

Használati útmutató

Multifőző SILVERCREST SSM 1000 A1

A termék használata előtt kérem alaposan olvassa át a használati útmutatót! A terméket csak a leírásnak megfelelően és a megadott használati célokra használja! A nem rendeltetés szerű használatból eredő károkért felelőséget nem vállalunk. Amennyiben a terméket átadja másnak az útmutatót mindenképp mellékelje.

Rendeltetés szerű használata:

Többfunkciós készülék különféle főzési programokkal idő- és energiatakarékos nyomás alatti főzéshez, lassú főzéshez, pároláshoz, pirításhoz, joghurt készítéséhez és sütemények sütéséhez használható. Csak az eredeti tartozékokat használja. A termék kizárólag magánháztartási felhasználásra készült. Ipari használatra nem alkalmas. Működés után csak edénytartóval és sütőkesztyűvel fogja meg az edényt. Csak akkor szállítsa a készüléket, ha az már kihűlt.

Kicsomagolás:

A termék kicsomagolásánál ellenőrizze az alkatrészek állapotát. Távolítson el minden csomagoló anyagot és védőfóliát. A csomagoló anyagokat és apró részeket gyermekektől tartsa távol, a fulladás elkerülése érdekében. Ne hagyja gyermekeit felügyelet nélkül a termék kicsomagolása közben! Ellenőrizze a termék alkatrészeit. Vegye szemügyre a termék állapotát! Használat előtt ismerkedjen meg a termék tartozékaival, működési elvével!

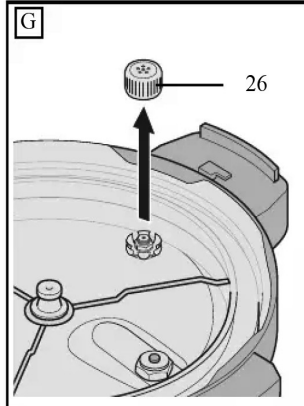
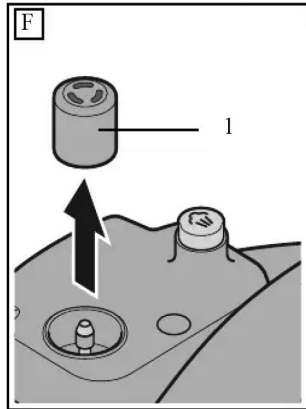
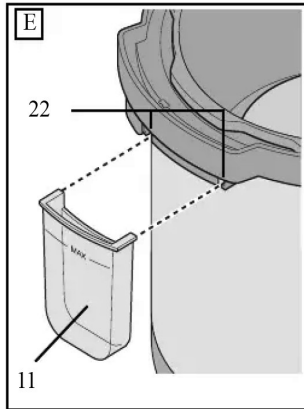
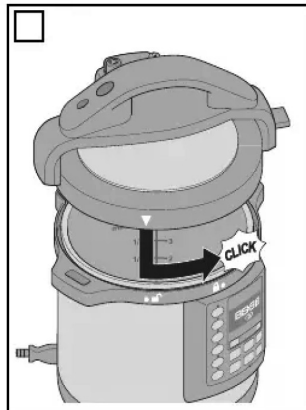
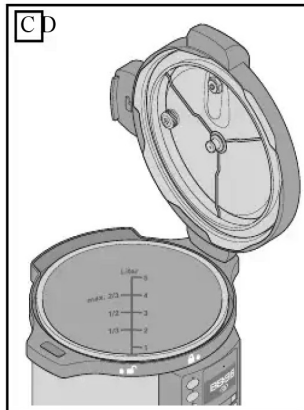
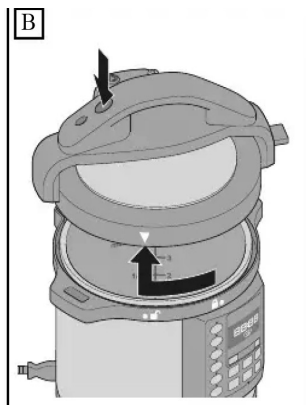
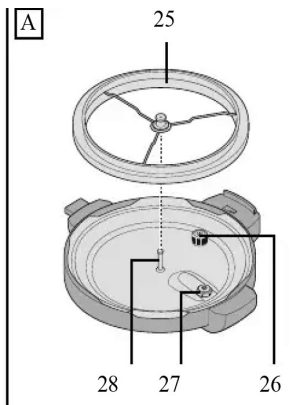
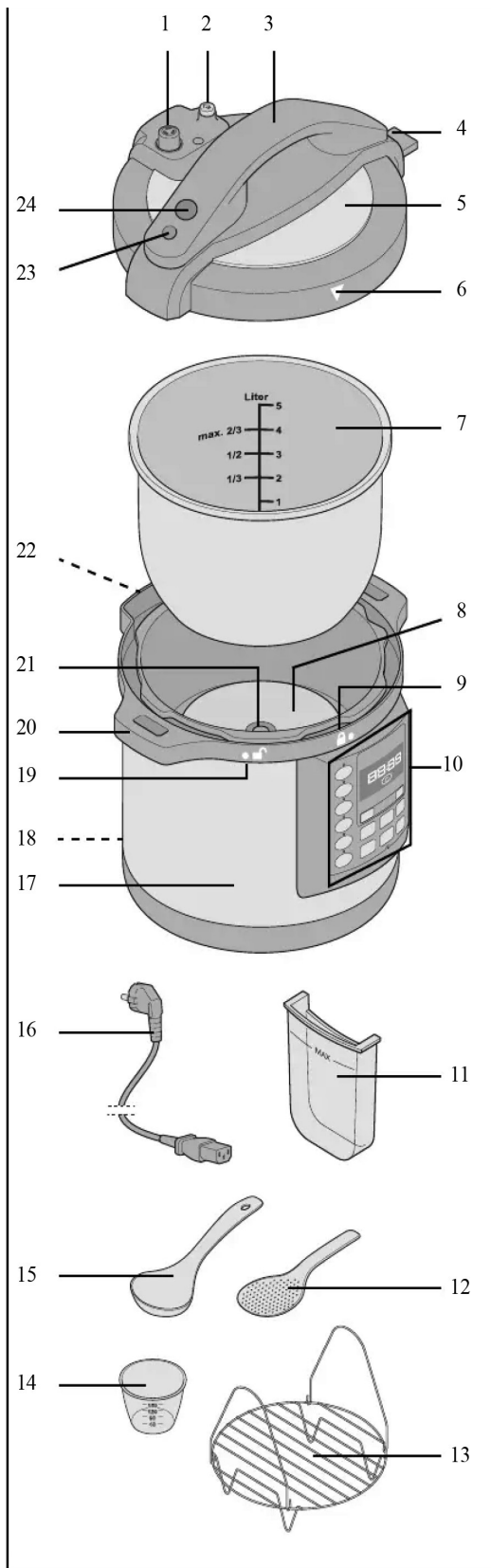
Figyelmeztetés:

Jelen utasításban leírtak figyelmen kívül hagyásából eredő károkért felelőséget nem vállalunk! A jótállás érvényét veszti! A szakszerűtlen használatból eredő károkért felelőséget nem vállalunk! A termék bármilyen más felhasználása, vagy módosítása rendeltetés elleni használatnak számít! Károkhoz, vagy sérülésekhez vezethet. Gyermekek elől elzárva tartandó! Gyermekek és fogyatékkal élő személyek nem használhatják a terméket! 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességgel rendelkező személyek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják!

