

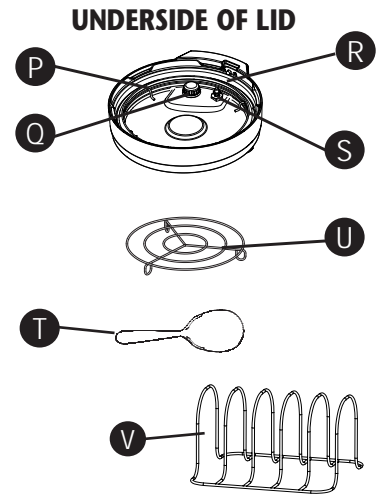
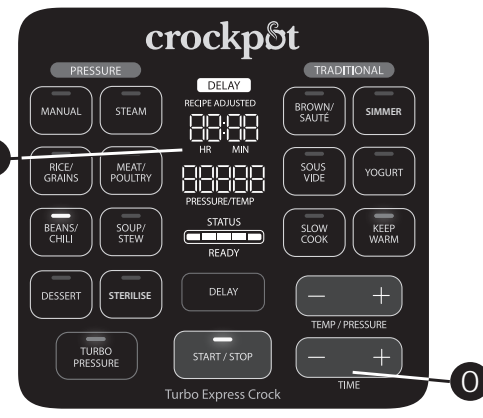
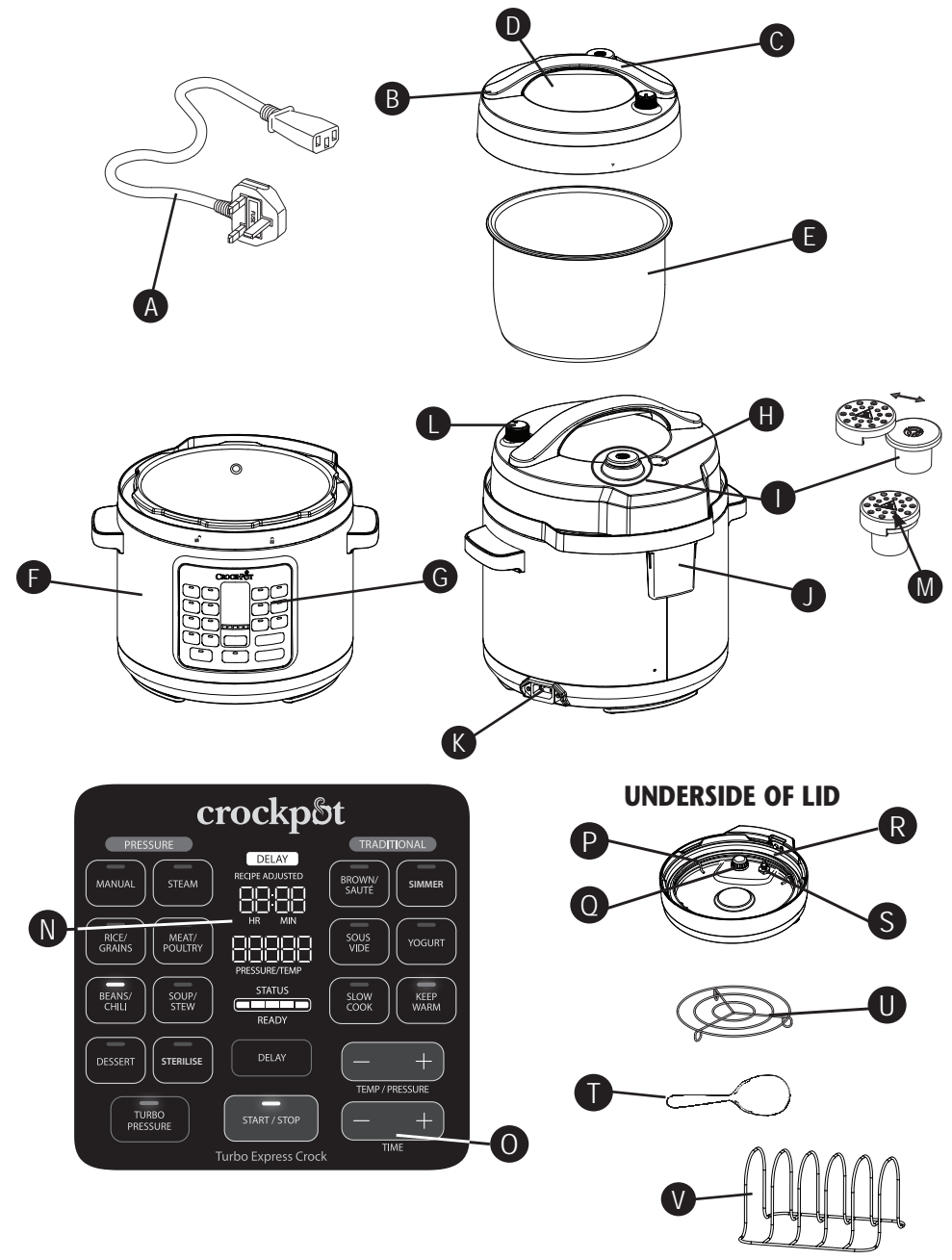
# crockpot®



## Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker

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

English	4
Français/French	23
Deutsch/German	36
Español/Spanish	49
Português/Portuguese	61
Italiano/Italian	73
Nederlands/Dutch	85
Svenska/Swedish	97
Suomi/Finnish	108
Dansk/Danish	120
Norsk/Norwegian	132
Polski/Polish	143
Česky/Czech	156
Slovenčina/Slovakian	168
Magyar/Hungarian	180
Română/Romanian	192
български/Bulgarian	205



ENGLISH  
IMPORTANT SAFEGUARDS

**IMPORTANT SAFETY NOTICE:**

When releasing pressure from the unit, ensure an oven glove is worn and a kitchen utensil is used to gradually open the valve and release pressure. Beware of escaping steam.

**NEVER** immerse the heating base, power cord or plug into water or any other liquid.

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

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. If the supply cord is damaged it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
4. Do not use outdoors or for commercial purposes.
5. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
6. This appliance cooks under pressure when using pressure cooking functions. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.
7. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
8. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.

9. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
10. Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body.
11. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
12. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
13. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
14. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
15. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.
16. After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Releasing Pressure Instructions.
17. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always to using oven glove tilt the Lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker.
18. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
19. To protect against electric shock, do not place or immerse power cord, plugs or heating base in water or other liquid.
20. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
21. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
22. Always plug Power Cord fully into Multi-Cooker first, then plug cord into the wall outlet.
23. Unplug from the outlet when not in use, Always unplug and allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To disconnect, ensure that the Multi-Cooker is OFF, then unplug Power Cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
24. Do not let Power Cord hang over edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.

26. Never use any accessory or attachment not recommended by the manufacturer.
27. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
28. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the Heating Base. Cook only in the removable Cooking Pot provided.
29. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
30. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.
31. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY

### FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

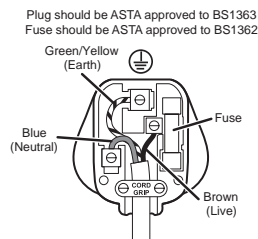
#### ELECTRICAL SAFETY

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

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

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

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



### POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

#### NOTICES:

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Multi-Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Multi-Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

### CROCKPOT® TURBO EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER COMPONENTS

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A</b> Power Cord</li> <li><b>B</b> Lid Lock Pin</li> <li><b>C</b> Lid Handle</li> <li><b>D</b> Lid</li> <li><b>E</b> Cooking Pot</li> <li><b>F</b> Heating Base</li> <li><b>G</b> Control Panel</li> <li><b>H</b> Bobber Valve</li> <li><b>I</b> Steam Release Valve</li> <li><b>J</b> Condensation Collector</li> <li><b>K</b> Power Cord Port</li> <li><b>L</b> Steam Release Dial</li> <li><b>M</b> Steam Diffusion Cap</li> </ul> | <p><b>CONTROL PANEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>N</b> Display Screen</li> <li><b>O</b> Time Selection Buttons</li> </ul> <p><b>UNDERSIDE OF LID</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>P</b> Gasket Fixing Ring</li> <li><b>Q</b> Steam Release Valve Cover</li> <li><b>R</b> Sealing Gasket</li> <li><b>S</b> Bobber Valve</li> <li><b>T</b> Plastic Spoon</li> <li><b>U</b> Steaming Rack</li> <li><b>V</b> Sous Vide Rack</li> </ul> |
|---|--|

### HOW TO USE YOUR CROCKPOT® TURBO EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER

#### GETTING STARTED:

Remove all packaging, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Heating Base).

Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information.

Visit the Crockpot® website at [www.crockpot.co.uk](http://www.crockpot.co.uk) for additional information, hints, tips and recipes.

#### ASSEMBLY:

- Place Cooking Pot into the Heating Base
- Place Lid upon Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ■. To unlock, twist Lid clockwise and align ▼ with ■.

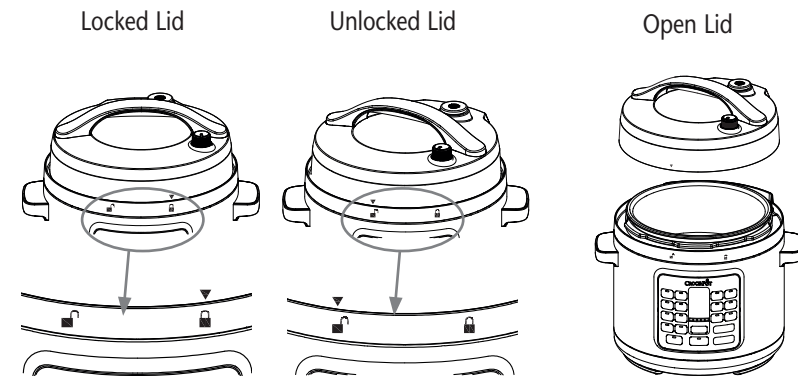





Figure 1

## GETTING TO KNOW YOUR CROCKPOT® EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER

1. Remove the Lid by turning clockwise to unlock, aligning ▼ with . Remove the Sealing Gasket from the Lid and wash the gasket and the Lid in warm soapy water. Dry the Sealing Gasket and Lid thoroughly before reattaching the Sealing Gasket to the Lid. Ensure the Sealing Gasket is smoothly and securely in place in the gasket holder. If the Sealing Gasket is not in the correct position the Lid will not be able to form a seal and will not be able to gain pressure.
2. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing back in the Multi-Cooker.

The Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.

1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with .
3. Pressure will not build if the Steam Release Dial has not been switched to the Seal  position.
4. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning. (See page 17).
6. Once the pressure increases, the Lid cannot be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
7. The Steam Release Dial is designed to keep the hand away from the Steam Release Valve. See RELEASING PRESSURE Instructions on page 12.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, an error will appear in the Display Screen. See ERROR CODES chart on page 20.
9. At the end of cooking, the Lid cannot be unlocked until all the pressure is released. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on page 12.
10. The Steam Diffusion Cap is designed to help diffuse the steam when releasing pressure from the Multi-Cooker. The cap should be slotted on to the Steam Release Valve before using the Multi-Cooker's pressurised functions. We recommend always using the cap when cooking with the TURBO PRESSURE function.
11. The TIME Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite arrow button to return to the desired time.



**NOTE:** The timer can be selected for all programs except STERILISE and can be changed at any time during cooking by pressing START/STOP and selecting a new function.

12. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired cooking pressure (Hi or Lo). Each pre-set cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button. See the Cooking Guide on page 219 for available adjustments.
13. TURBO PRESSURE button is used to reduce the cooking time by 40%\*. The TURBO PRESSURE function is not compatible with Traditional non-pressurized functions. (\*vs when cooking in the Crockpot CSC062X using the high pressure setting)
14. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired temperature. To advance slowly, press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the +/- button. See the Cooking Guide on page 219 for available adjustments.
15. The START/STOP button starts and stops a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another after cooking has begun.

16. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Multi-Cooker is preheated. While the Multi-Cooker is preheating, the display screen will show, "HEAT". The status bar will also gradually light up and when all 5 lights are illuminated, this indicates the desired temperature/pressure has been reached.

## GETTING STARTED

**(NOTE: The Multi-Cooker beeps as each button is pressed.)**

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with . To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with .
2. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
3. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
4. Select the cooking function you would like to use.
5. The START/STOP button and the time on the screen will flash.
6. Select the desired temperature and pressure using the TEMP/PRESSURE + and - buttons (if applicable). Please refer to the Cooking Guide chart on page 219 for time and temperature recommendations.
7. Press the START/STOP button. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multi-Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen and all 5 lights on the status bar will be illuminated.  
**Note:** For Pressure Cooking functions, the average pre-heat time can vary depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.
8. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 9 for instructions on the DELAY function.
9. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep again and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
10. To end a cooking function at any time, press the START/STOP button.
11. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.  
**CAUTION:** The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Multi-Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Multi-Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

## HOW TO USE THE TIME DELAY

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

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

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

1. Adjust the Multi-Cooker settings using the instructions on pages 8-16.
2. After setting the cooking time, press the DELAY button. The DELAY and START/STOP buttons will flash, and "0:30" will flash on the Display Screen, to indicate the Multi-Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the + and - buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to delay the cooking cycle).
4. Press START/STOP button to begin the delay feature. The timer and DELAY button will stop flashing, while the START/STOP button will continue flashing. This will indicate that the Multi-Cooker has been set on the DELAY setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the DELAY light will turn off and the START/STOP light will stop flashing to show that time delay has finished. The word "HEAT" will appear on the display screen until the Multi-Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

### Example:

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

The pre-set function (if unchanged) will cook for 30 minutes at HIGH pressure. Time to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but let's assume it takes 15 minutes to gain pressure. Therefore total time is 45 minutes. To have the stew ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour and 15 minutes.

1. Press SOUP
2. The Display Screen will flash "0:30"
3. Press the DELAY button and set for "1:15"
4. Press START/STOP

## COOKING POT MARKINGS

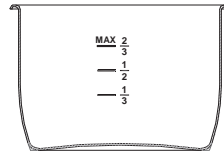
Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

The 1/3, 1/2, and 2/3 markings are handy guides to use in your recipes.

**CAUTION:** Never load the Cooking Pot above the maximum ingredient level line marked MAX on the inside of the Cooking Pot.

Foods that expand during cooking (e.g. rice) should never go above the 1/2 mark.

**Note:** The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.



## PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Multi-Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.

**HIGH Pressure Setting** is 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

**LOW Pressure Setting** is 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). It is more suited to delicate foods like chicken fillet, fish and some vegetables.

**TURBO Pressure Setting** is 13- 15 PSI (90 -103 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

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

**Ideal Meals to Pressure Cook:** Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).

**Capacity:** Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

## MANUAL FUNCTION

This function allows the user to select their own pressure cooking time ranging from 1 minute to 4 hours, with a temperature selection of Low or High and the option to use TURBO PRESSURE. This is particularly suitable for those users who would like to pressure cook food items not covered by our other cooking functions. This also gives the user greater scope for sourcing recipes from a wide range of sources. Please follow our guidelines for Pressure Cooking on page 11.

## USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

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

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

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with 🔒. To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED 🔒 position.
3. Rotate the Steam Release Dial to the "Seal" position.
4. Select the desired cooking function.
5. Adjust the cooking time and pressure if necessary.  
**NOTE:** See the Cooking Guide on page 219 to find the possible time and pressure adjustments
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The amount of time the Multi-Cooker takes to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but average pressurization time is 5-30 minutes. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, all 5 lights on the status bar will be illuminated and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

**Note:** Always ensure that food is fully cooked before consuming.

### TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 219.
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Dial is not in the "Seal" position, the Multi-Cooker cannot gain pressure and an ERROR message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the ERROR CODES chart on page 20.
3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

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

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

## USING THE TURBO PRESSURE FUNCTION

The TURBO PRESSURE function will reduce the selected cooking time by 40%. The TURBO PRESSURE function can be used with the STEAM, RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT/POULTRY, SOUP/STEW and MANUAL settings.

1. Select your desired cooking function and adjust the time and pressure as required.
2. Press the TURBO PRESSURE button. The time on the display screen will reduce by 40% and 'turbo' will be displayed on screen. If needed, the cooking time can be adjusted further to suit your preferences.
3. Press START/STOP to begin cooking.
4. Once cooking the time is complete the Multi-Cooker will beep and automatically switch to the KEEP WARM setting. Always ensure that food is fully cooked before consuming.

**NOTE:** The TURBO PRESSURE function cannot be used with non-pressurised (traditional) settings or when the Multi-Cooker is set to low pressure.

\*vs when cooking in the Crockpot CSC062X using the high pressure setting.

## RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

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

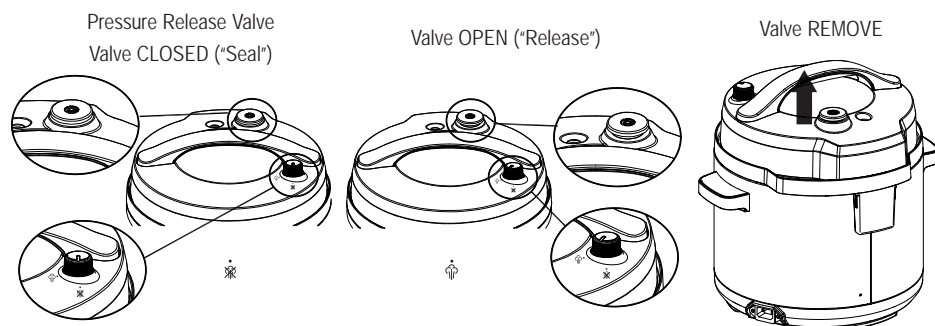


Figure 2

### CAUTION:

1. Do not force the Lid to open. If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under pressure.
2. During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## SLOW COOKING

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

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

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

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

**Due to the multi-functionality of the CSC062X appliance, its slow cooking function works in a slightly different way to regular Crockpots. If using a recipe for a similar-sized Crockpot®, you may need to increase the cooking time for use with the CSC062X.**

## USING THE SLOW COOK FUNCTION

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

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

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

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

**Note:** Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Dial in the "Release" position.

4. Press the SLOW COOK button and adjust the time and temperature as needed.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 219 to find the possible time and temperature adjustments.
5. Press START/STOP. The time will begin to count down.
6. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

**TIP:** The SLOW COOK settings are in the Cooking Guide on page 219.

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

## STEAMING

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

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

**Note:** The unit cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

## USING THE STEAM FUNCTION

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

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

1. Add 250ml of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
2. Place your food on the cooking rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED position.
4. Rotate the Steam Release Dial into the "Seal" position.
5. Press the STEAM button and adjust the time and pressure as needed.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 219 to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, all 5 lights on the status bar will be illuminated and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

**TIP:** See the Steaming Chart on page 220.

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

## USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

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

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

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

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

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

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

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

## RICE COOKING

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


The RICE/GRAINS function cooks under pressure for faster cooking.

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

## USING THE RICE/GRAINS FUNCTION

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

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

1. Measure the desired quantity of rice.  
**Note:** 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately). 1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).
2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice: 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 250ml of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
6. Turn the Steam Release Dial to the "Seal" position.
7. Press the RICE/GRAINS button and adjust the time and pressure as needed.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 219 to find the possible time and pressure adjustments.
8. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
9. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, all 5 lights on the status bar will be illuminated and the time will begin to count down.

10. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

### TIPS:

1. Do not keep rice in the pot for extended periods of time on the KEEP WARM setting, as the rice will become dry and the quality will deteriorate. Use the supplied plastic spoon to stir and serve the rice. Do not use metal utensils, as these will scratch the non-stick coating.
2. As rice grains can be delicate, at the end of cooking wait until the pressure releases naturally. Do not use the Quick Pressure Release Method (see page 12 for instructions on the Natural Pressure Release Method).
3. Standard ratio for cooking rice -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water

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

## YOGURT

The YOGURT function can be used to make yogurt in your Multi-Cooker. When making Yogurt, the Multi-Cooker has 2 steps:

Step 1 - Scalding milk - High

Step 2 - Incubation, for fermenting - Low

We recommend following both steps to achieve great tasting yogurt.

