЪРШИТЕЛНИ СЪПКИ

Някои храни са подходящи за консумиране веднага след приготвяне. За най-добър вкус и текстура, пържолите и другите меса е важно да се запечатат след готвене.

- Използвайте функцията за запечатване на мултикукъръ, за да запечете месото от всички страни и по края според предпочитанията си (до 2 минути от всяка страна).

БЕЛЕЖКИ ОТНОСНО ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНАТА

За да сведете до минимум рисковете от заболявания, свързани с неправилно приготвена храна, имайте предвид следното:

- Приготвянето на храна на правилната температура и за правилното време гарантира унищожаването на вредните бактерии. Винаги проверявайте съветите на етикета на храната и следвайте инструкциите за готвене.
- Поради причини, свързани с безопасността, храната, приготвена при температура под 55°C (напр. пържола), не трябва да се готви за по-дълго от 2 часа и трябва да бъде запечена отвън.
- Рибите често се приготвят при температура под 55°C и ако възнамерявате да направите това, е важно да купувате риба, която се класифицира като клас „суши“ (т.е. риба, която може да се консумира сурова).
- Не изваждайте месото прекалено рано. Оставете го да се приготви на храната за минималното време от таблицата и при съответната температура.
- Можете да го оставите за по-дълго от минималното време. Рибата е изключение от това правило Тя ще стане като каша, в случай че бъде пресготвена с функцията „су вид“.



- Винаги проверявайте дали храната е напълно готова (напр. при свинско и птиче месо соковете се избистрят). Гответе рибата докато месото стане непрозрачно.
- Добавянето на охладени съставки директно от хладилника може бързо да намали температурата на водата и следователно значително да удължи общото време за готвене. По подобен начин добавянето на голямо количество съставки в съда за готвене може също да намали температурата на водата.

ТАБЛИЦА СЪС СЪВЕТИ ЗА „СУ ВИД“

Храна	Температура	Време (часове)		Бележки
		мин.	макс.	
Говежди стек (филе, рибай, контрафиле, бут и др.)	Средно недопечено: 56°C	1	1 ½	Време на базата на порция от 200 – 250 г
	Средно препечено: 60°C	1 ½	2	
	Силно препечено: 68°C	2	2 ½	
Агнешко, телешко, патешко, еленско месо и др (котлети, филе, стекове и др.)	Розов цвят: 56°C	1 ½	3 ½	Време на базата на порция от 200 – 250 г
	Силно препечено: 68°C	2	4	
Свинско (пържоли, филе, контрафиле и др.)	Сочно/крекко: 63°C	1 ½	3	Време на базата на порция от 200 – 250 г
	Силно препечено: 70°C	3	5	
Пилешки гърди	Сочно/крекко: 60°C	1 ½	3	Време на базата на порция от 200 – 250 г
	Силно препечено: 70°C	2	4	
Пилешки бутчета, крилца	Сочно/крекко: 63°C	3 ½	5 ½	
	Силно препечено: 72°C	4 ½	6 ½	
Риба (сьомга, треска и др.)	Меко, ронливо 55°C	1	2	Време на базата на порция от 150 – 200 г
	Твърдо, добре сготвено 65°C	1 ½	2 ½	
Кореноплодни (морков, ряпа, целина и др.)	80°C	4	6	Нарезете на еднакви по размер парчета с размер 15 – 20 мм

БАВНО ГОТВЕНЕ

ПОЛЗИТЕ ОТ БАВНОТО ГОТВЕНЕ

Здраве: Бавното готвене намалява загубата на витамини и запазва по-голяма част от хранителните съставки и вкусове.

Икономисване: Чрез дълго и бавно готвене, по-евтините и по-твърди парчета месо омекват и изразходват една четвърт от енергията в малкия кръг на среден котлон.

Удобство: Пригответе съставките вечерта преди готвенето, сложете ги уреда за бавно готвене преди да тръгнете и се насладете на вкусно ястие, когато се приберете вкъщи.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЖИМ ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

1. Добавете продуктите в съда за готвене и поставете капака.
 2. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
 3. Натиснете желаните бутон „**Бавно готвене на висока степен**“ или „**Бавно готвене на ниска степен**“.
 4. На дисплея ще се покаже мигащото време по подразбиране. За ниската настройка времето на готвене по подразбиране е 8 часа, а за високата настройка времето по подразбиране е 4 часа. За да настроите времето за готвене, използвайте бутоните ▲ и ▼. Максималното време за готвене е 20 часа.
 5. Натиснете бутон I/O, за да стартирате процеса на готвене. Дисплеят спира да мига, а „:“ между цифрите започва да премигва, което означава, че уредът е започнал да готви.
- Когато времето за готвене приключи, уредът ще издаде три звукови сигнала и автоматично ще превключи на настройката за поддържане на температурата. Дисплеят ще започне да мига и да отброява от нула (00:00) до 4 часа (04:00).
 - След като настройката за поддържане на температурата е била включена в продължение на 4 часа, уредът ще спре затоплянето и ще се върне към дисплея по подразбиране: „----“.
 - **Забележка:** Не дръжте храна на настройката за поддържане на топлината за повече от 4 часа.
 - Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставете да се охлади напълно преди почистване или прибиране.

Коригиране по време на готвенето

Можете да регулирате времето с натискане на бутоните ▲ и ▼. Ако след 3 секунди не натиснете нито един бутон, цифрите спират да мигат и започва новото време за готвене.

ОБЩИ СЪВЕТИ

- Имайте предвид, че ако използвате съставки, взети направо от хладилника, времето за готвене може да се удължи.
- По време на готвене внимавайте да не отваряте капака без да е необходимо. Възможно е в този момент да излезе много топлина и да е необходимо продължително време за възстановяването на мултикукъра.
- Когато опитвате дадено ястие, за да проверите дали е готово, не забравяйте, че на кореноплодните зеленчуци обикновено им е нужно повече време да се сварят.

- Размразете напълно замразената храна, преди да я добавите в съда за готвене.
- Предварителното запичане на месото не е задължително, но може да помогне за запечатването на влагата и за придаване на по-богат вкус. Използвайте функцията за запечатване, за да запечете месото.
- Съхранявайте предварително приготвените съставки (напр. от предната вечер) в контейнери в хладилника. Не слагайте мултикукърта или съда за готвене в хладилника.
- Когато готвите с ориз, използвайте поне 150 ml течност за готвене на всеки 100 г ориз.
- Пастата не е подходяща за бавно готвене, защото омеква прекалено много. Ако в рецептата има паста, тя трябва да се свари предварително и след това да се добави 30 - 40 минути преди края на времето за готвене.
- След добавянето на всички съставки, съдът за готвене не трябва да е пълен повече от около три четвърти от обема си. Ако се препълни, е възможно да изтече гореща течност или да прелее по време на употреба.
- Ако готовото ястие е твърде течно, то може да се сгъсти с помощта на малко царевично брашно, нишесте и др. На всеки 250 - 300 ml течност, смесете 2 супени лъжици царевично брашно с достатъчно вода, така че да се образува рядка каша. Добавете кашата в съда при бл. 30 - 45 минути преди края на готвенето. Друг начин е да добавите готови гранули за сос грейви, като следвате инструкциите на производителя.

НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

Зеленчуци

Бавното готвене е идеално за зеленчуци. Почти няма изпаряване, затова всички сокове и аромати се запазват.

За кореноплодни зеленчуци като картофи, моркови, ряпа и брюква е необходимо повече време за бавно готвене отколкото за месо. Нарезете ги на малки хапки и покрийте с течността за готвене. Поставете зеленчуците възможно най-близо до дъното на съда за готвене.

Бързо готвещите се зеленчуци като грах и сладка царевича трябва да се добавят половин час преди края на готвенето.

Варива (боб, грах и леща)

Някои сухи варива (леща, грах и др.) може да трябва да се накиснат преди употреба. Винаги проверявайте препоръките върху опаковката, преди да използвате.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ сухият боб (напр. червен боб, бял боб и др.) трябва да се накисне за минимум 8 часа и да се вари поне 10 минути, преди да се сложи в уреда за бавно готвене. Той е отровен ако се консумира суров или недобре сготвен.

Месо и птици

- По-жилавите меса се окрежкотяват чрез бавното готвене и се намалява свиването и изпаряването, което запазва вкуса и хранителната им стойност. Колкото по-малко мазно е месото, толкова по-подходящо е за бавно готвене.
- Изрежете излишната мазнина от месото, тъй като ще се стопи и ще се добави към течността за готвене, което ще направи ястието по-мазно.
- Когато е възможно, използвайте пилешкото без кожата.
- Нарезете месото на кубчета с еднакъв размер (около 2,5 см) за говеци и яхнии.

ТРАНСФОРМИРАНЕ НА РЕЦЕПТИ ЗА ТРАДИЦИОННА ФУРНА

Тези времена са приблизителни и могат да варират в зависимост от съставките и количествата. Винаги проверявайте дали храната е напълно сготвена преди сервиране.

Време за готвене във фурната (минути)	Време за бавно готвене на ниска степен (часове)	Време за бавно готвене на висока степен (часове)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ГОТВЕНЕ НА ПАРА

1. Напълнете съда за готвене с вода на дълбочина приблиз. 2 - 2,5 см. Това ще е достатъчно за ок. 30 минути готвене на пара. Не добавяйте твърде много вода, в противен случай съставките ще бъдат потопени.
2. Поставете решетката за готвене на пара в съда за готвене (фиг. С). Добавете съставки като нарязани на еднакво големи парчета пресни зеленчуци в съда за готвене и покрийте със стъклениа капак.
3. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
4. Натиснете бутон „Готвене на пара“.
5. Дисплеят ще започне да мига и ще покаже време по подразбиране от 30 минути. За да настроите времето за готвене, използвайте бутоните ▲ и ▼. Максималното време за готвене е 2 часа.
6. Натиснете бутон I/O. Дисплеят ще спре да мига и съдът за готвене ще започне да се нагрява.
7. Когато температурата на уреда достигне 100°C, времето ще започне да се отброява наобратно.
8. Когато времето за готвене приключи, уредът спира да се нагрява и се връща дисплеят по подразбиране: “----”.