Részei áttekintése:

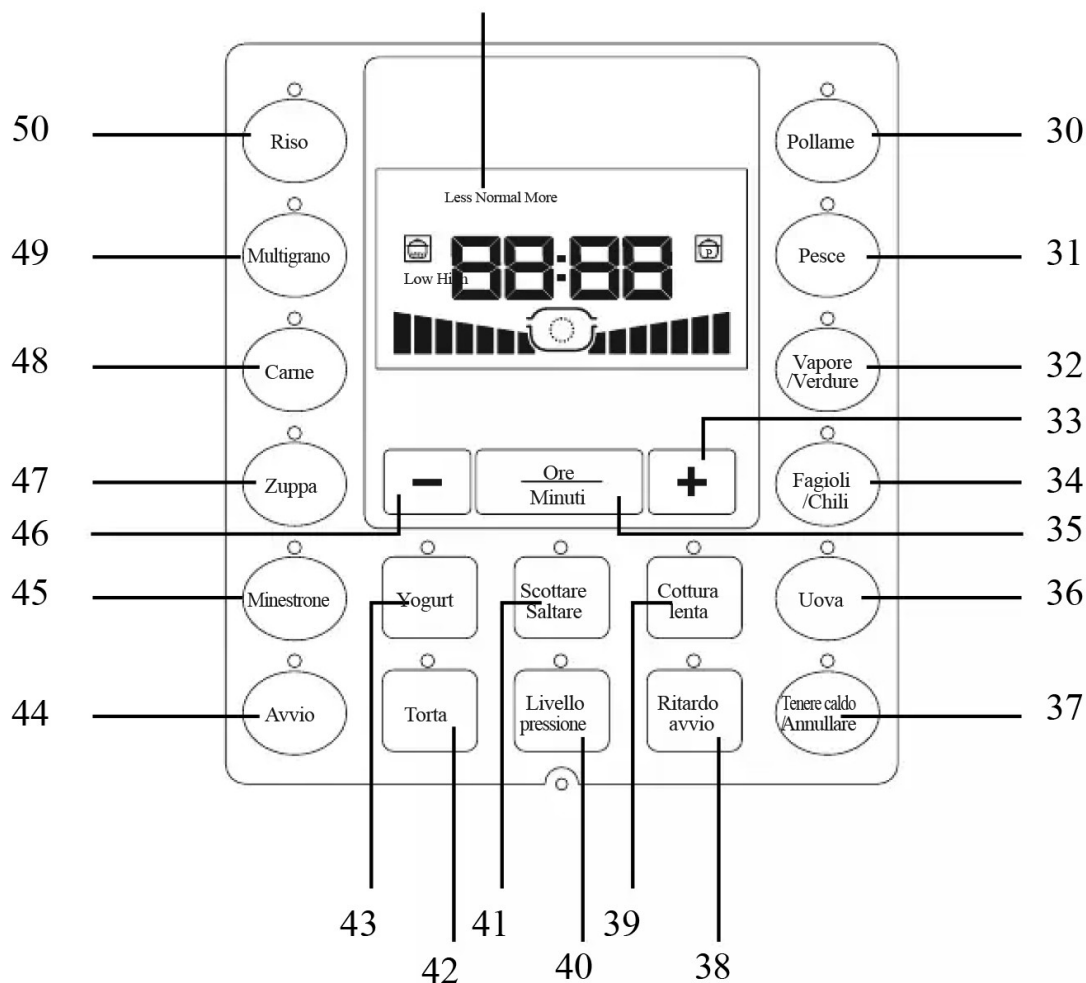
- 1, Nyomásszelep
- 2 Nyomásszelep gomb
- 3 Fogantyú (a fedélen)
- 4 Lap
- 5 Fedél
- 6T Nyíljelzés
- 7 Edény
- 8 Fűtőlap
- 9 Jelzés (fedél zárva)
- 10 Kezelőpanel
- 11 Kondenzvíz tartály
- 12 Rizskanál
- 13 Párolóbetét
- 14 Mérőpohár
- 15 Leveskanál
- 16 Hálózati kábel hálózati dugóval
- 17 Alapegység
- 18 Port (a hálózati kábel csatlakoztatásához)
- 19 Jelzés (nyitott fedél)

- 20 Fogantyú (az alapegységen)
- 21 Biztonsági érintkező
- 22 Tartó (a kondenzvíz tartályhoz)
- 23 Nyomásjelző
- 24 Kioldógomb (a fedélen)A ábra: A fedél alja
- 25 Tömítőgyűrű
- 26 Biztonsági szűrő (a nyomásszelephez)
- 27 A nyomásjelző alja
- 28 Tartó (a tömítőgyűrűhöz)



Működési panel áttekintése:

29



29, Kijelző: Aktuális kijelzés a beállításokról, főzési időről, hiba üzenetekről.

30, Pollame: Baromfi gomb Program baromfi főzéséhez

31, Pesce: Hal gomb, hal főzéshez.

32, Vapore/Verde: Gőzölő gomb. Zöldségek és burgonya gőzöléséhez.

33+, Növelő gomb a főzési idő növeléséhez.

34, Fagioli/chili: Babgomb: Program babételek és chilis ételek főzéséhez

35, Ore minuti: Időegység gomb Óra és perc közötti váltás a Ritardo avvio|38 funkció beállításakor

36, Uova: Tojás gomb. Tojás főzéséhez.

37, Tenere Caldo annullare: Törlés gomb A beállítások törlése vagy a program futása /készenléti állapotból: meleg funkció

38, Ritardo avvio: Késleltetés gomb A program indításának késleltetése

39, cottura lenta:Lassú főzés gombProgram lassú főzéshez alacsony hőmérsékleten (nyomás nélkül)

40,Livello pressione: Nyomás gomb Nyomásszint kiválasztása: (Magas) / (Alacsony)

41, Sottare, saltare: Sütőgomb Program nyitott edényben történő sütéshez

42, Torta : sütemény gomb, süti készítéséhez.

43, Yogurt: Joghurt gomb joghurt készítéshez.