## USING THE YOGURT FUNCTION

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

### Step 1 (Scalding milk)

1. Place your milk into the Cooking Pot.
2. Select the YOGURT function and adjust the temperature setting to High. This programme is designed to heat your milk to approx 80°C - 85°C and you do not need to select a time. The unit will beep and the word DonE will be displayed once finished.
3. Allow the milk to cool to 43°C - 46°C (this can be done quicker up by placing the inner pot into your sink, filled with cold water).

### Step 2 (Incubation for fermenting)

1. Place your yogurt culture into a bowl, add a couple of ladles of the warmed milk and whisk to combine.
2. Pour into the Cooking Pot with the milk and stir well.
3. Place the pot into the base and select the YOGURT function. The time can be adjusted if necessary.
4. Once the program has finished, do not stir. Allow to cool before refrigerating.
5. For a thicker Greek style yoghurt, strain through a muslin cloth.

## SOUS VIDE

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

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

The Sous Vide rack provided can be used to position individual portions of food in the water, ensuring food remains separated for even cooking results. Larger joints of meat can be submerged in water without the rack.

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




## USING THE SOUS VIDE FUNCTION

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

1. For individual portions of food, add the Sous Vide rack.
2. Add water to the desired level, depending on the weight/quantity of the food to be cooked.
3. Press the SOUS VIDE button and adjust the temperature and time to your preference.  
**NOTE:** See the Sous Vide cooking guide on page 221 for guidance on cooking temperatures and times.
4. Place the lid on top, this does not need to be locked in place, open the steam release valve.
5. Press START/STOP and allow the water to heat. The status bar indicates when heating is in progress and the flashing display indicates that further time is needed to reach the selected temperature. Once the correct temperature is reached the unit will display the set time.  
**NOTE:** If the water added is over the selected temperature then the screen will display 'Hot' and status bar will flash.
6. Carefully remove the lid and add the vacuum sealed pouch of food either into the rack or submerged in the warm water.
7. Replace the lid and do not lock into place. Allow the food to cook for the programmed time.
8. Once complete the unit will switch off and you can remove your food pouch safely using a pair of tongs.

## USING THE STERILISE FUNCTION

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

1. Place the steaming rack into the bottom of the pot and add approx 300ml of water.
2. Add items to be sterilised, ensuring any bottles or jars are inverted upside down.
3. Place the lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
4. Rotate the steam release dial to the "Seal position".
5. Press the STERILISE button.  
**NOTE:** Time and pressure cannot be adjusted on this setting.
6. Press START/STOP.  
**NOTE:** The Multi-Cooker needs to build pressure before Sterilising can begin. When all the lights on the status bar are illuminated the Multi-Cooker has reached the correct pressure level and is ready to begin Sterilising.
7. After the sterilise time has elapsed the unit will beep and automatically switch to the KEEP WARM setting. The display screen will change from the Sterilising time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours on the KEEP WARM setting the multi-cooker will go into stand by mode and the display screen will illuminate with four dashes (----).
8. Once pressure has been released from the unit you will be able to safely open the lid.  
**NOTE:** During sterilisation steam will build in the Multi-Cooker, so when lifting the lid, use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## USING THE SIMMER FUNCTION

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

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

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

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

## TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

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

### To Change the Cooking Time:

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

### To Change the Pressure:

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

### To Change the Temperature:

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

## CARE AND CLEANING

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

### Cooking Pot:

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

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

Although the Cooking Pot is dishwasher safe, we recommend hand-washing to preserve the non-stick coating.

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

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

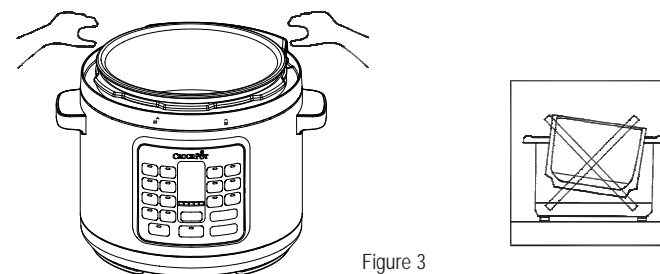


Figure 3

## Exterior

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

## Condensation Collector

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

## Lid and Sealing Gasket

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

## Steam Release Valve

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

## Steam Diffusion Cap

Ensure the Steam Diffusion Cap is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. Slide the cap off the Steam Release Valve to remove and gently clean.

## Steam Release Valve Cover

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

## UNDERSIDE OF LID

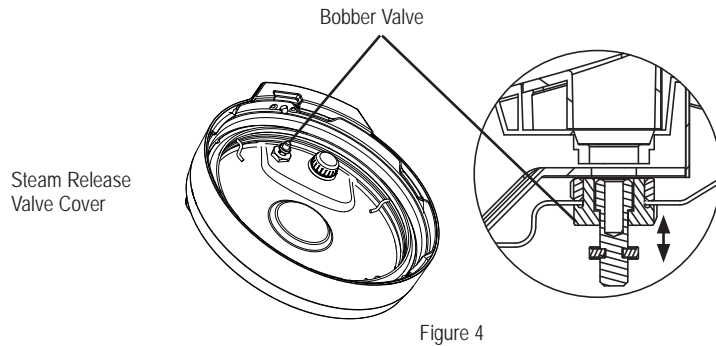


Figure 4

## Bobber Valve

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

## Lid Lock Pin

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





## Note:

1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.
2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Multi-Cooker.

## TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Multi-Cooker will not turn on	Make sure outlet is functioning properly
		Check that the Multi-Cooker is plugged in
		Call Customer Service at 08000287154
Doneness of food	My food was undercooked	Make sure you selected the proper cooking setting
		Make sure the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Dial in "Seal" (closed) position.
		Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made
		Be sure the power was not interrupted
	Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 250ml of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.	
My food was overcooked	Make sure the Cooking Pot was at least ½ full	
	Check that the proper pressure, temperature, and time were selected	
Programming	Can I set a time for the Brown/Sauté program?	Because sautéing is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, press START/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Multi-Cooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Multi-Cooker may display "HEAT" until the new pressure is achieved.
Steam	Steam is leaking out of the Multi-Cooker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multi-Cooker is pressurized.</li> <li>• If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed and locked completely.</li> </ul>
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Multi-Cooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Dial into the "Release" (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.
Turbo Function	I have incorrectly the Turbo function. How do I de-select?	Press the Turbo button again to de-select and return to the original cooking time.

## ERROR CODES

Error	Solution
"LID" blinking and beep	Ensure that the Lid is closed completely and in the LOCKED  position, aligning  with  .
Display "E1"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E2"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E3"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check all parts of the Lid (See page 18). Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Dial is in "Seal" (closed) position. If this error code occurs again, unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E5"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-cooker and allow to cool down completely. Once Multi-cooker has cooled down remove the lid and check the cooking pot. Do not use the lid when using the BROWN/SAUTE and SIMMER functions. When using SLOW COOK, SOUS VIDE, YOGURT and KEEP WARM functions, make sure that the steam release Dial is in the "Release" (open) position before starting the cooking cycle.
Display "E6"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Add liquid as necessary. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot. If using a pressure cooking function, ensure that the Steam Release Dial is in the "Seal" (closed) position.
Display "E7"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.

## HINTS AND TIPS

**Hints and Tips to get the best use of your Crockpot® Turbo Express Pressure Multi-Cooker:** Go to the Crockpot® website at [www.crockpot.co.uk](http://www.crockpot.co.uk) for additional recipes, hints, tips and much more.

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

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

## HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

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

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

## HINTS AND TIPS FOR SOUS VIDE COOKING

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

## AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

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

## WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at [crockpotEurope@newellco.com](mailto:crockpotEurope@newellco.com) for further recycling and WEEE information.



**VIKTIGT SÄKERHETSMEDELANDE:**

När du släpper på trycket i enheten ska du se till att använda en grytvante och ett köksredskap för att gradvis öppna ventilen och släppa på trycket. Se upp för het ånga som kan släppas ut.

Sänk **ALDRIG** ned uppvärmningsbasen, strömssladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

När du använder elektriska apparater ska du alltid följa grundläggande försiktighetsåtgärder för att minska risken för brand, elstöt och/eller personskada. Försiktighetsåtgärderna är som följer:

1. Läs alla anvisningar innan du använder produkten.
2. Apparaten får inte användas av barn. Apparaten och dess sladd ska förvaras utom räckhåll för barn. Barn får inte leka med apparaten. Den kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade.
3. Använd inte en apparat med skadad sladd eller kontakt, om fel uppstår på apparaten eller om den har skadats på något sätt. Försök inte att byta ut eller skarva en skadad sladd. Returnera apparaten till tillverkaren (se garantin) för undersökning, reparation eller justering. Om strömssladden skadas måste den bytas ut mot en specialsladd eller -delar från tillverkaren eller återförsäljaren.
4. Använd inte apparaten utomhus eller i kommersiella syften.
5. Använd inte apparaten för andra syften än den avsedda. Felaktig användning kan orsaka skador. Apparaten är inte avsedd för fritering av mat.
6. Den här apparaten tillagar under tryck när du använder tryckkokningsfunktionerna. Felaktig användning kan orsaka brännskada. Se till att enheten är ordentligt stängd innan du använder den. Se bruksanvisningen.
7. Den här apparaten genererar värme under användning. Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller knappar.
8. Fyll inte enheten över maxlinjen (2/3). När du tillagar mat som expanderar under tillagning, som ris eller torkade grönsaker, ska du inte fylla enheten över den rekommenderade nivån (1/2). Om enheten fylls för

- mycket kan detta orsaka en risk för igensättning av ventilationsröret och utveckla för högt tryck. Följ alla tillagningsanvisningar och receptet.
9. Kontrollera alltid att det inte finns någon igensättning i tryckavlastningsenheterna före användning. Rengör vid behov.
  10. Placera multikokaren så att ångutsläppsventilen är riktad bort från kroppen.
  11. Placera aldrig någon kroppsdel som ansikte, händer och armar över ångutsläppsventilen. Ånga kan orsaka allvarliga brännskador.
  12. Använd inte multikokaren utan mat eller vätska i kokkärlet.
  13. För att förhindra risken för skada på grund av för högt tryck ska du sätta tillbaka lockets förslutningspackning i enlighet med tillverkarens rekommendationer. Se anvisningarna för skötsel och rengöring.
  14. Bär inte multikokaren genom att hålla i locket.
  15. Flytta inte och täck inte över multikokaren medan den används.
  16. Efter tryckkokning ska du inte öppna tryckkokaren förrän enheten har svalnat och allt inre tryck har släppt. Om det är svårt att ta bort locket indikerar detta att kokaren fortfarande är under tryck – tvinga inte upp locket. Tryck i kokaren kan vara farligt. Se anvisningarna om att släppa ut tryck.
  17. Var försiktig när du lyfter och tar bort locket efter kokning. Luta alltid locket bort från dig eftersom ångan är mycket varm och kan orsaka allvarliga brännskador. Håll aldrig ansiktet över multikokaren.
  18. Använd inte den här tryckkokaren för tryckfritering med olja.
  19. Sänk inte ned sladden, kontakten eller enheten i vatten eller annan vätska då detta kan orsaka elstötar.
  20. Använd inte kokkärlet för att förvara mat och ställ det inte i frysen.
  21. Använd inte alkaliska rengöringsmedel vid rengöring för att förhindra skador på multikokaren. Använd en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
  22. Sätt alltid i strömssladden i multikokaren först och sätt sedan in strömssladden i vägguttaget.
  23. Koppla ur från uttaget när apparaten inte används innan du sätter på eller tar bort delar och före rengöring. Låt svalna innan du sätter på eller tar bort delar och före rengöring. För att koppla ur ska du se till att multikokaren är avstängd och sedan ta ut strömssladden ur eluttaget. Koppla inte ur genom att dra i sladden.
  24. Låt inte strömssladden hänga över kanten på bordet eller bänken eller komma i kontakt med heta ytor.
  25. Var otroligt försiktig när du flyttar en apparat med heta vätskor.

26. Användning av andra tillbehör än de som rekommenderas av tillverkaren av apparaten kan leda till skador.
27. Placera inte apparaten på eller nära blöta ytor eller värmekällor som varma gas- eller elspisar eller en varm ugn.
28. **WARNING:** Tillaga inte mat direkt på uppvärmningsbasen eftersom detta kan leda till elstöt och produktskada. Tillaga endast i det medföljande löstagbara kokkärlet.
29. **WARNING:** Utspild mat kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Häng aldrig sladden över bänkkanten, använd aldrig ett uttag under bänken och använd aldrig med en förlängningsladd.
30. Koppla inte in och slå inte på multikokaren om kokkärlet inte är inuti multikokaren.
31. Endast för avsett hushållsbruk på köksbänk. Se till att det finns 152 mm fri yta från väggen och på alla sidor. Använd alltid apparaten på en torr, stabil och jämn yta.

SPARA DESSA ANVISNINGAR.  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK.

#### KOMPONENTER I CROCKPOT® EXPRESSMULTIKOKARE

<b>A</b> Strömssladd	<b>KONTROLLPANEL</b>
<b>B</b> Lockläspinne	<b>N</b> Skärm
<b>C</b> Lockhandtag	<b>O</b> Tidsvalsknappar
<b>D</b> Lock	<b>LOCKETS UNDERSIDA</b>
<b>E</b> Kokkärl	<b>P</b> Packningsfästring
<b>F</b> Uppvärmningsbas	<b>Q</b> Lock till ångutsläppsventil
<b>G</b> Kontrollpanel	<b>R</b> Förslutningspackning
<b>H</b> Tryckventil	<b>S</b> Tryckventil
<b>I</b> Ångutsläppsventil	<b>T</b> Plastsked
<b>J</b> Kondensations-uupsamlare	<b>U</b> Ånggaller
<b>K</b> Strömssladdsport	<b>V</b> Sous vide-galler
<b>L</b> Ångutlösningssreglage	
<b>M</b> Ångspridningslock	

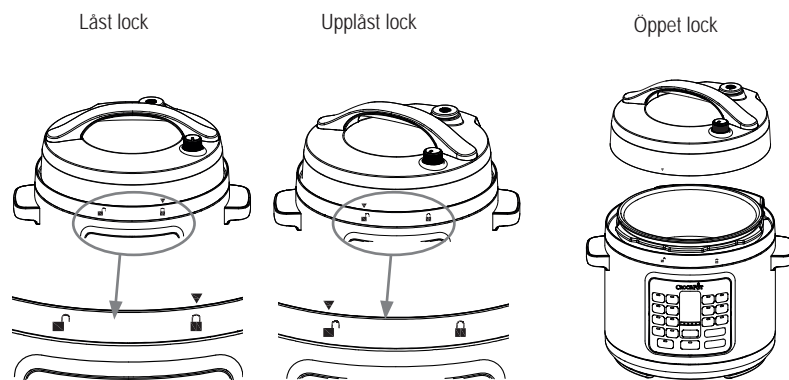
#### ANVÄNDA CROCKPOT® EXPRESSMULTIKOKARE

##### KOMMA IGÅNG:

Ta bort alla förpackningar, allt papper och all kartong (även mellan kokkärlet och uppvärmningsbasen). Läs och spara dokumentationen och se till att du läser service- och garantiinformationen.

##### MONTERING:

- Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen
- Sätt locket på multikokaren och rikta in ▼ med ■. Lås genom att vrida moturs och rikta in ▼ med ■. Lås upp genom att vrida locket medurs och rikta in ▼ med ■.



Figur 1

## KOMMA IGÅNG

### (Obs! Multikokaren piper när du trycker på en knapp.)

1. Tillsätt önskade ingredienser i kokkärlet. Sätt på locket på multikokaren och rikta in ▼ med . Lås genom att vrida moturs och rikta in ▼ med .
2. Sätt i den medföljande strömsladden i strömsladdsporten på multikokaren.
3. Sätt i den andra änden av strömsladden i ett vägguttag.
4. Välj den tillagningsfunktion du vill använda.
5. START/STOP-knappen och tiden och på skärmen börjar att blinka.
6. Välj önskad temperatur och tryck med knapparna + och - för TEMP/PRESSURE (temp/tryck), om tillämpligt. (Tids- och temperaturrekommendationer finns tillagningsdiagrammet på sida 219).
7. Tryck på START/STOP-knappen. För tryckkokningsfunktioner visas ordet "HEAT" på skärmen under uppvärmningen. När multikokaren är förvärmad visas den valda tillagningstiden på skärmen och alla fem lamporna på statusfältet lyser.
8. Med multikokaren kan du fördröja starten för tillagningen så att tillagningen är färdig när du vill. Anvisningar för DELAY TIMER (fördröjningstimer) finns på sida 100.
9. När den inställda tillagningstiden är över piper multikokaren igen och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM (varmhållning). Skärmen ändras sedan från tillagningstid till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter fyra timmar i varmhållningsinställningen stängs multikokaren av.
10. För att avsluta en tillagningsfunktion kan du närsomhelst trycka på knappen START/STOP.
11. När du är färdig kopplar du ur multikokaren och väntar tills den har svalnat helt innan du rengör den.

**Obs!** För tryckkokningsfunktioner är 5-30 minuter den ungefärliga genomsnittliga uppvärmningstiden. Om matinnehållet är större eller mycket kallt kan uppvärmningen ta något längre.

**Obs!** Med multikokaren kan du fördröja starten för tillagningen så att tillagningen är färdig när du vill. Anvisningar för DELAY TIMER (fördröjningstimer) finns på sida 100.

**Obs!** När den inställda tillagningstiden är över piper multikokaren igen och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM (varmhållning). Skärmen ändras sedan från tillagningstid till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter fyra timmar i varmhållningsinställningen stängs multikokaren av.

**Obs!** För att avsluta en tillagningsfunktion kan du närsomhelst trycka på knappen START/STOP.

**Obs!** När du är färdig kopplar du ur multikokaren och väntar tills den har svalnat helt innan du rengör den.

**WARNING:** Kokkärlet och uppvärmningsbasen blir väldigt varma när du använder multikokaren. Rör inte vid varma ytor. Använd alltid grytlappar när du använder multikokaren. Lyft alltid locket genom att luta apparaten bort från dig för att undvika ångan.

## ANVÄNDA TIDSFÖRDRÖJNINGEN

Med den här multikokaren kan du fördröja starten för tillagningen så att den är klar när du vill.

**Obs!** DELAY-funktionen (fördröjning) är inte tillgänglig på inställningarna för BROWN/SAUTÉ (bryn/sautera), KEEP WARM (håll varm), YOGURT (yoghurt), SIMMER (sjuda) eller SOUS VIDE.

**Obs!** Använd inte FÖRDRÖJNINGSTIMERN om receptet innehåller ömtåliga ingredienser som kött, fisk, ägg eller mjölkprodukter eftersom de kan förstöras.

1. Efter att tillagningstiden har ställts in trycker du på knappen DELAY TIMER (fördröjningstimer). Knappen DELAY TIMER och START/STOP blinkar och "0:30" blinkar på skärmen vilket indikerar att multikokaren programmeras med fördröjningsinställningen.

2. Tryck på knapparna + och - tills du når antalet timmar och minuter som du vill att tillagningen ska fördröjas med.
3. Tryck på knappen START/STOP för att starta fördröjningsfunktionen. Timern och knappen DELAY TIMER slutar att blinka medan knappen START/STOP fortsätter att blinka. Detta indikerar att multikokaren har ställts in på inställningen DELAY TIMER. Skärmen räknar ned fördröjningstiden tills den når 0:00. När den har nått 0:00 släcks DELAY TIMER-lampan och START/STOP-lampan slutar att blinka för att visa att tidsfördröjningen är över. Ordret "HEAT" visas på skärmen tills multikokaren är helt trycksatt. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" (värme) från skärmen, alla fem lamporna på statusfältet tänds och tiden börjar räknas ned.

## ANVÄNDA TRYCKKOKARFUNKTIONERNA

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - -).

1. Häll mat och vätska i det löstagbara kokkärlet.
  2. Sätt locket på multikokaren och rikta in ▼ med . Lås genom att vrida moturs till läget LOCKED (låst).
  3. Vrid ångutlösningssreglaget till tätningsläget (Seal).
  4. Välj önskad tillagningsfunktion.
  5. Justera tillagningstid och tryck vid behov.
- Obs!** Se tillagningsdiagrammet på sida 219 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.
6. När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
  7. Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. Den tid det tar för trycket i multikokaren att öka varierar beroende på luftfuktigheten och vattentemperaturen, men den genomsnittliga trycksättningstiden är 5-30 minuter. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" (värme) från skärmen, alla fem lamporna på statusfältet tänds och tiden börjar räknas ned.
  8. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar med inställningen KEEP WARM övergår multikokaren till väntläge och skärmen blinkar med fyra streck (----).

**Obs!** Multikokaren kan inte tryckkoka utan vätska. Se till att det finns minst 250ml vätska i det löstagbara kokkärlet.

**WARNING:** Under tillagningen bildas ånga i multikokaren, så använd en grytlapp för att skydda händerna när du lyfter på locket.

## ANVÄNDA TURBO PRESSURE-FUNKTIONEN

TURBO PRESSURE-funktionen (turbotryck) minskar den valda tillagningstiden med 40 %. TURBO PRESSURE-funktionen (turbotryck) kan användas med inställningar för STEAM (ånga), RICE/GRAINS (ris/korn), BEANS/CHILI (bönor/chili con carne), MEAT/POULTRY (kött/fågelfä), SOUP/STEW (soppa/gryta) and MANUAL (manuell).

1. Välj önskad tillagningsfunktion och justera tid och tryck efter behov.
2. Tryck på TURBO PRESSURE-knappen (turbotryck). Tiden på skärmen minskar med 40 % och "turbo" visas på skärmen. Vid behov kan tillagningstiden justeras ytterligare efter dina önskemål.
3. Tryck på START/STOP-knappen.
4. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Se alltid till att maten är helt tillagad innan du äter den.

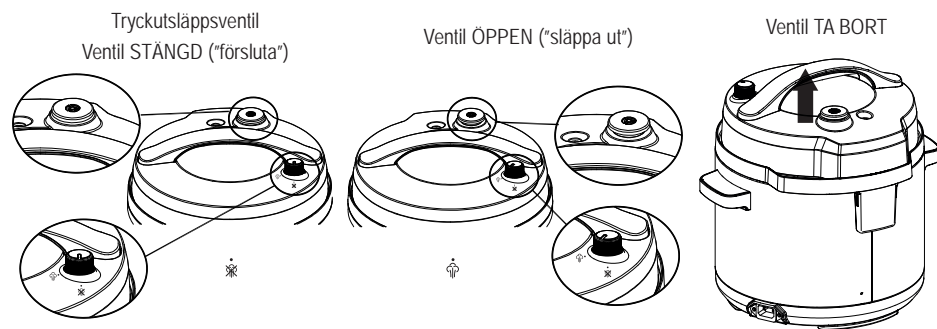
**Obs!** TURBO PRESSURE-funktionen (turbotryck) kan inte användas med icke trycksatta (traditionella) inställningar eller när multikokaren är inställd på lågt tryck.

**Obs!** Ångspridningslocket är utformat för att sprida ångan när du släpper ut trycket från multikokaren. Locket ska sitta på ångutlösningssventilen innan multikokarens trycksatta funktioner används. Vi rekommenderar att du alltid använder locket när du använder turbotrycksfunktionen.

\*Jämfört med matlagning i Crockpot CSC062X med högtrycksinställningen.

## SLÄPPA UT TRYCK VID SLUTET AV TILLAGNINGEN

- A. **Naturlig metod för tryckutsläpp:** När tillagningscykeln är över låter du multikokaren släppa ut tryck naturligt genom tryckventilen. Enheten svalnar gradvis av sig själv. Vänta åtminstone 10 minuter efter att tillagningen har slutförts och för sedan Vrid ångutlösningssreglaget till "Release" (släppa ut) med ett köksredskap (se figur 2). Placera inte någon del av handen eller kroppen över ångutsläppet ovanpå ventilen eftersom ångan är het och kan bränna huden. Trycket har släppts ut när ångan inte längre kommer ut ur ventilen och locket går lätt att öppna. Först då kan du på ett säkert sätt lyfta på locket och servera mat.
- B. **Var försiktig när du använder snabbmetoden för tryckutsläpp:** Vrid ångutlösningssreglaget till "Release" (se figur 2). Ånga släpps snabbt ut från ångutsläppsventilen. Placera inte någon del av handen eller kroppen över ångutsläppet ovanpå ventilen eftersom ångan är het och kan bränna huden. Var försiktig när du använder den här metoden för att tillaga flytande ingredienser som grytor, buljonger, soppor, bönor och baljfrukter. Använd aldrig den här metoden när du tillagar ris eftersom ris kan vara väldigt ömtåligt. Trycket har släppts ut när ångan inte längre kommer ut ur ventilen och locket går lätt att öppna. Först då kan du på ett säkert sätt lyfta på locket och servera mat.



Figur 2

### VARNING:

1. Tvinga inte upp locket. Om det inte går lätt att öppna innebär det att multikokaren fortfarande är trycksatt.
2. Under tillagningen bildas ånga i multikokaren så använd en grytlapp för att skydda händerna när du lyfter på locket.

## LÅNGSAMKOKNING

**Inställningen LOW (låg):** Den här inställningen är lämplig för sjudning och långsamkokning. Den rekommenderade koktiden med inställningen LOW är 6–8 timmar.

**Inställningen HIGH (hög):** Detta är för snabbare tillagning. Den rekommenderade koktiden med inställningen HIGH är 2–4 timmar.

**Inställningen KEEP WARM:** När tillagningen är färdig växlar multikokaren automatiskt till inställningen KEEP WARM för att förhindra att maten kokas för länge och för att hålla den tillagade maten varm tills den ska serveras.

## ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR LÅNGSAMKOKNING

Funktionen SLOW COOK (långsamkokning) använder inte tryck under tillagningen men visst tryck kan bildas i enheten under tillagningen. När du använder den här funktionen ska du se till att Ångutlösningssreglaget är i läget "Release". Den här funktionen tillagar på ett liknande sätt som vanliga långsamkokare och använder lägre temperaturer och längre tillagningstider för att skapa möra, smakrika måltider.

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - -).

1. Håll mat och vätska i det löstagbara kokkärlet.
2. Sätt locket på multikokaren och rikta in ▼ med 🔒. Läs genom att vrida moturs till läget LOCKED 🔒.
3. Vrid ångutlösningssreglaget till "Release".

**Obs!** Även om den här inställningen inte använder tryck i tillagningsprocessen kan visst tryck bildas i enheten under tillagningen. Det är därför som det är viktigt att Ångutlösningssreglaget len i läget "Release".

4. Tryck på knappen SLOW COOK och justera tid och temperatur efter behov.
- Obs!** Se tillagningsdiagrammet på sida 219 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.
5. Tryck på START/STOP. Tiden börjar att räknas ned.
  6. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar med inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

## ANVÄNDA ÅNGFUNKTIONEN

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - -).

1. Tillsätt 250 ml vatten i botten av det löstagbara kokkärlet och sätt i tillagningsgallret. Se till att vattnet är precis under gallret så att maten inte vidrör vattnet.
2. Lägg maten på tillagningsgallret.
3. Lägg på locket och lås genom att vrida moturs till läget LOCKED 🔒.
4. Vrid ångutlösningssreglaget till tätningsslaget (Seal).
5. Tryck på knappen STEAM (ånga) och justera tid och tryck om det behövs.
6. När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
7. Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" från skärmen och tiden börjar att räknas ned.
8. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar i inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

**TIPS:** Se ångdiagrammet på sida 220.

**VARNING:** Under tillagningen bildas ånga i multikokaren så använd en grytlapp för att skydda händerna när du lyfter på locket.

## ANVÄNDA BRYNINGS-/SAUTERINGSFUNKTIONEN

Använd inte locket med den här funktionen. Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - -).

1. Välj funktionen BROWN/SAUTÉ och justera tid och temperatur vid behov med knapparna + och -.
2. Tryck på START/STOP.
3. När multikokaren värms upp visas "HEAT" på skärmen. När multikokaren är förvärd visas den valda tillagningstiden på skärmen och alla fem lamporna på statusfältet lyser. Tillsätt maten försiktigt i det varma kokkärlet med en plastång.

## KOKA RIS

När du kokar ris ska du använda funktionen RICE/GRAINS (ris/korn). Den här funktionen är lämplig för alla slags ris, till exempel vitt och/eller brunt ris.

Funktionen RICE/GRAINS tillagar under tryck eftersom det går snabbare.


**Kapacitet:** Eftersom ris expanderar under tillagningen ska du inte fylla kokkärlet över markeringen 1/2 när du använder funktionen RICE/GRAINS.

## ANVÄNDA FUNKTIONEN FÖR RIS/GRAINS

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - -).

1. Mät upp önskad mängd ris.



- Lägg det sköljda riset i kokkärlet. Tillsätt den mängd vatten som krävs enligt receptet. Se till att det finns minst 240 ml vätska i det löstagbara kokkärlet.
- Lägg på locket och lås genom att vrida moturs till läget LOCKED .
- Vrid ångutlösningssreglaget till tätningsläget (Seal).
- Tryck på knappen RICE/GRAINS och justera tid och tryck efter behov.  
**Obs!** Se tillagningsdiagrammet på sida 219 för att hitta möjliga tids- och tryckjusteringar.
- När du har gjort önskade justeringar (om några) trycker du på START/STOP.
- Multikokaren måste få ökat tryck innan tryckkokningen kan börja. När trycket i multikokaren ökar visas "HEAT" på skärmen och tiden räknas inte ned. När trycket har uppnåtts försvinner "HEAT" (värme) från skärmen, alla fem lamporna på statusfältet tänds och tiden börjar räknas ned.
- När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar i inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

## YOGHURT

YOGURT-funktionen (yoghurt) kan användas för att göra yoghurt i multikokaren. Multikokaren har två steg för att göra yoghurt:

Steg 1: Skälla mjölk – hög

Steg 2: Inkubering för fermentering – låg

Vi rekommenderar att du följer båda stegen för att få god yoghurt.

## ANVÄNDA YOGHURTFUNKTIONEN

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

### Steg 1 (Skälla mjölk)

- Häll mjölken i matlagningsgrytan.
- Välj YOGURT-funktionen (yoghurt) och justera temperaturinställningen till High (hög). Det här programmet är utformat för att värma upp mjölken till cirka 80 °C–85 °C och du behöver inte välja en tid. Enheten piper och ordet Done (klar) visas på skärmen när steget är slutfört.
- Låt mjölken svalna till 43 °C–46 °C (detta går snabbare om matlagningsgrytan ställs i en diskho fylld med kallt vatten).

### Steg 2 (Inkubering för fermentering)

- Häll yoghurtkulturen i en skål, tillsätt några slevor varm mjölk och vispa.
- Häll i matlagningsgrytan med mjölken och rör om väl.
- Ställ grytan på botten och välj YOGURT-funktionen (yoghurt). Tiden kan justeras vid behov.
- Rör inte om när programmet är klart. Låt svalna före kylning.
- Om du vill ha en tjockare grekisk yoghurt kan du sila den genom en muslinduk.

## SOUS VIDE

SOUS VIDE-funktionen är perfekt för sous vide-matlagning av gott mörkt kött, fågelfä, fisk och grönsaker. Vid sous vide-tillagning läggs vakuumsäckade livsmedel i vatten som har värmts till en exakt temperatur, och temperaturen bibehålls under en viss tid för att uppnå konsekvent tillagning.

SOUS VIDE-funktionen möjliggör exakt temperaturkontroll och kan justeras en grad åt gången, från 24 °C till 90 °C. Tillagningstiden kan justeras efter behov från 0,05 till 24 tim.

Det medföljande Sous Vide-gallret kan användas för att placera enskilda livsmedelsportioner i vattnet, så att maten förblir separerad för jämn tillagning. Större köttbitar kan läggas i vattnet utan gallret.

**Obs!** Du behöver vakuumsäckade påsar för att kunna använda denna funktion. FoodSaver-påsar och -system rekommenderas.

## ANVÄNDA SOUS VIDE-FUNKTIONEN

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

- Använd Sous Vide-gallret för enskilda livsmedelsportioner.
- Tillsätt vatten till önskad nivå, beroende på hur mycket livsmedel som ska tillagas.
- Tryck på SOUS VIDE-knappen och justera temperaturen och tiden efter önskemål.  
**Obs!** Se Sous Vide-matlagningsguiden på sidan 221 för vägledning om tillagningstemperaturer och -tider.
- Sätt på locket (det behöver inte låsas på plats) och öppna ångutlösningssventilen.
- Tryck på START/STOP och låt vattnet värmas upp. Statusfältet visar när uppvärmning pågår och den blinkande skärmen visar att den valda temperaturen inte har uppnåtts än. När rätt temperatur har uppnåtts visar enheten den inställda tiden.  
**Obs!** Om det tillsatta vattnet är varmare än den valda temperaturen visas "Hot" (varmt) på skärmen och statusfältet blinkar.
- Ta försiktigt av locket och tillsätt den vakuumsäckade påsen med livsmedel antingen i gallret eller i det varma vattnet.
- Sätt på locket igen men lås det inte på plats. Låt livsmedlen tillagas under den programmerade tiden.
- När tillagningen är slutförd stängs enheten av och du kan ta bort påsen på ett säkert sätt med en tång.

## ANVÄNDA STERILISE-FUNKTIONEN (STERILISERA)

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

- Ställ ånggallret i botten av grytan och tillsätt ca 300 ml vatten.
- Lägg i föremål som ska steriliseras och se till att alla flaskor eller burkar är upp och ned.
- Sätt på locket och lås det genom att vrida det moturs till det låsta läget.
- Vrid ångutlösningssreglaget till tätningsläget.
- Tryck på STERILISE-knappen (sterilisera).  
**Obs!** Tid och tryck kan inte justeras på denna inställning.
- Tryck på START/STOP.  
**Obs!** Multikokaren måste bygga upp trycket innan steriliseringen kan påbörjas. När alla lampor på statusfältet lyser har multikokaren nått rätt trycknivå och är redo att börja sterilisera.
- När steriliseringstiden har förflutit piper enheten och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM (håll varm). Skärmen ändras från steriliseringstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på START/STOP-knappen.
- När trycket har frigjorts från enheten kan du öppna locket på ett säkert sätt.  
**Obs!** Ånga byggs upp i multikokaren under steriliseringen, så använd en grytvante för att skydda handen när du lyfter locket.

## ANVÄNDA SIMMER-FUNKTIONEN (SJUDA)

Ställ multikokaren på en plan, jämn yta. Ställ kokkärlet på uppvärmningsbasen. Sätt i kontakten till multikokaren i ett vägguttag. Multikokaren börjar pipa och skärmen lyser med fyra streck (- - - -).

- Tillsätt vatten till önskad nivå.  
**Obs!** Fyll inte högre upp än MAX-linjen inuti skålen.
- Välj SIMMER-knappen (sjuda) och justera tid och temperatur efter önskemål. Använd HI-temperaturinställningen (hög) för att koka upp vattnet och använd sedan LO-temperaturinställningen (låg) för att få vattnet att sjuda.
- Tryck på START/STOP och låt vattnet värmas upp till den valda temperaturen. Statusfältet visar när uppvärmning pågår. När alla lampor på statusfältet lyser har vattnet nått rätt temperatur.
- Lägg livsmedel i matlagningsgrytan och sätt inte locket på multikokaren.

**Obs!** När tjocka säser och soppor kokar eller sjuder kan varma punkter utvecklas, vilket får maten att bubbla eller stänka. Se till att maten inte lämnas obevakad och att du rör om regelbundet och försiktigt.

5. När den inställda tillagningstiden är över börjar multikokaren att pipa och växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM. Skärmen ändras därför från tillagningstiden till en ny timer som räknar upp till 4:00 (4 timmar) eller tills du trycker på knappen START/STOP. Efter 4 timmar i inställningen KEEP WARM stängs multikokaren av.

## ÄNDRA EN INSTÄLLNING

Tryck på knappen START/STOP och välj sedan den nya önskade tillagningsfunktionen. En ny timer börjar blinka på skärmen och den önskade funktionen börjar också att blinka. Välj önskad tid, tryck och/eller temperatur. Tryck på knappen START/STOP så börjar den nya funktionen att värmas upp.

### Ändra tillagningstiden:

Du kan ändra tillagningstiden innan tillagningen börjar genom att trycka på + och - och sedan trycka på START/STOP. Tryck och släpp för att ändra långsamt. Tryck och håll ned för att ändra tiden snabbt. Om du går förbi den önskade temperaturen eller tiden trycker du på den motsatta knappen.

### Ändra trycket:

Du kan ändra trycket på vissa förinställda funktioner innan tillagningen börjar genom att trycka på knapparna + och - för TEMP/PRESSURE (temp/tryck) eller TURBO PRESSURE-knappen (turbotryck) innan du trycker på START/STOP.

### Ändra temperaturen:

Du kan ändra temperaturen för vissa funktioner innan tillagningen börjar genom att trycka på knappen TEMP ADJUST (justera temperatur) innan du trycker på START/STOP.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Rengör endast när Crockpot® Turbo Express har svalnat och sladden har kopplats ur. Låt multikokaren svalna helt innan du rengör den.

Rengör förslutningspackningen och locket med varmt vatten och diskmedel. Torka alla delar noga.

Även om kokkärlet tål maskindisk rekommenderar vi handdisk för att bevara nonstickbeläggningen. Om vita fläckar bildas på kokkärls yta blötlägger du den i en lösning med ättika, citronjuice och varmvatten i 30 minuter. Skölj och torka.

Torka uppvärmningsbasens utsida med en fuktig trasa och polera torrt. Använd INTE starka slipmedel, stålull eller kemikalier eftersom dessa skadar ytorna.

Sänk aldrig ned uppvärmningsbasen i vatten eller någon annan vätska.

### Kondensationsuppsamlare

Töm eventuell uppsamlad vätska från kondensationsuppsamlaren efter varje användningstillfälle. Rengör i varmt vatten med diskmedel.

### Lock och förslutningspackning

Handdiska med varmt vatten med diskmedel, torka noga och sätt tillbaka förslutningspackningen i locket före användning. Förslutningspackningen kan behöva bytas ut en gång om året eller varannat år beroende på hur ofta apparaten används.

### Ångutsläppsventil

Se till att det inte finns något skräp i ångutsläppsventilen innan du börjar använda multikokaren. Ta bort ventilen och rengör försiktigt. Se till att den är helt torr innan du sätter tillbaka den.

### Ångspridningslock

Se till att det inte finns några rester på ångspridningslocket innan du börjar använda multikokaren. Tryck av locket från ångutsläppsventilen för att ta bort det och rengör det försiktigt.

### Lock till ångutsläppsventil

Ta försiktigt bort locket och rengör med varmt vatten med diskmedel. Tryck tillbaka locket på plats när du har rengjort.

## FELKODER

Fel	Lösning
"LID" (lock) blinkar och piper	Se till att locket är helt stängt och i LOCKED (låst) läge.
Skärm "E1"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och kontakta servicecentret.
Skärm "E2"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och kontakta servicecentret.
Skärm "E3"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och låt den svalna helt. När multikokaren har svalnat kontrollerar du alla delar i locket. Vrid locket till läget LOCKED. Se till att Ångutlösningensreglaget len är i läget "Seal". Om den här felkoden uppstår igen kopplar du ur multikokaren och kontaktar servicecentret.
Skärm "E5"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och låt den svalna helt. När multikokaren har svalnat kan du ta av locket och kontrollera tillagningsgrytan. Använd inte locket med funktionerna BROWN/SAUTE (bryn/sautera) och SIMMER (sjuda). När du använder funktionerna SLOW COOK (långkok), SOUS VIDE, YOGURT och KEEP WARM (håll varm) ska du se till att ångutlösningensreglaget är i utlösningensläget (öppet) innan du startar tillagningscykeln.
Skärm "E6"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och låt den svalna. När den har svalnat tar du bort locket och kontrollerar kokkärlet. Tillsätt vätska efter behov. Se till att det finns minst 250 ml vätska i det löstagbara kokkärlet. Om du använder en tryckkoksfunktion ska du se till att Ångutlösningensreglaget len är i läget "Seal".
Skärm "E7"	Multikokaren stoppar tillagningscykeln. Koppla ur multikokaren och kontakta servicecentret.

## EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDELAR

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

## AVFALLSHANTERING

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



**TÄRKEÄ TURVALLISUUTTA KOSKEVA ILMOITUS:**

Käytä laitteen paineen vapauttamiseen uunikinnasta ja keittiövälinettä: avaa venttiili ja vapauta paine hitaasti. Varo ulostulevaa höyryä.

**ÄLÄ** koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

Sähkölaitteita käytettäessä on aina huolehdittava seuraavista perusturvallisuustoimista tulipalon, sähköiskun ja henkilövahinkojen välttämiseksi:

1. Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
2. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja virtajohto lasten ulottumattomissa. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Fyysisesti tai henkisesti vajaakykyiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit.
3. Älä käytä mitään laitetta, jonka virtajohto tai pistotulppa on vaurioitunut tai jos laitteeseen on tullut toimintahäiriö tai jos se on vaurioitunut jollakin tavalla. Älä yritä vaihtaa tai korjata vaurioitunutta johtoa. Palauta laite valmistajalle (ks. takuu) tarkastusta, korjausta tai säätöä varten. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen tilalle on hankittava erikoisjohto tai -kokoonpano, joita on saatavissa valmistajalta tai sen edustajalta.
4. Laitetta ei saa käyttää ulkona eikä kaupallisiin tarkoituksiin.
5. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen. Väärät käyttötavat voivat aiheuttaa henkilövahinkoja. Laitetta ei ole tarkoitettu ruokien uppoaistamiseen.
6. Tämä laite käyttää painetta painekypsennystoimintojen aikana. Väärät käyttötavat voivat aiheuttaa palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että laitteen kansi on suljettu. Katso Käyttöohjeet.
7. Tämä laite tuottaa lämpöä käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja ja säätimiä.
8. Älä täytä laitetta yli enimmäistäyttörajan (2/3 täynnä). Valmistettaessa ruokia, jotka laajenevat kypsennyksen aikana, kuten riisiä tai kuivattuja kasviksia, älä täytä laitetta yli suositellun enimmäistäyttörajan (1/2

täynnä). Ylitäyttö saattaa johtaa ilma-aukon tukkeutumiseen ja ylipaineen muodostumiseen. Noudata kaikkia käyttö- ja ruoanvalmistusohjeita.

9. Tarkista aina ennen käyttöä, että paineenpoistoventtiilit eivät ole tukkeutuneet. Puhdista ne tarvittaessa.
10. Aseta monitoimipata niin, että höyrypoistoventtiili osoittaa pois päin käyttäjästä.
11. Älä koskaan vie mitään kehonosaa, kuten kasvoja, käsiä ja käsivarsia, höyrypoistoventtiilin päälle. Höyry voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
12. Älä käytä monitoimipataa ilman, että kypsennysastias on ruokaa tai nestettä.
13. Ehkäise ylipaineesta johtuvat henkilövahingot vaihtamalla kannen tiiviste valmistajan ohjeiden mukaan. Tutustu huolto- ja puhdistusohjeisiin.
14. Älä kannaa monitoimipataa sen kannesta.
15. Älä siirrä tai peitä monitoimipataa sen käytön aikana.
16. Älä avaa painekeitintä painekypsennyksen jälkeen, ennen kuin laite on jäähtynyt ja sisäinen paine on vapautunut. Jos kansi ei avaudu helposti, keittimessä on vielä painetta. Älä avaa kantta väkisin. Keittimessä oleva paine voi olla vaarallista. Katso paineen vapautusta koskevat ohjeet.
17. Ole varovainen, kun avaat kantta käytön jälkeen. Kallista aina kantta pois päin itsestäsi, koska höyry on kuumaa ja voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä koskaan vie kasvoja monitoimipadan ylle.
18. Älä käytä tätä painekeitintä paineistettuun öljyllä paistamiseen.
19. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä laita virtajohtoja, pistotulppia tai sähkölaitteita veteen tai muuhun nesteeseen.
20. Älä käytä kypsennysastiaa ruoan säilytykseen, äläkä laita sitä pakastimeen.
21. Vaurioiden välttämiseksi älä puhdista monitoimipataa emäksisillä puhdistusaineilla. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.
22. Kytke aina virtajohto ensin monitoimipataan ja vasta sitten seinäpistorasiaan.
23. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen osien asennusta ja irrotusta sekä puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asennusta ja irrotusta sekä puhdistusta. Ennen virtajohdon irrotusta pistorasiasta varmista, että monitoimipadasta on katkaistu virta. Älä irrota pistotulppaa vetämällä virtajohdosta.
24. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
25. Erityistä varovaisuutta on noudatettava siirrettäessä laitetta, joka sisältää kuumaa nestettä.

26. Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
27. Älä aseta laitetta märälle pinnalle tai sellaisen lähelle, lämmitettyyn uuniin tai lähelle lämmönlähteitä, kuten kuumaa kaasu- tai sähköpoltinta.
28. **VAROITUS:** Sähköiskuvaaran ja laitevaurioiden välttämiseksi älä valmista ruokaa suoraan kuumennusjalustalla. Käytä aina mukana toimitettua erillistä kypsennysastiaa.
29. **VAROITUS:** Lääkkyvä ruoka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä ripusta virtajohtoa pöydän reunan yli, älä käytä pöytätasolla olevaa pistorasiaa, äläkä käytä laitetta jatkojohdon kanssa.
30. Älä kytke monitoimipataa pistorasiaan äläkä kytke laitteeseen virtaa ilman, että kypsennysastia on monitoimipadan sisällä.
31. Laite on tarkoitettu käytettäväksi pöytätasolla kotitalouksissa. Laitteen joka puolella on oltava vähintään 15 cm tyhjää tilaa. Käytä laitetta vain kuivalla, vakaalla ja tasaisella alustalla.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET. VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

### CROCKPOT® TURBO EXPRESS -MONITOIMIPADAN OSAT

<b>A</b> Virtajohto	<b>OHJAUSPANEELI</b>
<b>B</b> Kannen lukitustappi	<b>N</b> Näyttö
<b>C</b> Kannen kahva	<b>O</b> Ajanvalintapainikkeet
<b>D</b> Kansi	<b>KANNEN ALAPUOLI</b>
<b>E</b> Kypsennysastia	<b>P</b> Tiivisteiden kiinnitysrenkaat
<b>F</b> Kuumennusjalusta	<b>Q</b> Höyrynpöisto-venttiilin suojus
<b>G</b> Ohjauspaneeli	<b>R</b> Tiiviste
<b>H</b> Vipuventtiili	<b>S</b> Vipuventtiili
<b>I</b> Höyrynpöisto-venttiili	<b>T</b> Muovilusikka
<b>J</b> Kosteuden keräin	<b>U</b> Höyryytysritilä
<b>K</b> Virtajohdon liitäntä	<b>V</b> Sous vide -teline
<b>L</b> Höyryn vapautussäädin	
<b>M</b> Höyryn hajautuskorkki	

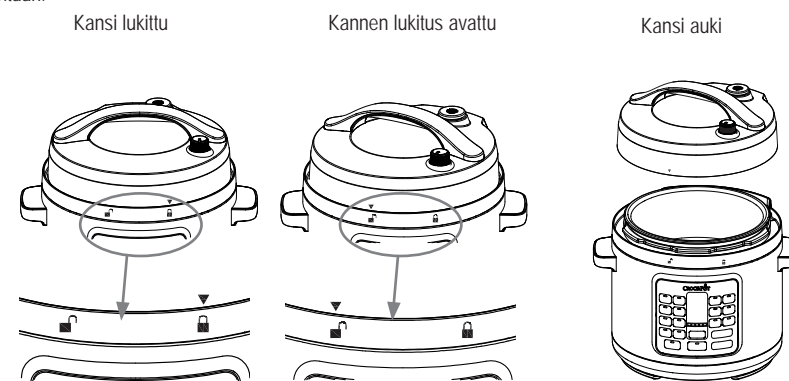
### CROCKPOT® TURBO EXPRESS -MONITOIMIPADAN KÄYTTÖOHJEET

#### KÄYTTÖÖNOTTO:

Poista kaikki pakkausmateriaalit, paperit ja pahvit (myös kypsennysastian ja kuumennusjalustan välistä). Lue ja säilytä mukana toimitetut asiakirjat mukaan lukien huolto- ja takuutiedot.

#### KOKOONPANO:

- Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan
- Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdistamalla ▼ merkin ■ kanssa. Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään niin, että ▼ asettuu merkin ■ kohtaan. Avaa lukitus kääntämällä kantta myötäpäivään niin, että ▼ asettuu merkin ■ kohtaan.



Kuva 1

### KÄYTTÖÖNOTTO

#### (HUOMAUTUS: Monitoimipata antaa äänimerkin painikkeita painettaessa.)

1. Lisää haluamasi ainekset kypsennysastiaan. Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdistamalla ▼ merkkiin ■. Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään ja kohdistamalla ▼ merkkiin ■.
2. Kytke mukana toimitettu virtajohto monitoimipadan virtajohtoliitäntään.
3. Kytke virtajohdon toinen pää seinäpistorasiaan.
4. Valitse haluamasi kypsennystoiminto.
5. START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painike ja näytössä näkyvä aika vilkkuvat.
6. Valitse haluttu lämpötila ja paine TEMP/PRESSURE (lämpötila/paine) -painikkeilla + ja - (soveltuvin osin). (Katso aika- ja lämpötilasuositukset kypsennysohjekaaviosta sivulta 219).
7. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Painekeksennystoimintoja käytettäessä näytössä näkyy "HEAT" esilämmityksen aikana. Kun monitoimipata on esilämmitetty, näytössä näkyy valittu kypsennysaika ja tilapalkin kaikki viisi valoa palavat.

**Huomautus:** Painekeksennystoimintojen esilämmitys aika on noin 5-30 minuuttia. Jos aineksia on enemmän tai ne ovat erittäin kylmiä, esilämmitys aika voi olla pidempi.

8. Tätä monitoimipataa käytettäessä kypsennyksen aloitusta voi viivästyttää niin, että ruoka valmistuu oikeaan aikaan. Katso DELAY TIMER (viiveajastin) -toiminnon käyttöohjeet sivulta 112.
9. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus pysyy käytössä neljä tuntia, minkä jälkeen monitoimipadan virta katkeaa.
10. Kypsennystoiminnon voi pysäyttää milloin tahansa painamalla START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
11. Käytön jälkeen irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

**VAROITUS:** Kypsennysastia ja kuumennusjalusta kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä aina patalappuja tai -kintaita, kun käsittelet monitoimipataa. Nosta kantta aina kallistamalla sitä pois päin itsestäsi höyryn välttämiseksi.

## VIIVEAJASTIMEN KÄYTTÖ

Tämä monitoimipata sisältää toiminnon, jonka avulla kypsennyksen aloitusta voi viivästyttää niin, että ruoka valmistuu sopivaan aikaan.



**Huomaa:** DELAY (viive) -toiminto ei ole käytettävissä seuraavien asetusten kanssa: BROWN/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus), KEEP WARM (lämpimänäpito), YOGURT (jogurtti), SIMMER (haudutus) ja SOUS VIDE.

**Huomautus:** Älä käytä DELAY TIMER (viiveajastin) -toimintoa, kun ruoanvalmistusohje sisältää helposti pilaantuvia aineksia, kuten lihaa, kalaa, kananmunia tai maitotuotteita.

1. Kypsennysajan asettamisen jälkeen paina DELAY TIMER (viiveajastin) -painiketta. Ajastinpainike ja START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painike vilkkuvat ja näytössä vilkkuu "0:30" sen merkiksi, että monitoimipataan ohjelmoidaan viiveasetusta.
2. Valitse painikkeilla + ja - aika, jonka verran haluat viivästyttää kypsennyksen aloitusta eli kypsennyssykliä.
3. Käynnistä viivetoiminto painamalla START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Ajastin ja DELAY TIMER (viiveajastin) -painike lakkaavat vilkkumasta, mutta START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painike vilkkuu edelleen. Tämä tarkoittaa, että monitoimipadan viiveajastinasetus on otettu käyttöön. Laskuri näkyy näytössä, kunnes jäljellä oleva aika on 0:00. Tällöin DELAY TIMER (viiveajastin) -valo sammuu ja START/STOP (käynnistys/pysäytys) -valo lakkaa vilkkumasta sen merkiksi, että aikaviive on päättynyt. Näytössä näkyy "HEAT", kunnes monitoimipata on täysin paineistettu. Kun valittu paine on saavutettu, laskuri käynnistyy.

## PAINEKYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee näkyviin neljä viivaa (- - - -).

1. Lisää ainekset ja neste kypsennysastiaan.
2. Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdistaa ▼ merkkiin . Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon .
3. Käännä höyryn vapautussäädin suljettuun asentoon.
4. Valitse haluamasi kypsennystoiminto.
5. Säädä kypsennysaikaa ja painetta tarpeen mukaan.

**Huomautus:** Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 219.

6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta, ennen kuin painekypsennys voi alkaa. Paineen noustessa näytössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei ole vielä käynnistynyt. Aika, jonka monitoimikone tarvitsee paineen lisäämiseen, vaihtelee kosteuden ja veden lämpötilan mukaan, mutta keskimääräinen aika on 5-30 minuuttia. Kun paine on saavutettu, "HEAT" (lämpö) katoaa näytöstä, kaikki tilapalkin viisi valoa palavat ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipata siirtyy valmiustilaan ja näyttöön tulee näkyviin neljä viivaa (- - - -).

**Huomautus:** Monitoimipata ei voi painekypsennystä ilman nestettä. Varmista, että kypsennysastiassa on vähintään 250ml nestettä.

**VAROITUS:** Monitoimipadassa muodostuu höyryä kypsennyksen aikana, joten kantta nostettaessa on käytettävä patakinnasta käden suojana.

## TURBO PRESSURE (TURBOPAINEN) -TOIMINNON KÄYTTÖ

TURBO PRESSURE (turbopaine) -toiminto vähentää valittua kypsennysaikaa 40 %. TURBO PRESSURE -toiminto voidaan käyttää seuraavien asetusten kanssa: STEAM (höyry), RICE/GRAINS (riisi/jyvät), BEANS/CHILI (pavut/chili), MEAT/POULTRY (liha/kana), SOUP/STEW (keitto/muhennos) ja MANUAL (manuaalinen).

1. Valitse haluamasi kypsennystoiminto ja säädä aika ja paine tarpeen mukaan.
2. Paina TURBO PRESSURE -painiketta. Näytössä oleva aika lyhenee 40 %, ja näytössä näkyy "turbo". Kypsennysaikaa voidaan tarvittaessa säätää lisää.

3. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
4. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetukseen. Varmista aina ennen ruoan nauttimista, että ruoka on täysin kypsää.

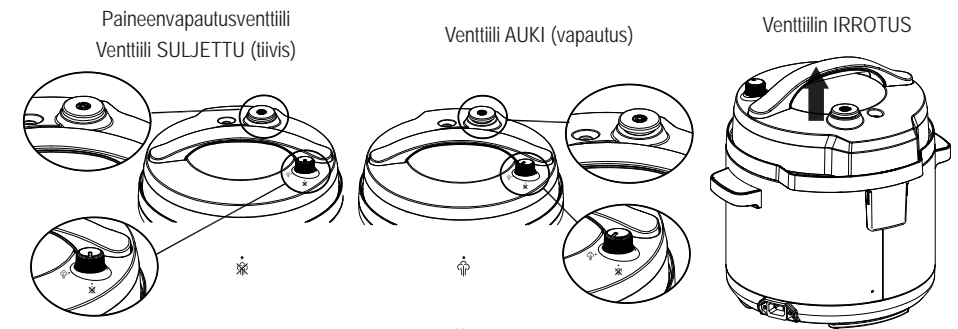
**Huomaa:** TURBO PRESSURE (turbopaine) -toimintoa ei voi käyttää (tavallisten) ei-paineistettujen asetusten kanssa tai kun monitoimipadan paine on asetettu alhaiseksi.

**Huomaa:** Höyryn hajautuskorkki auttaa hajauttamaan höyryä, kun monitoimipadasta vapautuu painetta. Korkki on asetettava paikalleen höyryn vapautusventtiiliin ennen monitoimipadan painetoimintojen käyttöä. Suosittelemme käyttämään korkkia aina, kun kypsennykseen käytetään Turbo Pressure (turbopaine) -toimintoa.

\*verrattuna Crockpot CSC062X:n korkeapaineasetuksella kypsennykseen.

## PAINEEN VAPAUTUS KYPSENNYKSEN LOPUKSI

- A. **Luonnollinen paineenvapautusmenetelmä:** Kun kypsennyssykli on päättynyt, anna monitoimipadan vapauttaa paine vipuventtiiliin kautta. Laite jäähtyy vähitellen itseksensä. Odota vähintään 10 minuuttia kypsennyksen päätyttyä ja käännä höyryn vapautussäädin vapautusasentoon (ks. kuva 2). Älä vie kättä tai muuta kehonosaa venttiiliin höyrynpoistoaukon päälle, koska höyry on hyvin kuumaa ja voi polttaa ihoa. Paine on vapautunut, kun venttiilistä ei enää tule höyryä ja kansi aukeaa helposti ilman voimaa. Vasta tällöin on turvallista poistaa kansi ja tarjoilla ruoka.
- B. **Nopeaa paineenvapautusmenetelmää on käytettävä varovasti:** Käännä höyryn vapautussäädin vapautusasentoon (ks. kuva 2). Höyry vapautuu nopeasti höyrynpoistovenktiiliin kautta. Älä vie kättä tai muuta kehonosaa venttiiliin höyrynpoistoaukon päälle, koska höyry on hyvin kuumaa ja voi polttaa ihoa. Käytä tätä menetelmää varovasti kypsentaessasi nestemäisiä ruokia, kuten pataruuksia, keittoja, liemiruokia, papuja ja palkokasveja. Älä käytä tätä menetelmää kypsentaessasi riisiä, sillä riisin laatu saattaa kärsiä. Paine on vapautunut, kun venttiilistä ei enää tule höyryä ja kansi aukeaa helposti ilman voimaa. Vasta tällöin on turvallista poistaa kansi ja tarjoilla ruoka.



Kuva 2

### VAROITUS:

1. Älä avaa kantta väkisin. Jos kansi ei avaudu helposti, monitoimipadassa on edelleen painetta.
2. Monitoimipadassa muodostuu höyryä kypsennyksen aikana, joten kantta nostettaessa on käytettävä patakinnasta käden suojana.

## HAUDUTUS

**LOW (alhainen) -asetus:** Sopii hiljalleen kiehattamiseen ja hauduttamiseen. Suositeltava kypsennysaika LOW-asetuksella on 6-8 tuntia.

**HIGH (korkea) -asetus:** Tarkoitettu nopeampaan kypsennykseen. Suositeltava kypsennysaika HIGH-asetuksella on 2-4 tuntia.

**KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetus:** Kun kypsennysaika on päättynyt, monitoimipata vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetukseen ylikypsennyksen välttämiseksi ja valmiin ruoan lämpimänä pitämiseksi tarjoiluun asti.

## HAUDUTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

SLOW COOK (haudutus) -toiminto ei käytä painetta kypsennykseen, mutta laitteen sisään voi kuitenkin muodostua jonkin verran painetta kypsennyksen aikana. Varmista tätä toimintoa käyttäessäsi, että Höyryn vapautussäädin on vapautusasennossa (auki). Tämä toiminto kypsentää samalla tavalla kuin tavalliset haudutuspadat käyttämällä alhaista lämpötilaa ja pitkää kypsennysaika, jolloin ruoasta tulee mureaa ja maukasta. Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipata seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Lisää ainekset ja neste kypsennysastiaan.
2. Aseta kansi monitoimipadan päälle ja kohdistaa ▼ merkkiin ■. Lukitse kansi kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon ■.
3. Käännä höyryn vapautussäädin vapautusasentoon.  
**Huomautus:** Vaikka tämä asetus ei käytä painetta kypsennykseen, laitteessa voi kuitenkin muodostua jonkin verran painetta kypsennyksen aikana. Siksi Höyryn vapautussäädin on pidettävä vapautusasennossa.
4. Paina SLOW COOK (haudutus) -painiketta ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan.  
**Huomautus:** Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 219.
5. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Laskuri käynnistyy.
6. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

## HÖYRYTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Lisää kypsennysastiaan 250 ml vettä ja asenna kypsennysritilä. Varmista, että veden pinta on juuri ritilän alapuolella, jotta vesi ei kosketa ruokaa.
2. Aseta ainekset kypsennysritilälle.
3. Aseta kansi padan päälle ja käännä sitä vastapäivään lukittuun asentoon ■.
4. Käännä höyryn vapautussäädin suljettuun asentoon.
5. Paina STEAM (höyry) -painiketta ja säädä aikaa ja painetta tarpeen mukaan.
6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta ennen kypsennyksen aloittamista. Paineen lisäyksen aikana näytössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei ole vielä käynnistynyt. Kun paine on saavutettu, "HEAT" (lämpö) katoaa näytöstä, kaikki tilapalkin viisi valoa palavat ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näyttöön tulee kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

**VINKKI:** Katso höyrytyskaavio sivulta 220.

**VAROITUS:** Monitoimipadassa muodostuu höyryä kypsennyksen aikana, joten kannta nostettaessa on käytettävä patakinnasta käden suojana.

## RUSKISTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

Älä käytä kannta tämän toiminnon aikana. Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Valitse BROWN/SAUTÉ (ruskistus) -toiminto ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan painikkeilla + ja -.
2. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.

3. Kun monitoimipataa esilämmitetään, näytössä näkyy "HEAT". Kun monitoimipata on esilämmitetty, näytössä näkyy valittu kypsennysaika ja tilapalkin kaikki viisi valoa palavat. Lisää ainekset kuumaan pataan varovasti käyttämällä muovipihtejä.

## RIISIN KYPSENNYS

Kun kypsennät riisiä, käytä RICE/GRAINS (riisi/jyvät) -toimintoa. Se sopii kaikentyyppiselle valkoiselle ja tummalle riisille. RICE/GRAINS -toiminto käyttää painetta kypsennyksen nopeuttamiseksi.

**Tilavuus:** Koska riisi laajenee kypsennettäessä, täytä kypsennysastia enintään puolilleen (1/2-merkkiin asti) tätä toimintoa käytettäessä.

## RIISI/JYVÄT-TOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Mittaa haluamasi riisimäärä.
2. Lisää huuhdeltu riisi kypsennysastiaan. Lisää tarvittava määrä vettä. Varmista, että kypsennysastiassa on vähintään 240 ml nestettä.
3. Aseta kansi padan päälle ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon ■.
4. Käännä höyryn vapautussäädin suljettuun asentoon.
5. Paina RICE/GRAINS (riisi/jyvät) -painiketta ja säädä aikaa ja lämpötilaa tarpeen mukaan.  
**Huomautus:** Katso mahdolliset aika- ja painesäädöt kypsennysohjeesta sivulta 219.
6. Tarvittavien säätöjen jälkeen paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.
7. Monitoimipadan on lisättävä painetta ennen painekypsennyksen aloittamista. Paineen lisäyksen aikana näytössä näkyy "HEAT" mutta laskuri ei vielä ole käynnistynyt. Kun paine on saavutettu, "HEAT" (lämpö) katoaa näytöstä, kaikki tilapalkin viisi valoa palavat ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
8. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetukseen. Näytössä näkyy kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänä pito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

## JOGURTTI

YOGURT (jogurtti) -toimintoa voidaan käyttää jogurtin valmistamaan monitoimipadalla. Jogurtin valmistamisessa monitoimipadalla on kaksi vaihtetta:

Vaihe 1: maidon kuumennus – korkea

Vaihe 2: hapattaminen – alhainen

Suosittelemme käyttämään molempia vaihteita, jotta saat erinomaista jogurtia.

## JOGURTTI -TOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

**Vaihe 1 (maidon kuumennus)**

1. Aseta maito pataan.
2. Valitse YOGURT (jogurtti) -toiminto ja säädä lämpötila-asetus korkeaksi. Ohjelma on suunniteltu kuumentamaan maidon noin 80–85 °C:seen. Aikaa ei tarvitse valita. Kun kuumennus on suoritettu, laite antaa äänimerkin ja DonE (valmis) -sana näkyy näytössä.
3. Anna maidon jäähtyä 43–46 °C:seen (tätä voidaan nopeuttaa asettamalla pata pesualltaaseen, joka on täytetty kylmällä vedellä).

## Vaihe 2 ( hapattaminen)

1. Laita jogurttihapate kulhoon, lisää muutama kauhallinen lämmintä maitoa ja sekoita vatkaamalla.
2. Kaada seos maitopataan ja sekoita hyvin.
3. Aseta pata alustalle ja valitse YOGURT (jogurtti) -toiminto. Aikaa voidaan säätää tarvittaessa.
4. Kun ohjelma on suoritettu, älä sekoita. Anna jäähtyä ennen jääkaappiin laittamista.
5. Jos haluat paksumpaa kreikkalaista jogurttia, siivilöi jogurtti musliiniliinan läpi.

## SOUS VIDE

SOUS VIDE -toiminto sopii erinomaisesti herkullisen murean lihan, kanan, kalan ja kasvien sous vide -kypsennykseen. Sous vide -kypsennysprosessissa ruoka tyhjiöpakataan ja upotetaan veteen, joka on kuumennettu tiettyyn lämpötilaan. Veden lämpötilaa ylläpidetään määritetyn ajan, jotta ruoka kypsyy tasaisesti.

SOUS VIDE -toiminto mahdollistaa tarkan lämpötilan säädön yhden asteen välein 24–90 °C:n alueella. Kypsennysaikaa voidaan säätää tarpeen mukaan viidestä minuutista 24 tuntiin.

Eri ruoka-annokset voidaan asettaa veteen mukana toimitetun sous vide -telineen avulla. Näin voidaan varmistaa, että ruoat pysyvät erillään ja kypsenevät tasaisesti. Suuret lihapalat voidaan upottaa veteen ilman telineitä.

**HUOMAA:** Tämän toiminnon käyttöön tarvitaan tyhjiöpusseja. Suosittelemme FoodSaver-pusseja ja -järjestelmiä.

## SOUS VIDE -TOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Käytä eri ruoka-annoksia varten sous vide -telinettä.
  2. Lisää vettä haluttuun tasoon saakka kypsennettävän ruoan painon/määrän mukaan.
  3. Paina SOUS VIDE -painiketta ja säädä sopiva lämpötila ja aika. Katso kypsennyslämpötiloja ja -aikoja koskevat ohjeet sous vide -kypsennysoppaasta sivulta 221.
  4. Aseta kansi päälle. Sitä ei tarvitse lukita paikalleen. Avaa höyryn vapautusventtiili.
  5. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta ja anna veden kuumeta. Tilapalkki ilmaisee, kun kuumennus on käynnissä, ja vilkkuva näyttö ilmaisee, että valitun lämpötilan saavuttamiseen tarvitaan lisää aikaa. Kun oikea lämpötila on saavutettu, laite näyttää asetetun ajan.
- HUOMAA:** Jos lisätyn veden lämpötila ylittää valitun lämpötilan, näytössä näkyy Hot (kuuma) ja tilapalkki vilkkuu.
6. Poista kansi varovasti ja aseta tyhjiöpakattu ruoka telineeseen tai upota se kuumaan veteen.
  7. Aseta kansi takaisin paikalleen, mutta älä lukitse sitä. Anna ruoan kypsentyä ohjelmoidun ajan verran.
  8. Kun ohjelmoitu aika on kulunut, laitteen virta katkeaa ja voit ottaa ruokapussin turvallisesti pois pihdeillä.

## STERILISE (STERILOINTI) -TOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Aseta höyryteline padan pohjalle ja lisää noin 300 ml vettä.
2. Lisää steriloitavat tuotteet. Jos käytät pulloja tai purkkeja, aseta ne ylösalaisin.
3. Aseta kansi paikalleen ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään lukittuun asentoon.
4. Käännä höyryn vapautussäädin suljettuun asentoon.
5. Paina STERILISE (sterilointi) -painiketta.

**Huomaa:** Jos tätä asetusta käytetään, aikaa ja painetta ei voi säätää.

6. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.

**Huomaa:** Monitoimipadan on muodostettava painetta, ennen kuin sterilointi voi alkaa. Kun kaikki tilapalkin valot palavat, monitoimipata on saavuttanut oikean paineen ja on valmis aloittamaan steriloinnin.

7. Kun sterilointiaika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja siirtyy automaattisesti KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetukseen. Näyttö muuttuu sterilointiajasta uuteen ajastimeen, joka laskee enintään neljä tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan.
8. Kun paine on vapautunut laitteesta, voit turvallisesti avata kannen.

**Huomaa:** Steriloinnin aikana monitoimipataan muodostuu höyryä, joten kun nostat kantta, suojaa kätesi patakintaalla tai -lapulla.

## SIMMER (HAUDUTUS) -TOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta monitoimipata tasaiselle ja vakaalle alustalle. Aseta kypsennysastia kuumennusjalustaan. Kytke monitoimipadan virtajohto seinäpistorasiaan. Monitoimipata antaa äänimerkin ja näyttöön tulee neljä viivaa (- - - -).

1. Lisää vettä haluttuun tasoon saakka.

**Huomaa:** Veden pinta ei saa ylittää kulhon sisällä olevaa enimmäistasoa (MAX).

2. Paina SIMMER (haudutus) -painiketta ja säädä haluamasi aika ja lämpötila. Kiehauta vesi käyttämällä HI (korkea) -lämpötila-asetusta ja pienennä veden lämpötila sitten poreilevaksi käyttämällä LO (alhainen) -lämpötila-asetusta.
3. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta ja anna veden kuumeta valittuun lämpötilaan. Tilapalkki ilmaisee, kun kuumennus on käynnissä. Kun kaikki tilapalkin valot palavat, vesi on saavuttanut oikean lämpötilan.

4. Lisää ruoka kypsennyspataan, mutta älä aseta kantta monitoimipadan päälle.

**Huomaa:** Paksumpaa kastikkeita ja keittoja keitetäessä ja haudutettaessa ruokaan voi muodostua kuumia kohtia, minkä seurauksena ruoka voi kuplia ja roiskua. Varmista, että ruokaa ei jätetä valvomatta ja että pataa sekoitetaan säännöllisesti ja huolellisesti.

5. Kun määritetty kypsennysaika on kulunut, monitoimipata antaa äänimerkin ja vaihtaa automaattisesti KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetukseen. Näytössä näkyy kypsennysajan sijaan uusi ajastin, joka laskee enintään 4 tuntia (4:00) tai kunnes START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta painetaan. Kun KEEP WARM (lämpimänäpito) -asetus on ollut käytössä neljä tuntia, monitoimipadan virta katkeaa.

## ASETUKSEN MUUTTAMINEN

Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Näytössä alkaa vilkkua uusi ajastin, ja myös valittu toiminto alkaa vilkkua. Valitse haluamasi aika, paine ja/tai lämpötila. Paina START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta, ja uusi toiminto aloittaa esilämmityksen.

### Kypsennysajan muuttaminen:

Voit muuttaa kypsennysaikaa ennen kypsennyksen alkua painikkeilla + ja –, ennen kuin painat START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta. Voit muuttaa aikaa hitaasti painamalla painiketta ja vapauttamalla sen. Voit muuttaa aikaa nopeasti pitämällä painiketta painettuna. Jos ohitat haluamasi lämpötilan tai ajan, paina vastakkaista painiketta.

### Paineen muuttaminen:

Voit muuttaa tiettyjen esiasetetujen toimintojen painetta ennen kypsennystä painamalla TEMP/PRESSURE (lämpötila/paine) -painikkeita + ja – tai TURBO PRESSURE (turbopaine) -painiketta ennen START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painikkeen painamista.

### Lämpötilan muuttaminen:

Voit muuttaa tiettyjen toimintojen lämpötilaa ennen kypsennyksen alkua painamalla TEMP ADJUST (lämpötilan säätö) -painiketta, ennen kuin painat START/STOP (käynnistys/pysäytys) -painiketta.

## YLLÄPITO JA PUHDISTUS

Crockpot® Turbo Express -padan saa puhdistaa vasta, kun se on jäähtynyt ja irrotettu pistorasiasta. Anna monitoimipadan jäähtyä täysin ennen puhdistusta.

Pese tiiviste ja kansi käsin lämpimällä saippuavedellä. Kuivaa osat huolellisesti.

Vaikka kypsennysastian voi pestä astianpesukoneessa, käsinpesu on suositeltavaa tarttumattoman pinnoitteen suojaamiseksi. Jos kypsennysastian pintaan muodostuu valkoisia läiskä, liota sitä 30 minuutin ajan lämpimässä vedessä, johon on lisätty etikkaa tai sitruunamehua. Huuhtele ja kuivaa astia.

Pyöhi kuumennusjalustan ulkopinta kostealla liinalla ja kiillota kuivaksi. ÄLÄ käytä hankaavia aineita, hankaussieniä tai kemikaaleja, sillä ne vaurioittavat pintaosia.

Älä upota kuumennusjalustaa veteen tai muuhun nesteeseen.

#### Tiivistyneen kosteuden keräin

Tyhjennä kosteuden keräimeen kertynyt vesi aina käytön jälkeen. Pese se lämpimällä saippuavedellä.

#### Kansi ja tiiviste

Pese osat käsin lämpimällä saippuavedellä, kuivaa huolellisesti ja kiinnitä tiiviste takaisin kanteen ennen käyttöä. Tiiviste on ehkä vaihdettava uuteen 1–2 vuoden välein käyttökertojen määrän mukaan.

#### Höyrypoistoventtiili

Varmista ennen monitoimipadan käyttöä, ettei höyrypoistoventtiilissä ole likaa tai roskia. Irrota venttiili ja puhdista se varovasti. Varmista, että venttiili on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen.

#### Höyryn hajautuskorkki

Varmista, että höyryn hajautuskorkissa ei ole likaa, ennen kuin aloitat monitoimipadan käytön. Irrota korkki höyryn vapautusventtiilistä liu'uttamalla ja puhdista se varovasti.

#### Höyrypoistoventtiilin suojus

Irrota suojus varovasti ja puhdista se lämpimällä saippuavedellä. Puhdistuksen jälkeen paina suojus takaisin paikalleen.

## VIRHEKOODIT

Virhe	Ratkaisu
Viikkuva "LID" ja äänimerkki	Varmista, että kansi on suljettu kokonaan ja että se on LUKITUSSA asennossa.
Näyttö "E1"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipata pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.
Näyttö "E2"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipata pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.
Näyttö "E3"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä täysin. Kun monitoimipata on jäähtynyt, tarkista kaikki kannen osat. Käännä kansi lukittuun asentoon. Varmista, että Höyryn vapautussäädin on suljetussa asennossa. Jos virhekoodi ilmenee uudelleen, irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja ota yhteys huoltoliikkeeseen.
Näyttö "E5"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipata pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan. Kun monitoimipata on jäähtynyt, poista kansi ja tarkista kypsennyspata. Älä käytä kannta, kun käytät BROWN/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus)- ja SIMMER (haudutus) -toimintoja. Kun käytät SLOW COOK (haudutus), SOUS VIDE-, YOGURT (jogurtti)- ja KEEP WARM (lämpimänäpito) -toimintoja, varmista ennen kypsennyksen aloittamista, että höyryn vapautussäädin on vapautusasennossa (auki).
Näyttö "E6"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipadan virtajohto pistorasiasta ja anna padan jäähtyä. Kun pata on jäähtynyt, poista kansi ja tarkista kypsennysastia. Lisää nestettä tarvittaessa. Varmista, että kypsennysastiasassa on vähintään 250 ml nestettä. Paine kypsennystoimintoa käytettäessä varmista, että Höyryn vapautussäädin on suljetussa asennossa.
Näyttö "E7"	Monitoimipata lopettaa kypsennyksen. Irrota monitoimipata pistorasiasta ja ota yhteys huoltokeskukseen.

## HUOLTO JA VAIHTO-OSAT

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

## JÄTTEIDEN HÄVITTÄMINEN

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





**VIGTIG SIKKERHEDSMEDDELELSE:**

Når du lader trykket af, skal du huske at bruge en grydelap og bruge et køkkenredskab til gradvist at åbne ventilen og lade trykket af. Vær opmærksom på damp, der slipper ud.

Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende, altid overholdes for at mindske risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade:

1. Læs alle instruktioner inden brug af dette produkt.
2. Dette apparat må ikke anvendes af børn. Apparatet og dets ledning skal opbevares utilgængeligt for børn. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet må anvendes af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen.
3. Betjen ikke apparater med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik eller efter funktionsfejl, eller hvis apparatet er blevet beskadiget. Forsøg ikke at udskifte eller forbinde en beskadiget ledning. Returner apparatet til producenten (se garanti) til eftersyn, reparation eller justering. Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes med en særlig ledning eller samling fra producenten eller dennes serviceagent.
4. Må ikke anvendes udendørs eller til kommercielle formål.
5. Brug ikke apparatet til andet end den tilsigtede brug. Misbrug kan forårsage personskader. Dette apparat er ikke beregnet til friturestegning af madvarer.
6. Dette apparat koger under tryk, når der anvendes trykkogningsfunktioner. Forkert brug kan resultere i skoldningsskade. Sørg for, at enheden er lukket korrekt, før den bruges. Se Betjeningsvejledningen.
7. Dette apparat genererer varme under brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtagene eller grebene.
8. Fyld ikke enheden over den maksimale påfyldningslinje ved 2/3 fuld. Når du tilbereder mad som ris eller grøntsager, der udvider sig under tilberedningen, må du ikke fylde enheden mere end til det anbefalede

niveau ved 1/2 fuld. Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af udluftningsrøret og udvikling af overskydende tryk. Følg alle tilberednings- og opskriftsanvisninger.

9. Kontrollér altid anordningerne til udligning af trykket for tilstopning inden brug. Rengør efter behov.
10. Anbring multicookeren, så dampudstrømningsventilen er placeret væk fra kroppen.
11. Hold aldrig nogen del af kroppen, herunder ansigt, hænder og arme, ind over dampudstrømningsventilen. Damp kan medføre alvorlige forbrændinger.
12. Brug ikke multicookeren uden mad eller væske i gryden.
13. Forhindr risiko for personskade på grund af for højt tryk ved kun at udskifte tætningspakningen til låget i henhold til producentens anvisninger. Se vejledningen til pleje og rengøring.
14. Bær ikke multicookeren i låget.
15. Flyt eller tildæk ikke multicookeren, mens den er i brug.
16. Åbn ikke enheden efter trykkogning, før den er afkølet, og alt internt tryk er udlignet. Hvis låget er vanskeligt at fjerne, er det tegn på, at trykkogeren stadig er under tryk – tving det ikke åbent. Tryk i trykkogeren kan være farligt. Se vejledningen til at udligne trykket.
17. Vær forsigtig, når du løfter og fjerner låget efter tilberedning. Vip altid låget væk fra dig selv, da dampen er varm og kan resultere i alvorlige forbrændinger. Hold aldrig ansigtet hen over multicookeren.
18. Brug ikke denne trykkoger til at trykstege med olie.
19. Anbring eller nedsenk ikke ledninger, stik eller apparatet i vand eller anden væske, da det kan medføre elektrisk stød.
20. Brug ikke gryden til opbevaring af fødevarer, og anbring den ikke i fryseren.
21. Brug ikke alkaliske rengøringsmidler til rengøring, da multicookeren kan blive beskadiget. Brug en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
22. Slut altid strømledningen til multicookeren først, og slut derefter strømledningen til en stikkontakt i væggen.
23. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, før du sætter dele på, eller fjerner dem og før rengøring. Lad apparatet afkøle, før du sætter dele på eller fjerner dem og før rengøring. Inden stikket trækkes ud af stikkontakten, skal du sikre, at multicookeren er slukket. Træk ikke stikket ud ved at trække i ledningen.

24. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en disk, og lad den ikke komme i kontakt med varme overflader.
25. Udvis ekstrem forsigtighed, hvis et apparat, der indeholder varme væsker, flyttes.
26. Brug af tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten af apparatet, kan forårsage personskader.
27. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af våde overflader eller varmekilder som et varmt gasblus eller elektrisk blus eller i en varm ovn.
28. **FORSIGTIG:** Tilberedning må ikke finde sted direkte i varmekilden, da det kan medføre elektrisk stød og produktskade. Tilbered kun madvarer i den aftagelige gryde.
29. **ADVARSEL:** Spildte madvarer kan medføre alvorlige forbrændinger. Opbevar apparatet og ledningen væk fra børn. Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanten, brug aldrig en stikkontakt under bordet, og brug aldrig apparatet med en forlængerledning.
30. Tilslut og tænd ikke for multicookeren, uden at gryden er sat i.
31. Kun beregnet til brug på husholdningsborde. Der skal være en afstand på 152 mm fra væggen og på alle sider. Brug kun apparatet på en tør, stabil og plan overflade.

GEM DENNE VEJLEDNING, DER KUN ER TIL HUSHOLDNINGSBRUG.

## DELE I CROCKPOT® TURBO EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER

- A** trømledning
- B** Låseklemme til låg
- C** Lågets håndtag
- D** Låg
- E** Gryde
- F** Varmekilde
- G** kontrolpanel
- H** Dykkerventil
- I** Dampudstrømningsventil
- J** Kondensopsamler
- K** Åbning til strømledning
- L** Dampudstrømningsknop
- M** Dampdiffusionshætte

### KONTROLPANEL




- N** Skærm
  - O** Knapper til tidsindstilling
- ### LÅGETS UNDERSIDE
- P** Ring til fastgørelse af pakning
  - Q** Dæksel til dampudstrømningsventil
  - R** Tætningspakning
  - S** Dykkerventil
  - T** Plastiske
  - U** Dampstativ
  - V** Sous vide-stativ

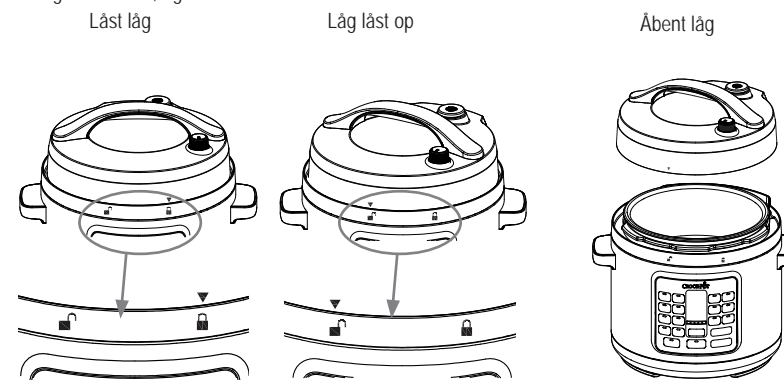
## SÅDAN ANVENDES CROCKPOT® TURBO EXPRESS PRESSURE MULTI-COOKER

### KOM GODT I GANG:

Fjern al emballage, papir og pap (herunder EMBALLAGE MELLEMLIGEN GRYDEN OG VARMEKILDEN). Læs og gem vejledningen, og sørg for at læse oplysningerne om eftersyn og garanti.

### SAMLING:


- Anbring gryden på varmekilden
- Sæt låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Drej mod urets retning for at låse, og ret ▼ ind efter . Drej mod urets retning for at åbne, og ret ▼ ind efter .



Figur 1

## KOM GODT I GANG

(**BEMÆRK:** Multicookeren bipper, når der trykkes på knapperne.)

1. Kom de ønskede ingredienser i gryden. Sæt låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Lås ved at dreje mod urets retning, og ret ▼ ind efter .
2. Tilslut den medfølgende strømledning i åbningen dertil på multicookeren.
3. Slut den anden ende af strømledningen til en stikkontakt.
4. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion.
5. Knappen START/STOP og tiden på skærmen blinker.
6. Vælg den ønskede temperatur og det ønskede tryk ved hjælp af knapperne TEMP/PRESSURE + og - (temperatur/tryk) (hvis relevant). (Se anbefalet tid og temperatur i oversigten i Tilberedningsvejledningen på side 219.)
7. Tryk på knappen START/STOP. Ordet "HEAT" vises på displayet for trykkogningsfunktioner under forvarmningstiden. Når multicookeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstid på displayet, og alle 5 lamper på statuslinjen lyser.  
**Bemærk:** Ved trykkogningsfunktioner er 5-30 minutter den omtrentlige gennemsnitlige forvarmningstid. Hvis indholdet af madvarer er større eller meget kold, kan forvarmningstiden tage lidt længere.
8. Denne multicooker giver dig mulighed for at forsinke starten af din madlavning, så madlavningen er færdig, når det passer dig. Se instruktioner om funktionen DELAY TIMER på side 124.
9. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren igen og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derefter fra tilberedningstiden til en ny timer, som GETTING STARTED tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, slukker multicookeren.
10. Tryk på knappen START/STOP for til enhver tid at afslutte en tilberedningsfunktion.
11. Når du er færdig, skal du tage stikket til multicookeren ud af stikkontakten og vente på, at den afkøler helt, før du forsøger at rengøre den.

**FORSIGTIG:** Gryden og varmekilden bliver meget varme, når multicookeren i brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, når du bruger denne multicooker. Løft altid låget ved at vippe det væk fra dig selv for at undgå dampen.

## SÅDAN BRUGES TIDSFORSINKELSEN

Med denne multicooker kan du forsinke starten på tilberedningen, så den først stopper, når det passer dig.



**Bemærk:** Funktionen DELAY (udsæt) er ikke tilgængelig for indstillingerne BROWN/SAUTÉ (bruning/sautering), KEEP WARM (hold varm), YOGHURT, SIMMER (simre) eller SOUS VIDE.

**Bemærk:** Brug ikke funktionen DELAY TIMER, når opskriften indeholder letfordærlige ingredienser som kød, fisk, æg eller mejeriprodukter, da disse kan blive dårlige.

1. Tryk på knappen DELAY TIMER efter indstilling af tilberedningstiden. Knapperne DELAY TIMER og START/STOP blinker, og "0:30" blinker på skærmen for at indikere, at multicookeren er programmeret på forsinkelsesindstillingen.
2. Tryk på knapperne + og -, indtil du når det antal timer og minutter, du vil have, at tilberedningsprocessen skal forsinkes (dvs. indstil den tid, du ønsker at forsinke tilberedningscyklussen).
3. Tryk på knappen START/STOP for at starte forsinkelsesfunktionen. Timeren og knappen DELAY TIMER stopper med at blinke, mens knappen START/STOP fortsætter med at blinke. Dette indikerer, at multicookeren er indstillet på indstillingen DELAY TIMER. Skærmen tæller forsinkelsestiden ned, indtil 0:00 er nået. Når 0:00 er nået, slukkes lyset for DELAY TIMER, og indikatoren START/STOP blinker for at vise, at tidsforsinkelsen er afsluttet. Ordet "HEAT" vises på skærmen, indtil multicookeren har nået det valgte tryk. Når det valgte tryk er nået, begynder timeren at tælle ned.

## BRUG AF TRYKKOGERFUNKTIONERNE

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt i væggen. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - -).

1. Kom din mad og væske i den aftagelige gryde.
2. Sæt låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
3. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Seal" (forsegling).
4. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion
5. Indstil tilberedningstiden og tryk, hvis det er nødvendigt.

**Bemærk:** Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 219.

6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før trykkogning kan starte. Når multicookeren har opnået tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Den tid, det tager for multicookeren at opnå tryk, varierer afhængigt af fugtighed og vandtemperatur, men den gennemsnitlige tid er 5-30 minutter. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" (opvarmning) på displayet, alle 5 lamper på statuslinjen lyser, og tiden begynder at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor igen fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, går multicookeren i standbytilstand, og skærmen lyser og viser fire streger (----).

**Bemærk:** Multicookeren kan ikke trykkoge uden væske. Sørg for, at der er mindst 250ml væske i den aftagelige gryde.

**FORSIGTIG:** Under tilberedningen opbygges der damp i multicookeren, så når du løfter låget, skal du bruge en ovnhandske for at beskytte din hånd.

## BRUG AF TURBOTRYKFUNKTIONEN

Funktionen TURBOTRYK reducerer den valgte kogetid med 40 %. Funktionen TURBO PRESSURE kan bruges med indstillingerne STEAM (damp), RICE/GRAIN (ris/korn), BEANS/CHILI (bønner/chili), MEAT/POULTRY (kød/fjerkræ), SOUP/ STEW (suppe/gryderetter) og MANUAL (manuel).

1. Vælg din ønskede kogefunktion, og juster tid og tryk efter behov.
2. Tryk på knappen TURBO PRESSURE (turbotryk). Tiden på displayet reduceres med 40 %, og "turbo" vises på skærmen. Tilberedningstiden kan om nødvendigt justeres yderligere efter behov.

3. Tryk på START/STOP.
4. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Sørg altid for, at maden er fuldt tilberedt inden indtagelse.

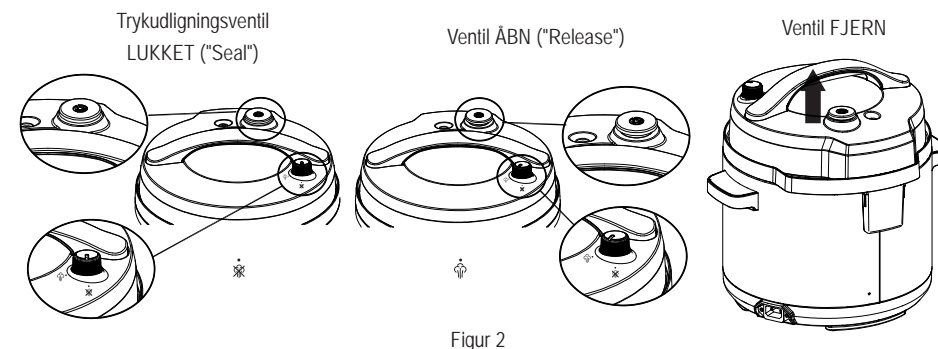
**Bemærk:** TURBOTRYK-funktionen kan ikke bruges med ikke-trykbaserede (traditionelle) indstillinger, eller når multicookeren er indstillet til et lavt tryk.

**Bemærk:** Dampdiffusionshætten er designet til hjælpe med at sprede dampen, når trykket udløses fra multicookeren. Hætten skal være placeret på dampudstrømningsventilen, før multicookerens trykfunktioner anvendes. Vi anbefaler, at du altid bruger hætten, når du tilbereder mad med turbotrykfunktionen.

\*sammenlignet med tilberedning i Crockpot CSC062X med højtryksindstillingen.

## UDLIGN TRYKKET, NÅR TILBEREDNINGEN ER SLUT

- Metode til naturlig trykudligning:** Når tilberedningscyklussen er færdig, kan du lade multicookeren udligne trykket naturligt gennem dykkerventilen. Enheden afkøler gradvist selv. Vent mindst 10 minutter, efter tilberedningen er færdig, og drej dampudstrømningsknappen til positionen "Release" (se figur 2). Hold ikke hånden eller nogen del af kroppen hen over dampudgangen øverst på ventilen, da dampen er meget varm og kan skolde huden. Trykket er udlignet, når der ikke længere kommer damp ud af ventilen. Låget åbner nemt med minimal kraft. Kun på dette tidspunkt er det sikkert at fjerne låget og servere maden.
- Metoden til hurtig trykudligning bør anvendes med forsigtighed:** Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Release" (se figur 2). Dampen strømmer hurtigt ud af dampudstrømningsventilen. Hold ikke din hånd eller nogen del af kroppen hen over dampudgangen øverst på ventilen, da dampen er meget varm og kan skolde huden. Udvis forsigtighed, når du anvender denne metode ved tilberedning af flydende ingredienser som f.eks. gryderetter, supper, bouillon, bønner og bælgfrugter. Brug aldrig denne metode ved tilberedning af ris, da ris kan være meget delikat. Trykket er blevet udlignet, når der ikke længere kommer damp ud af ventilen, og låget åbnes nemt med minimal kraft. Kun på dette tidspunkt er det sikkert at fjerne låget og servere maden.



### FORSIGTIG:

1. Tving ikke låget åbent. Hvis det ikke åbnes let, betyder det, at multicookeren stadig er under tryk.
2. Under tilberedningen opbygges der damp i multicookeren, så når du løfter låget, skal du bruge en ovnhandske for at beskytte din hånd.

## LANGSOM TILBEREDNING

**Indstillingen LOW:** Denne indstilling er velegnet til simreretter og langsom tilberedning. Anbefalet tilberedningstid er 6-8 timer.

**Indstillingen HIGH:** Denne indstilling er til hurtigere tilberedning. Anbefalet tilberedningstid for HIGH er 2-4 timer.

**Indstillingen KEEP WARM:** Når tilberedningstiden afsluttet, skifter multicookeren automatisk til indstillingen KEEP WARM for at undgå at overtillerede og holde din tilberedte mad varm indtil servering.

## BRUG AF FUNKTIONEN TIL LANGSOM TILBEREDNING

Funktionen Slow Cook bruger ikke tryk i tilberedningsprocessen, men noget tryk kan opbygge sig indvendigt i enheden under tilberedning. Når du bruger denne funktion, skal du sikre dig, at Dampudstrømningsknappen er i positionen "Release". Denne funktion tilbereder maden på samme måde som almindelige slowcookere vha. en lavere temperatur og længere tilberedningstider for at opnå møre og smagsfulde måltider.

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - -).


1. Kom din mad og væske i den aftagelige gryde.
2. Læg låget på multicookeren, og ret ▼ ind efter . Lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
3. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Release".

**Bemærk:** Selvom denne indstilling ikke bruger tryk i tilberedningsprocessen, kan der opstå tryk inde i enheden under tilberedning. Derfor er det vigtigt at holde dampudstrømningsknappen i positionen "Release".

4. Tryk på knappen SLOW COOK, og indstil tid og temperatur efter behov.
- Bemærk:** Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 219.
5. Tryk på START/STOP. Tiden begynder at tælle ned.
6. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

## BRUG AF DAMPFUNKTIONEN

Anbring multicookeren på flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt i væggen. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - -).

1. Hæld 250 ml vand i bunden af den aftagelige gryde, og sæt tilberedningsstativet i. Sørg for, at vandet er lige under ledningerne på stativet, så maden ikke rører ved vandet.
2. Anbring din mad på tilberedningsstativet.
3. Sæt låget på, og lås ved at dreje mod urets retning til den LÅSTE position .
4. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Seal" (forsegling).
5. Tryk på knappen STEAM, og indstil tid og tryk efter behov.
6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før tryktilberedningen kan begynde. Når multicookeren er i gang med at opnå tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" (opvarmning) på displayet, alle 5 lamper på statuslinjen lyser, og tiden begynder at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM, slukker multicookeren.

**TIP:** Se dampoversigten på side 220.

**FORSIGTIG:** Under tilberedningen opbygges der damp i multicookeren, så når du løfter låget, skal du bruge en ovenhåndske for at beskytte din hånd.

## BRUG AF FUNKTIONEN BROWN/SAUTÉ

Brug ikke låget med denne funktion. Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt i væggen. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - -).

1. Vælg funktionen BROWN/SAUTÉ, og indstil tid og temperatur om nødvendigt med knapperne + og -.
2. Tryk på START/STOP.
3. Når multicookeren forvarmer, vises "HEAT" på skærmen. Når multi-cookeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstid på displayet, og alle 5 lamper på statuslinjen lyser. Brug en plastiktang til forsigtigt at komme din mad i den varme gryde.

## TILBEREDNING AF RIS


Når du tilbereder ris, skal du bruge funktionen RICE/GRAINS. Denne funktion er egnet til alle typer ris, herunder hvide og/eller brune ris.

Funktionen RICE/GRAINS koger under tryk for at opnå en hurtigere tilberedning.

**Kapacitet:** Da ris udvider sig under tilberedningen, må du ikke fylde gryden over 1/2-mærket, når funktionen RICE/GRAINS bruges.

## BRUG AF FUNKTIONEN RICE/GRAINS

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt i væggen. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - -).

1. Mål den ønskede mængde ris.
2. Kom den skyllede ris i gryden. Tilsæt den mængde vand, der er nødvendig til din opskrift. Sørg for, at der er mindst 240 ml væske i den aftagelige skål.
3. Sæt låget på, og lås ved at dreje det mod urets retning til den LÅSTE position .
4. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Seal" (forsegling).
5. Tryk på knappen RICE/GRAINS, og indstil tid og tryk efter behov.
- Bemærk:** Se de mulige tids- og trykjusteringer i Tilberedningsvejledningen på side 219.
6. Når du har foretaget de ønskede justeringer, skal du trykke på START/STOP.
7. Multicookeren skal opnå tryk, før trykkogningen kan begynde. Mens multicookeren opnår tryk, vises "HEAT" på skærmen, og tiden tæller ikke ned. Når trykket er nået, forsvinder "HEAT" (opvarmning) på displayet, alle 5 lamper på statuslinjen lyser, og tiden begynder at tælle ned.
8. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

## YOGHURT

YOGHURT-funktionen kan bruges til at lave yoghurt i din multi-cooker. Når du laver yoghurt, har multi-cookeren 2 trin:

Trin 1: Skoldhed mælk – høj

Trin 2: Inkubation til gæring – lav

Vi anbefaler, at du følger begge trin for at opnå en velsmagende yoghurt.

## BRUG AF YOGHURTFUNKTIONEN

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - -).

### Trin 1 (Skoldhed mælk)

1. Kom mælken i gryden.
2. Vælg YOGHURT-funktionen, og juster temperaturindstillingen til høj. Programmet er designet til at varme din mælk til ca. 80-85 °C, og du behøver ikke at vælge et tidspunkt. Enheden bipper, og ordet Done (færdig) vises på skærmen, når den er færdig.
3. Lad mælken køle af til 43-46 °C (dette kan gøres hurtigere ved at placere gryden i en vask med koldt vand).

### Trin 2 (Inkubation til gæring)

1. Læg din yoghurtkultur i en skål, tilsæt et par skeer med den varme mælk og pisk det sammen.
2. Hæld det i gryden med mælken, og rør godt rundt.
3. Placer gryden i foden, og vælg YOGHURT-funktionen. Tiden kan om nødvendigt justeres.
4. Når programmet er færdigt, må der ikke røres. Lad det køle af, inden du sætter det i køleskabet.
5. Hvis du vil have en tykkere græskinspireret yoghurt, skal du si den gennem et viskestykke.

## SOUS VIDE

SOUS VIDE-funktionen er perfekt til sous vide-tilberedning af lækkert mørt kød, fjerkræ, fisk og grøntsager. Sous vide-tilberedningsprocessen indebærer vakuumsforsegling af mad, som nedsænkes i vand, der er opvarmet til en præcis temperatur. Denne temperatur skal opretholdes i en periode for at opnå ensartede resultater af tilberedningen.

SOUS VIDE-funktionen giver mulighed for præcis temperaturstyring og kan justeres i trin á 1 grader fra 24-90 °C. Tilberedningstiden kan justeres efter behov fra 5 minutter til 24 timer.

Det medfølgende Sous Vide-stativ kan bruges til at placere dele af maden i vandet, så maden bliver adskilt, og du får et ensartet resultat af tilberedningen. Større stykker kød kan nedsænkes i vand uden stativet.

**BEMÆRK:** Du skal bruge vakuumsforseglede poser for at bruge denne funktion. Det anbefales at bruge FoodSaver-poser og systemer.

## BRUG AF SOUS VIDE-FUNKTIONEN

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - - -).

1. Brug Sous Vide-stativet til dele af maden.
2. Tilsæt vand til det ønskede niveau afhængigt af vægten/mængden af den mad, der skal tilberedes.
3. Tryk på SOUS VIDE-knappen, og juster temperaturen og tiden efter behov.  
**BEMÆRK:** Se Sous Vide-tilberedningsvejledningen på side 221 for at få vejledning om tilberedningstemperaturer og -tider.
4. Sæt låget over, men det behøver ikke at blive låst på plads, og åbn dampudstrømningsventilen.
5. Tryk på START/STOP og lad vandet varme op. Statuslinjen angiver, når opvarmningen er i gang, og det blinkende display angiver, at der er brug for mere tid for at nå den valgte temperatur. Når den korrekte temperatur er nået, viser enheden den indstillede tid.  
**BEMÆRK:** Hvis det tilførte vand er over den valgte temperatur, vises "Hot" (varmt) på skærmen, og statuslinjen blinker.
6. Fjern forsigtigt låget, og læg enten den vakuumsforseglede pose med mad i stativet, eller nedsenk den i det varme vand.
7. Sæt låget på igen, og lås det ikke på plads. Lad maden koge i den programmerede tid.
8. Når tilberedningen er færdig, slukker enheden, og du kan tage madposen sikkert ud med en tang.

