

CSC051X

Specialists in One-pot Cooking
- SINCE 1970 -

CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



Crock-Pot® Express 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 • Priručnik za upotrebu • Εγχειρίδιο χρήσης

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS:

Schützen Sie Ihre Hände beim Ablassen von Dampf durch einen Ofenhandschuh und öffnen Sie das Ventil langsam mithilfe eines Küchenutensils. Achten Sie auf den austretenden Dampf.

Tauchen Sie den Heiztopf, das Netzkabel oder den Stecker NIE in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

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

1. Lesen Sie vor Verwendung des Produkts alle Anweisungen.
2. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern befinden. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
3. Verwenden Sie das Gerät NICHT nach einer Fehlfunktion des Geräts, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät beschädigt wurde. Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Stromkabel zu ersetzen oder zu reparieren. Schicken Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zurück an den Hersteller (siehe Garantie). Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein Spezialkabel oder eine Spezialbaugruppe des Herstellers oder Kundendienstes ausgetauscht werden.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die hier vorgesehenen. Falscher Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Dieses Gerät ist nicht für das Frittieren von Lebensmitteln bestimmt.
6. Bei Verwendung der Dampfgarfunktionen steht dieses Gerät unter Druck. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass das Gerät richtig verschlossen ist. Siehe hierzu die Betriebsanleitung.
7. Dieses Geräts erzeugt während des Betriebs Hitze. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Berühren Sie nur die Haltegriffe.
8. Füllen Sie den Topf nur zu zwei Drittel, bis zur MAX-Linie. Wenn Sie

- Lebensmittel zubereiten, die sich während des Garvorgangs ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Topf wie empfohlen nur zur Hälfte. Wird der Topf überfüllt, kann dies dazu führen, dass das Dampfventil verstopft und sich zu viel Druck aufbaut. Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung und in den Rezepten.
9. Prüfen Sie die Dampfventile vor der Verwendung auf Verstopfungen. Reinigen Sie diese gegebenenfalls.
 10. Stellen Sie den Multi-Kocher so auf, dass das Dampfventil vom Körper weg weist.
 11. Führen Sie nie einen Teil Ihres Körpers, einschließlich Gesicht, Hände und Arme, über das Dampfventil. Dampf kann ernste Verbrühungen zur Folge haben.
 12. Verwenden Sie den Multi-Kocher nur, wenn sich Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Topf befinden.
 13. Zur Vermeidung von Verletzungen durch Überdruck ersetzen Sie den Dichtungsring des Deckels nur wie vom Hersteller empfohlen. Siehe Anleitung zur Pflege und Reinigung.
 14. Fassen Sie den Multi-Kocher zum Tragen nicht am Deckel.
 15. Verschieben oder bedecken Sie den Multi-Kocher während der Verwendung nicht.
 16. Bei Verwendung der Dampfgarfunktion öffnen Sie den Dampfkocher erst, wenn der Kocher abgekühlt ist und der Innendruck abgelassen wurde. Wenn sich der Deckel nur schwer öffnen lässt, ist dies ein Hinweis, dass der Kocher noch unter Druck steht. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Der Druck im Topf kann gefährlich sein. Siehe Anleitung zum Druckablassen.
 17. Heben Sie den Deckel nach dem Kochen vorsichtig ab. Neigen Sie den Deckel dabei von sich weg, da Dampf sehr heiß ist und schwere Verbrühungen verursachen kann. Beugen Sie sich nie mit dem Gesicht über den Multi-Kocher.
 18. Benutzen Sie diesen Dampfkochtopf nicht, um mit Öl unter Druck zu frittieren.
 19. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 20. Verwenden Sie den Kochtopf nicht zur Lagerung von Lebensmitteln und stellen Sie ihn nicht in den Tiefkühlschrank.
 21. Reinigen Sie den Multi-Kocher nicht mit alkalischen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
 22. Schließen Sie das Stromkabel zuerst an den Multi-Kocher an und dann an die Netzsteckdose.
 23. Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn es nicht verwendet wird,