44, Avvio: Start gomb a porogram kezdéshez

45, Minestrone: Pörkölt gomb Program pörkölt ételek készítéséhez

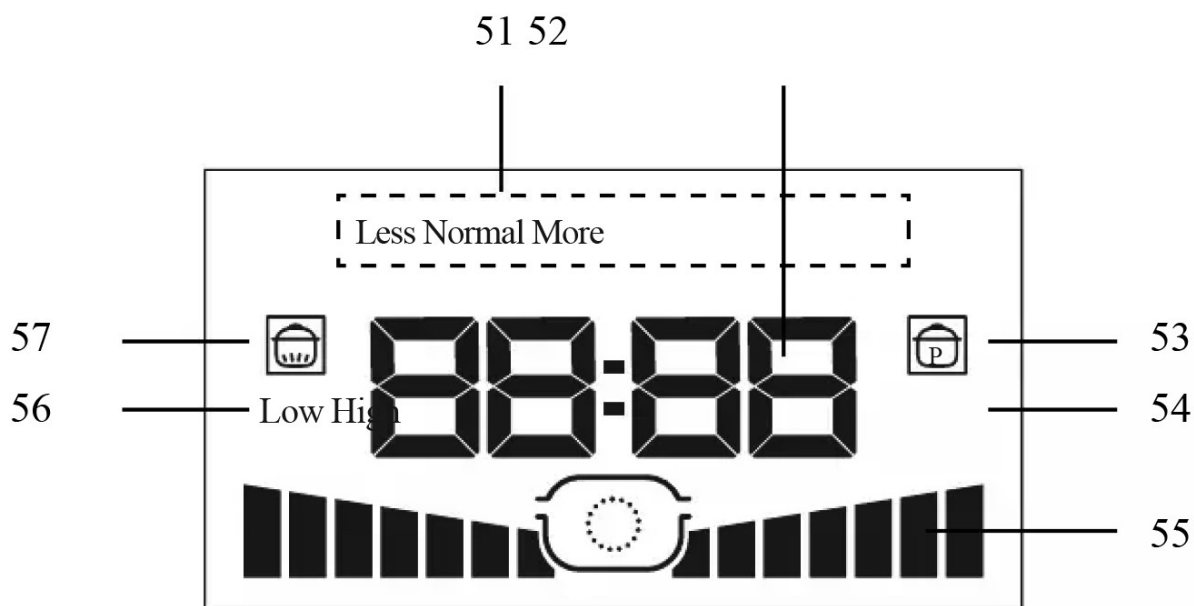
46, - csökkentő gomb a főzési idő csökkentéséhez.

47., Zuppa? Leves gomb levesek főzésére

48, carne: Húsgomb Program húsok párolásához

49, Multigrano: Multigrain gomb Program gabonakeverékek, barna rizs, rizskeverékek és vadrizs főzéséhez

50, RISO- rizs gomb- rizs főzésére



51, LESS/NORMAL/MORE- avagy KEVESEBB/NORMAL/TÖBB-Kiválasztott főzési idő alapértelmezett beállítása

52, Kijelző a főzési időre vonatkozó információkat mutatja

53, A felgyülemlett nyomást mutatja

54, MAGAS nyomás- Nyomásszint beállítása: magas nyomás

55, Haladásjelző: akkor fut, amikor a készülék felmelegszik.

56, ALACSONY nyomás- Alacsony nyomásszint beállítása: alacsony nyomás

57, A készülék felmelegszik és nyomást épít (kivéve a nyomás nélkül működő programokat).

A funkciók áttekintéseAz Ön új Multi-Potja egyesíti az energia- és időtakarékos nyomásfőzést a főzési folyamatok modern, automatikus vezérlésével. Ennek eredményeképpen ez a készülék nemcsak egy különösen biztonságos gyorsfőző, hanem egy intelligens multifunkciós készülék is, amellyel pl. kíméletesen főzhet, mint egy lassú tűzhely, vagy joghurtot készíthet. A Multi-Pot 14 főzési programmal rendelkezik. A főzőprogramok alapértelmezett beállításokkal rendelkeznek a főzési idő, a nyomásszint és a hőmérséklet tekintetében. - Egyes programok nyomás nélkül működnek. Ezekhez nem lehet nyomást beállítani. - A többi program esetében az előre beállított nyomásszintet a Livello pressione|40 gombbal Magas|54 vagy Alacsony|56 lehet megváltoztatni. - Az előre beállított hőmérsékleteket nem lehet megváltoztatni. - A programban a nyomásszintet nem lehet megváltoztatni. A főzési idő módosítása az állítható tartományon belül: - A programgomb ismételt megnyomásával válthat az alapértelmezett beállítások között Kevesebb, Normál, Több|51.- A +|33/-|46 gombokkal szükség esetén kézzel is beállíthatja a kívánt időt. - A megjelenített főzési idő az az idő, amely alatt a készülék elérte és megtartotta a beprogramozott hőmérséklet- és nyomásértékeket. Ezt megelőzően a készülék felmelegszik és felépíti a hőmérsékletet. Az előre beállított értékek és az állítható tartományok a következő táblázatban találhatóak.

Gomb	Fünció	kézzel állítható főzési idő			Előre állítható főzési tartomány	Nyomás beállítás	megjegyzés
		alacsony	normal	Magas			
Pesce	HAL	5MIN	10	15	1-40 MIN	ALACSONY	
Vapore/ Verdure	zöldség	3min	10	15	1-240 min	alacsony	
Fagioli/ Chili	bab/chi li	25mi	30min	40min	1-240min	magas	
Uova Eggs	tojás	3min	4min	8min	1-10 min	magas	
Torta Cake	torta	33 perc			10-45min	nincs	
Cottura lenta	alacsony főzés	4óra			0,5-20 óra	nincs	A főzési idő beállítása 30 perces lépésekben
Scottare/ Saltare	per- zselés	30 perc			nem le- hetséges	nincs	A hőmérséklet elérésekor a kijelzőn megjelenik 29 Hot.- Késleltetett indítás nem lehetséges.
Yogurt	joghurt	24óra	8óra	forralás	0,5-99,5óra	nincs	A főzési idő beállítása 30 perces lépésekben- Késleltetett indítás nem lehetséges- A program végén nem vált át a meleg programra.
Pollame Poultry	baromfi	5min	15min	30min	1-240min	magas	
Minestrone Stew	pörkölt	20min	35min	45min	1-240min	magas	
Zuppa Soup	leves	20min	30min	240min	1-240 min	magas	
Carne Meat	hús	20min	35min	70min	1-240min	magas	
Multigrano	szemes	20min	40min	60min	1-240min	magas	
Riso Rice	rizs	6min	8min	15min	1-20min	magas	

A Multi-Pot kezelése

A fedél kinyitása (ha hideg) B ábra: 1. Tartsa lenyomva a kioldógombot |24, miközben a fedelet |5 az óramutató járásával megegyező irányba forgatja, amíg a nyíljelölés |6 a jelölés felé mutat |19.2. Vegye le a fedelet |5 felfelé néz

A fedél cseppszárító helyzetbe helyezése C ábra: például a forró fedél cseppszárításához a fedelet |5 függőlegesen, a füllel |4 az alapegység |17 egyik fogantyújának |20 mélyedésébe helyezheti.

D ábra: Ahhoz, hogy a Multi-Potban nyomás tudjon kialakulni, fontos, hogy a fedél |5 megfelelően zárva legyen. 1. Helyezze a fedelet |5 úgy, hogy a T |6 nyíl a |19 jelölés felé mutasson. 2. Fordítsa a fedelet |5 az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a nyíljelölés |6 a jelölés |9 felé mutat. A zárószerszám hallhatóan kattanni fog.