## BRUG AF STERILISERINGSFUNKTIONEN

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - - -).

1. Placer dampristen i bunden af gryden, og tilsæt ca. 300 ml vand.
2. Tilsæt emner, der skal steriliseres, og sørg for, at flasker og krukker vendes på hovedet.
3. Sæt låget på og lås det på plads ved at dreje mod uret til låst position.
4. Drej dampudstrømningsknappen til positionen "Seal" (forsegling).
5. Tryk på knappen STERILISE (sterilisering).  
**Bemærk:** Tid og trykniveau kan ikke justeres i denne indstilling.
6. Tryk på START/STOP.  
**Bemærk:** Multi-cookeren skal opbygge tryk, før sterilisering kan begynde. Når alle lamperne på statuslinjen lyser, har multi-cookeren nået det korrekte trykniveau og er klar til at påbegynde sterilisering.
7. Når steriliseringstiden er gået, bipper enheden, og den skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM (hold varm). Skærmen skifter fra steriliseringstiden til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på START/STOP-knappen.
8. Når trykket er frigivet fra enheden, kan du åbne låget sikkert.  
**Bemærk:** Under sterilisering opbygges der damp i multi-cookeren, så når du løfter låget, skal du bruge en grydelap eller køkkenhandske for at beskytte hånden.

## BRUG AF SIMREFUNKTIONEN

Anbring multicookeren på en flad, plan overflade. Sæt gryden i varmekilden. Slut multicookeren til en stikkontakt. Multicookeren bipper, og skærmen lyser og viser fire streger (- - - -).

1. Tilsæt vand til det ønskede niveau.  
**Bemærk:** Fyld ikke op over MAX-linjen i skålen.
2. Vælg knappen SIMMER (simre), og juster tid og temperatur efter behov. Brug HI-temperaturindstillingen til at bringe vandet i kog, og brug derefter LO-temperaturindstillingen til at sænke vandets temperatur til et simrepunkt.
3. Tryk på START/STOP, og lad vandet varme op til den valgte temperatur. Statuslinjen angiver, når opvarmningen er i gang. Når alle lamper på statuslinjen lyser, har vandet nået den korrekte temperatur.
4. Tilsæt mad i gryden, og sæt ikke låget på multi-cookeren.  
**Bemærk:** Ved kogning og simring af tykke saucer og supper kan der opstå varme områder, som kan medføre, at maden bobler og sprøjter. Sørg for, at maden ikke efterlades uden opsyn, og at der røres forsigtigt i gryden jævnlige.
5. Når den indstillede tilberedningstid er gået, bipper multicookeren og skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM. Skærmen skifter derfor fra tilberedningstid til en ny timer, der tæller op til 4:00 (4 timer), eller indtil du trykker på knappen START/STOP. Efter 4 timer i indstillingen KEEP WARM slukker multicookeren.

## SÅDAN ÆNDRES EN INDSTILLING

Tryk på knappen START/STOP, og vælg derefter den ønskede nye tilberedningsfunktion. En ny timer blinker på skærmen, og den valgte funktion blinker også.

Vælg den ønskede tid, det ønskede tryk og/eller den ønskede temperatur. Tryk på knappen START/STOP, og den nye funktion begynder forvarmning.

### Sådan ændres tilberedningstiden:

Du kan ændre tilberedningstiden, inden du begynder at lave mad, ved at trykke på knapperne + og -, før du trykker på START/STOP. Tryk og slip for at ændre tiden langsomt. Tryk og hold for at ændre tiden hurtigt. Hvis du passerer den ønskede temperatur eller tid, skal du trykke på den modsatte knap.

### Sådan ændres trykket:

Du kan ændre trykket på visse forudindstillede funktioner, før tilberedningen påbegyndes, ved at trykke på knapperne TEMP/PRESSURE (temperatur/tryk) + og - eller knappen TURBO PRESSURE (turbotryk), før du trykker på START/STOP.

### Sådan ændres temperaturen:

Du kan ændre temperaturen for visse funktioner, før tilberedningen begynder, ved at trykke på knappen TEMP ADJUST, før du trykker på START/STOP.

## PLEJE OG RENGØRING

Rengøring bør kun udføres, når Crockpot® Turbo Express er afkølet og frakoblet. Lad multicookeren afkøle helt inden rengøring.

Vask tætningspakningen og låget i hånden i varmt sæbevand. Tør alle dele grundigt.

Selvom gryden tåler maskinopvask, anbefaler vi at vaske den i hånden for at bevare non-stick-belægningen. Hvis der dannes hvide pletter på overfladen af gryden, skal du lægge den i blød i en opløsning af eddike eller citronsaft og varmt vand i 30 minutter. Skyl og tør skålen.

Tør varmekilden af udvendigt med en fugtig klud, og polér, indtil den er tør. BRUG IKKE hårde slibemidler, skuremidler eller kemikalier, da disse vil beskadige overfladerne.

Nedsenk aldrig varmekilden i vand eller anden væske.

### Kondensopsamler

Tøm opsamlet vand fra kondensopsamleren efter hver brug. Vask i varmt sæbevand.

### Låg og tætningspakning

Rengør i hånden med varmt sæbevand, tør grundigt, og sæt tætningspakningen i låget igen før brug. Tætningspakningen skal muligvis udskiftes hvert 1-2 år afhængigt af brug.

### Dampudstrømningsventil

Sørg for, at dampudstrømningsventilen er fri for snavs, inden du begynder at bruge multicookeren. Fjern ventilen, og rengør den forsigtigt. Sørg for, at den er helt tør, inden den sættes i igen.

### Dampdiffusionshætte

Sørg for, at dampdiffusionshætten er fri for snavs, inden du begynder at bruge multi-cookeren. Skub hætten af dampudstrømningsventilen for at fjerne den og rengøre den forsigtigt.

### Dæksel til dampudstrømningsventil

Træk forsigtigt dækslet af, og rengør det med varmt sæbevand. Tryk dækslet tilbage på plads, når du er færdig med rengøringen.

## FEJLKODER

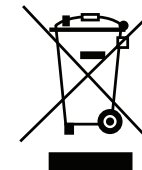
Fejl	Løsning
"LID" (låg) blinker og bipper	Sørg for, at låget er helt lukket og i den LÅSTE position.
Viser "E1"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag multi-cookerens stik ud af stikkontakten, og kontakt servicecentret.
Viser "E2"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag multi-cookerens stik ud af stikkontakten, og kontakt servicecentret.
Viser "E3"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag stikket til multicookeren ud, og lad den afkøle helt. Når multicookeren er afkølet, skal du kontrollere alle dele af låget. Drej låget til den LÅSTE position. Sørg for, at Dampudstrømningsknappen er i positionen "seal" (lukket). Hvis denne fejlkode indtræffer igen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og kontakte servicecenteret.
Viser "E5"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag multi-cookeren stik ud af stikkontakten, og lad den køle helt af. Når multi-cookeren er kølet af, skal du fjerne låget og kontrollere gryden. Undlad at bruge låget, når du bruger BROWN/SAUTE-funktionen (bruning/sautering) og SIMMER-funktionen (simre). Når du bruger funktionerne SLOW COOK (langtidstilberedning), SOUS VIDE, YOGURT og KEEP WARM (hold varm), skal du sørge for, at dampudstrømningsknappen er i den frie (åbne) position, før du starter tilberedningscyklussen.
Viser "E6"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag stikket til multicookeren ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle. Når det er afkølet, skal du fjerne låget og kontrollere gryden. Tilføj væske efter behov. Sørg for, at der er mindst 250 ml væske i den aftagelige gryde. Hvis du bruger en trykkogningsfunktion, skal du sørge for, at Dampudstrømningsknappen er i positionen "Seal" (lukket).
Viser "E7"	Multi-cookeren standser tilberedningscyklussen. Tag multi-cookerens stik ud af stikkontakten, og kontakt servicecentret.

## EFTERSALG OG RESERVEDELE

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

## BORTSKAFFELSE AF AFFALD

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



NORSK  
VIKTIGE FORHOLDSREGLER

**VIKTIG SIKKERHETSMERKNAD:**

Pass på å bruke en ovnshanske når du slipper ut trykk fra enheten, og bruk et kjøkkenredskap for å gradvis åpne ventilen og slippe ut trykket. Vær oppmerksom på damp som slipper ut.

Dypp ALDRI varmesokkelen, ledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

Når du bruker elektriske apparater, bør du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler for å redusere faren for brann, elektrisk støt og/eller personskade, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene før du bruker dette produktet.
2. Dette produktet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn. Barn skal ikke leke med apparatet. Dette produktet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert.
3. Ikke bruk et apparat med skadet ledning eller plugg, hvis det er noe feil med apparatet, eller etter at det har blitt skadet på noen måte. Ikke prøv å erstatte eller skjøte en skadet ledning. Returner apparatet til produsenten (se garantien) for undersøkelse, reparasjon eller justering. Hvis strømledningen er ødelagt, må den erstattes av en spesialledning eller -sammenstilling som er tilgjengelig fra produsenten eller servicestedet.
4. Ikke bruk utendørs eller for kommersielle formål.
5. Ikke bruk apparatet for annet enn tiltenkt bruk. Misbruk kan føre til skader. Dette apparatet er ikke beregnet til frityrmat.
6. Dette apparatet koker under trykk når du bruker av trykkokingsfunksjoner. Feil bruk kan føre til skåldeskader. Forsikre deg om at enheten er ordentlig lukket før bruk. Se bruksanvisningen.
7. Dette apparatet produserer varme under bruk. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
8. Ikke fyll enheten over maksimal fyllelinje ved 2/3 full. Når du lager mat som utvides under tilberedning, som ris eller tørkede grønnsaker, må du ikke fylle enheten utover det anbefalte nivået ved 1/2 full. Overfylling kan føre til en risiko for tilstopping av ventilasjonsrøret og utvikling av

- overflødig trykk. Følg alle instruksjonene for matlaging og oppskriften.
9. Kontroller alltid trykkavlastningsanordningene for tilstopping før bruk. Rengjør etter behov.
10. Plasser multikokeren slik at damputløpsventilen er plassert vekk fra kroppen.
11. Plasser aldri noen del av kroppen, inkludert ansikt, hender og armer, over damputløpsventilen. Damp kan føre til alvorlige brannskader.
12. Ikke bruk multikokeren uten mat eller væske i tilberedningsgryten.
13. For å unngå fare for skade på grunn av for høyt trykk, må du kun erstatte lokketetningspakningen som anbefalt av produsenten. Se Vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjonene.
14. Ikke bruk lokket til å bære multikokeren.
15. Ikke flytt eller dekk til multikokeren mens den er i bruk.
16. Etter trykkoking må du ikke åpne trykkokeren til enheten er avkjølt og alt internt trykk er sluppet ut. Hvis lokket er vanskelig å fjerne, betyr dette at kokeren fortsatt er under trykk – ikke tving det åpent. Ethvert trykk i kokeren kan være farlig. Se instruksjonene for utslipping av trykk.
17. Vær forsiktig når du løfter og fjerner lokket etter tilberedning. Vipp alltid lokket bort fra deg, da dampen er varm og kan føre til alvorlige brannskader. Plasser aldri ansiktet over multikokeren.
18. Ikke bruk denne trykkokeren for trykkstekning med olje.
19. For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke plassere eller senke ledninger, plugg eller apparater i vann eller annen væske.
20. Ikke bruk tilberedningsgryten til oppbevaring av mat eller plasser den i fryseren.
21. For å forhindre skade på multikokeren må du ikke bruke alkaliske rengjøringsmidler ved rengjøring. Bruk en myk klut og et mildt vaskemiddel.
22. Plugg alltid strømledningen helt inn i multikokeren først, og plugg deretter ledningen i stikkkontakten.
23. Trekk ut kontakten når den ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. La den avkjøles før du setter på eller tar av deler, og før rengjøring. Når du skal koble fra, må du sørge for at multikokeren er AV, og trekk deretter ut strømledningen fra stikkkontakten. Ikke koble fra ved å trekke i ledningen.
24. Ikke la strømledningen henge over kanten av bordet eller benken eller komme i kontakt med varme overflater.
25. Ekstrem forsiktighet må utvises når du flytter et apparat som inneholder varme væsker.

26. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten av apparatet, kan føre til personskader.
27. Ikke plasser på eller i nærheten av våte overflater eller varmekilder, som en varm gassbrenner eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
28. **FORSIKTIG:** For å beskytte mot elektrisk støt og produktskade må du ikke lage mat direkte i varmesokkelen. Lag kun mat i den avtakbare tilberedningsgryten som følger med.
29. **ADVARSEL:** Sølt mat kan forårsake alvorlige brannskader. Hold apparatet og ledningen borte fra barn. Heng aldri ledningen over kanten av benken, bruk aldri uttaket under benken og bruk aldri med en skjøteledning.
30. Ikke koble til eller slå på multikokeren uten å ha tilberedningsgryten inne i multikokeren.
31. Beregnet kun for bruk på benkeplate i husholdningen. Ha minst 152 mm mellom multikokeren og veggen og på alle sider. Bruk alltid apparatet på en tørr, stabil, jevn overflate.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE KUN  
FOR HUSHOLDNINGSBRUK

#### KOMPONENTER FOR CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTI-COOKER




<b>A</b> Strømledning	<b>KONTROLLPANEL</b>
<b>B</b> Låsepinne for lokk	<b>N</b> Skjerm
<b>C</b> Lokkhåndtak	<b>O</b> Tidsvalgsknapper
<b>D</b> Lokk	<b>LOKKETS UNDERSIDE</b>
<b>E</b> Tilberedningsgryte	<b>P</b> akningsfestering
<b>F</b> Varmesokkel	<b>Q</b> Damputløps-ventildeksel
<b>G</b> Kontrollpanel	<b>R</b> Tetningspakning
<b>H</b> Bobberventil	<b>S</b> Bobberventil
<b>I</b> Damputløps-ventil	<b>T</b> Plastskje
<b>J</b> Kondens-samler	<b>U</b> Dampingsrist
<b>K</b> Strømledningsport	<b>V</b> Sous vide-stativ
<b>L</b> Damputløserknapp	
<b>M</b> Dampsprederhette	

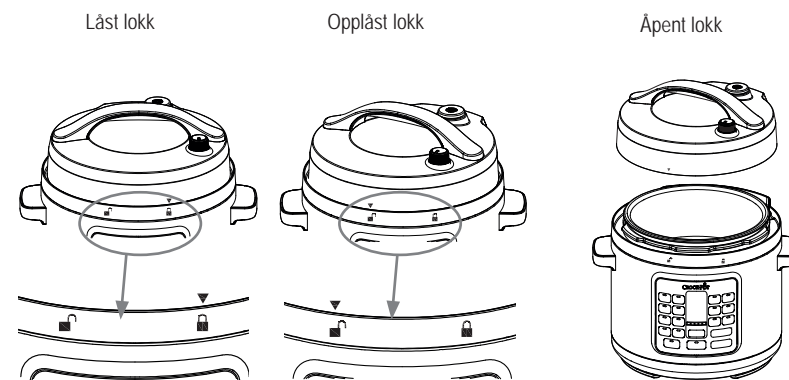
#### SLIK BRUKER DU DIN CROCKPOT® TURBO EXPRESS MULTI-COOKER

##### KOMME I GANG:

Fjern all emballasje, papir og papp (inkludert alt som er plassert mellom tilberedningsgryten og varmesokkelen). Les og ta vare på dokumentasjonen, og sørg for at du leser service- og garantiinformasjonen.

##### MONTERING:



- Plasser tilberedningsgryten i varmesokkelen
- Legg lokket på multikokeren og innrett ▼ med . For å låse vrir du mot klokken og innretter ▼ med . For å låse opp vrir du lokket med klokken og innretter ▼ med .



Figur 1

#### KOMME I GANG

(MERK: Multikokeren piper når hver knapp trykkes på.)

1. Tilsatt ønskede ingredienser i tilberedningsgryten. Legg lokket oppå multikokeren og innrett ▼ med . For å låse vrir du mot klokken, og innretter ▼ med .
2. Plugg den medfølgende strømledningen i strømkabelporten på multikokeren.
3. Plugg den andre enden av strømledningen til en veggkontakt.
4. Velg tilberedningsfunksjonen du vil bruke.
5. START/STOP-knappen og tiden på skjermen blinker.
6. Velg ønsket temperatur og trykk ved hjelp av knappene + og - for TEMP/PRESSURE (TEMP/TRYKK) (hvis aktuelt). Se Tilberedningsveiledning-diagrammet på side 219 for tids- og temperaturanbefalinger.
7. Trykk på START/STOP-knappen. For trykkokingsfunksjoner vises ordet «HEAT» på skjermen under forvarmingstiden. Når multikokeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstiden på skjermen, og alle fem lysene på statuslinjen vil tennes.
8. Denne multikokeren lar deg forsinke starten av tilberedningen slik at maten er ferdig når du trenger den. Se side 135 for instruksjoner om DELAY TIMER-funksjonen.
9. Etter at den angitte tilberedningstiden er gått, piper multikokeren igjen og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil da skifte fra koketid til en ny timer som KOMME I GANG teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.
10. For å avslutte en tilberedningsfunksjon trykker du på START/STOP-knappen.
11. Når du er ferdig, trekker du ut multikokeren og venter til den er helt avkjølt før du rengjør den.

**Merk:** For trykkokingsfunksjoner er 5-30 minutter omtrentlig gjennomsnittlig forvarmingstid. Hvis matinnholdet er større eller veldig kaldt, kan forvarmingstiden ta litt lengre tid.

**FORSIKTIG:** Tilberedningsgryten og varmesokkelen blir veldig varme mens du bruker denne multikokeren. Ikke berør varme overflater. Bruk alltid grytekluter når du bruker denne multikokeren. Løft alltid lokket ved å vippe det bort fra deg for å unngå dampen.

#### SLIK BRUKER DU TIDSFORSINKELSEN

Med denne multikokeren kan du forsinke starten av tilberedningen, slik at maten er ferdig når du trenger den.

**Merk:** Funksjonen DELAY (FORSINKELSE) er ikke tilgjengelig i innstillingene BROWN/SAUTÉ (BRUN/SAUTER), KEEP WARM (HOLD VARM), YOGURT (YOGHURT), SIMMER (SMÅKOKE) eller SOUS VIDE.

**Merk:** Ikke bruk funksjonen DELAY TIMER når oppskriften har lett bedervelige ingredienser, for eksempel kjøtt, fisk, egg eller meieriprodukter, da disse kan bli dårlige.



1. Etter at du har angitt tilberedningstiden, trykker du på DELAY TIMER-knappen. DELAY TIMER- og START/STOP-knappene blinker, og «0:30» blinker på skjermen, for å indikere at multikokeren blir programmert på forsinkelsesinnstillingen.
2. Trykk på knappene + og - til du når antallet timer og minutter du vil at tilberedningsprosessen skal forsinkes med (dvs. angi hvor lenge du vil utsette tilberedningssyklusen).
3. Trykk på START/STOP-knappen for å starte forsinkelsesfunksjonen. Timeren og DELAY TIMER-knappen slutter å blinke, mens START/STOP-knappen fortsetter å blinke. Dette vil indikere at multikokeren er innstilt på DELAY TIMER-innstillingen. Skjermen teller ned forsinkelsestiden til 0:00 nås. Når 0:00 er nådd, slår DELAY TIMER-lyset seg av og START/STOP-lampen slutter å blinke for å vise at tidsforsinkelsen er ferdig. Ordet «HEAT» vises på skjermen til multikokeren er fullt trykksatt. Når det valgte trykket er nådd, begynner timeren å telle ned.

## BRUKE TRYKKOKINGSFUNKSJONENE

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - -).

1. Plasser maten og væsken i den avtakbare tilberedningsgryten.
2. Sett lokket på multikokeren og innrett ▼ med 🔒. For å låse vrir du mot klokken til LOCKED 🔒 posisjonen.
3. Drei damputløserknappen til posisjonen «Seal» (forsegling).
4. Velg ønsket tilberedningsfunksjon.
5. Juster tilberedningstiden og trykket om nødvendig.