- bevor Sie Teile abnehmen oder befestigen oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder befestigen oder bevor Sie es reinigen. Bevor Sie das Gerät vom Netz trennen, vergewissern Sie sich, dass es ausgeschaltet ist und trennen dann das Stromkabel vom Netz. Ziehen Sie den Stecker dabei nicht am Stromkabel.
24. Lassen Sie das Stromkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Anrichte hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
 25. Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie ein Gerät, das heiße Flüssigkeit enthält, verschieben.
 26. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
 27. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf nasse Oberflächen oder von Hitzequellen wie Gas- oder Elektrobrennern oder in einen heißen Ofen.
 28. **VORSICHT:** Garen Sie Lebensmittel nicht direkt im Heiztopf, um Stromschläge und eine Beschädigung des Kochers zu vermeiden. Verwenden Sie hierzu nur den entnehmbaren Kochtopf.
 29. **WARNUNG** Austretende Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Führen Sie das Kabel nie über den Rand der Anrichte, benutzen Sie nie eine Steckdose unter der Anrichte und benutzen Sie das Gerät nie mit einem Verlängerungskabel.
 30. Schließen Sie den Multi-Kocher nur an das Netz an und schalten Sie ihn nur ein, wenn der Kochtopf im Heiztopf sitzt.
 31. Nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Betreiben Sie den Multi-Kocher freistehend, mit einem Abstand von 152 mm an allen Seiten. Stellen Sie den Multi-Kocher immer auf eine trockene, stabile und ebene Unterlage.

VERWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GUT NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

BESTANDTEILE DES CROCK-POT® EXPRESS-MULTI-KOCHERS

- A** Stromkabel
- B** Deckelverriegelungsstift
- C** Deckelgriff
- D** Deckel
- E** Kochtopf
- F** Heiztopf

- G** Bedienfeld
- H** Schwimmerventil
- I** Dampfventil
- J** Kondensat-sammler
- K** Steckdose

BEDIENFELD

- L** Anzeige
- M** Zeitauswahl-tasten

DECKELUNTERSEITE

- N** Dichtungsfixierung
- O** Dampfventil-abdeckung
- P** Dichtungsring
- Q** Schwimmerventil
- R** Plastiklöffel
- S** Gareinsatz

VERWENDUNG DES CROCK-POT® EXPRESS MULTI-KOCHERS

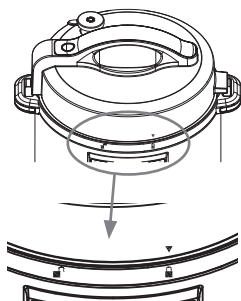
ERSTE SCHRITTE:

Entfernen Sie alle Papp- und Papierteile der Verpackung (auch die Verpackung zwischen Kochtopf und Heiztopf). Lesen Sie die Anleitung durch und verwahren Sie sie gut. Lesen Sie auch die Kundendienst- und Garantieinformationen durch.

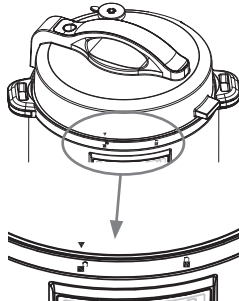
ZUSAMMENSETZEN:

- Stellen Sie den Kochtopf in den Heiztopf
- Setzen Sie den Deckel auf den Multi-Kocher und richten Sie die Markierung ▼ an der Markierung ■ aus. Um den Topf zu verriegeln, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis ▼ über ■ steht. Um den Topf wieder zu entriegeln, drehen Sie den Deckel mit dem Uhrzeigersinn, bis ▼ über ■ steht.

Verriegelter Deckel



Unverriegelter Deckel



Geöffneter Deckel

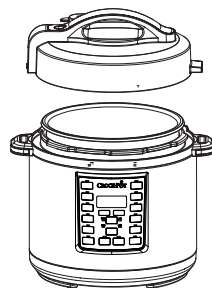


Abbildung 1

ERSTE SCHRITTE

(HINWEIS: Der Multi-Kocher lässt beim Drücken der Tasten einen Piepston ertönen.)

1. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Kochtopf. Setzen Sie den Deckel auf den Kochtopf und richten Sie ▼ an ■ aus. Um den Topf zu verriegeln, drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis ▼ über ■ steht.
2. Schließen Sie das im Lieferumfang enthaltene Stromkabel an die Steckdose im Multi-Kocher an.
3. Schließen Sie das andere Ende des Stromkabels an eine Netzsteckdose an.

4. Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion.
5. Die Taste START/STOP und die Zeitangabe auf der Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie mithilfe der Tasten + und - die gewünschte Garzeit. Wählen Sie ggf. mithilfe der Taste TEMP ADJUST die gewünschte Temperatur. Wählen Sie mithilfe der Taste PRESSURE ADJUST den gewünschten Druck. (Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 182.)
7. Drücken Sie die Taste START/STOP. Wenn Sie Dampfgarfunktionen verwenden, erscheint während der Vorheizzeit auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Wenn der Multi-Kocher vorgeheizt ist, erscheint die ausgewählte Garzeit auf der Anzeige.
Hinweis: Bei Dampfgarfunktionen benötigt das Gerät ungefähr 13 - 14 Minuten zum Vorheizen. Ist der Topf sehr voll oder ist der Inhalt sehr kalt, ist die Vorheizzeit u.U. etwas länger.
8. Bei diesem Multi-Kocher können Sie den Beginn der Garzeit später ansetzen, so dass Ihre Mahlzeit dann fertig ist, wenn Sie essen wollen. Hinweise zum Einstellen der Funktion DELAY TIMER finden Sie auf Seite 34.
9. Wenn die eingestellte Garzeit verstrichen ist, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn Sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.
10. Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Taste START/STOP drücken.
11. Wenn Sie mit der Essenzubereitung fertig sind, trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

VORSICHT: Sowohl Kochtopf als auch Heiztopf werden während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Benutzen Sie immer Topflappen oder -handschuhe, wenn Sie den Multi-Kocher anfassen. Neigen Sie den Deckel beim Öffnen immer von sich weg, um nicht direkt mit dem entweichenden Dampf in Berührung zu kommen.

VERWENDUNG DER STARTZEITVORWAHL

Bei diesem Multi-Kocher können Sie den Beginn der Garzeit später ansetzen, so dass Ihre Mahlzeit dann fertig ist, wenn Sie essen wollen.

Hinweis: Die Funktion DELAY TIMER steht nicht bei den Einstellungen BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM oder YOGURT zur Verfügung.

Hinweis: Verwenden Sie die Funktion DELAY TIMER nicht, wenn das Rezept leichtverderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Eier oder Milchprodukte vorsieht, da diese schlecht werden können.

1. Drücken Sie nach der Einstellung der Garzeit die Taste DELAY TIMER. Die Tasten DELAY TIMER und START/STOP beginnen zu blinken und auf der Anzeige erscheint die Angabe „0:30“, um anzuzeigen, dass für den Multi-Kocher eine Startzeitverzögerung eingestellt wird.
2. Drücken Sie die Tasten + und -, bis Sie die Anzahl Stunden und Minuten erreicht haben, nach denen der Garvorgang beginnen soll (also die Zeitspanne, um die der Garvorgang verzögert werden soll).
3. Drücken Sie die Taste START/STOP, um die Startzeitverzögerung zu starten. Der Timer und die Taste DELAY TIMER hören auf, zu blinken, die Taste START/STOP blinkt jedoch weiterhin. So erkennen Sie, dass die Einstellung DELAY TIMER läuft. Die Zeitangabe auf der Anzeige läuft rückwärts, bis die Angabe 0:00 erreicht ist. Ist die Zeitangabe 0:00 erreicht, erlischt die DELAY TIMER-Leuchte und die START/STOP-Leuchte hört auf, zu blinken, um das Ende der Startzeitverzögerung anzuzeigen. Bis der Multi-Kocher den erforderlichen Druck erreicht hat, erscheint auf der Anzeige das Wort „HEAT“. Wenn der gewählte Druck erreicht hat, beginnt der Zähler, rückwärts zu zählen.

VERWENDUNG DER DAMPFGARFUNKTIONEN

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - - -).