Nyomószelep ki-bekapcsolása:

Nyomja le a nyomószelep gombját |2, amíg a helyére nem kattannak. - Nyomja le a nyomószelep gombját |2, hogy kioldódjon.

VESZÉLY! Leforrázás okozta sérülésveszély! ~ Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a nyomásjelző |27 alsó része tiszta és szabadon mozog (lásd "Előkészületek minden használat előtt" a 37. oldalon). ~ Győződjön meg róla, hogy a nyomásjelző |23 fölött nincs testrész (pl. kéz vagy kar), amikor gőz távozik belőle. A nyomásjelző |23 egy szelep, amely a fedél |5 mélyedésében található. Ezen a szelepen forró gőz áramolhat ki, ha a Multi-Pot belsejében nyomás épült fel. A Multi-Pot nyomás alatt van, ha a nyomásjelzőt |23 felemeli.

VESZÉLY! Leforrázás okozta sérülésveszély!~ Ne nyissa ki a Multi-Potot, amíg az nyomás alatt van. Kérjük, vegye figyelembe a nyomásjelzőt|23. Várja meg, amíg a nyomás csökken, vagy nyissa ki a nyomásszelepet|1 addig, amíg csak kevés gőz jön ki. Soha ne alkalmazzon erőszakot a Multi-Pot kinyitásához.~ Ügyeljen arra, hogy a nyomásszelep|1 fölött ne legyen testrész (pl. kéz vagy kar), amikor a nyomásszelep gomb |2 segítségével kinyitja, és gőz távozik. Fennáll a veszélye annak, hogy a kiáramló gőz leforrázza magát.**VESZÉLY!** Sérülésveszély a forró ételek miatt!~ Ha félig folyékony ételt melegített, a kinyitás előtt óvatosan rázza meg a Multi-Potot. Ez megakadályozza, hogy az étel kifröccsenjen.~ Ha a húst bőrrel együtt főzte meg, a bőr feldagadhat. Ne szűrje át a húst, amíg a bőr megduzzadt.**VESZÉLY!** Égési sérülésveszély!~ Csak a kezelőpanelen|10 vagy a fogantyúknál|3/20 érintheti meg a forró készüléket.

amikor a Multi-Pot nyomás alatt van, a biztonságos kinyitás előtt először a nyomást le kell engedni az edényből. Egy biztonsági mechanizmus megakadályozza a fedél|5 kinyitását mindaddig, amíg a nyomásjelző|23 fel van emelve. A nyomás megszüntetéséhez két lehetőség van:- Gyors gőzmentesítéshez a nyomás a nyomásszelepen|1 keresztül gyorsan visszaengedhető.- Lassú hűtéshez a nyomás lassan, a szelep nyitása nélkül engedhető le.

Gyors gőzkibocsátás 1. Állítsa le a főzési folyamatot, és húzza ki a hálózati csatlakozót|16.2. Nyomja le óvatosan a nyomásszelep gombját |2, amíg az be nem kattant, hogy kinyíljon a nyomásszelep|1. A nyomás kienged a Multi-Potból. Ennek hatására forró gőz szabadul fel|3. Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző|23 lefelé süllyedt-e. 4. Tartsa lenyomva a kioldógombot|24, miközben a fedelet|5 az óramutató járásával megegyező irányba forgatja, amíg a nyíljelölés|6 a jelölésre|19 mutat. 5. A fedelet|5 az óramutató járásával megegyező irányba forgatja. Óvatosan vegye le a fedelet|5 felfelé. lassú hűtés Amikor a készülék készenléti állapotban van (a kijelzőn OFF jelenik meg), vagy amíg a Tenere caldo/Annullare|37 meleg program fut, a nyomás lassan és automatikusan csökken. A hűtési folyamat időtartama az étel mennyiségétől függ, és akár 15 percig is eltarthat. 1. A készülék a készüléket a következő módon működteti: 1. A hűtés megkezdődik. Hagyja a Multi-Potot kihűlni, amíg a nyomásjelző|23 le nem süllyed. **MEGJEGYZÉS:** a lehűlési folyamatot némileg felgyorsíthatja, ha egy hideg, nedves (de jól kicsavart) törülközőt tesz a fedőre. Ha ezt teszi, először húzza ki a hálózati dugót|16.2. Tartsa lenyomva a kioldógombot|24, miközben a fedelet|5 az óramutató járásával megegyező irányba forgatja, amíg a nyíljelölés|6 a jelölés felé mutat|19.3. Óvatosan vegye le a fedelet|5 felfelé.

VIGYÁZAT!~ Nyomásos főzéskor (zárt nyomásszeleppel|1): az edényt|7 csak a maximális töltési szintig töltsen meg (jelölés az edényben max 2/3), mert ellenkező esetben forró víz spriccelhet ki. Ha olyan ételeket készít, mint például rizs vagy szárított zöldségek, amelyek a főzési folyamat során megduzzadnak, ne töltsen meg a fazék|7-et félig (jelölés a fazékban: 1/2). **FIGYELEM** Anyagi kár veszélye!~ A készüléket soha nem szabad üres állapotban működtetni, hogy elkerülje a túlmelegedést. Ha nyomásfőzéskor (zárt nyomásszeleppel|1), ügyeljen arra, hogy soha ne legyen túl sok vagy túl kevés víz a készülékben. Kérjük, vegye figyelembe az edény belsejében lévő jelöléseket|7.- max. 2/3: ez a maximális töltöttségi szint, amellyel a készüléket üzemeltetni szabad.- 1/2: ez a jelölés az edény fél töltöttségi szintjét jelzi|7. Rizs és hasonló duzzadó ételek esetében ezen jelölésen felüli folyadékkal való feltöltés nem megengedett.- Mindig legalább 250 ml folyadékot (vizet, húslevest stb.) tegyen az edénybe|7.

VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!~ A gőzölőbetét|13 használat közben felforrósodik. Várja meg, amíg lehűl, mielőtt kivenné az edényből|7, vagy használjon lábost vagy sütőkesztyűt. Az ételek gőzben való főzéséhez (pl. a Vapore/Verdure|32 funkció használatával) a gőzölőbetétet|13 az edénybe|7 helyezheti. Csak egy kevés vizet tegyen az edénybe|7, úgy, hogy a háló a vízszint fölé kerüljön. Az ételt a hálóra helyezi. Ez nem érhet a párolóhoz. a fogantyúk felfelé kihajthatók, hogy megkönnyítsék a felhelyezést és a kivételt. A fogantyúk a helytakarékos tárolás érdekében lehajthatók.

VIGYÁZAT!~ A fűtőlap|8 közepén lévő biztonsági érintkező|21-nek tisztának és szabadon mozognak kell lennie a túlmelegedés elkerülése érdekében.~ Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a szelepek (nyomásjelző|23 és nyomászelep|1) nem blokkoltak. Ellenőrizze a következő pontokat:- A tömítőgyűrű|25 helyesen van behelyezve. A tömítésnek mindenütt jól kell érintkeznie.- A biztonsági szűrőnek|26 szennyeződésmentesnek kell lennie.- A nyomásjelző|27 aljának tisztának és szabadon mozognak kell lennie.- Az alapegység|17, a fűtőlemez|8 és a biztonsági érintkező|21 belsejének szennyeződésmentesnek és száraznak kell lennie.