Съвети

- Следете пресните зеленчуци и не гответе прекалено дълго. Най-добре е да запазят цвета си свеж и да са леко хрупкави, без да са разварени. Вижте в рецепта точно колко време им е нужно да се сготвят.

Препоръчително време за готвене на пара

Тези продукти е най-добре да се готвят с вашия уред за готвене на пара студени.

Продукт (пресен)	Бележки	Време (минути)
Броколи	Нарезете на розички/парчета от 1 - 2 см	13-15
Зелен боб	Поставете в легнало положение върху решетката за готвене на пара	13-15
Моркови	Нарязано с дебелина при бл. 1 см	17-19
Зеле (савойско)	Настържете или нарежете на парчета	11-13
Аспержи	Поставете в легнало положение върху решетката за готвене на пара	11-13



Продукт (пресен)	Бележки	Време (минути)
Тиквички	Нарязано с дебелина припл. 1 см	9-11
Брюкселско зеле	Цели (диаметър около 2 см)	13-15
Карфиол	Нарежете на розички/парчета от 1 - 2 см	15-17
Сладка царевича	Цели, кочани	17-21
Картофи	Пресни картофи или картофи, нарязани на парчета от 1 - 2 см	21-23
Варено яйце	Меко/ Средно/ Твърдо/ Добре сварено	5-6/7-8/9-10/11-12
Поширано яйце	Поставете в керамична купичка или малък съд	5-6
Пилешки гърди	Филетирайте или нарежете на парчета по 1 - 2 см	12-14
Сьомга/ кръгла риба	Треска , пикша и др.	7-9
Плоски бели риби	Писия, морски език, костур и др.	3-4
Рибна пържола	Риба тон, риба-меч и др.	7-9
Кейл/черно тосканско листно зеле	Нарязано на парчета	9-11
Кралски скариди	Обелете. Гответе на пара 2 - 3 минути или докато скаридите се сготвят. Разбъркайте след като изтече половината време за готвене.	

ОРИЗ

1. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
2. Добавете ориза според таблицата и поставете стъкления капак.
3. Натиснете бутон „Ориз“. На дисплея ще се покаже „----“.
4. Натиснете бутон I/O. Уредът ще издаде звуков сигнал веднъж. На дисплея ще се покажат няколко вида тирета. (- . . .), (. . .), (. . -), (. . . -). Това ще продължи през целия цикъл на готвене. Дръжте капака затворен през целия цикъл на готвене, за да се гарантира правилното сготвяне на ориза.
5. Оризът се готви, когато температурата достигне приблиз. 105°C, течността в съда за готвене е абсорбирана от ориза и излишната вода е извряла.
 - Когато готвенето приключи, уредът автоматично ще превключи на настройката за поддържане на температура. Дисплеят ще започне да мига и да отброява от нула (00:00) до 4 часа (04:00).
 - След като настройката за поддържане на температурата е била включена в продължение на 4 часа, уредът ще спре затоплянето и ще се върне към дисплея по подразбиране: „----“.
 - **Забележка:** Не дръжте храна на настройката за поддържане на топлината за повече от 4 часа.
 - Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставайте да се охлади напълно преди почистване или прибиране.
6. Когато приключите, натиснете бутон I/O.
7. Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставайте да се охлади напълно преди почистване или прибиране.

Съвети

- Оставете ориза да престои на настройката за поддържане на температура поне 15 минути преди сервиране.

Диаграма за готвене на ориз

Ориз (грамове)	Вода (ml)	Приблиз. брой порции
ЗА БЯЛ ОРИЗ		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
ЗА КАФЯВ ОРИЗ		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- За други видове ориз, които не са изброени в таблицата за готвене или когато имате съмнения, следвайте указанията на опаковката.

ВАРЕНЕ

1. Добавете водата и съставките и поставете стъкления капак.
2. Включете уреда в захранването. На основния контролен дисплей започва да мига „----“. Това показва, че топлината е изключена и уредът е в готовност за програмиране.
3. Натиснете бутон **Варене**.
4. Времето на готвене по подразбиране е 30 минути. За да настроите времето за готвене, използвайте бутоните ▲ и ▼. Максималното време за готвене е 2 часа.

5. Натиснете бутон I/O. Дисплеят ще спре да мига и съдът за готвене ще започне да се нагрива.
 6. Когато температурата на уреда достигне 100°C, той ще издаде звуков сигнал два пъти и времето ще започне да се отброява наобратно.
 7. Когато времето за готвене приключи, уредът спира да се нагрива и се връща дисплеят по подразбиране: "----".
- **ВАЖНО:** Ако приготвяте паста, водата трябва да е завряла преди да добавите пастата.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА

- **ВАЖНО:** Не използвайте настройката за поддържане на температура за готвене. Използвайте я единствено за поддържане на температурата на вече сготвена и гореща храна.
1. Започнете с вече приготвени и горещи съставки в съда за готвене, покрит със стъкления капак.
 2. Натиснете бутон **Поддържане на температура**.
 3. Натиснете бутон **I/O**.
- Дисплеят ще започне да отброява от нула (00:00) до 4 часа (04:00).
 - След като настройката за поддържане на температурата е била включена в продължение на 4 часа, уредът ще спре затоплянето и ще се върне към дисплея по подразбиране: „----“.
 - **Забележка:** Не дръжте храна на настройката за поддържане на топлината за повече от 4 часа.
 - Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставяйте да се охлади напълно преди почистване или прибиране.

ПОДНАСЯНЕ НА ХРАНА

След като храната е сготвена, можете да я поднесете директно със съда за готвене.

1. Изключете (**I/O**) и извадете щепсела на мултикукъра от контакта.
 2. Плъзнете и извадете контролния панел от съда за готвене.
 3. С помощта на дръжките, пренесете съда за готвене и съдържанието му до масата и сервирайте.
- Внимавайте, когато носите съда за готвене и съставките, тъй като ще са ГОРЕЩИ! Винаги използвайте дръжките за носене, както и ръкавици за фурна, ако е необходимо.
 - Уверете се, че повърхността на която ще поставите съда за готвене няма да се увреди от топлината. Подгответе зоната за сервиране като сложите термоустойчива подложка или подходяща подложка, преди да поставите съда за готвене.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от захранването и го оставете да изстине, преди да го почистите или приберете.
 2. Извадете контролния панел и го избършете с влажна кърпа. НЕ потапяйте контролния панел във вода или друга течност.
 3. Съдът за готвене и стъкленият капак могат да се почистват в съдомиялната машина или да се измият на ръка с топла вода и сапун.
 4. Оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение или да го използвате отново.
- Не използвайте груби или абразивни почистващи препарати, разтворители, тел, стоманена вълна или почистващи телчета.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.


ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних інструкцій з безпеки, включаючи такі:

Використання цього приладу дітьми віком понад 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, недостатністю досвіду та знань допускається за умови контролю або інструктажу та усвідомлення пов'язаних ризиків. Дітям заборонено гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування приладу можуть здійснювати діти, старші за 8 років, під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і кабель у недоступному для дітей до 8 років місці. Якщо кабель пошкоджений, він має бути замінений виробником, сервісним агентом або іншою кваліфікованою особою для запобігання небезпеці.

 Поверхні приладу нагріваються.

Перед миттям каструлі потрібно зняти панель керування. Ретельно висушіть каструлю перед повторним використанням приладу.

-  Не використовуйте цей прилад поблизу ванн, душових кабін, умивальників та інших посудин, що містять воду.
- Залиште принаймні на 50 мм вільного місця навколо приладу.
- Будьте дуже обережні, пересуваючи прилад, коли він містить гарячу їжу або гарячу рідину.
- Для зняття кришки використовуйте кухонні рукавички або аналогічні засоби захисту. При знятті кришки остерігайтеся викиду пари.
- Не кладіть на прилад і не розміщуйте нічого на його поверхні.
- Вимикайте прилад від мережі, коли не використовуєте його, перед перенесенням або очищенням.
- Прилад не може працювати від зовнішнього таймера або дистанційної системи управління.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює з перебоями.
- Не ставте каструлю на поверхню, яка може пошкодитися від дії тепла. Обов'язково ставте каструлю на підставку-триногу або термостійку підставку.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ІЛЮСТРАЦІЇ














- | | | |
|------------------|----------------------|-------------------------------------|
| 1. Скляна кришка | 3. Ручки | 5. Решітка для приготування на парі |
| 2. Каструля | 4. Панель управління | 6. Решітка для смаження |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Зніміть з пристрою всі пакувальні матеріали та етикетки. Промийте всі знімні деталі теплою мильною водою, як слід промийте, злийте воду і висушіть деталі на повітрі.

ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ

У таблиці нижче наведений короткий опис функцій панелі управління.

	Підтримка температури Обирає режим підтримки температури.		Смаження Обирає режим смаження.
	Пара Обирає режим пароварки.		Су-від Обирає режим су-від.
	Рис Обирає режим приготування рису.		Температура Використовується для вибору значень температури для регулювання.
	Кип'ятіння Обирає режим кип'ятіння.		Час Використовується для вибору значень часу для регулювання.
	Обсмажування Обирає режим обсмажування.		Використовується для збільшення/зменшення значень температури або часу.
	Повільне приготування, високе налаштування Використовується для вибору режиму високого налаштування повільноварки.		Використовується для запуску або зупинки пристрою.
	Повільне приготування, низьке налаштування Використовується для вибору режиму низького налаштування повільноварки.		

СКЛАДАННЯ

Панель управління можна зняти під час подавання на стіл або очищення пристрою.

Для встановлення:

Коли штепсель витягнуто з розетки, вставте панель управління в передню частину каstrулі (рис. А).

Для зняття:

Витягніть штепсель із розетки, а потім зніміть панель управління з каstrулі.