**Merk:** Se Tilberedningsveiledningen på side 219 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.

6. Når du har gjort de ønskede justeringene, trykker du på START/STOP.
7. Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Hvor lang tid multikokeren tar for å få trykk varierer i henhold til fuktighet og vanntemperatur, men gjennomsnittlig trykktid er 5-30 minutter. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» (varme) fra skjermen, alle fem lysene på statuslinjen tennes og tiden begynner å telle ned.
8. Etter at den angitte tilberedningstiden er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen, går multikokeren i standby-modus, og skjermen lyser med fire streker (----).

**Merk:** Multikokeren kan ikke trykkoke uten væske. Forsikre deg om at minst 250 ml væske brukes i den avtakbare tilberedningsgryten.

**FORSIKTIG:** Under tilberedningen vil damp bygges opp i multikokeren, så når du løfter lokket, bruk en kjøkkenhanske eller gryteklut for å beskytte hånden din.

## BRUKE TURBOTRYKKFUNKSJONEN

Funksjonen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK) reduserer den valgte tilberedningstiden med 40 %. Funksjonen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK) kan brukes med innstillingene STEAM (DAMP), RICE/GRAINS (RIS/KORN), BEANS/CHILI (BØNNER/CHILI), MEAT/POULTRY (KJØTT/FJÆRKRÈ), SOUP/STEW (SUPPE/LAPSKAUS) og MANUAL (MANUELL).

1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon og juster tiden og trykket etter behov.
2. Trykk på knappen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK). Tiden på skjermen vil reduseres med 40 %, og «turbo» vises på skjermen. Om nødvendig kan tilberedningstiden justeres ytterligere slik at den passer til dine preferanser.
3. Trykk på START/STOP.
4. Etter at angitt tilberedningstid er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Sørg alltid for at maten er ferdig tilberedt før den spises.

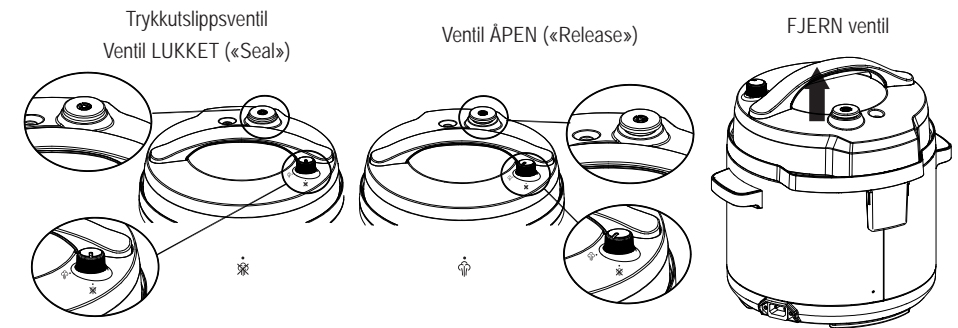
**Merk:** Funksjonen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK) kan ikke brukes med ikke-trykksatte (tradisjonelle) innstillinger eller når multikokeren er stilt til lavt trykk.

**Merk:** Dampspredereheten er utformet for å bidra til å spre dampen når du slipper ut trykk fra multikokeren. Hetten skal settes på damputløserventilen før du bruker multikokerens trykkfunksjoner. Vi anbefaler alltid å bruke hetten når du tilbereder med Turbo-trykkfunksjonen.

\*Sammenlignet med tilberedning i Crockpot CSC062X ved bruk av høytrykksinnstillingen.

## SLIPPE UT TRYKK VED SLUTTEN AV TILBEREDNINGEN

- A. Naturlig trykkutslippsmetode:** Etter at tilberedningssyklusen er fullført, la multikokeren naturlig slippe ut trykket gjennom bobberventilen. Enheten vil gradvis kjøle seg ned på egen hånd. Vent minst 10 minutter etter at tilberedningen er ferdig, og drei damputløserknappen en til «Release»-posisjonen (se figur 2). Ikke plasser noen del av hånden eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, da dampen er veldig varm og kan skâlde huden. Trykket er sluppet ut når damp ikke lenger kommer ut av ventilen, og lokket åpnes fritt med minimal kraft. Først da er det trygt å fjerne lokket og servere maten.
- B. Vær forsiktig ved bruk av metoden for hurtig trykkutslipp:** Drei damputløserknappen en til «Release»-posisjonen (se figur 2). Dampen slippes raskt ut av damputløpsventilen. Ikke plasser noen del av hånden eller kroppen din over damputløpet på toppen av ventilen, da dampen er veldig varm og kan skâlde huden. Vær forsiktig ved bruk av denne metoden når du koker flytende ingredienser, for eksempel gryteretter, supper, buljong, bønner og andre belgfrukter. Bruk aldri denne metoden når du lager ris, da ris har en tendens til å være svært delikat. Trykket er sluppet ut når damp ikke lenger kommer ut av ventilen, og lokket åpnes fritt med minimal kraft. Først da er det trygt å fjerne lokket og servere maten.



Figur 2

### FORSIKTIG:

1. Ikke tving lokket åpent. Hvis det ikke åpnes lett, betyr det at multikokeren fortsatt er under trykk.
2. Under tilberedningen vil damp bygges opp i multikokeren, så når du løfter lokket, bruk en kjøkkenhanske eller gryteklut for å beskytte hånden din.

## LANGTIDSKOKING

**LOW-innstilling:** Denne er egnet for trekking og langtidskoking. Anbefalte tilberedningstider i LOW er fra 6 til 8 timer.

**HIGH-innstilling:** Dette er for raskere tilberedning. Anbefalte tilberedningstider i HIGH er fra 2 til 4 timer.

**KEEP WARM-innstilling:** Når tilberedningstiden er fullført, bytter multikokeren automatisk til KEEP WARM-innstillingen for å forhindre overkoking og for å holde den tilberedte maten varm til den skal serveres.

## BRUKE LANGTIDSKOKINGFUNKSJONEN

SLOW COOK-funksjonen bruker ikke trykk i tilberedningsprosessen, men noe trykk kan bygges opp inne i enheten under tilberedningen. Når du bruker denne funksjonen, må du kontrollere at damputløserknappen er i «Release»-posisjonen. Denne funksjonen tilbereder på samme måte som standard langtidskokere, med lavere temperaturer og lengre tilberedningstid for å oppnå møre, smakfulle måltider. Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - -).


1. Plasser maten og væsken i den avtakbare tilberedningsgryten.
2. Sett lokket på multikokeren og innrett ▼ med 🔒. For å låse vrir du mot klokken til LOCKED 🔒 posisjonen.
3. Drei damputløserknappen en til «Release»-posisjonen.

**Merk:** Selv om denne innstillingen ikke vil bruke trykk i tilberedningsprosessen, kan noe trykk bygges opp inne i enheten under tilberedningen. Dette er grunnen til at det er viktig å holde damputløserknappen i «Release»-posisjonen.

- Trykk på SLOW COOK-knappen og juster tiden og temperaturen etter behov.  
**Merk:** Se Tilberedningsveiledningen på side 219 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.
- Trykk på START/STOP. Tiden begynner å telle ned.
- Etter at angitt tilberedningstid er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

## BRUK AV DAMPFUNKSJONEN

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

- Tilsett 250 ml vann i bunnen av den avtakbare tilberedningsgryten og sett inn risten. Sørg for at vannet er under trådene på risten slik at maten ikke berører vannet.
- Plasser maten på risten.
- Legg lokket på og lås ved å vri det mot klokken til LOCKED -posisjonen.
- Drei damputløserknappen til posisjonen «Seal» (forsegling).
- Trykk på STEAM-knappen og juster tiden og trykket etter behov.
- Når du har gjort de ønskede justeringene, hvis noen, trykker du på START/STOP.
- Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» (varme) fra skjermen, alle fem lysene på statuslinjen tennes og tiden begynner å telle ned.
- Etter at angitt tilberedningstid er gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

**TIPS:** Se dampskjemaet på side 220.

**FORSIKTIG:** Under tilberedning vil damp bygges opp i multikokeren, så når du løfter lokket, bruk en kjøkkenhanske eller gryteklut for å beskytte hånden din.

## BRUKE BRUNINGS-/SAUTERINGSFUNKSJONEN

Ikke bruk lokket med denne funksjonen. Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

- Velg BROWN/SAUTÉ-funksjonen og juster tiden og temperaturen om nødvendig, ved hjelp av knappene + og -.
- Trykk på START/STOP.
- Når multikokeren forvarmes, vises «HEAT» på skjermen. Når multikokeren er forvarmet, vises den valgte tilberedningstiden på skjermen, og alle fem lysene på statuslinjen vil tennes. Legg forsiktig maten i den varme gryten ved hjelp av matklype i plast.

## RISKOKING

Når du lager ris, bruk RICE/GRAINS-funksjonen. Denne passer for alle typer ris, inkludert hvit og/eller brun ris.


RICE/GRAINS-funksjonen koker under trykk for raskere tilberedning.

**Kapasitet:** Siden risen utvides under tilberedningen, må du ikke fylle tilberedningsgryten over 1/2-merket når du bruker RICE/GRAINS-funksjonen.

## BRUKE RICE/GRAINS-FUNKSJONEN

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

- Mål ønsket mengde ris.

- Plasser den vaskede risen i tilberedningsgryten. Tilsett mengden vann som trengs for oppskriften din. Sørg for at minst 240 ml væske er plassert inne i den avtakbare tilberedningsgryten.
- Legg lokket på og lås ved å vri det mot klokken til LOCKED -posisjonen.
- Drei damputløserknappen til posisjonen «Seal» (forsegling).
- Trykk på RICE/GRAINS-knappen og juster tiden og trykket etter behov.  
**Merk:** Se Tilberedningsveiledningen på side 219 for å finne mulige tids- og trykkjusteringer.
- Når du har foretatt de ønskede justeringene, trykker du på START/STOP.
- Multikokeren må få trykk før trykkoking kan begynne. Når multikokeren får trykk, vises «HEAT» på skjermen, og tiden vil ikke telle ned. Når trykket er nådd, forsvinner «HEAT» (varme) fra skjermen, alle fem lysene på statuslinjen tennes og tiden begynner å telle ned.
- Etter at den angitte tilberedningstiden har gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

## YOGHURT

Funksjonen YOGURT (YOGHURT) kan brukes til å lage yoghurt i multikokeren. Når du lager yoghurt, har multikokeren to trinn:

Trinn 1: Skåldende varm melk – høy

Trinn 2: Inkubasjon for gjæring – lav

Vi anbefaler å følge begge trinnene for å få en velsmakende yoghurt.

## BRUKE YOGHURTFUNKSJONEN

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - - -).

### Trinn 1 (Skåldende varm melk)

- Legg melken i tilberedningsgryten.
- Velg funksjonen YOGURT (YOGHURT) og juster temperaturinnstillingen til High (Høy). Dette programmet er laget for å varme opp melken til ca. 80–85 °C, og du trenger ikke å velge en tid. Enheten piper, og ordet «DonE» (ferdig) vises på skjermen når den er ferdig.
- La melken kjøle seg ned til 43–46 °C (dette kan gjøres raskere ved å i fylle vasken med kaldt vann og plassere tilberedningsgryten oppi).

### Trinn 2 (Inkubasjon for gjæring)

- Legg yoghurtkulturen i en bolle, tilsett et par øser med den oppvarmede melken og visp sammen.
- Hell i tilberedningsgryten med melken og rør godt.
- Plasser gryten i sokkelen og velg funksjonen YOGURT (YOGHURT). Tiden kan justeres om nødvendig.
- Ikke rør etter at programmet er ferdig. La den kjøle seg ned før du setter den i kjøleskapet.
- Hvis du vil ha en tykkere, gresk yoghurt, skal du sile den gjennom et kjøkkenhåndkle i bomull.

## SOUS VIDE

Funksjonen SOUS VIDE er perfekt for sous vide-tilberedning av deilig og mørt kjøtt, fjærkre, fisk og grønnsaker. Tilberedningsprosessen med sous vide involverer å vakuumpakke maten, senke maten ned i vann oppvarmet til en nøyaktig temperatur og opprettholde denne temperaturen i en bestemt tid for å oppnå konsekvent gode resultater.

Funksjonen SOUS VIDE gir deg presis temperaturkontroll og kan justeres i trinn på 1 grad fra 24 til 90 °C. Tilberedningstiden kan justeres etter behov fra 5 minutter til 24 timer.

Sous vide-stativet som følger med, kan brukes til å plassere individuelle porsjoner med mat i vannet og sikrer at maten forblir adskilt for jevnt tilberedningsresultat. Større kjøttstykker kan senkes ned i vann uten stativet.

**MERK:** Du trenger vakuumposer for å kunne bruke denne funksjonen. FoodSaver-poser og -systemer anbefales.

## BRUKE SOUS VIDE-FUNKSJONEN

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - -).

1. Bruk sous vide-stativet for individuelle matporsjoner.
2. Tilsett vann til ønsket nivå, avhengig av vekten av maten eller hvor mye mat som skal tilberedes.
3. Trykk på knappen SOUS VIDE og juster temperaturen og tiden etter eget ønske.  
**MERK:** Se tilberedningsveiledningen for sous vide på side 221 for veiledning om steketemperaturer og -tider.
4. Sett lokket på toppen, dette trengs ikke å låses på plass, og åpne damputløserventilen.
5. Trykk på START/STOP (START/STOPP) og la vannet varmes opp. Statuslinjen indikerer når oppvarming pågår, og den blinkende skjermen indikerer at det trengs mer tid for å nå den valgte temperaturen. Når riktig temperatur er nådd, vil enheten vise angitt tid.  
**MERK:** Hvis vannet som helles i, er over den valgte temperaturen, vil skjermen vise «Hot» (varm), og statuslinjen blinker.
6. Fjern lokket forsiktig og legg i vakuumposen med mat, enten i stativet eller ved å senke den ned i det varme vann.
7. Sett på lokket igjen, men ikke lås det. La maten tilberedes i den programmerte tiden.
8. Når den er ferdig, slår enheten seg av, og du kan trygt fjerne matposen ved hjelp av en mattang.

## BRUKE STERILISERINGSFUNKSJONEN

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - -).

1. Plasser dampstativet i bunnen av gryten og tilsett ca. 300 ml vann.
2. Legg i det som skal steriliseres, og sørg for at eventuelle flasker eller glass er snudd opp-ned.
3. Sett lokket på og lås det ved å rotere mot klokken til låst posisjon.
4. Drei damputløserknappen til posisjonen «Seal» (forsegling).
5. Trykk på knappen STERILISE (STERILISER).  
**MERK:** Tid og trykk kan ikke justeres på denne innstillingen.
6. Trykk på START/STOP.  
**MERK:** Multikokeren må bygge opp trykk før steriliseringen kan begynne. Når alle lysene på statuslinjen er tent, har multikokeren nådd riktig trykknivå og er klar til å begynne steriliseringen.
7. Når steriliseringstiden er utløpt, piper enheten og bytter automatisk til innstillingen KEEP WARM (HOLD VARM). Skjermen vil endres fra steriliseringstid til en ny tidtaker som vil telle opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på knappen START/STOP (START/STOPP).
8. Når trykket er sluppet ut av enheten, kan du trygt åpne lokket.  
**MERK:** Under sterilisering vil damp bygges opp i multikokeren, så når du løfter opp lokket, skal du bruke en ovnshanske eller ovnsvott for å beskytte hånden.

## BRUKE SMÅKOKEFUNKSJONEN

Plasser multikokeren på en flat, jevn overflate. Plasser tilberedningsgryten inne i varmesokkelen. Plugg multikokeren i en stikkontakt. Multikokeren piper, og skjermen lyser med fire streker (- - -).

1. Tilsett vann til ønsket nivå.  
**MERK:** Ikke fyll utover MAX-linjen inni bollen.
2. Velg knappen SIMMER (SMÅKOKE) og juster tid og temperatur etter eget ønske. Bruk temperaturinnstillingen HI (HØY) for å koke opp vannet, og bruk deretter temperaturinnstillingen LO (LAV) for å redusere til småkoking.
3. Trykk på START/STOP (START/STOPP) og la vannet varmes opp til den valgte temperaturen. Statuslinjen indikerer når oppvarming pågår. Når alle lysene på statuslinjen er tent, har vannet nådd riktig temperatur.
4. Legg mat i tilberedningsgryten, men ikke sett lokket på multikokeren.

**Merk:** Når du koker og småkoker tykke sauser og supper, kan det utvikles varme punkter som gjør at maten bobler og spruter. Sørg for at maten ikke etterlates uten tilsyn, og at gryten røres i regelmessig og forsiktig.

5. Etter at den angitte tilberedningstiden har gått, piper multikokeren og bytter automatisk til KEEP WARM-innstillingen. Skjermen vil derfor skifte fra koketid til en ny timer som teller opp til 4:00 (4 timer) eller til du trykker på START/STOP-knappen. Etter 4 timer i KEEP WARM-innstillingen slår multikokeren seg av.

## SLIK ENDRER DU EN INNSTILLING

Trykk på START/STOP-knappen og velg deretter den nye ønskede tilberedningsfunksjonen. En ny timer vil blinke på skjermen, og den valgte funksjonen vil også blinke. Velg ønsket tid, trykk og/eller temperatur. Trykk på START/STOP-knappen og den nye funksjonen begynner forvarmingen.

### Slik endrer du tilberedningstiden:

Du kan endre tilberedningstiden før tilberedningen begynner ved å trykke på knappene + og - før du trykker på START/STOP. Trykk og slipp for å endre tiden sakte. Trykk og hold for å endre tiden raskt. Hvis du går forbi ønsket temperatur eller tid, trykker du på den motsatte knappen.

### Slik endrer du trykket:

Du kan endre trykket på visse forhåndsinnstilte funksjoner før tilberedningen starter ved å trykke på knappene + og - for TEMP/PRESSURE (TEMP/TRYKK) eller knappen TURBO PRESSURE (TURBOTRYKK) før du trykker på START/STOP (START/STOPP).

### Slik endrer du temperaturen:

Du kan endre temperaturen på visse funksjoner før tilberedningen begynner ved å trykke på TEMP ADJUST-knappen før du trykker på START/STOP.

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Rengjøring bør kun utføres når Crockpot® Turbo Express er avkjølt og koblet fra. La multikokeren avkjøles helt før rengjøring.

Vask forseglingsspakningen og lokket for hånd i varmt såpevann. Tørk alle deler grundig.

Selv om tilberedningsgryten kan vaskes i oppvaskmaskin, anbefaler vi håndvask for å bevare det klebefrie belegget. Hvis det dannes hvite flekker på tilberedningsgrytens overflate, legg den i bløt i en løsning av eddik eller sitronsaft og varmt vann i 30 minutter. Skyll og tørk.

Tørk utsiden av varmesokkelen med en fuktig klut og poler den tørt. IKKE bruk sterke slipemidler, skuremidler eller kjemikalier, da dette vil skade overflatene.

Senk aldri varmesokkelen i vann eller annen væske.

### Kondenssamlere

Tøm oppsamlet vann fra kondenssamleren etter hver bruk. Vask i varmt såpevann.

### Lokk og tetningspakning

Rengjør for hånd med varmt såpevann, tørk grundig og bytt ut tetningspakningen i lokket før bruk. Tetningspakningen må kanskje byttes ut hvert 1–2 år, avhengig av vanlig bruk.

### Damputløpsventil

Kontroller at damputløpsventilen er fri for rusk før du begynner å bruke multikokeren. Fjern ventilen og rengjør den forsiktig. Forsikre deg om at den er helt tørt før du bytter den ut.

### Dampspredrerhette

Påse at dampspredrerhette er fri for rusk før du begynner å bruke multikokeren. Skyv hetten av damputløserventilen for å fjerne og forsiktig rengjøre.

### Damputløpsventildeksel

Trekk forsiktig dekslet av og rengjør det med varmt såpevann. Trykk dekslet tilbake på plass etter at rengjøringen er fullført.

## FEILKODER

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

## ETTERSALG OG RESERVEDELER

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

## AVFALLSHÅNDTERING

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



# crockpot®



[www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)

email: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com)

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.  
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

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

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

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

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

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

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

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

Tuote voi jatkuvan tuotekehityksen vuoksi poiketa hiukan pakkauksessa esitellystä mallista.

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

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

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

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

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

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

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

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

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach



CSC062X\_21MLM2 (EU)

GCDS-CRP-JC

P.N. NWL0001294455/ART0000926956 Rev. A