Beüzemelés

TŰZVESZÉLY! ~ Mielőtt bekapcsolja a készüléket, helyezze azt egy vízszintes, stabil, száraz, hőálló felületre.- Helyezze az alapegységet|17 egy vízszintes, száraz és csúszásmentes munkafelületre, hogy a készülék ne tudjon leesni vagy lecsúszni. A kondenzvíztartály csatlakoztatása A kondenzvíztartály|11 felfogja a kondenzvizet, amely a fedélről|5 lefolyik és az alapegység|17 felső gyűrűjébe folyik.- E ábra: helyezze a kondenzvíztartályt|11 a tartóba|22. **MEGJEGYZÉS:** a kondenzvíztartályt|11 legkésőbb akkor ürítse ki, amikor a víz elérte a MAX jelölést.

VIGYÁZAT!~ Kérjük, vegye figyelembe, hogy a bázisegység|17 belsejének újra tisztának és száraznak kell lennie. **VIGYÁZAT!** Sérülésveszély a leforrázás miatt!~ Ügyeljen arra, hogy semmilyen testrész (pl. kéz vagy kar) ne legyen a nyomásjelző|23 fölött, amikor gőz távozik belőle.~ Ne nyissa ki a Multi-Potot, amíg az nyomás alatt van. Kérjük, vegye figyelembe a "A fedél biztonságos (forró állapotban történő) kinyitása" című fejezetet. **VESZÉLY!** Égési sérülésveszély!~ A készülék felületeinek egyes részei működés közben nagyon felforrósodnak. Működés közben csak a kezelőpanel|10 és a fogantyúk|3 +|20 de-vice-jét érintse meg. Működés után csak edényfogó|7 vagy sütőkesztyűvel fogdossa meg az edényt. **MEGJEGYZÉSEK:** - A főzés megkezdése előtt ismerkedjen meg a Multi-Pot kezelésével (lásd "A Multi-Pot kezelése" a 35. oldalon).- Az alapeljárást a következőkben ismertetjük. Egyes programok esetében eltérések vannak, amelyeket a 34. oldalon található "A funkciók áttekintése" című fejezetben és az egyes főzőprogramok leírásában talál (lásd "Egyedi főzőprogramok" a 40. oldalon).

A főzési folyamat előkészítése 1. Készítse elő az ételeket a receptben leírtak szerint, és tegye őket a lábába|7. Kérjük, vegye figyelembe a "Jelöléseket az edényben / töltési mennyiségeket" 2. A főzőedényben lévő ételek elkészítése során vegye figyelembe az "Egyedi főzési programok" című fejezetet. Szükség esetén törölje le az edény|7 külsejét. Tisztának és száraznak kell lennie. 3. Helyezze az edényt|7 az alapegységbe|17. 4. Tegye be az edényt|7 az alapegységbe. Helyezze fel a fedelet|5 és zárja le úgy, hogy a nyíljelölés|6 a jelölés felé mutasson |9. A zárszerkezet hallhatóan kattant. 5. Zárja/nyitja a nyomászelepet|1 a nyomászelep gombjával|2.- Nyomásos főzéshez a nyomászelep|1-nek zárva kell lennie.- Nyomás nélküli főzéshez a nyomászelep|1-nek nyitva kell lennie. 6. Csatlakoztassa a hálózati tápkábel|16 az alapegység|17 nyílásához|18. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy megfelelő fali földelt fali aljzatba. A fali aljzatnak a készülék bedugása után is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

Amint a készülék csatlakozik a tápegységhez, a kijelzőn|29 az OFF felirat jelenik meg. A készülék készenléti üzemmódban van.

10.2 Főzési idők A főzési idők az étel frissességétől és minőségétől, a darabok méretétől és a személyes preferenciáktól (al dente vagy jól átsütve) függenek. A hagyományos receptek főzési idejének a Multi-Pot készülékkel történő főzésre való átviteléhez a következő ökölszabályokat alkalmazza:- Magas nyomáson történő főzés esetén (nyomásfokozat High|54) a főzési idő kb. a felére csökken. példa: Egy recept 90 perces főzési időt ír elő. Magas|54-es nyomásszintnél a Multi-Pot esetében ez azt jelenti: a 90 perc 1/2 része = 45 perc.- Alacsony nyomáson történő főzéskor (alacsony|56-os

nyomásszint) a főzési idő kb. kétharmadára csökken. Példa: Egy recept 90 perces főzési időt ír elő. Alacsony|56-os nyomásszintnél a Multi-Pot esetében ez azt jelenti: 90 perc $\frac{2}{3}$ -a = 60 perc. - Ha nyomás nélkül főz (nyomásszelep|1 nyitva), a főzési idő ugyanaz marad.

MEGJEGYZÉSEK: - Ha a főzési időkre vonatkozó táblázatokban megadottnál nagyobb mennyiséget használ fel, a főzési idők szükség szerint meghosszabbíthatók. A normál háztartási adagok általában a főzési idők meghosszabbítása nélkül főzhetők. 10.3 Főzési program beállítása és indítása **MEGJEGYZÉS:** a Tenere caldo/Annullare|37 törlőgomb segítségével bármikor törölheti a beállításokat vagy egy futó programot. 1. Nyomja meg a kívánt program gombot. A programgomb feletti és a Start gomb Avvio|44 feletti LED-ek villogni fognak. A kijelző|29 mutatja a Normal|51-re beállított főzési időt, és villogni fog az előre beállított főzési idő, amíg a LED-ek és a kijelző villognak, addig az idő és a nyomásszint beállításai megváltoztathatók.

Ha szükséges, először változtassa meg a nyomásszintet: Nyomja meg a Livello pressione|40 nyomógombot a Magas|54 és az Alacsony|56 közötti váltáshoz. 3. A főzési idő módosítása az állítható tartományon belül: - A programgomb ismételt megnyomásával válthat az alapértelmezett beállítások Kevesebb, Normál, Több|51 között. - Szükség esetén a +|33/-|46 gombokkal kézzel is beállíthatja a kívánt időt. - A +|33/-|46 gombok nyomva tartásával gyorsabban végigjárhatja az értékeket. 4. A főzési program indításához nyomja meg röviden az Avvio|44 Start gombot. - A kiválasztott programgomb és az Avvio|44 Start gomb felett lévő LED-ek folyamatosan világítani fognak. - A kijelző|29 ON és egy futó előrehaladási sáv|55 fog megjelenni, jelezve, hogy a készülék felmelegszik és nyomást épít fel.