1. Geben Sie die Lebensmittel und Flüssigkeiten in den entnehmbaren Kochtopf.
2. Setzen Sie den Deckel auf den Multi-Kocher und richten Sie die Markierung ▼ an der Markierung ■ aus. Um den Deckel zu verriegeln, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Position ■.
3. Drehen das Dampfventil mithilfe des Stifts in die Position „Verriegelt“.
4. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion.

5. Passen Sie ggf. die Garzeit und den Druck an.

Hinweis: Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 182.

6. Wenn Sie alle gewünschten Anpassungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste START/STOP.
7. Der Multi-Kocher muss Druck aufbauen, bevor der Dampfgarvorgang beginnen kann. Während des Druckaufbaus erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Die Garzeiteinstellung läuft noch nicht. Wie lange der Multi-Kocher für den Druckaufbau benötigt, hängt von der Feuchtigkeit und der Wassertemperatur ab. Im Allgemeinen werden 13 bis 15 Minuten benötigt. Wurde der erforderliche Druck erreicht, verschwindet die Angabe „HEAT“ und die eingestellte Garzeit beginnt zu laufen.
8. Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden in der Einstellung KEEP WARM wechselt der Multi-Kocher in den Standby-Modus. Auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - -).

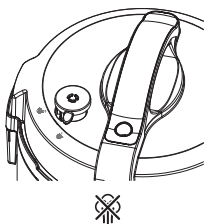
Hinweis: Ohne Flüssigkeit kann der Multi-Kocher nicht mit Dampf garen. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 240 ml Flüssigkeit im entnehmbaren Kochtopf befinden.

VORSICHT: Während des Garvorgangs bildet sich Dampf im Multi-Kocher. Verwenden Sie daher beim Öffnen des Deckels Topflappen oder -handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.

DAMPF ABLASSEN NACH BEENDIGUNG DES GARVORGANGS

- A. **Dampf langsam eigenständig entweichen lassen:** Lassen Sie den Multi-Kocher nach Beendigung des Garvorgangs den Druck einfach über das Schwimmerventil ablassen. Der Topf kühlt langsam selbst ab. Warten Sie nach Beendigung des Garvorgangs mindestens 10 Minuten und drücken Sie den Stift am Dampfventil mit einem Hilfsmittel in die Position „Entriegelt“ (siehe Abbildung 2). Führen Sie Ihre Hand oder andere Körperteile nicht über die Öffnung oben auf dem Dampfventil, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden. Der Druck ist abgebaut, wenn kein Dampf mehr aus dem Ventil entweicht und sich der Deckel ohne Anstrengung öffnen lässt. Erst dann können Sie den Deckel sicher abnehmen und das Essen servieren.
- B. **Dampf schnell ablassen:** Drücken Sie den Stift am Dampfventil mit einem Hilfsmittel in die Position „Entriegelt“ (siehe Abbildung 2). Der Dampf entweicht schnell durch das Dampfventil. Führen Sie Ihre Hand oder andere Körperteile nicht über die Öffnung oben auf dem Dampfventil, um Verbrühungen durch den heißen Dampf zu vermeiden. Verwenden Sie dieses Verfahren NICHT, wenn Sie flüssige Gerichte wie Eintöpfe, Suppen oder Brühen zubereiten. Verwenden Sie dieses Verfahren NICHT, wenn Sie Reis zubereiten, da Reis sehr empfindlich ist. Der Druck ist abgebaut, wenn kein Dampf mehr aus dem Ventil entweicht und sich der Deckel ohne Anstrengung öffnen lässt. Erst dann können Sie den Deckel sicher abnehmen und das Essen servieren.

Dampfventil
GESCHLOSSENES Ventil („Verriegelt“)



OFFENES Ventil („Entriegelt“)

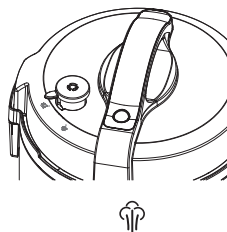
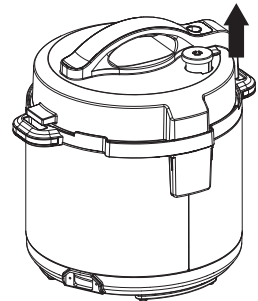


Abbildung 2

Ventil ABNEHMEN



VORSICHT:

- Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Lässt sich der Deckel nicht problemlos öffnen, steht der Multi-Kocher noch unter Druck.
- Während des Garvorgangs bildet sich Dampf im Multi-Kocher. Verwenden Sie daher beim Öffnen des Deckels Topflappen oder -handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.