ОДИНИЦІ ТЕМПЕРАТУРИ

Для перемикання між °F та °C натисніть кнопку регулювання температури й утримуйте її 3 секунди.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

Обсмажування: використовуйте мультиварку для пасерування, обсмажування та смаження у фритюрі.

Смаження: ідеально підходить для смаження м'яса за допомогою решітки для смаження, що входить у комплект.

Су-від: цей термін походить від французьких слів «Sous-vide», що значить «під вакуумом». Це метод приготування їжі в герметичному пакеті на водяній бані за точно регульованої температури. Запаковування їжі в пакет зберігає її соки та тонкі аромати, які в іншому випадку були б утрачені в разі приготування звичайними методами.

Повільне приготування: ідеально підходить для запіканок, супів, тушкованих страв та м'яса з овочами.

Пара: приготування на парі овочів, риби тощо за допомогою решітки для приготування на парі, яка входить у комплект.

Рис: автоматичне приготування ідеального рису.

Кип'ятіння: використовуйте для кип'ятіння інгредієнтів, приготування супів, макаронних виробів тощо.

Підтримка температури: дозволяє зберігати теплою готову їжу перед поданням на стіл.

ПАСЕРУВАННЯ

1. Підключіть пристрій до мережі живлення. На головному дисплеї управління буде блимати «----». Це означає, що нагрівання вимкнене й пристрій готовий до програмування.
 2. Натисніть кнопку **Обсмажування**.
 3. Дисплей почне блимати й на ньому відобразиться час за замовчуванням 30 хвилин.
 4. Щоб змінити час приготування, користуйтеся кнопками ▲ та ▼. Максимальний час приготування складає 1 годину.
 5. Натисніть кнопку **I/O**. Дисплей припинить блимати, і каstrуля почне підігріватись.
 6. Коли температура пристрою сягне приблизно 220 °C, почнеться зворотний відлік часу.
 7. Додайте масло, олію тощо в каstrулю й використовуйте її так само, як звичайну пательню.
 8. Закінчивши готувати, натисніть кнопку **I/O**.
 9. Від'єднуйте пристрій від мережі живлення, коли він не використовується, та обов'язково давайте йому повністю охолонути перед очищенням і зберіганням.
- Не користуйтеся кришкою, коли використовуєте функцію пасерування.

СМАЖЕННЯ

1. Покладіть решітку для смаження в каstrулю й додайте інгредієнти (рис. В).
 2. Підключіть пристрій до мережі живлення. На головному дисплеї управління буде блимати «----». Це означає, що нагрівання вимкнене й пристрій готовий до програмування.
 3. Натисніть кнопку **Смаження**.
 4. На дисплеї відобразиться температура за замовчуванням 204 °C. Щоб змінити температуру, користуйтеся кнопками ▲ та ▼. Діапазон температури складає приблизно від 65 до 215 °C.
 5. Потім натисніть кнопку **Час**. Час приготування за замовчуванням складає 1 годину 30 хвилин. Щоб змінити час приготування, користуйтеся кнопками ▲ та ▼. Максимальний час приготування складає 20 годин.
 6. Установивши температуру й час, натисніть кнопку **I/O**. Дисплей припинить блимати, і почнеться приготування.
- Коли час приготування скінчиться, пристрій подасть три звукових сигнали й автоматично перемкнеться в режим підтримки температури. Дисплей буде блимати й почне відлік від нуля (00:00) до 4 годин (04:00).
 - Після того як режим підтримки температури буде ввімкнений протягом 4 годин, пристрій припинить підігрівання й повернеться до відображення на дисплеї за замовчуванням: «----».
 - Примітка. Не тримайте їжу в режимі підтримки температури довше 4 годин.

Поради

- Максимальний об'єм для смаження складає приблизно 1,8—2,2 кг курятини або 1,3—1,8 кг печені.
- Якщо ви хочете отримати більш насичений смак підсмаженого м'яса, скористайтеся перед смаженням функцією пасерування, щоб підрум'янити м'ясо.
- Обов'язково зачиняйте кришку під час смаження. Відкривайте кришку якомога менше, щоб забезпечити рівномірне приготування й не дати теплу вийти.
- Використання термометра для м'яса може значно покращити кінцевий результат і зробити його точнішим.



СУ-ВІД

Для готування в вакуумі знадобиться пакет або мішечок, в який кладуть інгредієнти. Після цього з нього слід випустити якомога більше повітря, а потім герметично закрити.

ПІДГОТОВКА

Покладіть інгредієнти в обраний пакет або мішечок. Використовуйте по одному пакету на порцію. Намагайтеся, щоб порції були приблизно однакові. Випустіть з пакета якомога більше повітря і герметично закрийте його.

Для пакетів з застібкою-блискавкою:

1. Ручний спосіб (рис. D)

Покладіть пакет на плоску поверхню і однією рукою обережно випустіть з пакету стільки повітря, скільки зможете. При цьому намагайтеся не розчавити і не пошкодити інгредієнти страви. Потім герметично закрийте пакет.

2. Спосіб із зануренням у воду (рис. E)

Заповніть холодною водою ємність, що вміщає пакет із застібкою-блискавкою з інгредієнтами страви. Помістіть інгредієнти в пакет і закрийте його майже повністю, залишивши невеликий отвір в одному з кутів. Повільно покладіть пакет у воду так, щоб відкритий куточок виступав з води. При виконанні цієї дії стежте за тим, щоб вода випадково не потрапила в пакет. По мірі опускання пакета, вода виштовхне майже все повітря назовні. Тепер закрийте пакет повністю і дістаньте його з ємності.

Для силіконових пакетів:

Виконуйте інструкції виробника даного пакета.

Для машин вакуумного пакування:

Для готування у вакуумі ідеально підійде спеціальна вакуум-закаточна машина, сумісна з харчовими продуктами. Використовуйте належні пакети, рекомендовані виробником, і виконуйте інструкції по експлуатації описаної машини.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ У ВАКУУМІ

1. Залийте гарячу воду приблизно до середини каструлі. Необхідно використовувати воду з крана гарячої води (не окріп). Бажано, щоб температура води була максимально близька до температури готування. Це позбавить вас від зайвого часу очікування. При необхідності використовуйте гарячу воду, розбавлену холодною. Якщо температура води в каструлі буде значно відрізнятися від температури готування, приладу знадобиться чимало часу для нагріву / охолодження води до обраної температури.
2. Підключіть пристрій до мережі живлення. На головному дисплеї управління буде блимати «----». Це означає, що нагрівання вимкнене й пристрій готовий до програмування.
3. Покладіть запаковані інгредієнти в каструлю так, щоб пакет опинився повністю під водою. При необхідності долийте води. Якщо потрібно приготувати кілька порцій за раз, помістіть пакети окремо по відсіках підставки (входить в комплект).
4. Закрийте каструлю скляною кришкою.
5. Натисніть кнопку **Су-від**.
6. Температура приготування за замовчуванням складає 57 °C. Щоб змінити температуру, користуйтеся кнопками ▲ та ▼. Діапазон температури складає приблизно від 38 до 96 °C.
7. Потім натисніть кнопку **Час**. Час приготування за замовчуванням складає 1 годину. Щоб змінити час приготування, користуйтеся кнопками ▲ та ▼. Максимальний час приготування складає 20 годин.
8. Установивши температуру й час, натисніть кнопку **І/О**. Дисплей припинить блимати, і почнеться приготування.
9. У цей момент вода почне нагріватися до цільової температури. Необхідний для цього час може різнитися. Запаковані інгредієнти можуть залишатися у воді під час нагрівання, якщо встановлена температура 55 °C або вище. Таймер циклу приготування почне зворотний відлік лише після того, як вода досягне цільової температури.
- Коли час приготування скінчиться, пристрій подасть три звукових сигнали й автоматично перемкнеться в режим підтримки температури. Дисплей буде блимати й почне відлік від нуля (00:00) до 4 годин (04:00).
- Після того як режим підтримки температури буде ввімкнений протягом 4 годин, пристрій припинить підігрівання й повернеться до відображення на дисплеї за замовчуванням: «----».
- Примітка. Не тримайте їжу в режимі підтримки температури довше 4 годин.

Кінцеві кроки

Деякі страви можна їсти одразу після приготування. Для біфштексів та інших м'ясних страв обсмажування після приготування необхідне, щоб отримати найкращий смак і текстуру.

- Використовуйте функцію пасерування мультиварки для обсмажування країв і сторін м'яса за смаком (до 2 хвилин на сторону).

ПРИМІТКИ ЩОДО ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Щоб уникнути ризику захворювання через неправильно приготовлену їжу, зверніть увагу на перелічені нижче моменти:

- Належна температура і правильно підібраний час приготування забезпечують усунення всіх шкідливих бактерій. Обов'язково читайте інформацію на упаковці продуктів і виконуйте відповідні інструкції.
- З причин, пов'язаних з безпекою харчових продуктів, ті страви, які готуються при температурі нижче 55 °C (наприклад, стейки), не варто обробляти довше 2 годин. Їх слід підсмажувати зовні.
- Рибу нерідко готують при температурі нижче 55 °C. У цьому випадку слід купувати рибу, класифіковану як придатну для приготування суші (тобто рибу, яку можна їсти сирогою).
- Чи не діставайте м'ясні страви з пристрою занадто рано. Вони повинні готуватися протягом мінімально рекомендованого часу, зазначеного в таблиці, при відповідній температурі.
- Допускається обробка м'яса протягом додаткового часу, що перевищує мінімальний. Риба - виключення з цього правила. Перевищення часу обробки рибної страви за допомогою функції готування в вакуумі призведе до того, що кінцевий продукт буде мати занадто м'яку консистенцію.
- Обов'язково стежте за тим, щоб ваше блюдо було готове всередині (наприклад, сік зі свинини, птиці і т. п. повинен бути прозорим). Готуйте рибу до тих пір, поки м'якоть стане непрозорою.