A hőmérséklet és a nyomás elérésekor a főzési program automatikusan elindul. - A kijelző|29 visszszámolja a főzési időt. - A hőmérséklet fenntartása érdekében a készülék automatikusan váltogat előre-hátra a felfűtés (előrehaladási sáv|55 fut) és a kikapcsolt fűtés (előrehaladási sáv|55 áll) között. 6. A főzési folyamat végét hangjelzések jelzik. A készülék automatikusan átvált a meleg programra. A Tenere caldo/Annullare |37 Cancel gomb LED-je világít. A kijelző|29 00:00-tól felfelé számolja a melegítési időt. A nyomás lassan megszűnik

A főzési folyamat megszakítása - A futó program megszakításához nyomja meg a Cancel gombot Tenere caldo/Annullare|37. A készülék ekkor készenléti üzemmódba kerül. A kijelzőn|29 a következő jelenik meg: OFF

Vége a főzésnek! A főzőprogram vagy a meleg program befejezése a Cancel gomb megnyomásával Tenere caldo/Annullare|37. A kijelző|29 kijelzőjén OFF jelenik meg. A készülék készenléti üzemmódban van. 2. Húzza ki a hálózati dugót|16 a fali aljzatból. 3. Válassza ki a megfelelő módszert az edényben lévő nyomás csökkentésére és a fedél biztonságos felnyitására|5 (lásd "A fedél biztonságos felnyitása (forrón)" a 36. oldalon).

Távolítsa el a forró edényt|7 edényfogó vagy sütőkesztyű segítségével. 5. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.

Meleg (Tenere caldo/Annullare) Amikor egy főzőprogram véget ér, a készülék automatikusan átvált a meleg programra Tenere caldo/Annullare|37. A meleg programot kézzel is elindíthatja, hogy a meleg ételeket melegben tartsa a Multi-Potban.

1. Tegye a forró ételt az edénybe|7.
2. Szükség esetén törölje le az edény|7 külsejét. Tisztának és száraznak kell lennie.
3. Helyezze az edényt|7 az alapegységbe|17.
4. Helyezze fel a fedelet|5 és zárja le úgy, hogy a nyíljelölés|6 a jelölés felé mutasson|9. A zárszerkezet hallhatóan kattán.

5. Nyissa ki a nyomásszelepet|1 a nyomásszelep gombjának |2 lenyomásával, amíg az a helyére nem kattant.
6. A hálózati tápkábel|16 segítségével csatlakoztassa az alapegység|17 portját|18 egy megfelelően felszerelt, a műszaki adatoknak megfelelő földelt fali aljzathoz.
7. Amint a készüléket csatlakoztatta a tápegységhez, a kijelző|29 a OFF (kikapcsolva) jelzést mutatja. A készülék készenléti üzemmódban van.
8. A meleg program indításához kattintson a Tenere caldo/Annullare|37 Cancel gombra. A Tenere caldo/Annullare|37 Cancel gomb LED-je világít. A kijelző|29 00:00-tól felfelé számolja a melegprogram idejét. 12 óra elteltével a melegprogram automatikusan véget ér.
9. A melegprogram Tenere caldo/Annullare|37 befejezéséhez kattintson ismét a Cancel gombra. A Tenere caldo/Annullare|37 Cancel gomb LED-je kialszik. A kijelző|29 kijelzőjén OFF jelenik meg. A készülék készenléti üzemmódban van.
10. Húzza ki a hálózati dugót|16 a fali aljzathoz.
11. Nyissa ki a fedelet|5 és helyezze cseppszáraz állásba (lásd "A fedelet cseppszáraz állásba helyezése" a 35. oldalon).
12. Vegye ki a forró edényt|7 egy lábos vagy sütőkesztyű segítségével.
13. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.

Főzés késleltetett idővel Ez a funkció lehetővé teszi, hogy előkészítse a főzési folyamatot, majd egy későbbi időpontban főzzön. A főzési folyamat legfeljebb 24 órás késleltetési idővel (0:01 és 23:59 között) indítható el.

1, Készítse elő a főzési folyamatot A készülék készenléti üzemmódban van (a kijelzőn OFF látható).
2. Nyomja meg a Késleltetés gombot. Ritardo avvio|38. A kijelzőn|29 00:30 jelenik meg. A percek villognak.

3. A +|33/-|46 gombokkal állítsa be a kívánt késleltetési idő perceit.
4. Nyomja meg az Ore/Minuti|35 időegység gombot az órák beállítására való áttéréshez.
5. A +|33/-|46 gombokkal állítsa be az órákat.
6. Most állítsa be a főzőprogramot, és indítsa el azt a leírás szerint (lásd "Főzőprogram beállítása és indítás" a 38. oldalon) A kiválasztott program LED-je és a Ritardo avvio|38 feletti LED világít. A kijelző visszaszámolja a késleltetési időt.
7. A késleltetési idő letelte után egy hangjelzés hallatszik, és a fűtési és nyomásfelépítési fázis automatikusan elindul.

Egyedi főzési programok 1.1 Sütés (Scottare/Saltare) A sütési program (Scottare/Saltare|41) kis mennyiségek rövid ideig tartó sütésére szolgál. Ez a program lehetővé teszi például a darált hús megpirítását, mielőtt más hozzávalókat adna hozzá, és egy másik programmal folytatná a főzést. A program sajátosságai- Ez a program nyomás nélkül és nyitott fedél|5 mellett működik.- Késleltetett főzés nem lehetséges.- A főzési idő 30 percre van beállítva, és nem módosítható. A következőképpen járjon el 1. Tegyen egy kevés ételanyagot az edénybe|7. 2. Helyezze az edényt|7 az alapegységbe|17. 3. Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez. 4. Nyomja meg a Searing gombot Scottare/Saltare|41, majd a Start gombot Avvio|44. A készülék elkezd előmelegedni. 5. Amikor a sütési hőmérséklet elérte, a kijelzőn megjelenik a Hot (Forró) felirat|29. Most tegye bele az ételt, és kevergetés közben süsse meg. Az edény alját|7 éppen csak fedje le. Ha többet szeretne sütni, akkor azt adagokban tegye. 6. Ha befejezte a sütést, nyomja meg a Cancel but-ton Tenere caldo/Annullare|37. A kijelzőn|29 az OFF felirat jelenik meg. A készülék készenléti üzemmódban van

Joghurt készítése (Yogurt) A Yogurt|43 joghurtprogrammal saját maga készíthet joghurtot. Ehhez joghurtkultúrákra vagy friss joghurtra és tejre van szüksége. Minden kereskedelmi forgalomban kapható tejfajta (nyers tej, pasztörözött friss tej, tartós tej és UHT tej) alkalmas. A nyers tejet egy első lépésben mindig pasztörözni kell. A pasztörözött friss tej, a tartós tej és az UHT tej esetében ez a lépés nem szükséges. A tényleges joghurtkészítéshez joghurtkultúrákat / egy kevés friss joghurtot

adunk hozzá. A tényleges joghurtgyártás ezután mérsékelt hőmérsékleten történik.

MEGJEGYZÉSEK: - 1 liter tejhez 200 g friss joghurtot (élő kultúrákkal) kell adni. - Ha joghurtkultúrákat használ, a mennyiségeket lásd a gyártótól kapott tájékoztatásban. - Használjon minél frissebb tejet, amelyet frissen bontott fel, és győződjön meg arról, hogy az összes használt konyhai eszközt alaposan megtisztította.