SCHONGAREN

Einstellung LOW: Diese Einstellung eignet sich für das Köcheln und langsames Garen. Bei dieser Einstellung werden Garzeiten von 6 bis 8 Stunden empfohlen.

Einstellung HIGH: Diese Einstellung eignet sich für das schnellere Garen. Bei dieser Einstellung werden Garzeiten von 2 bis 4 Stunden empfohlen.

Einstellung KEEP WARM: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wechselt der Multi-Kocher automatisch in die Warmhaltefunktion, um zu verhindern, dass die Lebensmittel überkocht werden und um Ihr Essen warmzuhalten, bis sie bereit sind, es zu servieren.

VERWENDUNG DER SCHONGARFUNKTION

Die Funktion SLOW COOK verwendet beim Garen keinen Druck, es kann sich während des Garvorgangs jedoch etwas Druck aufbauen. Vergewissern Sie sich bei Verwendung dieser Funktion, dass sich das Dampfventil in der Position „Entriegelt“ befindet. Mit dieser Funktion werden die Lebensmittel ähnlich wie bei einem gewöhnlichen Schongarer bei niedrigen Temperaturen und längeren Garzeiten gegart, um zarte, schmackhafte Gerichte zu erzielen.

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (----).

1. Geben Sie die Lebensmittel und Flüssigkeiten in den entnehmbaren Kochtopf.
2. Setzen Sie den Deckel auf den Multi-Kocher und richten Sie die Markierung ▼ an der Markierung ■ aus. Um den Deckel zu verriegeln, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Position ■.
3. Drehen Sie den Stift am Dampfventil in die Position „Entriegelt“.

Hinweis: Obwohl bei dieser Einstellung kein Druck für den Garvorgang erzeugt wird, kann sich während des Garens etwas Druck bilden. Deshalb ist es wichtig, das Dampfventil in der Position „Entriegelt“ zu belassen.

4. Drücken Sie die Taste SLOW COOK und passen Sie Garzeit und -temperatur nach Ihren Wünschen an.

Hinweis: Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 182.

5. Drücken Sie START/STOP. Die Zeitanzeige beginnt abzulaufen.
6. Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.

VERWENDUNG DER DÄMPFFUNKTION

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (----).

1. Geben Sie 230 ml Wasser in den entnehmbaren Kochtopf und setzen Sie den Gareinsatz ein. Vergewissern Sie sich, dass das Wasser nur knapp bis unter den Einsatz reicht, damit die Lebensmittel nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.
2. Geben Sie die Lebensmittel auf den Gareinsatz.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis in die Position ■ drehen.
4. Drehen Sie das Dampfventil mithilfe des Stifts in die Position „Verriegelt“.
5. Drücken Sie die Taste STEAM und passen Sie Garzeit und -temperatur nach Ihren Wünschen an.
6. Wenn Sie alle gewünschten Anpassungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste START/STOP.
7. Der Multi-Kocher muss Druck aufbauen, bevor der Dampfgarvorgang beginnen kann. Während des Druckaufbaus erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Die Garzeit läuft noch nicht ab. Wurde der erforderliche Druck erreicht, verschwindet die Angabe „HEAT“ und die eingestellte Garzeit beginnt zu laufen.
8. Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00

zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.

TIPP: Empfehlungen zu Dämpfzeiten finden Sie in der Tabelle auf Seite 183.

VORSICHT: Während des Garvorgangs bildet sich Dampf im Multi-Kocher. Verwenden Sie daher beim Öffnen des Deckels Topflappen oder -handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.

VERWENDUNG DER ANBRAT-/BRÄUNUNGSFUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion nicht mit Deckel. Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - - -).

1. Wählen Sie die Funktion BROWN/SAUTÉ und passen Sie die Garzeit und -temperatur ggf. mithilfe der Tasten + und - an.
2. Drücken Sie START/STOP.
3. Während der Multi-Kocher vorheizt, erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beginnt der Zähler, rückwärts zu zählen. Verwenden Sie Löffel oder Zangen aus Plastik, um die Lebensmittel vorsichtig in den heißen Topf zu legen.