КЕРІВНИЦТВО ПО ГОТУВАННЯ БЛЮД У ВАКУУМІ

Продукти	Температура	Час (години)		Примітки
		мін.	макс.	
Біфштекси	Слабка прожарка: 56°C	1	1 ½	Значення часу вказані для порцій 200 - 250 г.
	Середня прожарка: 60°C	1 ½	2	
	Повна прожарка: 68°C	2	2 ½	
Ягнятина, яловичина, качка, оленина і т.п	Рожевий відтінок: 56°C	1 ½	3 ½	Значення часу вказані для порцій 200 - 250 г.
	Повна прожарка: 68°C	2	4	
Свинина	Соковита / ніжна: 63°C	1 ½	3	Значення часу вказані для порцій 200 - 250 г.
	Повна прожарка: 70°C	3	5	
Куряча грудка	Соковита / ніжна: 60°C	1 ½	3	Значення часу вказані для порцій 200 - 250 г.
	Повна прожарка: 70°C	2	4	
Курячі ніжки, крильця, стегна	Соковита / ніжна: 63°C	3 ½	5 ½	
	Повна прожарка: 72°C	4 ½	6 ½	
Риба	М'якість з волокнами, що розшаровуються 55°C	1	2	Значення часу вказані для порцій 150 - 200 г.
	Твердість, що досягається після повного приготування 65°C	1 ½	2 ½	
Коренеплоди	80°C	4	6	Наріжте однаковими шматочками приблизно по 15-20 мм

ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ

ПЕРЕВАГИ ПОВІЛЬНОГО ПРИГОТУВАННЯ

- **Здоров'я:** повільне приготування зменшує шкоду для вітамінів та дозволяє зберегти більше поживних речовин та смаку.
- **Економія:** довге, повільне приготування може зробити м'якшими дешевші жорсткі шматки м'яса, використовуючи приблизно чверть потужності малої конфорки на середній плиті.
- **Зручність:** підготуйте інгредієнти напередодні ввечері, покладіть їх у повільноварку перед тим, як піти, і коли ви повернетесь, на вас чекатиме вдома смачна страва.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПОВІЛЬНОГО ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть інгредієнти в каструлю й закрийте її склянню кришкою.
2. Підключіть пристрій до мережі живлення. На головному дисплеї управління буде блимати «----». Це означає, що нагрівання вимкнене й пристрій готовий до програмування.
3. Натисніть кнопку «**Повільне приготування, високе налаштування**» або «**Повільне приготування, низьке налаштування**».
4. На дисплеї буде блимати час за замовчуванням. Для низького налаштування час приготування за замовчуванням складає 8 годин, а для високого налаштування час приготування за замовчуванням складає 4 години. Щоб змінити час приготування, користуйтеся кнопками u та d. Максимальний час приготування складає 20 годин.
5. Натисніть кнопку I/O, щоб почати приготування. Дисплей припинить блимати, і між цифрами почне блимати знак «:», указуючи на те, що пристрій готує їжу.
- Коли час приготування скінчиться, пристрій подасть три звукових сигнали й автоматично перемкнеться в режим підтримки температури. Дисплей буде блимати й почне відлік від нуля (00:00) до 4 годин (04:00).
- Після того як режим підтримки температури буде ввімкнений протягом 4 годин, пристрій припинить підігрівання й повернеться до відображення на дисплеї за замовчуванням: «----».
- Примітка. Не тримайте їжу в режимі підтримки температури довше 4 годин.

Зміна налаштувань під час приготування

Ви можете змінити час протягом циклу приготування, натиснувши кнопки ▲ та ▼. Через 3 секунди після останнього натискання кнопок цифри припинять блимати й почнеться новий час приготування.

ЗАГАЛЬНІ ПОРАДИ

- Пам'ятайте, що додавання інгредієнтів прямо з холодильника може збільшити час приготування.
- Намагайтесь не відкривати кришку без потреби під час приготування. Якщо відкрити кришку, може вийти багато тепла, і мультиварці знадобиться тривалий час для відновлення.
- Пробуючи страву на готовність, пам'ятайте, що коренеплоди зазвичай потребують більше часу для приготування.
- Повністю розморожуйте заморожені продукти, перш ніж додавати їх у каструлю.
- Попереднє обсмажування м'яса не є абсолютно необхідним, але може допомогти втримати у м'ясі вологу й отримати більш насичений смак. Використовуйте функцію обсмажування мультиварки для обсмажування м'яса.
- Зберігайте інгредієнти, приготовані заздалегідь (наприклад, напередодні ввечері), у контейнерах у холодильнику. Не ставте мультиварку або каструлю в холодильник.



- Готуючи страви з рисом, використовуйте принаймні 150 мл (¼ пінти) варильної рідини на кожні 100 г (4 унції) рису.
- Макаронні вироби непридатні для повільного приготування, вони стають надто м'якими. Якщо до вашого рецепту входять макарони, їх слід приготувати заздалегідь і додати у страву за 30—40 хвилин до кінця часу приготування.
- Після додавання всіх інгредієнтів у каструлю вона має бути заповнена не більше ніж на три чверті. Якщо переповнити каструлю, із неї може бризкати гаряча рідина або вона може перелитися під час використання.
- Якщо готова страва надто рідка, її можна загустити, додавши трохи кукурудзяного борошна, аромату тощо. На кожні 250—300 мл рідини змішайте 2 столові ложки кукурудзяного борошна й достатню кількість води, щоб зробити рідке тісто. Додайте це тісто до страви приблизно за 30—45 хвилин до кінця приготування. Або ж додайте готові соус-гранули відповідно до інструкцій виробника.

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Овочі

Повільне приготування ідеально підходить для овочів. Рідина майже не випаровується, тому всі соки та аромати зберігаються. Коренеплоди, такі як картопля, морква, ріпа та бруква, потребують повільнішого приготування, ніж м'ясо. Розріжте їх на невеликі шматочки й занурте у варильну рідину. Кладіть овочі якомога ближче до дна каструлі.

Овочі, які швидко готуються, такі як горох і цукрова кукурудза, слід додавати за півгодини до кінця приготування.

Бобові (квасоля, горох і сочевиця)

Деякі сушені бобові (сочевиця, горох тощо) потрібно замочувати перед використанням. Обов'язково перевіряйте рекомендації на упаковці перед використанням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: сушену квасолю (наприклад, червону квасолю, білу квасолю тощо) слід замочувати принаймні 8 годин і варити принаймні 10 хвилин, перш ніж додавати в повільноварку. Якщо їсти їх сирими або недовареними, вони отруйні.

М'ясо та птиця

- Повільне приготування пом'якшує дешевші відруби та зменшує уварювання й випаровування, зберігаючи смак і поживну цінність. Найкраще підходять для повільного приготування відруби м'яса з найменшою кількістю жиру.
- Обріжте надлишок жиру з м'яса, оскільки він може бути доданий до рідини під час приготування у формі жиру.
- За можливості готуйте курятину без шкіри.
- Для запіканок з овочами й тушкованого м'яса наріжте м'ясо кубиками однакового розміру (приблизно 2,5 см).

АДАПТАЦІЯ РЕЦЕПТІВ ДЛЯ ЗВИЧАЙНОЇ ДУХОВКИ

Указані значення часу є приблизними й можуть змінюватися залежно від інгредієнтів та їхньої кількості. Завжди перевіряйте перед поданням, що їжа повністю готова.

Час готування в духовці (хвилини)	Час за низького налаштування (години)	Час за високого налаштування (години)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ПАРА

1. Заповніть каструлю водою до глибини приблизно 2—2,5 см. Це забезпечить приблизно 30 хвилин приготування на парі. Не додавайте забагато води, інакше інгредієнти будуть занурені.
2. Покладіть решітку для приготування на парі в каструлю (рис. С). Додайте інгредієнти, такі як свіжі овочі, нарізані на шматки однакового розміру, у каструлю й закрийте її скляною кришкою.
3. Підключіть пристрій до мережі живлення. На головному дисплеї управління буде блимати «----». Це означає, що нагрівання вимкнене й пристрій готовий до програмування.
4. Натисніть кнопку **Пара**.
5. Дисплей почне блимати й на ньому відобразиться час за замовчуванням 30 хвилин. Щоб змінити час приготування, користуйтеся кнопками ▲ та ▼. Максимальний час приготування складає 2 години.
6. Установивши температуру й час, натисніть кнопку **І/О**. Дисплей припинить блимати, і почнеться приготування.
7. Коли температура пристрою сягне 100 °С, почнеться зворотний відлік часу.
8. Після закінчення часу приготування пристрій припинить підігрівання й повернеться до відображення на дисплеї за замовчуванням: «----».

Порада

- Стежте за свіжими овочами й не переварюйте їх. Намагайтеся, щоб вони мали яскравий колір і були м'якими, але не занадто. Точний час приготування вказаний у рецепті.

Рекомендований час приготування на парі

Ці продукти найкраще готувати в пароварці, починаючи з холодного стану.

Продукти (свіжі)	Примітки	Час (хвилин)
Броколі	Нарізати на квітки/шматки 1—2 см	13-15
Стручкова квасоля	Покласти рівним шаром на решітку для приготування на парі	13-15
Морква	Нарізати скибочками приблизно 1 см завтовшки	17-19
Капуста (савойська)	Подрібнити або нарізати шматками	11-13
Спаржа	Покласти рівним шаром на решітку для приготування на парі	11-13
Кабачки	Нарізати скибочками приблизно 1 см завтовшки	9-11
Брюсельська капуста	Ціла (діаметр приблизно 2 см)	13-15
Цвітна капуста	Нарізати на квітки/шматки 1—2 см	15-17

Продукти (свіжі)	Примітки	Час (хвилин)
Цукрова кукурудза	Ціла, на качані	17-21
Картопля	Молода картопля або картопля, нарізана шматочками розміром 1—2 см	21-23
Варене яйце	Рідке / В мішечок / Круте / Дуже круте	5-6/7-8/9-10/11-12
Яйце-пашот	Покласти на формочку або блюдце	5-6
Куряча гр удка	Розвернути як книжку або розрізати на шматки по 1—2 см	12-14
Лосось / промислова риба	Тріска, морський окунь тощо	7-9
Пласка біла риба	Камбала, палтус, баса тощо	3-4
Рибний стейк	Тунець, меч-риба тощо	7-9
Капуста кале / чорна капуста	Розрізати на шматки	9-11
Королівські креветки	Зняти панцирі. Готувати на парі 2—3 хвилини, або поки креветки не будуть повністю проварені. Перемішати, коли пройде половина часу приготування.	

РИС

- Підключіть пристрій до мережі живлення. На головному дисплеї управління буде блимати «----». Це означає, що нагрівання вимкнене й пристрій готовий до програмування.
- Додайте рис згідно з таблицею й закрийте каструлю склянню кришкою.
- Натисніть кнопку **Рис**. На дисплеї відобразиться «----».
- Натисніть кнопку **І/О**. Пристрій подасть один звуковий сигнал. На дисплеї будуть циклічно переміщуватися рисочки. (- . . .), (- . .), (. . -), (. . .). Це триватиме протягом усього циклу приготування. Тримайте кришку закритою протягом усього циклу приготування, щоб забезпечити правильне приготування рису.
- Рис буде готовий, коли температура досягне приблизно 105 °С, рідина в каструлі всмокнеться в рис, а її залишок википить.
 - Коли приготування скінчиться, пристрій автоматично перемкнеться в режим підтримки температури. Дисплей буде блимати й почне відлік від нуля (00:00) до 4 годин (04:00).
 - Коли час приготування скінчиться, пристрій подасть три звукових сигнали й автоматично перемкнеться в режим підтримки температури. Дисплей буде блимати й почне відлік від нуля (00:00) до 4 годин (04:00).
 - Після того як режим підтримки температури буде ввімкнений протягом 4 годин, пристрій припинить підігрівання й повернеться до відображення на дисплеї за замовчуванням: «----».
 - Примітка. Не тримайте їжу в режимі підтримки температури довше 4 годин.
- Закінчивши готувати, натисніть кнопку **І/О**.

Порада

- Дайте рису постояти в режимі підтримки температури принаймні 15 хвилин, перш ніж подавати на стіл.

Таблиця приготування рису

Рис (грами)	Вода (мл)	Приблизна кількість порцій
ДЛЯ БІЛОГО РИСУ		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5
ДЛЯ КОРИЧНЕВОГО РИСУ		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- Для інших типів рису, не вказаних у таблиці, або в разі сумнівів дотримуйтесь рекомендацій на упаковці.

КИП'ЯТІННЯ

- Додайте воду та інгредієнти й закрийте каструлю склянню кришкою.
- Підключіть пристрій до мережі живлення. На головному дисплеї управління буде блимати «----». Це означає, що нагрівання вимкнене й пристрій готовий до програмування.
- Натисніть кнопку **Кип'ятіння**.
- Час приготування за замовчуванням складає 30 хвилин. Щоб змінити час приготування, користуйтеся кнопками ▲ та ▼. Максимальний час приготування складає 2 години.
- Установивши температуру й час, натисніть кнопку **І/О**. Дисплей припинить блимати, і почнеться приготування.
- Коли температура пристрою сягне 100 °С, він подасть два звукових сигнали й почнеться зворотний відлік часу.
- Після закінчення часу приготування пристрій припинить підігрівання й повернеться до відображення на дисплеї за замовчуванням: «----».
- ВАЖЛИВО!** Якщо ви готуєте макаронні вироби, переконайтеся, що вода кипить, перш ніж додавати макарони.

ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ

- **ВАЖЛИВО!** Не використовуйте режим підтримки температури для приготування їжі. Використовуйте його лише для підтримки температури вже гарячих готових страв.
- 1. На початку вже готові й гарячі інгредієнти мають лежати в каструлі, закритій склянню кришкою.
- 2. Натисніть кнопку **Підтримка температури**.
- 3. Натисніть кнопку **I/O**.
- Дисплей почне відлік від нуля (00:00) до 4 годин (04:00).
- Коли час приготування скінчиться, пристрій подасть три звукових сигнали й автоматично перемкнеться в режим підтримки температури. Дисплей буде блимати й почне відлік від нуля (00:00) до 4 годин (04:00).
- Після того як режим підтримки температури буде ввімкнений протягом 4 годин, пристрій припинить підігрівання й повернеться до відображення на дисплеї за замовчуванням: «----».
- Примітка. Не тримайте їжу в режимі підтримки температури довше 4 годин.

ПОДАННЯ ЇЖІ

Після приготування їжі її можна подавати безпосередньо з каструлі.

1. Вимкніть мультиварку (**I/O**) і від'єднайте її від мережі.
 2. Зніміть панель управління з каструлі.
 3. За допомогою ручок перенесіть каструлю з її вмістом до столу й подайте на стіл.
- Будьте дуже обережні, переносючи каструлю, оскільки вона та інгредієнти в ній будуть **ГАРЯЧИМИ!** Обов'язково використовуйте ручки для перенесення та кухонні рукавиці в разі потреби.
 - Переконайтеся, що поверхня, на яку ви поставите каструлю, не буде пошкоджена від тепла. Підготуйте ділянку для подання, поклавши на стіл жаростійку підкладку або відповідну підставку, перш ніж ставити каструлю.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед очищенням або перенесенням пристрою в місце зберігання відключіть його від електромережі та дайте йому охолонути.
 2. Зніміть панель управління й витріть її вологою тканиною. НЕ занурюйте панель управління у воду або іншу рідину.
 3. Каструлю та скляну кришку можна очистити в посудомийці або вимити вручну теплою мильною водою.
 4. Дайте їм добре висохнути, перш ніж прибирати для подальшого зберігання.
- Не використовуйте жорсткі або абразивні мийні засоби, розчинники, металеві мочалки, дратові мочалки або абразивні губки з мийним засобом.

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 0 سنة إلى 8 سنوات. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات وما فوق إذا كانوا خاضعين للإشراف باستمرار. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص الذين يعانون من انخفاض في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم وجود خبرة ومعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاءهم تعليمات عن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. احفظ الجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجوز أن يتم التنظيف والصيانة بعد الاستخدام بواسطة الأطفال.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

▲ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

إذا كان السلك متضرراً فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

يجب نزع لوحة التحكم قبل غسل إناء الطهي. جففي وعاء الطهي جيداً قبل استخدام الجهاز مرة أخرى.

- ⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- يرجى توخي الحذر الشديد عند تحريك الجهاز عند احتوائه على الأطعمة أو السوائل الساخنة.
- يرجى استخدام قفازات الفرن أو أي وسيلة حماية مماثلة عند تحريك الغطاء. يرجى توخي الحذر من البخار المنبعث عند تحريك الغطاء.
- لا يُستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر بخلاف طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- ننصح بارتداء قفازات الفرن.
- لا تصعي وعاء الطهي على أي سطح يتأثر بالحرارة. ضعي الوعاء على حامل أو على مفرش مقاوم للحرارة.
- تمتاز قاعدة وعاء الطهي بسطحها الخشن وهو ما يعني أنها قد تترك خدوشاً أو علامات أخرى على الأسطح الرقيقة أو المصقولة. يرجى وضع بطانة واقية دائماً تحت وعاء الطهي لحماية تلك الأسطح.

للاستعمال المنزلي فقط

الأجزاء


1. الغطاء الزجاجي
2. وعاء الطهي
3. مقابض
4. لوحة التحكم
5. رف التبخير
6. رف الشوي

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بإزالة أي مواد تعبئة وتغليف وملصقات. اغسلي الأجزاء القابلة للفق في ماء بالصابون دافئ واشطفيها جيداً وصفئها وجفئها في الهواء.

أدوات التحكم

يقدم الجدول التالي وصفاً موجزاً لوظائف لوحة التحكم.

الحفاظ على التدفئة لتحديد وضع الحفاظ على التدفئة		الشوي لتحديد وضع الشوي	
التبخير لتحديد وضع التبخير		الطهي بتفريغ الهواء لتحديد وضع الطهي بتفريغ الهواء	
الأرز لتحديد وضع طهي الأرز		درجة الحرارة يُستخدم لتحديد قيم درجة الحرارة للتعديل	
الغلي لتحديد وضع الغلي		الوقت يُستخدم لتحديد قيم الوقت للتعديل	
التحمير تحديد وضع التحمير		تستخدم لزيادة / تقليل درجة الحرارة أو قيم الوقت	
الطهي البطيء العالي لتحديد وضع الإعداد العالي للطهي البطيء		يستخدم لبدء تشغيل الجهاز أو إيقافه	
الطهي البطيء المنخفض لتحديد وضع الإعداد المنخفض للطهي البطيء			

التجميع

يمكن إزالة لوحة التحكم عند تقديم الطعام أو عند تنظيف الوحدة.

للتجميع:

عندما يكون القابس مفصلاً من مقبس الطاقة، عليك زلق لوحة التحكم في مقدمة إناء الطهي (الشكل A).

للفك:

يُرجى إخراج قابس التيار الكهربائي من مقبس الطاقة ثم سحب لوحة التحكم للخارج من إناء الطهي.

وحدات درجة الحرارة

للتبديل بين وحدة الفهرنهايت والوحدة المئوية، يُرجى الضغط مع الاستمرار على زر درجة الحرارة لمدة 3 ثوانٍ.



وظائف الطهي

التحمير: يُستخدم جهاز الطهي متعدد الوظائف لتشويح السوتيه والتحمير والقلي.

الشوي: مثالي لشوي أوصال اللحم باستخدام رف الشوي المرفق.

الطهي بتفريغ الهواء (SOUS VIDE): الطهي بتفريغ الهواء هي إحدى طرق طهي الطعام داخل وعاء محكم الغلق على حمام مائي في درجة حرارة دقيقة يمكن التحكم بها. والواقع أن إحكام غلق كيس الطعام داخل الوعاء يجعله يحتفظ بكافة العصارات والنكهات التي قد يفقدها الطعام في طهي البطيء: مثالي لإعداد الطواجن، والحساء، والبخني، ومزيج اللحم مع الخضروات.

التبخير: لطهي الخضروات والأسماك وغيرها باستخدام رف التبخير المرفق.

الأرز: لطهي الأرز المثالي تلقائياً.

الغلي: يُستخدم لغلي المكونات وصنع الحساء وصنع المعكرونة وما إلى ذلك

الحفاظ على التدفئة: يسمح لك بالحفاظ على الطعام المطهو دافئاً قبل التقديم.

التحمير

1. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئاً لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: “--”.
2. اضغط على زر التحمير.
3. ستومض الشاشة وتعرض وقتاً افتراضياً يبلغ 30 دقيقة.
4. لضبط وقت الطهي، استخدم الزرين ▼ و ▲. الحد الأقصى لوقت الطهي هو ساعة واحدة.
5. اضغط على زر I/O. ستتوقف الشاشة عن الوميض وسيبدأ إناء الطهي في التسخين.
6. عندما تصل درجة حرارة الوحدة تقريباً 220 درجة مئوية سيبدأ الوقت في العد التنازلي.
7. يمكن إضافة الزبد والزيت وما إلى ذلك إلى قدر الطهي واستخدامه بنفس طريقة استخدام المقلاة.
8. عند الانتهاء، الرجاء الضغط على زر I/O.
9. افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تماماً قبل التنظيف والتخزين.
- لا تستخدم الغطاء عند استخدام وظيفة التحمير.

الشوي

1. ضعي رف الشوي في قدر الطهي وأضيفي المكونات (الشكل B).
2. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئاً لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: “--”.
3. اضغط على زر الشوي.
4. ستتغير الشاشة إلى درجة الحرارة الافتراضية وهي 204 درجة مئوية. لتغيير درجة الحرارة، استخدم الزرين ▼ و ▲. النطاق التقريبي بين 65 إلى 215 درجة مئوية.
5. بعد ذلك، اضغط على زر الوقت. وقت الطهي الافتراضي هو ساعة و30 دقيقة. لضبط وقت الطهي، استخدم الزرين ▼ و ▲. الحد الأقصى لوقت الطهي هو 20 ساعة.
6. بمجرد ضبط درجة الحرارة والوقت، اضغط على زر I/O. ستتوقف الشاشة عن الوميض وسيبدأ الطهي.
- بعد انتهاء وقت الطهي، ستصدر صافرة عن الوحدة ثلاث مرات، وسيتحول جهاز التشغيل تلقائياً إلى إعداد للحفاظ على الطعام دافئاً. ستومض الشاشة ويبدأ العد من الصفر (00:00) إلى 4 ساعات (04:00).
- بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئاً لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: “--”.
- ملاحظة: لا يجوز الاحتفاظ بالأطعمة في إعداد حفظ الطعام دافئاً لأكثر من أربع ساعات.
- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تماماً قبل التنظيف والتخزين.

مصانح

- تبلغ السعة التقريبية القصوى للشوي 2.2-1.8 كجم دجاج أو 1.8-1.3 كجم لحم.
- إذا كنت ترغبين في الحصول على نكهة أعمق للحوم اللينة، استخدم وظيفة التحمير قبل شوي اللحم.
- يجب الشوي دائماً مع وضع الغطاء. افتحي الغطاء بأقل قدر ممكن لضمان الطهي المتساوي وللحفاظ على الحرارة من التسرب.
- يمكن أن يساعد استخدام مقياس حرارة اللحوم في تحسين الطهي بشكل كبير وإعطاء نتيجة نهائية أكثر دقة.

(SOUS VIDE) الطهي بتفريغ الهواء

للطهي بتفريغ الهواء، سوف تحتاجين إلى كيس أو جراب لوضع المكونات بداخلها بحيث يمكنك التخلص من أكبر قدر ممكن من الهواء، ثم يتم إحكام الغلق.

التحضير

- ضعي المكونات في كيس أو جراب من اختيارك. استخدم كيساً واحداً لكل حصة. تحقق من كون الحصص متماثلة في الحجم. قبل إحكام غلق الكيس، سوف تحتاجين إلى التخلص من أكبر قدر ممكن من الهواء.
- بالنسبة للأكياس التي تحتوي على “قفل بسحاب”**
1. الطريقة اليدوية (الشكل D)
- ضعي الكيس على سطح مسطح، وباستخدام يدك، ادفعي أكبر قدر ممكن من الهواء من داخل الكيس. يجب توخي الحرص حتى لا تسحق المكونات أو تتلف عند القيام بذلك، ثم، أحكمي إغلاق الكيس.
2. طريقة الغمر بالماء (الشكل E)
- يتم ملء الحاوية بشكل كبير بما يكفي لحمل الكيس ذو السحاب والمكونات بالماء البارد. ضع المكونات في الكيس وأحكمي غلق الكيس تماماً إلى أقصى حد بالكامل مع ترك فتحة صغيرة في الطرف. ادفعي الكيس ببطء في الماء مع ترك الطرف غير محكم الغلق بارزاً أعلى الماء. عند القيام بذلك، يرجى التأكد من عدم دخول أي ماء عن طريق الخطأ إلى داخل الكيس. أثناء قيامك بغمر الكيس، سوف يدفع الماء أغلب الهواء المتبقي إلى الخارج. وفي النهاية، أحكمي إغلاق ذلك الطرف وارفعي الكيس من الحاوية.
- بالنسبة للأكياس المصنوعة من السليكون:**
- اتبعي التعليمات المقدمة من قبل الشركة المصنعة للكيس.
- بالنسبة لماكينات تفريغ العبوات من الهواء:**
- ماكينات تفريغ الهواء الخاصة بالأطعمة مثالية للطهي بتفريغ الهواء. استخدم الأكياس الصحيحة وفق توصيات الشركة المصنعة، واتبعي التعليمات التي تأتي مع الماكينة.

استخدام وضع الطهي بتفريغ الهواء

1. أضيفي الماء الساخن واملئي وعاء الطهي إلى المنتصف تقريبًا. استخدم الماء من صنبور الماء الساخن (لا تستخدم الماء المغلي). حاولي جعل درجة حرارة الماء أقرب بقدر الإمكان لدرجة الحرارة التي تستخدمها للطهي وهو ما سيؤدي إلى تقليل وقت الانتظار غير الضروري. استخدم خليط من الماء الساخن والبارد حسبما يلزم. إذا ما كان الماء الذي تضعيه في وعاء الطهي في درجة حرارة مختلفة تمامًا عن درجة الحرارة التي ستقومين بالطهي عليها، سوف يستغرق الجهاز وقتًا أكبر إما في تسخين الماء أو تبريده إلى درجة الحرارة المحددة.
 2. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
 3. ضعي الماء داخل الكيس في وعاء الطهي مع التأكد من غمره بالكامل. أضيفي الماء الزائد، إذا لزم الأمر.
 4. غطي بغطاء زجاجي.
 5. اضغطي على زر الطهي بتفريغ الهواء.
 6. تم ضبط درجة حرارة الطهي الافتراضية على 57 درجة مئوية. لتغيير درجة الحرارة، استخدم الزرين ▼ و ▲. النطاق التقريبي بين 38 إلى 96 درجة مئوية.
 7. بعد ذلك، اضغطي على زر الوقت. وقت الطهي الافتراضي هو ساعة واحدة. لضبط وقت الطهي، استخدم الزرين ▼ و ▲. الحد الأقصى لوقت الطهي هو 20 ساعة.
 8. اضغطي على زر I/O. ستتوقف الشاشة عن الوميض وسيبدأ إنباء الطهي في التسخين.
 9. في هذه المرحلة، سيبدأ الماء في التسخين إلى درجة الحرارة المستهدفة. يختلف مقدار الوقت الذي يستغرقه. يمكن أن يظل الطعام المعبأ في أكياس في الماء أثناء فترة التسخين طالما كانت درجة الحرارة المحددة 55 درجة مئوية أو أعلى. سيبدأ مؤقت دورة الطهي في العد التنازلي فقط بمجرد وصول الماء إلى درجة الحرارة المستهدفة.
- بعد انتهاء وقت الطهي، ستصدر صافرة عن الوحدة ثلاث مرات، وسيتحول جهاز التشغيل تلقائيًا إلى إعداد للحفاظ على الطعام دافئًا. ستومض الشاشة ويبدأ العد من الصفر (00:00) إلى 4 ساعات (04:00).
 - بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
 - ملاحظة: لا يجوز الاحتفاظ بالأطعمة في إعداد حفظ الطعام دافئًا لأكثر من أربع ساعات.
 - افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تمامًا قبل التنظيف والتخزين.

خطوات الإنهاء

- يمكن تناول بعض أنواع الطعام بعد الطهي مباشرة. بالنسبة لشرائح اللحم، والأنواع الأخرى من اللحوم، يجب تحمير اللحم بعد الطهي وهو أمر أساسي للحصول على أفضل مذاق وملمس.
- استخدم وظيفة التحمير في جهاز الطهي متعدد الوظائف لتحمير حواف اللحم وجوانبه حسب تفضيلاتك (حتى دقيقتين لكل جانب).

ملحوظات حول وقت الطهي وسلامة الطعام

- للحد من مخاطر الإصابة بالمرض بسبب عدم الطهي الجيد للطعام، يرجى مراعاة ما يلي:
- طهي الطعام على درجة الحرارة الصحيحة وللفترة الزمنية المناسبة يضمن قتل أي من أنواع البكتيريا الضارة. يرجى التحقق من اتباع النصائح المذكورة على عبوة الطعام واتباع تعليمات الطهي المقدمة.
 - لأسباب تتعلق بسلامة الطعام، لا يجوز طهي الطعام على درجة حرارة أقل من 55 درجة مئوية (مثل شرائح اللحم) لمدة تزيد عن ساعتين ويجب تحميرها من الخارج.
 - عادة ما يتم طهي السمك على درجة حرارة أقل من 55 درجة مئوية، وإذا ما كنت تنوين القيام بذلك، من المهم شراء السمك المصنف ضمن فئة السوشي (أي السمك الذي يمكن تناوله نيئًا).
 - لا يجوز إخراج اللحم قبل الوقت المحدد. اتركي الطعام ليتم طهوه في خلال الحد الأدنى للفترة الزمنية الواردة على القائمة في درجة الحرارة الصحيحة.
 - لا بأس من ترك اللحم لمدة أطول من الحد الأدنى للفترة الزمنية. السمك هو الاستثناء لتلك القاعدة. سوف يصبح السمك طريًا جدًا في حالة الإفراط في طهيه باستخدام خاصية الطهي بتفريغ الهواء.
 - تأكدي دائمًا من إتمام طهي الطعام بالطريقة الصحيحة (مثل لحم الخنزير، واللحم الأبيض، إلخ، حتى تصبح السوائل شفافة). ينبغي طهي الأسماك إلى أن يصبح اللحم غير شفاف.

جدول دليل الطهي بتفريغ الهواء (SOUS VIDE)

الطعام	درجة الحرارة	الوقت (بالساعات)		ملاحظات
		الحد الأدنى	الحد الأقصى	
شرائح اللحم	تسوية متوسطة 56°C	1	1 ½	يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 200 إلى 250 جم
	وسط 60°C	1 ½	2	
	تسوية كاملة 68°C	2	2 ½	
الضأن، لحم العجل، البطة، لحم الغزال، إلخ	وردي 56°C	1 ½	3 ½	يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 200 إلى 250 جم
	تسوية كاملة 68°C	2	4	
صدور الدجاج	كثير العصارة / طري 60°C	1 ½	3	يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 200 إلى 250 جم
	تسوية كاملة 70°C	2	4	
أرجل الدجاج، والأجنحة، والفخذ	كثير العصارة / طري 63°C	3 ½	5 ½	يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 150 إلى 200 جم
	تسوية كاملة 72°C	4 ½	6 ½	
السمك	ناعم، رقائقي 55°C	1	2	يعتمد الوقت على الحصة التي تتراوح ما بين 150 إلى 200 جم
	الطهي التام 65°C	1 ½	2 ½	
الخضروات الجذرية	80°C	4	6	يُقطع الطعام إلى قطع متساوية، يتراوح حجمها ما بين 15 إلى 20 مم

من المهم طهي المكونات على درجة الحرارة المحددة لمدة لا تقل عن الحد الأدنى للوقت المحدد. لا يشمل ذلك وقت تسخين الماء اللازم بعد إضافة المكونات. لتوجيهك، سوف يعمل المؤقت الزمني فقط عند وصول درجة حرارة الماء إلى درجة الحرارة التي قمت بضبطها. يرجى الانتظار دائمًا حتى يظهر على المؤقت الزمني أنك قمت بطهي المكونات لمدة لا تقل عن الحد الزمني الأدنى الظاهر فيما سبق.



الطهي البطيء

فوائد الطهي البطيء

الصحة << يقلل الطبخ الرقيق الإضرار بالفيتامينات ويحافظ على الكثير من المواد الغذائية والنكهات.
الاقتصاد << يمكن للطهي الطويل والبطيء ترقيق قطع اللحم الرخيصة والجمادة، ويستخدم نحو ربع طاقة الحلقة الصغيرة على المحور المتوسط.
الراحة << قم بتحضير المكونات في الليلة السابقة وضعها في جهاز الطبخ البطيء قبل أن تغادر واستمتع بوجبة لذيذة في انتظارك عندما تصل إلى المنزل.

استخدام وضع الطهي البطيء

1. تضاف المكونات إلى وعاء الطهي ثم ضعي الغطاء.
 2. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئاً لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
 3. يُرجى الضغط على زر الطهي البطيء العالي أو الطهي البطيء المنخفض حسب الرغبة.
 4. ستعرض الشاشة وقتاً افتراضياً وامضاً. بالنسبة للإعداد المنخفض، فإن وقت الطهي الافتراضي هو 8 ساعات وللإعداد العالي الوقت الافتراضي هو 4 ساعات. لضبط وقت الطهي، استخدم الزرين ▼ و ▲. الحد الأقصى لوقت الطهي هو 20 ساعة.
 5. أضغطي على زر التشغيل/الإيقاف I/O لبدء الطهي. ستتوقف الشاشة عن الوميض، وستومض "•" ما بين الأرقام، دلالة على أن الوحدة تقوم بالطهي.
- بعد انتهاء وقت الطهي، ستصدر صافرة عن الوحدة ثلاث مرات، وسيتحول جهاز التشغيل تلقائياً إلى إعداد للحفاظ على الطعام دافئاً. ستومض الشاشة ويبدأ العد من الصفر (00:00) إلى 4 ساعات (04:00).
 - بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئاً لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
 - ملاحظة: لا يجوز الاحتفاظ بالأطعمة في إعداد حفظ الطعام دافئاً لأكثر من أربع ساعات.
 - افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تماماً قبل التنظيف والتخزين.

إجراء التعديلات أثناء الطهي

يمكن تعديل الوقت عن طريق الضغط على أزرار ▼ و ▲. بعد ثلاثة ثوانٍ من عدم الضغط على أي أزرار، سوف تتوقف الأرقام عن الوميض، وسيبدأ وقت الطهي الجديد.

نصائح عامة

- ضعي في اعتبارك أن المكونات المستخدمة مباشرة من الثلاجة يمكن أن تزيد من وقت الطهي.
- حاولي عدم فتح الغطاء دون داع أثناء الطهي. فيمكن أن تتسرب الكثير من الحرارة عند القيام بذلك ويمكن أن يستغرق جهاز الطهي متعدد الوظائف وقتاً طويلاً للعودة لحالته.
- عند معاينة الطبق لمعرفة ما إذا كان مطهو جيداً، لا تنسي أن الخضروات الجذرية عادة ما تستغرق وقتاً أطول لطهي الطعام.
- ينبغي إذابة تجميد الطعام بالكامل قبل إضافته إلى وعاء الطهي.
- إن تحمير اللحم مسبقاً ليس ضرورياً تماماً، ولكن يمكن أن يساعد في كتم الرطوبة وإضافة العمق إلى النكهة. استخدم وظيفة التشويح في جهاز الطهي متعدد الوظائف لتحمير اللحم وإعطاء اللون البني المحبب.
- يمكنك تخزين المكونات المعدة مسبقاً (على سبيل المثال في الليلة السابقة) في حاويات في الثلاجة. لا تضعي جهاز الطهي متعدد الوظائف أو وعاء الطهي في الثلاجة.
- عند الطهي مع الأرز، استخدم 150 مل على الأقل (¼ مكبال) من سائل الطهي لكل 100 جم (4 أوقية) من الأرز.
- المعكرونة ليست مناسبة للطهي البطيء، حيث ستصبح معجنة جداً. إذا كانت الوصفة الخاصة بك تتطلب المعكرونة، فينبغي طهيها مسبقاً ثم تقليبها في غضون 30-40 دقيقة قبل نهاية وقت الطهي.
- بعد وضع كل المكونات في وعاء الطهي، لا ينبغي ملئه لأكثر من حوالي ثلاثة أرباع مساحته. فإذا امتلأ أكثر من اللازم، فقد ينسكب السائل الساخن أو يفيض أثناء الاستخدام.
- إذا كان الطبق النهائي سائلاً للغاية، فيمكن أن تسميكة باستخدام كمية قليلة من نشأ الذرة، أو مسحوق العرعر، إلخ. لكل 300-250 مل من السائل، يُرجى مزج ملعقتين كبيرتين من نشأ الذرة مع كمية كافية من الماء لتشكيل عجينة رقيقة. ثم يُضاف المعجون إلى الطبق قبل حوالي 30-45 دقيقة من الانتهاء من الطهي. أو بدلاً من ذلك، يمكن تقليب مكعبات المرقعة الجاهزة حسب تعليمات الشركة المصنعة.

إرشادات الطهي

الخضروات

الطهي البطيء مثالي للخضروات. حيث يؤدي ذلك للإقلال من التبخر، وبالتالي يتم الاحتفاظ بجميع السوائل والنكهات.
الخضروات الجذرية مثل البطاطا والجزر واللفت الأبيض واللفت السويدي، تحتاج إلى طهي أبطأ من اللحوم. يُرجى تقطيعها إلى قطع صغيرة الحجم ثم غمرها في سائل الطهي. ضعي الخضروات بالقرب من الجزء السفلي من الوعاء قدر الإمكان.
يجب إضافة الخضروات التي تُطهى بسرعة، مثل البازلاء والذرة الحلوة، قبل نهاية الطهي بنصف ساعة.

البقول (الفاصوليا والبازلاء والعدس)

قد تحتاج بعض البقول المجففة (العدس والبازلاء وما إلى ذلك) إلى النقع قبل الاستخدام. تحقق دائماً من مراجعة أي توصيات على العبوة قبل الاستخدام.
يُرجى الانتباه إلى أن الفاصوليا المجففة (مثل اللوبيا الحمراء، والكاذيليني، إلخ) يجب نقعها لمدة لا تقل عن 8 ساعات ثم يتم غليها لمدة 10 دقائق على الأقل قبل إضافتها إلى جهاز الطبخ البطيء. حيث إنها قد تكون سامة إذا تم تناولها نيئة أو غير مطهية جيداً.

اللحوم والدواجن

- يعمل الطهي البطيء على جعل قطع اللحم الرخيصة أطرى، ويقلل من الانكماش والتبخر، ويحتفظ بالنكهة والقيمة الغذائية. تعتبر قطع اللحم الأقل دهوناً هي الأفضل للطهي البطيء.
- يُرجى التخلص من الدهون الزائدة من اللحم لأنها قد تضيف إلى كمية السوائل التي تنتج أثناء الطهي على شكل دهون.
- وكلما أمكن، يُفضل استخدام الدجاج بدون جلد.
- ينبغي تقطيع اللحم إلى مكعبات متساوية الحجم (حوالي 2.5 سم) للدواجن وأطباق اليخني.

تحويل الوصفات من الفرن التقليدي

هذه الأوقات تقريبية ويمكن أن تختلف اعتماداً على المكونات والكميات. تأكدي دوماً من أن الطعام مطهو جيداً قبل التقديم.

وقت الطهي في الفرن (بالدقيقة)	الوقت على جهاز الطهي البطيء بدرجة منخفضة (بالساعة)	الوقت على جهاز الطهي البطيء بدرجة مرتفعة (بالساعة)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

التبخير

1. أملاي قدر الطهي بالماء حتى عمق 2 - 2.5 سم تقريبًا. فهذا سيعطيك حوالي 30 دقيقة من التبخير. لا تضيفي الكثير من الماء وإلا ستُغمر المكونات.
2. ضعي رف الطهي بالبخار في قدر الطهي (الشكل C). أضيفي المكونات مثل الخضروات الطازجة المقطعة إلى حجم متجانس إلى قدر الطهي وقومي بتغطيتها بغطاء زجاجي.
3. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
4. اضغطي على زر التبخير.
5. ستومض الشاشة وتعرض وقتًا افتراضيًا يبلغ 30 دقيقة. لضبط وقت الطهي، استخدم الزرين ▼ و ▲. الحد الأقصى لوقت الطهي هو ساعتين (2).
6. بمجرد ضبط درجة الحرارة والوقت، اضغطي على الزر I/O. ستتوقف الشاشة عن الوميض وسيبدأ الطهي.
7. عندما تصل درجة حرارة الوحدة إلى 100 درجة مئوية، سيبدأ الوقت في العد التنازلي.
8. عندما ينتهي وقت الطهي، ستتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى العرض الافتراضي: "----".

تلميح

انتبهي للخضروات الطازجة ولا تفرطي في طهيها. اجعلي هدفك الحصول على ألوان زاهية وناعمة قليلاً ولكن بدون أن تصبح رخوة. يُرجى الرجوع إلى الوصفة الخاصة بك لمعرفة الأوقات بدقة.

يفضل طهي هذه الأطعمة باستخدام وعاء الطهي بالبخار من مرحلة البرودة، املني الخزان بالماء البارد، وأضيفي المكونات واضبطي الوقت حسب الجدول.

الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات	الطعام (طازج)
13-15	تقطع إلى حجم زهرة صغيرة / قطع 1-2 سم	بروكلي
13-15	توضع بشكل مسطح على رف التبخير	فاصوليا خضراء
17-19	مقطعة إلى شرائح بسماك 1 سم تقريبًا	جزر
11-13	تبشر أو تقطع إلى قطع	الكرنب (الملفوف)
11-13	توضع بشكل مسطح على رف التبخير	نبات الهليون
9-11	مقطعة إلى شرائح بسماك 1 سم تقريبًا	الكوسة الصغيرة
13-15	صحيحة (على ألا يزيد قطرها عن 2 سم بحد أقصى)	الكرنب الصغير
15-17	تقطع إلى حجم زهرة صغيرة / قطع 1-2 سم	قرنبيط
17-21	صحيحة على الكوز	الذرة الحلوة
21-23	البطاطس الصغيرة أو البطاطس المقطعة إلى قطع 1-2 سم	البطاطس
5-6/7-8/9-10/11-12	طهو خفيف / متوسط / جيد / كامل تمامًا	البيض المسلوق
5-6	ضعيه في وعاء الراكمين أو طبق صغير	البيض المطهو في الماء الساخن
12-14	قطعي الدجاج بتقنية الفراشة أو على شكل مكعبات 1-2 سم	صدور الدجاج
7-9	سمك القد، الحادوق، إلخ.	السلمون / السمك المستدير
3-4	سمك البلايس، موسى (الصول)، الباسا، إلخ.	السمك الأبيض المسطح
7-9	التونا، سمكة السيف، إلخ.	سندك السمك
9-11	مقطعة لأجزاء صغيرة	كالي/كافولو زيرو
	انزعي القشور. اطهي الروبيان على البخار لمدة تتراوح ما بين 2-3 دقائق أو حتى يستوي تمامًا. قلبيه في منتصف زمن الطهي.	الروبيان الكبير

الأرز

1. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
2. أضيفي الأرز حسب الجدول مع وضع الغطاء الزجاجي.
3. اضغطي على زر الأرز. سوف يظهر على الشاشة "----".
4. لضبط وقت الطهي، استخدم الزرين ▼ و ▲. الحد الأقصى لوقت الطهي هو ساعة واحدة.
5. اضغطي على زر I/O. ستصدر الوحدة صوتًا مرة واحدة. ستتوقف شاشة العرض بين الشروط. (- . . .), (. . .), (. . .), (- . . .). وستستمر في هذا العرض خلال دورة الطهي بأكملها. اتركي الغطاء مغلقًا طوال دورة الطهي للتأكد من طهي الأرز بشكل صحيح.
6. ينضج الأرز عندما تصل درجة الحرارة إلى 105 درجة مئوية تقريبًا، حتى يمتص الأرز السائل الموجود في القدر، ويتبخر الفائض بالبخار.
- عند انتهاء الطهي، ستتحوّل الوحدة تلقائيًا إلى إعداد الحفاظ على التدفئة. ستومض الشاشة ويبدأ العد من الصفر (00:00) إلى 4 ساعات (04:00).
- بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
- ملاحظة: لا يجوز الاحتفاظ بالأطعمة في إعداد حفظ الطعام دافئًا لأكثر من أربع ساعات.
- افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تمامًا قبل التنظيف والتخزين.
7. عند الانتهاء، الرجاء الضغط على زر I/O.

تلميح

اتركي الأرز يهدأ على إعدادات الحفاظ على التدفئة لمدة 15 دقيقة على الأقل قبل التقديم.

مخطط طهي الأرز

الأرز (جرام)	الماء (مل)	عدد الحصص تقريبًا
للأرز الأبيض		
100	240	1-2
200	480	2-4
300	720	3-5

الأرز (جرام)	الماء (مل)	عدد الحصص تقريباً
للأرز البني		
100	320	1-2
200	640	2-4
300	960	3-5

- بالنسبة لأنواع الأرز الأخرى غير المدرجة في مخطط الطهي أو عند الشك، فالرجاء اتباع تعليمات العبوة.

الغلي

1. أضيفي الماء والمكونات وضعي الغطاء الزجاجي.
 2. بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئاً لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى الشاشة الافتراضية: "----".
 3. اضغطي على زر الغلي.
 4. وقت الطهي الافتراضي هو 30 دقيقة. لضبط وقت الطهي، استخدم الزرين ▼ و ▲. الحد الأقصى لوقت الطهي هو ساعتين (2).
 5. اضغطي على زر I/O. ستتوقف الشاشة عن الوميض وسيبدأ إناء الطهي في التسخين.
 6. عندما تصل درجة حرارة الوحدة إلى 100 درجة مئوية، ستصدر صفيراً مرتين وسيبدأ الوقت في العد التنازلي.
 7. عندما ينتهي وقت الطهي، ستتوقف الوحدة عن التسخين وتعود إلى العرض الافتراضي: "----".
- هام: إذا كنت تصنع المعكرونة، تأكدي من أن الماء يغلي قبل إضافة المعكرونة.

الحفاظ على التدفئة

- هام: لا تستخدم إعداد الحفاظ على التدفئة للطهي. استخدمه فقط للحفاظ على الطعام المطهو الدافئ والساخن بالفعل.
1. ابدأي بمكونات مطبوخة وساخنة بالفعل في قدر الطهي، ومغطاة بالغطاء الزجاجي.
 2. اضغطي على زر الحفاظ على التدفئة.
 3. اضغطي على زر I/O.
- ستبدأ شاشة العرض في العد من صفر (00:00) إلى 4 ساعات (04:00).
 - ملاحظة: لا يجوز الاحتفاظ بالأطعمة في إعداد حفظ الطعام دافئاً لأكثر من أربع ساعات.
 - افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تماماً قبل التنظيف والتخزين.

تقديم الطعام

- بمجرد طهي الطعام، يمكنك تقديمه مباشرة من إناء الطهي.
1. أوقف تشغيل التشغيل (I/O) وافصلي جهازي الطهي متعدد الوظائف.
 2. حركي لوحة التحكم لنزعها من إناء الطهي.
 3. استخدم المقبضين لحمل إناء الطهي ومحتوياته إلى الطاولة وتقديمه.
- انتبه جيداً عند حمل إناء الطهي كما هو، لأن المكونات ستكون ساخنة! استخدم دائماً مقابض الحمل وقفازات الفرن إذا لزم الأمر.
 - تأكدي من أن السطح الذي تضعي عليه إناء الطهي لن يتضرر بسبب الحرارة. جهزي منطقة التقديم بوضع سطح مقاوم للحرارة أو ركيزة مناسبة قبل وضع قدر الطهي.

العناية والصيانة

1. افصلي الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد قبل التنظيف أو التخزين.
 2. انزعي لوحة التحكم وامسحيها بقطعة قماش مبللة. لا تغمري لوحة التحكم في الماء أو أي سوائل أخرى.
 3. يمكن تنظيف وعاء الطهي والغطاء الزجاجي في غسالة الأطباق أو غسلهما يدوياً بالماء الدافئ والصابون.
 4. أتركها لتجف جيداً قبل التخزين.
- لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة، أو المذيبات، أو الإسفنجات، أو الصوف السلكي، أو ليف الصابون.

إعادة التدوير

تجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