A program különleges jellemzői-A More|51 alapértelmezett beállítás a tej pasztörözésére szolgál. Ezzel a beállítással más hőmérséklet is választható.- Az elkészítési idő alapértelmezett beállítása Normál|51 8 óra, és 30|perces lépésekben állítható be. A hőmérséklet ideális a yo-ghurt készítéséhez. Az idő a receptben szereplő adatoktól vagy a joghurtkultúrák csomagolásától függően állítható be.- Ez a program nyomás nélkül működik. A nyomásszelep|1-nek nyitva kell lennie (a nyomásszelep gombjának |2 az alsó állásban kell lennie).- Késleltetési idővel való munka nem lehetséges.- Az elkészítési idő letelte után a készülék nem kapcsol át a meleg programra.

a tej pasztörözése (nyers tej esetében)1. Töltse fel a kannát|7 tejjel a jelölés maximumáig. 2/3.2. Helyezze az edényt|7 az alapegységbe|17.3. Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez.4. Nyomja meg a Joghurt gombot Joghurt|43, amíg a More|51 ki nem választja.5. Nyomja meg a Start gombot Avvio|44. A kijelző|29 a forralást mutatja. A tej pasztörözés céljából felmelegszik.6. Amikor a folyamat befejeződött, hangjelzés hallható, és a kijelző|29 Yogt jelenik meg.7. Hagyja a tejet 46 °C alá hűlni, mielőtt hozzáadná a joghurtkultúrákat / friss joghurtot. Ellenőrizze a hőmérsékletet hőmérővel

joghurt készítése az edényben1. Töltse fel az edényt|7 tejjel a jelölés max. 2/3.2. Adja hozzá a joghurtkultúrákat vagy a friss joghurtot. Keverje jól össze a tejet és a joghurt/joghurtkultúrákat.3. Helyezze az edényt|7 az alapegységbe|17.4. Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez.5. Nyomja meg a Joghurt gombot Joghurt|43 addig, amíg a Normál|51 ki nem választja. A kijelző|29 mutatja az előre beállított 8:00 órai időpontot.6. A +|33/-|46 gombokkal 30 perces lépésekben állítsa be a joghurtkészítés idejét. 7. Nyomja meg a Start gombot Avvio|44. A kijelző|29 visszazámolja az időt. 8. Amikor a folyamat befejeződött, egy hangjelzés hallatszik, és a kijelző|29 a Yogt mutatja.

Lassú főzés (Cottura lenta)A Cottura lenta|39 lassú főzési program lehetővé teszi a Multi-Pot lassú főzőként való használatát. Az ételek lassan, alacsonyabb hőmérsékleten és nyomás nélkül főzhetők.A programok különleges jellemzői- Ez a program nyomás nélkül és zárt fedél|5 mellett működik. A nyomásszelep|1-nek nyitva kell lennie (a nyomásszelep gomb |2 az alsó állásban van bekapcsolva).- A főzési idő alapértelmezett beállítása 4 óra, és 30 perces lépésekben állítható be.- A főzési idők közvetlenül a lassúfőzők receptjeiből vehetők. Nem rövidülnek le, mert a készülék ebben a programban nyomás nélkül működik.- Alkalmas levesek, pörköltök, húsos pörköltök, hüvelyesek, burgonya, sárgarépa és más viszonylag szilárd zöldségek készítésére.- Alkalmas húsleves készítésére.- Nem alkalmas olyan alapanyagokhoz, amelyek gyorsan túlfőnek, pl. tésztafélék, halak, tejtermékek. Ezeket a főzési idő végén hozzá lehet adni, ha szükséges.

Sütemények sütése (Torta)A Torta|42 süteményprogram lehetővé teszi sütemények sütését. Ennek a programnak a sajátosságai- Egy kb. 18 cm átmérőjű kis tortaformára van szüksége.- Szüksége van a gőzlőbetétre|13.- Ez a program nyomás nélkül és zárt fedél|5 mellett működik. -A nyomásszelep|1 zárva van (nyomásszelep gomb |2 felfelé).A következőképpen járjon el1. Helyezze az edényt|7 az alapegységbe|17.2. Helyezze a gőzlőbetétet|13 az edénybe|7.3. Töltsön kb. 500 ml vizet a fazékba|7.4. Készítse el a tortakeveréket a recept szerint, és helyezze a tortaformába. Helyezze ezt a gőzlőbetétre|13.5. Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez.6. Nyomja meg a Torta sütemény gombot|42. A kijelző|29 mutatja az előre beállított 0:33-as időt.7. A +|33/-|46 gombok segítségével állítsa be az időt a receptjéhez. 8. Nyomja meg a Start gombot Avvio|44. A kijelző|29 visszazámolja az időt. 9. Amikor a folyamat befejeződött, hangjelzés hallatszik, és a készülék

automatikusan átvált a meleg programra. A kijelző|29 00:00-tól felfelé számolja a meleg időt.10. Körülbelül 10 perc (10.00) elteltével a melegprogramot a Cancel gomb megnyomásával fejezze be Tenere caldo/Annullare|37.11. Vegye ki a forró süteményformát sütőkesztyű vagy sütőkesztyű segítségével.

Hal (Pesce)A Pesce|31 program a halak gőzben történő főzésére szolgál. Azonban más halételek is sikeresen elkészíthetők ezzel a készülékkel, mint például a halászlé vagy a zöldségágyon párolt hal, nagyon kevés folyadékkal.A program sajátosságai- A nyomásszint alapbeállítása: Alacsony|56.Magas|54 nem ajánlott.- A gőzöléshez helyezze a halat egy hőálló sütőtálba, és ezt tegye a gőzölőbetétre|13. Tegyen elegendő folyadékot az edény aljába|7 (legalább kb. 250 ml).- Pároláshoz a halat közvetlenül az edénybe|7 helyezi egy kevés halászlével, húsvesssel vagy fehérborral, valamint ízlés szerint vegetával és fűszernövényekkel.

Hús (Carne)Ez a Carne|48 húsprogram húsok párolására szolgál (kivéve a baromfit).A program különleges jellemzői- Először használja a Scottare/Saltare|41 programot, hogy a húst minden oldalról megpirítsa. A folyadék hozzáadása után használja a Carne|48 húsprogramot. - Adjon hozzá legalább 250 ml folyadékot (pl. vizet, húsleves vagy húsleves).

Baromfi (Pollame)Ez a Pollame|30 baromfi program baromfi sütésére szolgál.A program sajátosságai- Először használja a Scottare/Saltare|41 programot, hogy a húst minden oldalról megpirítsa. A folyadék hozzáadása után használja a Pollame|30 baromfi programot.- Adjon hozzá legalább 250 ml folyadékot (pl. vizet, húsleves vagy húsleves).