ZUBEREITUNG VON REIS


Zum Kochen von Reis verwenden Sie die Funktion RICE/RISOTTO. Diese Funktion eignet sich für alle Reisarten, auch weißen und/oder braunen Reis.

Mit der Funktion RICE/RISOTTO wird der Reis unter Druck gegart.

Fassungsvermögen: Da sich Reis während des Garens ausdehnt, füllen Sie den Kochtopf bei Verwendung der Funktion RICE/RISOTTO nicht über die Füllmarke 1/2.

VERWENDUNG DER FUNKTION RICE/RISOTTO

Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine stabile, ebene Unterlage. Setzen Sie den Kochtopf in den Heiztopf. Schließen Sie den Multi-Kocher an eine Netzsteckdose an. Der Multi-Kocher gibt einen Piepston aus und auf der Anzeige erscheinen vier Striche (- - - -).

1. Messen Sie die gewünscht Menge Reis ab.
2. Geben Sie den gewaschenen Reis in den Kochtopf. Geben Sie die für Ihr Rezept erforderliche Wassermenge hinzu. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 240 ml Flüssigkeit im entnehmbaren Kochtopf befinden.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis in die Position  drehen.
4. Drehen Sie das Dampfventil mithilfe des Stifts in die Position „Verriegelt“.
5. Drücken Sie die Taste RICE/RISOTTO und passen Sie Garzeit und -temperatur nach Ihren Wünschen an. Hinweis: Empfehlungen zu Garzeiten und -temperaturen finden Sie in der Gartabelle auf Seite 182.
6. Wenn Sie alle gewünschten Anpassungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste START/STOP.
7. Der Multi-Kocher muss Druck aufbauen, bevor der Dampfgarvorgang beginnen kann. Während des Druckaufbaus erscheint auf der Anzeige die Angabe „HEAT“. Die Garzeit läuft noch nicht ab. Wurde der erforderliche Druck erreicht, verschwindet die Angabe „HEAT“ und die eingestellte Garzeit beginnt zu laufen.
8. Ist die eingestellte Garzeit verstrichen, ertönt ein Piepston und der Multi-Kocher schaltet automatisch in die Einstellung KEEP WARM. Die Anzeige wechselt von der Anzeige der Garzeit zu einem weiteren Timer, der bis 4:00 zählt (4 Stunden) oder stoppt, wenn sie die Taste START/STOP drücken. Nach 4 Stunden Warmhaltezeit schaltet der Multi-Kocher aus.

ÄNDERN VON EINSTELLUNGEN

Drücken Sie die die Taste START/STOP und wählen Sie die gewünschte neue Garfunktion. Auf der Anzeige blinkt ein neuer Timer und die ausgewählte Funktion. Wählen Sie die gewünschte Garzeit und den gewünschten Druck oder die gewünschte Temperatur. Drücken Sie die Taste START/STOP. Die neue Funktion beginnt mit dem Vorheizen.

Ändern der Garzeit:

Vor Beginn des Garvorgangs können Sie die Garzeit mithilfe der Tasten + und - ändern, bevor Sie die Taste START/STOP drücken. Um die Zeitangabe langsam zu ändern, drücken Sie die entsprechende Taste und lassen sie wieder los. Um die Zeitangabe schnell zu ändern, halten Sie die entsprechende Taste gedrückt. Wenn Sie über die gewünschte Zeit oder Temperatur hinausgehen, drücken Sie die entgegengesetzt Taste.

Ändern des Drucks:

Vor Beginn des Garvorgangs können Sie bei bestimmten voreingestellten Funktionen den Druck ändern, indem Sie die Taste PRESSURE ADJUST drücken, bevor Sie die Taste START/STOP drücken.

Ändern der Temperatur:

Vor Beginn des Garvorgangs können Sie bei bestimmten voreingestellten Funktionen die Temperatur ändern, indem Sie die Taste TEMP ADJUST drücken, bevor Sie die Taste START/STOP drücken.