Zöldségek (Vapore/Verdure)A zöldségeket a Vapore/Verdure|32 párolóprogrammal párolhatja vagy párolhatja kevés folyadékkal (pl. vízzel, húsvesssel).A program sajátosságai- A nyomásszint alapbeállítása: Alacsony|56.- A Magas|54 nyomásszint ajánlott főtt burgonyához és káposztaételekhez.- Legalább 250 ml folyadék (pl. víz vagy húsleves) hozzáadása. - Gőzben főzéshez a párolóbetét|13 szükséges.- Pörköléshez a folyadékot és a zöldségeket egyszerre adja az edénybe|7.- A program nem arra való, hogy a zöldségeket teljesen ellepje a víz.

Bab / chili (Fagioli/Chili) A Fagioli/Chili|34 babprogram lehetővé teszi, hogy szárított hüvelyeseket főzzön anélkül, hogy először áztatná őket. A chili con carne elkészítésével is időt takaríthat meg. A program speciális jellemzői- Ha szárított hüvelyeseket használ, vegye figyelembe, hogy az összetevők maximális kitöltési szintje együtt az 1/2 jelölés.- Adjon elegendő vizet a szárított hüvelyesekhez. . Legalább le kell fedni őket. Sok vizet szívnak fel, amikor megduzzadnak.- Ha elkészítette a szárított hüvelyeseket, hagyja lassan kihűlni, mielőtt kinyitja a fedelet. Ha gyorsan kiengedi a gőzt, a hab kiléphet és elzárhatja a szelepeket

Pörkölt/leves (Minestrone/Zuppa) A Zuppa|47 levesprogram leves, a Minestrone|45 pörkölt program a pörkölt készítésére szolgál. Ezeknek a programoknak speciális tulajdonságai- Nyomásszint alapbeállítása: Magas|54.- A főzési idő a felére csökken a hagyományos receptekhez képest.- Azoknál az ételeknél, amelyek megduzzadnak vagy habosodnak (pl. csontok forrásban lévő húsvesssel), legfeljebb az 1/2 jelzésig töltse fel az edényt|7. Hagyja lassan kihűlni a program befejezése után.- Minden más leveshez és pörköltökhöz az edényt|7 a maximális töltési szintig töltheti. 2/3, és használja a gyors gőzkioldót

Tojás (Uova)Az Uova|36 tojásprogram a tojás főzésére szolgál.E programok sajátosságai- Nyomásszint alapbeállítása: Magas|54.- Az edénybe tett tojások száma|7 legfeljebb az alját fedheti le. - Töltsön legalább 250 ml vizet az edénybe|7.- Mindig használja a gyors gőzkioldót a tojásokhoz, azonnal vegye ki, és hideg víz alatt hűtse le, hogy ne főjön tovább a tervezettnél.- A főzési idők a tojások méretétől és frissességétől függően változhatnak. A nagyon nagy és nagyon friss tojások egy kicsit tovább igényelnek. Alapszabályként az |M mérethez használja:- az alapértelmezett beállítást a

Normál félpuha tojáshoz, - a lágy tojáshoz kevesebbet, - a kemény tojáshoz többet.

Rizs (Riso) A Riso|50 rizsprogram optimális a fehér (hántolt) rizs főzéséhez. A programok sajátosságai- Nyomásszint alapértelmezett beállítása: Magas|54.- A hozzáadott folyadék mennyisége a rizs fajtájától függ. Lásd a csomagoláson található információkat.- A főzési időre a csomagoláson feltüntetett idő felét használja. - Kérjük, vegye figyelembe a rizs és a folyadék teljes térfogatának 1/2-ét.

Multigrain (Multigrano) A Multigrano|49 többszemű program barna rizs, vadrizs és különféle gabonafélék főzésére szolgál. A programok sajátosságai- Nyomásszint alapértelmezett beállítása: Magas|54.- A hozzáadott folyadék mennyiségétől függ a gabonaféleség. Lásd a csomagoláson található információkat.- A főzési időre a csomagoláson feltüntetett idő felét használja. - Ügyeljen arra, hogy a gabona és a folyadék teljes térfogatának legfeljebb 1/2-e legyen

Tisztítás és tárolás Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket! VESZÉLY! Áramütés veszélye nedvesség miatt!~ Az alapegységet|17, a hálózati tápkábelt és a hálózati csatlakozót|16 nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni. VESZÉLY! Áramütés veszélye!~ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót|16 a fali aljzatból. VESZÉLY! Égési sérülésveszély!~ Tisztítás előtt várja meg, amíg a készülék kihűl. FIGYELEM! Anyagi károk veszélye! ~ Ne tisztítsa éles tárgyakkal vagy súroló hatású tisztítószerrel.

A készülék szétszerelése 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót|16 a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket. 2. Húzza ki a hálózati tápkábelt|16 az alapegység|18-as portjából|17. 3. Távolítsa el a fedelet|5 a készülékről. 4. A ábra: erősen húzva távolítsa el a tömítőgyűrűt|25 a fedél aljáról|5. 5. Távolítsa el az edényt|7 az alapegységről|17. 6. Húzza ki a kondenzvíz tartályt|11 a tartóból|22. 12. 2 Tisztítótartozékok a mosogatógépben A következő tartozékok tisztíthatók a mosogatógépben:- az edény|7- a tömítőgyűrű|25- a kondenzvíz tartály|11- a pároló betét|13- a mérőpohár|14- a rizskanál|12- a leveses kanál|15

A ház és a tápkábel tisztítása Az alapegységet|17, a fedelet|5 és a hálózati tápkábelt|16 az alábbiak szerint kell tisztítani: 1. Törölje le ezeket az alkatrészeket nedves ruhával (szükség esetén kevés mosószerrel). 2. Szárítsa meg teljesen az összes alkatrészt, mielőtt újra használná a készüléket. 3. Különös figyelmet kell fordítani az alapegység külső peremén|17 és a fedél belsejében lévő bemélyedésekre|5

Elektromos biztonság:

Az áramütés veszélye minden elektromos gépnél fennáll! A terméket soha ne merítse vízbe, vagy más folyadékba! Soha ne tartsa a terméket folyó víz alatt! Ne tegye ki a terméket esőnek, vagy nedves környezetnek. A termék szerelését, javítását csak hozzáértő szakember végezheti! Soha ne használjon sérült terméket! Amennyiben sérülést tapasztal, vagy a termék nem működik megfelelően azonnal áramtalanítsa! Ne használja! Az elektromos szerszámok csatlakozóinak illeszkednie kell a konnektorhoz. Ne alkalmazzon semmilyen módosítást a csatlakozókon! Tartsa távol a kábelt a hőtől, nyílt lángtól, óvja a sérülésektől! Ha folyadék kerül az alapegységbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Ellenőriztesse szakemberrel, ha szükséges a készüléket újrafelhasználás előtt. A készüléket soha nem szabad üresen üzemeltetni. Soha ne működtesse a Multi-Potot az edény nélkül. Ügyeljen arra, hogy soha ne legyen túl sok vagy túl kevés olaj. Kérjük, vegye figyelembe a töltési mennyiségre és az edényben lévő jelölésekre vonatkozó utasításokat. Kérjük, vegye figyelembe a töltési mennyiségre és az edényben lévő jelölésekre vonatkozó utasításokat.