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen Sie den Crock-Pot® Express nur, wenn der Multi-Kocher abgekühlt und vom Netz getrennt ist. Lassen Sie den Multi-Kocher vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Reinigen Sie die Dichtung und den Deckel von Hand mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

Obgleich der Kochtopf spülmaschinengeeignet ist, empfehlen wir die Reinigung von Hand, um die Anti-Haftbeschichtung möglichst lange zu erhalten. Sollten sich weiße Flecken auf der Oberfläche des Kochtopfes bilden, lassen Sie diesen 30 Minuten in einer Lösung aus warmem Wasser mit Essig oder Zitronensaft einweichen. Spülen Sie den Topf klar ab und trocknen Sie ihn.

Wischen Sie das Äußere des Heiztopfes mit einem feuchten Tuch ab und reiben Sie ihn trocken. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Lappen oder Chemikalien, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden.

Tauchen Sie den Heiztopf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Kondensatsammler

Leeren Sie den Kondensatsammler nach jeder Verwendung. Reinigen Sie den Sammler mit warmem Seifenwasser.

Deckel und Dichtungsring

Reinigen Sie Deckel und Dichtungsring von Hand mit warmem Seifenwasser, trocknen Sie beide gründlich ab und legen Sie den Dichtungsring vor einer erneuten Verwendung wieder in den Deckel ein. Der Dichtungsring muss je nach Häufigkeit der Verwendung alle 1 bis 2 Jahre ersetzt werden.


Dampfventil


Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass das Dampfventil nicht verunreinigt ist. Entfernen Sie das Ventil und reinigen Sie es vorsichtig. Vergewissern Sie sich vor dem Wiedereinsetzen, dass es vollständig trocken ist.

Dampfventilabdeckung

Ziehen Sie die Abdeckung vorsichtig ab und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Drücken Sie die Abdeckung nach dem Reinigen wieder fest.

FEHLERCODES

Fehler	Problembesehung
Anzeige „E1“ oder „E2“	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und kontaktieren Sie den Kundendienst.
Anzeige „E3“	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Sobald der Multi-Kocher abgekühlt ist, überprüfen Sie sämtliche Bestandteile des Deckels. Drehen Sie den Deckel in die Position „Verriegelt“  . Vergewissern Sie sich, dass sich das Dampfventil in der Position „Verriegelt“ (geschlossen) befindet. Wenn der Fehler wieder auftritt, trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Anzeige „E4“	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Sobald der Multi-Kocher abgekühlt ist, überprüfen Sie den Kochtopf, um sicherzustellen, dass sich ausreichend Flüssigkeit im Topf befindet. Fügen Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu (Mindestmenge 340 ml). Vergewissern Sie sich, dass kein Dampf aus dem Kochtopf entweicht, bevor Sie den Deckel wieder auf den Multi-Kocher setzen. Drehen Sie den Deckel in die Position „Verriegelt“  . Vergewissern Sie sich, dass sich das Dampfventil in der Position „Verriegelt“ (geschlossen) befindet. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und drücken Sie die Taste START/STOP.
Anzeige „E5“	Der Multi-Kocher stoppt den Garvorgang. Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen. Sobald der Multi-Kocher abgekühlt ist, nehmen Sie den Deckel ab und überprüfen Sie den Kochtopf. Verwenden Sie die Funktion BROWN/SAUTÉ immer ohne Deckel. Wenn Sie die Funktion SLOW COOK verwenden, vergewissern Sie sich, dass sich das Dampfventil in der Position „Entriegelt“ (offen) befindet, bevor Sie den Garvorgang starten.
Anzeige „E6“	Trennen Sie den Multi-Kocher vom Netz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Sobald der Multi-Kocher abgekühlt ist, nehmen Sie den Deckel ab und überprüfen Sie den Kochtopf. Fügen Sie ggf. Flüssigkeit hinzu. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 340 ml Flüssigkeit im entnehmbaren Kochtopf befinden. Vergewissern Sie sich bei Verwendung der Dampfgarfunktion, dass sich das Dampfventil in der Position „Verriegelt“ (geschlossen) befindet.

GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Geräteggarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen allen Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardens.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom

