

emerio®

SC-110627



Multi cooker with sous vide function (EN)

Multikocher mit Sous-Vide-Funktion (DE)

Autocuiseur multifonctions avec sous-vid (FR)

Multicooker med sous vide-funktion (SE)

Multi cooker met sous vide functie (NL)

Multicooker z funkcją sous vide (PL)

CE

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 13 -
Mode d'emploi – French	- 24 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 35 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 46 -
Instrukcja obsługi – Polish	- 57 -

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions carefully.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
5. 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.
6. Children shall not play with the appliance.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
9. The appliance must not be immersed.
10. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
11. Do not touch hot surfaces. Use handles.
12. Adult supervision is necessary when operating any appliance near children.

13. Unplug appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool completely before adding or removing the pot.
14. Do not operate the appliance if the cord has been damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
15. Never put water or any liquid into the outer pot.
16. Never plug in the power cord without the inner pot inside the cooker.
17. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
18. Do not use outdoors.
19. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops, or allow it to touch hot surfaces.
20. Do not place the appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
21. Exercise extreme caution when moving or handling appliances containing hot oil or other liquids.
22. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
23. Always unplug after use. Your cooker's power will remain on unless unplugged.
24. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
25. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
26. The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. Handle with care. If struck extremely hard it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without any apparent cause.

27. Do not move the appliance during cooking.
28. Use extreme caution when removing the lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. Always lift and tilt the lid away from you when removing, using care to ensure that water does not drip back into the appliance.
29. Keep the stainless steel housing, removable cooking pot and glass lid clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
30. Do not heat or pre-heat the cooker when empty.
31. WARNING!!



Please do not touch surface while in use. The accessible surface may get hot when the appliance is operating.

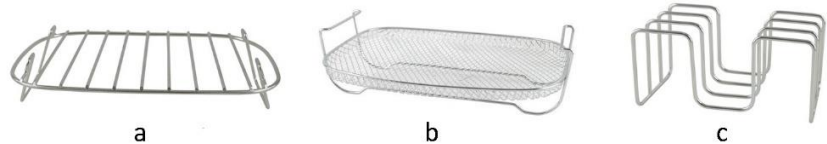
PARTS DESCRIPTION

1. Lid handle
2. Glass lid
3. Removable cooking pot
4. Stainless steel housing
5. Base
6. Control panel
7. Side handle

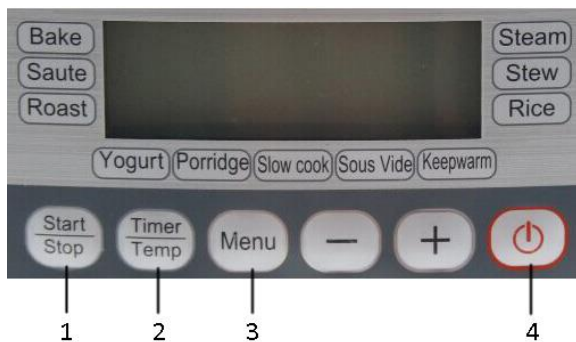


Accessories:

- a. Roast/Steam Rack A
- b. Roast/Steam Rack B
- c. Sous Vide Rack



Control panel:



1. Start/Stop
2. Timer/Temp
3. Menu
4. Power button

BEFORE INITIAL USE

1. Before initial use remove all packaging materials. Wash the removable cooking pot and glass lid in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Ensure the interior of the stainless steel housing is clean and clear of any debris.
3. A minimal smell and smoke will occur from the initial use. It comes from the protective substance applied to the heating elements during manufacturing. This is normal and harmless.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before placing the removable cooking pot into the stainless steel housing ensure its exterior is clean and dry.

Using the Sous Vide function

- 1) Preparation
 - Make sure the power outlet is switched off and the appliance is unplugged from the power outlet.
 - Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface at least 75cm above the floor with at least 5cm space all round it.
 - Vacuum seal the food in the suitable size of food saving bags.
 - Fill the pot with water.

2) Cooking the food

- Close the lid and plug in the appliance.
- Press the power button; the machine is illuminated.
- Press “Menu” and choose “Sous Vide” in LCD screen.
- The default time and temperature is 8 hours and 56°C. Please press “Timer/Temp” to set your desired time and temperature. Press “+” and “-” to increase or reduce the hours and temperature figures. Press and hold for rapid increase/reduce.
 Timer: The cooking time can be adjusted from 30 minutes to 72 hours by 30 minutes increment.
 Temp: The temperature can be adjusted from 45°C to 95°C by 1°C increment.
- When the setting is finished press “Start/Stop” to start preheat process. The appliance will also start heating automatically in 10 seconds if without any pressing.
- When the target temperature is reached the buzzer rings 3 times.
- Open the lid; put the sealed food pack into the water ensure the food pack is fully immersed in the water. Use the Sous Vide rack to separate the food packs if a lot of packs need to be cooked.
- Press “Start/Stop” to start cooking process and time counts down. During cooking if you want to adjust the time and temperature you can press “Timer/Temp” then “+” & “-” to make adjustment.
- If you want to stop the cooking press the “Start/Stop” to stop the cooking process. If you want to restart the cooking you need to reset the function, timer and temperature and then press “Start/Stop”.
- After use press the power button to switch off the appliance. Unplug it from the power outlet.

Please note that in determining the cooking time the thickness of the meat is more important than its weight. With a piece of meat that is twice as thick you will need to cook it for at least 4 times as long (the cooking time is the square of the multiplicity of the thickness).

Temperatures for meat - beef, lamb, pork:

Rare: 49°C - Medium: 56°C - Medium well: 65°C - Well done: 71°C

Temperatures for vegetables:

85 – 87°C

Temperature for fish:

Rare: 47°C - Medium rare: 52°C - Medium: 60°C

COOKING TIMES AND TEMPERATURES (Minimum cooking time for foods at refrigerator temperature)

Food	Thickness	Temperature	Min. time	Max. time
------	-----------	-------------	-----------	-----------

Meat

Beef or lamb: tender cuts – pork tenderloin, entrecote, ribeye, T-bone steak and lamb chops

Tender beef, lamb	25 mm	56 °C or higher	1 hour	4 hours
-	50 mm	56 °C or higher	4 hours	6 hours

Beef or lamb: less tender/leaner cuts – roast, rib, brisket, chuck roast, grass-fed beef, leg of lamb, bison, game

Bison, game	25 mm	56 °C or higher	8 hours	12-24 hours
Roast, leg of lamb	70 mm	56 °C or higher	18 hours	24-48 hours
Spare ribs	50 mm	80 °C	24 hours	48-72 hours
Brisket, plate or flank	25 mm	56 °C or higher	8-12 hours	24 hours

Pork: tender cuts – pork tenderloin, baby back ribs

Pork tenderloin	-	56 °C or higher	90 min.	6-8 hours
Baby back ribs	-	60 °C	4-8 hours	12 hours

Pork: less tender cuts – chops, roast, spare ribs

Pork chops	25 mm	60 °C or higher	1 hour	3-4 hours
Pork chops	50 mm	60 °C or higher	4 hours	8 hours
Pork roast	70 mm	71-80 °C	12 hours	30 hours
Spare ribs	70 mm	71-80 °C	12 hours	30 hours

Poultry

Chicken breast (with bone)	50 mm	63.5 °C or higher	2.5 hours	6-8 hours
Chicken breast fillet	25 mm	63.5 °C or higher	1 hour	6-8 hours
Chicken drumstick	50 mm	63.5 °C or higher	2.5 hours	6-8 hours
Half game bird	70 mm	71 °C or higher	6 hours	8 hours
Turkey / duck leg	70 mm	80 °C	8 hours	10 hours
Confit (with fat and seasoning)	70 mm	80 °C	8 hours	18 hours
Duck breast	25 mm	63 °C or higher	2.5 hours	6-8 hours

Fish and shellfish

Tender fish	12.5 mm	60 °C	30-40 min.	*
Fatter fish	25 mm	60 °C	40-50 min.	*
Lobster	25 mm	60 °C	45 min.	*
Scallops	25 mm	60 °C	1 hour	*
Prawns	Jumbo or colossal	60 °C	30 min.	*

Vegetables**Root vegetables: beets, carrots, celeriac, parsnips, potatoes, turnips**

-	Up to 50 mm	83.5 °C	1 hour	4-6 hours
---	-------------	---------	--------	-----------

Tender vegetables: asparagus, broccoli, cauliflower, maize, aubergine, fennel, green beans, onions, peas, pulp

-	Up to 50 mm	83.5 °C	45 min.	2 hours
---	-------------	---------	---------	---------

Fruit

Apple	Slices	83.5 °C	1 hour	8 hours
-------	--------	---------	--------	---------

Eggs

In the shell	Soft boiled	64 °C	45 min.	1.5 hours
-	Hard boiled	71 °C	45 min.	1.5 hours

* No longer than the minimum time

Using other functions

- Plug in the appliance.
- Press the power button and then press “Menu” to choose your desired function.
- Please press “Timer/Temp” to set your desired time and temperature. Press “+” and “-” to increase or reduce the hours and temperature figures. Press and hold for rapid increase/reduce.
- When the setting is finished press “Start/Stop” to start cooking process. The appliance will also start heating automatically in 10 seconds if without any pressing. During cooking if you want to adjust the time and temperature you can press “Timer/Temp” then “+” & “-” to make adjustment.
- The inner pot consists of a nonstick surface. To avoid scratching the non-stick surface, please use wooden or plastic utensils.

Important: Please check below table when following the orders mentioned above.

Function	Timer (H/Min)			Temperature (°C)			Note
	Default Time	Time Adjustment	Increment	Default Temperature	Temperature Adjustment	Increment	
Bake	2 H	0.5 - 4 H	10 Min	130	110 - 140	10	Closed
Saute	10 Min	5 Min - 2 H	5 Min	190	190 - 200	10	Open (You can use a non-metallic scoop to stir the food.)
Roast	1 H	0.5 - 3 H	10 Min	180	150 - 180	10	Closed
Steam	0.5 H	20 Min - 1.5 H	10 Min	Temperature is not displayed.	Temperature cannot be adjusted.	–	Closed
Stew	2 H	2 - 4 H	10 Min	Temperature is not displayed.	Temperature cannot be adjusted.	–	Closed
Rice	Time is not displayed	Time cannot be adjusted.	–	Temperature is not displayed.	Temperature cannot be adjusted.	–	Closed
Yogurt	8 H	4 - 12 H	30 Min	Temperature is not displayed.	Temperature cannot be adjusted.	–	Closed
Porridge	40 Min	20 Min - 3 H	10 Min	Temperature is not displayed.	Temperature cannot be adjusted.	–	Closed
Slow Cook	6 H	4 - 12 H	30 Min	Temperature is not displayed.	Temperature cannot be adjusted.	–	Closed
Sous vide	8H	30 Min - 72 H	30 Min	56	45 - 95	1	Closed
Keep Warm	2 H	1 - 4 H	30 Min	Temperature is not displayed.	Temperature cannot be adjusted.	–	Closed

NOTE:

Rice function:

- Rinse your rice in the inner pot until the water is clear. For softer rice, let it soak in water for 10-20 minutes.

- Add water to the inner pot. Please refer to rice/water measurement chart below. Measurements are shown by using a standard measuring cup used in normal rice cooker.

Uncooked Rice (cups) Maximum: around 190g	Water (cups) Maximum: around 205g
2	3
3	4.5
4	5.5
5	6.5
6	7
7	8

Porridge function:

- The best proportion of rice and water is 1:6.
- It is recommended that do not add water exceed 2/3 of the inner pot.

Yogurt function:

Recipe

STRAWBERRY YOGURT

- 1 litre cold milk
 - 1 plain yogurt or 1 packet starter culture
 - 10 strawberries
 - 4 tablespoons strawberry syrup
 - Small jars
1. Cut the strawberries into cubes. Beat the yogurt in a bowl with a whisk and slowly add the milk and syrup. Pour the mixture into prepared jars. Distribute the strawberries amongst the jars. You can add a grated half-zest of a lemon to the milk/yogurt mix.
 2. **Alternative:** you can also prepare the yogurt in the same way with pieces of pineapple, raspberries, clementines (six clementines), orange (one large orange)...
 3. Pour water into the inner pot and place jars in the water. Please pay attention to the height of water, do not let water contaminate the ingredients in jars.
 4. Close the lid and plug in the appliance. Press power button to turn on the appliance. Select "Yogurt" function, adjust the time and then press "Start/Stop" button to start working. It is suggested to use 8H for heating.
 5. Take out the jars after finishing the cooking. Let the jars cool down and serve.

YOGURT WITH SYRUP

- 1 litre cold milk
 - 1 plain yogurt or 1 packet starter culture
 - Fruit syrup (grenadine, orange, black currant, lemon, mandarin, strawberry, red currant, orgeat, raspberry, wild strawberry, banana, blueberry, cherry ...) 5 tablespoons
 - Flower-based syrup (rose, violet, jasmine, sandalwood) 4 tablespoons
 - Mint syrup: 4 tablespoons
 - Small jars
1. Pour the yogurt or content of the starter packet into a bowl. Add the syrup and slowly blend in the cold milk, while continuing to beat the mixture with a whisk. Pour the mixture into prepared jars.
 2. Pour water into the inner pot and place jars in the water. Please pay attention to the height of water, do not let water contaminate the ingredients in jars.
 3. Close the lid and plug in the appliance. Press power button to turn on the appliance. Select "Yogurt" function, adjust the time and then press "Start/Stop" button to start working. It is suggested to use 8H for heating.
 4. Take out the jars after finishing the cooking. Let the jars cool down and serve.

CHOCOLATE, COFFEE, CARAMEL AND VANILLA YOGURT

- a) 1 liter cold milk
 - b) 1 plain yogurt or 1 packet starter culture
 - c) 3 tablespoons of powder chocolate or coffee, chicory or caramel chips, vanilla extract
 - d) Small jars
1. Place the chocolate in a bowl, slowly add 1/2 cup of slightly warm milk and continue to whip the mixture, and then add the yogurt or starter culture. Mix well. Pour the rest of the cold milk in while continuing to beat. Pour the mixture into prepared jars.
 2. Pour water into the inner pot and place jars in the water. Please pay attention to the height of water, do not let water contaminate the ingredients in jars.
 3. Close the lid and plug in the appliance. Press power button to turn on the appliance. Select "Yogurt" function, adjust the time and then press "Start/Stop" button to start working. It is suggested to use 8H for heating.
 4. Take out the jars after finishing the cooking. Let the jars cool down and serve.

Note: With powdered ingredients, we recommend you beat the yogurt with a spoon when eating.

ZEST YOGURT

- a) 1 litre cold milk
 - b) 1 plain yogurt or 1 packet starter culture
 - c) 1 grated lemon or orange
 - d) Small jars
1. At least one hour before preparing the yogurt (or better yet, the day before), finely grate the zest with a spice grater and mix into the milk.
 2. When you prepare the yogurt, pour the plain yogurt into a bowl, beat it, and then add the best-favoured milk slowly. Add sugar to taste. Pour the mixture into prepared jars.
 3. Pour water into the inner pot and place jars in the water. Please pay attention to the height of water, do not let water contaminate the ingredients in jars.
 4. Close the lid and plug in the appliance. Press power button to turn on the appliance. Select "Yogurt" function, adjust the time and then press "Start/Stop" button to start working. It is suggested to use 8H for heating.
 5. Take out the jars after finishing the cooking. Let the jars cool down and serve.

JAM YOGURTS

- a) 1 litre cold milk
 - b) 1 plain yogurt or 1 packet starter culture
 - c) 4 tablespoons of jam that is not too thick and that has small berries or pieces of fruit: cranberries, blueberries, rhubarb, ginger, strawberries, orange marmalade.
 - d) Small jars
1. Mix the jam with a small quantity of milk. Add the yogurt or starter culture. Mix well, then pour in the rest of the milk and pour this mixture into the jars.
 2. Pour water into the inner pot and place jars in the water. Please pay attention to the height of water, do not let water contaminate the ingredients in jars.
 3. Close the lid and plug in the appliance. Press power button to turn on the appliance. Select "Yogurt" function, adjust the time and then press "Start/Stop" button to start working. It is suggested to use 8H for heating.
 4. Take out the jars after finishing the cooking. Let the jars cool down and serve.

IMPORTANT!

- When setting time and temperature before cooking you can press and hold "Timer/Temp" for 5 seconds to switch the temperature unit between "°C" and "°F".

- “Roast/Steam Rack A” is mainly for roast; “Roast/Steam Rack B” is mainly for steam. You can also switch them for your own cooking purpose.
- For functions “Bake”, “Saute”, “Roast”, “Steam”, “Yogurt”, “Porridge” and “keep warm” the appliance will switch off automatically with 3 beeps when cooking process is finished.
- For functions “Rice” and “Slow Cook” the appliance will turn to keep warm automatically with 3 beeps when cooking process is finished. The keep warm time lasts 2 hours.
- For “Stew” function please note the timer will not begin counting down until the appliance reaches a boil. When cooking process is finished the appliance will switch off automatically with 3 beeps.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after each use.
- Switch off and unplug the appliance. Allow it cool down completely. Let the lid and cooker cool before allowing water to touch them. Do not touch the outer enclosure of the appliance during operation or before it cools. Use the handles. Do not touch hot surface. Always remember to use oven mitts or pot holders when removing the pot.
- Wash the removable cooking pot, glass lid and accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. They are dishwasher safe. NOTE: When cleaning, the exterior of the cooking pot may produce a black film. This is due to the oxidation and occurs from normal usage.
- Wipe the external surface of the appliance with a soft damp cloth and then dry completely. Do not use detergent or abrasives as these may scratch the coating.
- Never immerse the appliance body into water or other liquid.

TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power: 1500W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used

device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Customer service:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

1. Lesen Sie alle Anleitungen.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
6. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
7. Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
8. In Bezug auf die Anweisungen zur Reinigung der Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Reinigung und Pflege" des Handbuchs.
9. Das Gerät darf nicht eingetaucht werden.
10. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.

11. Berühren Sie keine heißen Flächen, benutzen Sie Handgriffe und Knöpfe.
12. Gebrauch durch oder in unmittelbarer Nähe von Kindern nur unter Aufsicht.
13. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung und vor dem Reinigen den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Zubehörteile auswechseln.
14. Gerät nicht weiterverwenden, wenn es einmal heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt oder der Netzstecker beschädigt ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
15. Füllen Sie keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten in das äußere Gehäuse.
16. Schließen Sie den Kocher keinesfalls ohne den inneren Topf an.
17. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.
18. Nicht im Freien benutzen.
19. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
20. Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Öfen Gas- oder Elektroherden aufstellen.
21. Besondere Vorsicht ist nötig, wenn Sie das Gerät mit heißen Flüssigkeiten umsetzen.
22. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
23. Ziehen sie nach der Benutzung stets den Netzstecker. Ihr Kocher ist eingeschaltet, solange er angeschlossen ist.
24. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden
25. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund
26. Der Glasdeckel wurde einer Spezialbehandlung unterzogen, um ihn stärker, widerstandsfähiger und sicherer als normales Glas zu machen. Er ist allerdings

nicht bruchstabil. Behandeln Sie ihn mit Vorsicht. Bei einem sehr heftigen Stoß kann er brechen oder brüchig werden und zu einem späteren Zeitpunkt ohne ersichtlichen Grund in viele kleine Stücke zerbrechen.

27. Bewegen Sie das Gerät während des Kochens nicht.
28. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen abnehmen. Der Dampf aus dem Inneren kann schwere Verbrennungen verursachen. Öffnen Sie den Deckel immer von sich weg zeigend, wenn Sie ihn abnehmen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser zurück in das Gerät tropft.
29. Halten Sie das Edelstahlgehäuse, den entnehmbaren Kochtopf und den Glasdeckel sauber. Folgen Sie den Reinigungsanleitungen in diesem Handbuch.
30. Den Kocher nicht im leeren Zustand erhitzen oder vorheizen.
31. **WARNHINWEIS!!**



Berühren Sie das äußere Gerätegehäuse nicht während des Betriebs, es wird sehr heiß.

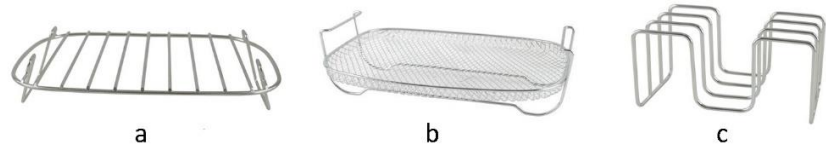
TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckelgriff
2. Glasdeckel
3. Entnehmbarer Kocheinsatz
4. Edelstahlgehäuse
5. Basis
6. Bedienfeld
7. Seitengriff

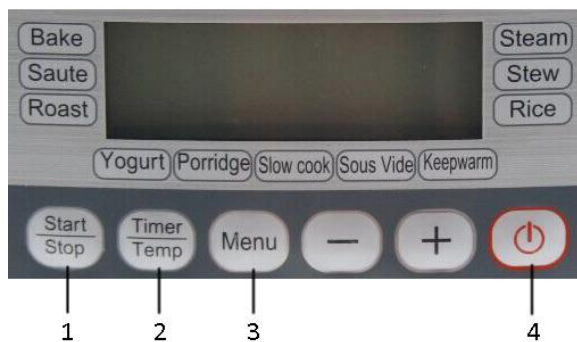


Zubehör:

- a. Röst-/Dampfrost A
- b. Röst-/Dampfrost B
- c. Sous-Vide-Rost



Bedienfeld:



1. Start/Stop
2. Timer/Temp
3. Menü
4. Netztaste

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial entfernen. Entnehmbarer Kocheinsatz und Glasdeckel werden in warmem Spülwasser gereinigt. Abspülen und gründlich abtrocknen.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Innere des Edelstahlgehäuses sauber und frei von Rückständen ist.
3. Bei der Erstverwendung tritt etwas Geruch und Rauch auf. Dies wird von im Werk aufgebrauchten Substanzen zum Schutz der Heizelemente verursacht. Das ist normal und unbedenklich.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen des entnehmbaren Kocheinsatzes in das Edelstahlgehäuse, dass der Kocheinsatz außen sauber und trocken ist.

Die Sous-Vide-Funktion verwenden

- 1) Vorbereitung
 - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und das Stromkabel von der Steckdose getrennt ist.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche mit einem Mindestfreiraum von 5 cm auf allen Geräteseiten, die sich mindestens 75 cm über dem Boden befindet.
 - Vakuumversiegeln Sie die Lebensmittel in Lebensmittelbeuteln von geeigneter Größe.
 - Füllen Sie Wasser in den Einsatz.

2) Zubereitung

- Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Drücken Sie auf die Netztaste; das Gerät leuchtet auf.
- Drücken Sie auf "Menü" und wählen Sie auf dem LCD Bildschirm "Sous Vide" aus.
- Die Standardwerte für Zeit und Temperatur betragen 8 Stunden und 56°C. Bitte drücken Sie auf "Timer/Temp", um die gewünschten Zeit- und Temperatureinstellungen einzugeben. Drücken Sie auf "+" und "-", um die Stellen der Stunden- und Temperatureinstellung zu erhöhen bzw. zu verringern. Für schnelles Erhöhen/Verringern gedrückt halten.
Timer: Die Kochzeit kann in Schritten von 30 Minuten auf einen Wert zwischen 30 Minuten und 72 Stunden eingestellt werden.
Temp: Die Temperatur kann in Schritten von 1°C auf einen Wert zwischen 45°C und 95°C eingestellt werden.
- Drücken Sie zum Starten des Vorheizvorgangs nach dem Einstellen auf "Start/Stop". Wird diese Taste nicht gedrückt, startet das Gerät den Vorheizvorgang nach 10 Sekunden automatisch.
- Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt drei Mal ein Signalton.
- Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie den versiegelten Lebensmittelbeutel ins Wasser und stellen Sie sicher, dass er völlig eintaucht. Verwenden Sie für mehrere Lebensmittelbeutel zum Separieren den Sous-Vide-Rost.
- Drücken Sie die Taste "Start/Stop"; der Kochvorgang wird gestartet und der Countdown beginnt. Während des Kochens können Sie die Zeit- und Temperatureinstellung anpassen; drücken Sie dazu auf "Timer/Temp" und anschließend auf "+" und "-".
- Soll der Kochvorgang beendet werden, drücken Sie die Taste "Start/Stop". Soll der Kochvorgang wieder aufgenommen werden, müssen Funktion, Timer und Temperatureinstellung erneut eingestellt werden; drücken Sie dann auf die Taste "Start/Stop".
- Drücken Sie nach Gebrauch zum Ausschalten des Geräts auf die Netztaste. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

Bitte beachten Sie, dass zur Bestimmung der Garzeit die Dicke des Fleisches wichtiger ist als sein Gewicht. Ein doppelt so dickes Stück Fleisch müssen Sie mindestens viermal länger garen (die Garzeit berechnet sich aus dem Quadrat des Vielfachen der Dicke).

Temperaturen für Fleisch - Rind, Lamm, Schwein:

Blutig: 49°C - Rosa: 56°C - Halbbrosa: 65°C - Durchgebraten: 71°C

Temperaturen für Gemüse:

85 – 87°C

Temperatur für Fisch:

Roh: 47°C - Medium bis roh: 52°C - Medium: 60°C

GARZEITEN UND TEMPERATUREN (Mindestgarzeit für Lebensmittel bei Kühlschranktemperatur)

Lebensmittel	Dicke	Temperatur	Minstdauer	Höchstdauer
--------------	-------	------------	------------	-------------

Fleisch

Rind oder Lamm: zarte Stücke – Schweinefilet, Entrecote, Ribeye, Porterhouse-Steak und Lammkoteletts

Zartes Rind-, Lammfleisch	25 mm	56 °C oder höher	1 Stunde	4 Stunden
-	50 mm	56 °C oder höher	4 Stunden	6 Stunden

Rind- oder Lammfleisch: weniger zarte/magere Stücke - Braten, Rippe, Bruststück, Schulterbraten, Weiderind, Lammkeule, Bison, Wild

Bison, Wild	25 mm	56 °C oder höher	8 Stunden	12 - 24 Stunden
Braten, Lammkeule	70 mm	56 °C oder höher	18 Stunden	24 - 48 Stunden
Spareribs	50 mm	80 °C	24 Stunden	48 - 72 Stunden
Brust, Vorderviertel oder Flanke	25 mm	56 °C oder höher	8 - 12 Stunden	24 Stunden

Schwein: zarte Stücke – Schweinefilet, Rippchen

Schweinefilet	-	56 °C oder höher	90 min.	6 - 8 Stunden
Rippchen	-	60 °C	4 - 8 Stunden	12 Stunden

Schwein: weniger zarte Stücke – Koteletts, Braten, Spareribs

Schweinekoteletts	25 mm	60 °C oder höher	1 Stunde	3 - 4 Stunden
Schweinekoteletts	50 mm	60 °C oder höher	4 Stunden	8 Stunden
Schweinebraten	70 mm	71 - 80 °C	12 Stunden	30 Stunden
Spareribs	70 mm	71 - 80 °C	12 Stunden	30 Stunden

Geflügel

Hühnerbrust (mit Knochen)	50 mm	63,5°C oder höher	2,5 Stunden	6 - 8 Stunden
Hähnchenbrustfilet	25 mm	63,5°C oder höher	1 Stunde	6 - 8 Stunden
Hühnerkeule	50 mm	63,5°C oder höher	2,5 Stunden	6 - 8 Stunden
Halber Wildvogel	70 mm	71 °C oder höher	6 Stunden	8 Stunden
Truthahn/Entenkeule	70 mm	80 °C	8 Stunden	10 Stunden
Confit (mit Fett und Würze)	70 mm	80 °C	8 Stunden	18 Stunden
Entenbrust	25 mm	63 °C oder höher	2,5 Stunden	6 - 8 Stunden

Fisch und Schalentiere

Zarter Fisch	12,5 mm	60 °C	30 - 40 min.	*
Fetterer Fisch	25 mm	60 °C	40 - 50 min.	*
Hummer	25 mm	60 °C	45 min.	*
Jakobsmuscheln	25 mm	60 °C	1 Stunde	*
Garnelen	Jumbo- oder Riesengarnele	60 °C	30 min.	*

Gemüse

Wurzelgemüse: Rüben, Karotten, Sellerie, Knollensellerie, Pastinaken, Kartoffeln, Weißrüben

-	Bis zu 50 mm	83,5 °C	1 Stunde	4 - 6 Stunden
---	--------------	---------	----------	---------------

Zartes Gemüse: Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, Aubergine, Fenchel, grüne Bohnen, Zwiebeln, Erbsen, Fruchtpulpe

-	Bis zu 50 mm	83,5 °C	45 min.	2 Stunden
---	--------------	---------	---------	-----------

Obst

Apfel	Scheiben	83,5 °C	1 Stunde	8 Stunden
-------	----------	---------	----------	-----------

Eier

In der Schale	Weichgekocht	64 °C	45 min.	1,5 Stunden
-	Hartgekocht	71 °C	45 min.	1,5 Stunden

* Nicht länger als die Mindestdauer

Weitere Funktionen

- Das Gerät anschließen.
- Drücken Sie auf die Netztaste und anschließend zur Funktionsauswahl auf "Menü".
- Bitte drücken Sie auf "Timer/Temp", um die gewünschten Zeit- und Temperatureinstellungen einzugeben. Drücken Sie auf "+" und "-", um die Stellen der Stunden- und Temperatureinstellung zu erhöhen bzw. zu verringern. Für schnelles Erhöhen/Verringern gedrückt halten.
- Drücken Sie zum Starten des Kochvorgangs nach dem Einstellen auf "Start/Stop". Wird diese Taste nicht gedrückt, startet das Gerät den Vorheizvorgang nach 10 Sekunden automatisch. Während des Kochens können Sie die Zeit- und Temperatureinstellung anpassen; drücken Sie dazu auf "Timer/Temp" und anschließend auf "+" und "-".
- Der Innentopf ist mit einer Antihaft-Oberfläche versehen. Um Kratzer auf der Antihaft-Oberfläche zu vermeiden, benutzen Sie bitte Holz- oder Kunststoffutensilien.

Wichtig: Prüfen Sie die untenstehende Tabelle, wenn Sie die oben erwähnten Befehle nutzen.

Funktion	Timer (Std./Min)			Temperatur (°C)			Hinweis
	Standard-Zeit	Timer-Einstellung	Schritte	Standard-Temperatur	Temperatur-Einstellung	Schritte	
Bake (Backen)	2 Std.	0,5 - 4 Std.	10 Min.	130	110 - 140	10	Geschlossen
Saute (Sautieren)	10 Min.	5 Min. - 2 Std.	5 Min.	190	190 - 200	10	Öffnen (Zum Umrühren der Speisen können Sie einen nicht-metallischen Schöpflöffel verwenden.)
Roast (Braten)	1 Std.	0,5 - 3 Std.	10 Min.	180	150 - 180	10	Geschlossen
Steam (Dämpfen)	0,5 Std.	20 Min. - 1,5 Std.	10 Min.	Die Temperatur wird nicht angezeigt.	Die Temperatur kann nicht angepasst werden.	–	Geschlossen
Stew (Eintopf)	2 Std.	2-4 Std.	10 Min.	Die Temperatur wird nicht angezeigt.	Die Temperatur kann nicht angepasst werden.	–	Geschlossen
Rice (Reis)	Die Zeit wird nicht angezeigt.	Die Zeit kann nicht angepasst werden.	–	Die Temperatur wird nicht angezeigt.	Die Temperatur kann nicht angepasst werden.	–	Geschlossen
Yogurt (Joghurt)	8 Std.	4 - 12 Std.	30 Min.	Die Temperatur wird nicht angezeigt.	Die Temperatur kann nicht angepasst werden.	–	Geschlossen
Porridge (Reisbrei)	40 Min.	20 Min. - 3 Std.	10 Min.	Die Temperatur	Die Temperatur	–	Geschlossen

				wird nicht angezeigt.	kann nicht angepasst werden.		
Slow Cook (Langsamkochen)	6 Std.	4 - 12 Std.	30 Min.	Die Temperatur wird nicht angezeigt.	Die Temperatur kann nicht angepasst werden.	–	Geschlossen
Sous-Vide-Garen	8 Std.	30 Min. - 72 Std.	30 Min.	56	45 - 95	1	Geschlossen
Keep Warm (Warmhalten)	2 Std.	1 - 4 Std.	30 Min.	Die Temperatur wird nicht angezeigt.	Die Temperatur kann nicht angepasst werden.	–	Geschlossen

HINWEIS:

Reis-Funktion:

- Spülen Sie Ihren Reis im Innentopf, bis das Wasser klar ist. Um weicheren Reis zu erhalten, lassen Sie ihn 10 bis 20 Minuten in Wasser einweichen.
- Geben Sie Wasser in den Innentopf. Bitte sehen Sie hierzu die unten stehende Tabelle mit Angaben zur Reis-/Wassermenge. Die Maßangaben beziehen sich auf einen Standardmessbecher, der mit normalen Reiskochern benutzt wird.

Ungekochter Reis (Becher) Maximum: etwa 190 g	Wasser (Becher) Maximum: etwa 205g
2	3
3	4,5
4	5,5
5	6,5
6	7
7	8

Reisbrei-Funktion:

- Das optimale Verhältnis von Reis zu Wasser ist 1:6.
- Es wird empfohlen, nicht mehr Wasser als 2/3 der Füllmenge des Innentopfes dazuzugeben.

Joghurt-Funktion:

Rezept

ERDBEERJOGHURT

- 1 Liter kalte Milch
 - 1 Naturjoghurt oder 1 Paket Starterkultur
 - 10 Erdbeeren
 - 4 Esslöffel Erdbeersirup
 - Kleine Gläser
1. Schneiden Sie die Erdbeeren in Würfel. Schlagen Sie den Joghurt in einer Schüssel mit einem Schneebesen und geben Sie langsam Milch und Sirup dazu. Gießen Sie die Mischung in die bereitstehenden Gläser. Verteilen Sie die Erdbeeren auf die Gläser. Sie können die geriebene Schale einer halben Zitrone zur Milch-/Joghurtmischung geben.
 2. **Alternative:** Sie können den Joghurt auch auf die gleiche Weise mit Ananas, Himbeeren, Klementinen (sechs Klementinen), Apfelsinen (eine große Apfelsine) ... zubereiten.

3. Gießen Sie Wasser in den Innentopf und stellen Sie die Gläser in das Wasser. Bitte achten Sie auf den Wasserpegel. Lassen Sie kein Wasser die Zutaten in den Gläsern kontaminieren.
4. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie die „Joghurt-Funktion“, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie dann die „Start-/Stopp-Taste“, um den Vorgang zu starten. Es empfiehlt sich, den Joghurt 8 h zu erhitzen.
5. Nehmen Sie die Gläser nach Abschluss der Zubereitung heraus. Lassen Sie die Gläser abkühlen und servieren Sie.

JOGHURT MIT SIRUP

- a) 1 Liter kalte Milch
 - b) 1 Naturjoghurt oder 1 Paket Starterkultur
 - c) Fruchtsirup (Grenadine, Orange, schwarze Johannisbeere, Zitrone, Mandarine, Erdbeere, rote Johannisbeere, Orgeat, Himbeere, Walderdbeere, Banane, Blaubeere, Kirsche ...) 5 Esslöffel
 - d) Blumen-basierter Sirup (Rose, Veilchen, Jasmin, Sandelholz) 4 Esslöffel
 - e) Minzsirup: 4 Esslöffel
 - f) Kleine Gläser
1. Geben Sie den Joghurt oder den Inhalt des Starterpakets in eine Schüssel. Geben Sie den Sirup dazu und rühren Sie langsam die kalte Milch unter, während Sie weiterhin die Mischung mit einem Schneebesen schlagen. Gießen Sie die Mischung in die bereitstehenden Gläser.
 2. Gießen Sie Wasser in den Innentopf und stellen Sie die Gläser in das Wasser. Bitte achten Sie auf den Wasserpegel. Lassen Sie kein Wasser die Zutaten in den Gläsern kontaminieren.
 3. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie die „Joghurt-Funktion“, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie dann die „Start-/Stopp-Taste“, um den Vorgang zu starten. Es empfiehlt sich, den Joghurt 8 h zu erhitzen.
 4. Nehmen Sie die Gläser nach Abschluss der Zubereitung heraus. Lassen Sie die Gläser abkühlen und servieren Sie.

SCHOKOLADEN-, KAFFEE-, KARAMELL- UND VANILLEJOGHURT

- a) 1 Liter kalte Milch
 - b) 1 Naturjoghurt oder 1 Paket Starterkultur
 - c) 3 Esslöffel Schokoladen- oder Kaffeepulver, Chicoree- oder Karamellchips, Vanilleextrakt
 - d) Kleine Gläser
1. Geben Sie die Schokolade in eine Schüssel, geben Sie langsam unter Rühren 1/2 Becher leicht angewärmte Milch dazu. Fügen Sie dann den Joghurt oder die Starterkultur hinzu. Mischen Sie alles gut. Gießen Sie den Rest der kalten Milch dazu, während Sie die Mischung weiter schlagen. Gießen Sie die Mischung in die bereitstehenden Gläser.
 2. Gießen Sie Wasser in den Innentopf und stellen Sie die Gläser in das Wasser. Bitte achten Sie auf den Wasserpegel. Lassen Sie kein Wasser die Zutaten in den Gläsern kontaminieren.
 3. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie die „Joghurt-Funktion“, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie dann die „Start-/Stopp-Taste“, um den Vorgang zu starten. Es empfiehlt sich, den Joghurt 8 h zu erhitzen.
 4. Nehmen Sie die Gläser nach Abschluss der Zubereitung heraus. Lassen Sie die Gläser abkühlen und servieren Sie.

Hinweis: Bei pulverisierten Zutaten empfehlen wir, dass Sie den Joghurt mit einem Löffel umrühren, wenn Sie ihn essen.

ZITRUSJOGHURT

- a) 1 Liter kalte Milch
- b) 1 Naturjoghurt oder 1 Paket Starterkultur
- c) Geriebene Schale einer Zitrone oder Apfelsine

d) Kleine Gläser

1. Reiben Sie mindestens eine Stunde vor Zubereitung des Joghurts (oder noch besser einen Tag vorher) die Schale fein mit einer Gewürzreibe und mischen Sie die geriebene Schale unter die Milch.
2. Wenn Sie den Joghurt zubereiten, gießen Sie Naturjoghurt in eine Schüssel, schlagen Sie ihn und geben Sie die aromatisierte Milch langsam dazu. Geben Sie nach Geschmack Zucker dazu. Gießen Sie die Mischung in die bereitstehenden Gläser.
3. Gießen Sie Wasser in den Innentopf und stellen Sie die Gläser in das Wasser. Bitte achten Sie auf den Wasserpegel. Lassen Sie kein Wasser die Zutaten in den Gläsern kontaminieren.
4. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie die „Joghurt-Funktion“, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie dann die „Start-/Stopp-Taste“, um den Vorgang zu starten. Es empfiehlt sich, den Joghurt 8 h zu erhitzen.
5. Nehmen Sie die Gläser nach Abschluss der Zubereitung heraus. Lassen Sie die Gläser abkühlen und servieren Sie.

MARMELADENJOGHURTS

- a) 1 Liter kalte Milch
 - b) 1 Naturjoghurt oder 1 Paket Starterkultur
 - c) 4 Esslöffel Marmelade, die nicht zu dick ist und kleine Beeren oder Fruchtstücke enthält: Cranberry-, Blaubeer-, Rhabarber-, Ingwer-, Erdbeer-, Orangenmarmelade.
 - d) Kleine Gläser
1. Mischen Sie die Marmelade mit einer kleinen Menge Milch. Geben Sie den Joghurt oder die Starterkultur dazu. Mischen Sie alles gut und gießen Sie dann den Rest der Milch dazu und geben Sie diese Mischung in die Gläser.
 2. Gießen Sie Wasser in den Innentopf und stellen Sie die Gläser in das Wasser. Bitte achten Sie auf den Wasserpegel. Lassen Sie kein Wasser die Zutaten in den Gläsern kontaminieren.
 3. Schließen Sie den Deckel und verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie die „Joghurt-Funktion“, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie dann die „Start-/Stopp-Taste“, um den Vorgang zu starten. Es empfiehlt sich, den Joghurt 8 h zu erhitzen.
 4. Nehmen Sie die Gläser nach Abschluss der Zubereitung heraus. Lassen Sie die Gläser abkühlen und servieren Sie.

WICHTIG!

- Wenn Sie die Zeit und Temperatur vor dem Kochen einstellen, können Sie die Taste "Timer/Temp" für 5 Sekunden gedrückt halten, um zwischen den Einheiten "°C" und "°F" zu wechseln.
- Der "Röst-/Dampfroast A" wird hauptsächlich für das Rösten verwendet; der "Röst-/Dampfroast B" wird hauptsächlich für das Dampfgaren verwendet. Je nach Zubereitungsart können Sie ausgetauscht werden.
- Bei den Funktionen "Backen", "Sautieren", "Rösten", "Dampfgaren", "Joghurt", "Reisbrei" und "Warmhalten" schaltet das Gerät nach beendetem Kochvorgang mit drei Signaltönen aus.
- Bei den Funktionen "Reis" und "Langsamkochen" schaltet das Gerät nach beendetem Kochvorgang mit drei Signaltönen zur Warmhaltefunktion. Die Warmhaltefunktion dauert 2 Stunden.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät bei der Funktion "Eintopf" den Countdown erst startet, wenn der Inhalt kocht. Nach beendetem Kochvorgang schaltet das Gerät mit drei Signaltönen aus.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie es komplett abkühlen. Lassen Sie den Deckel und den Reiskocher abkühlen, bevor Sie die Teile mit Wasser in Berührung kommen lassen. Berühren Sie nicht das äußere Gehäuse des Gerätes während des Betriebs oder bevor es abgekühlt ist. Fassen Sie an den Griffen an. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Denken Sie immer daran, Topfhandschuhe oder Topfplatten zu benutzen, wenn Sie den Topf entnehmen.

- Entnehmbarer Kocheinsatz, Glasdeckel und Zubehörteile werden in warmem Spülwasser gereinigt. Abspülen und gründlich abtrocknen. Sie sind spülmaschinengeeignet. HINWEIS: Während der Reinigung könnte auf den Außenflächen des Kocheinsatzes ein schwarzer Film entstehen. Dies geschieht aufgrund der Oxidation und ist normal.
- Wischen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab; anschließend vollständig abtrocknen. Verwenden Sie kein Spül- oder Scheuermittel, da dies die Beschichtung beschädigen könnte.
- Tauchen Sie den Gerätekörper keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1500W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das Gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder

wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Kundeninformation:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Veuillez lire toutes ces instructions avec attention.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
4. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
5. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
6. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
8. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
9. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
10. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du

personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.

11. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
12. Une vigilance particulière est requise lors de l'utilisation de l'appareil dans l'entourage des enfants.
13. Débranchez la prise lorsqu'inutilisé ou avant nettoyage. Attendez que l'appareil ait complètement refroidit avant d'y mettre ou d'en retirer la cuve.
14. Ne pas utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation est endommagé ou si l'appareil présente des défaillances ou est endommagé d'une manière ou d'une autre. Contactez le service autorisé le plus proche pour contrôle, une réparation ou des réglages.
15. Ne jamais verser d'eau ou un autre liquide dans la jupe externe.
16. Ne jamais brancher le cordon d'alimentation si aucune cuve n'est présente dans le cuiseur.
17. L'utilisation d'accessoires non certifiés n'est pas recommandée et pourrait entraîner des blessures.
18. Ne pas utiliser en extérieur.
19. Ne pas laisser le cordon pendre par le bord d'une table ou comptoir, ou toucher une surface chaude.
20. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité de plaques chauffantes au gaz ou électriques, ni sur le dessus d'un four.
21. Manipulez et déplacez les appareils contenant de l'huile ou un autre liquide chaud avec grandes précautions.
22. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
23. Toujours débrancher après utilisation. Le cuiseur restera alimenté tant qu'il est branché à la prise électrique.
24. La machine ne doit jamais être utilisée avec une minuterie externe, ou un autre système de contrôle à distance.

25. Utiliser l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
26. Le couvercle en verre a été spécialement conçu pour le rendre plus fort, plus durable et plus sûr que le verre ordinaire, mais il n'est pas incassable. Manipulez-le avec précaution. S'il est frappé très fortement, il peut se briser ou se fissurer et si c'est le cas, il risquera à un moment ou à un autre de se briser en de nombreux petits morceaux sans cause apparente.
27. Ne déplacez pas l'appareil durant la cuisson.
28. Faites extrêmement attention lorsque vous ouvrez le couvercle après l'utilisation. Des brûlures graves peuvent résulter d'un contact avec la vapeur à l'intérieur. Soulevez et inclinez toujours le couvercle loin de vous lorsque vous le retirez, en prenant soin à ce que l'eau ne coule pas dans l'appareil.
29. Gardez le boîtier en acier inoxydable, la cuve de cuisson amovible et le couvercle en verre propres. Suivez les instructions d'entretien fournies dans ce manuel.
30. Ne chauffez pas et ne préchauffez pas le cuiseur à vide.
31. Avertissement!!



Veillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La surface accessible peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche.

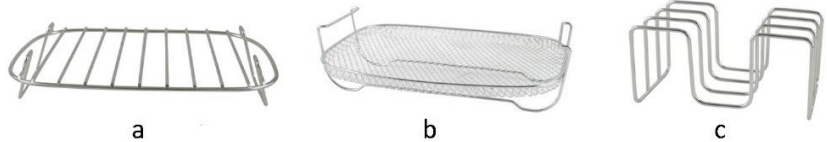
DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Poignée du couvercle
2. Couvercle de verre
3. Cuve de cuisson amovible
4. Boîtier en acier inoxydable
5. Base
6. Panneau de contrôle
7. Poignée latérale

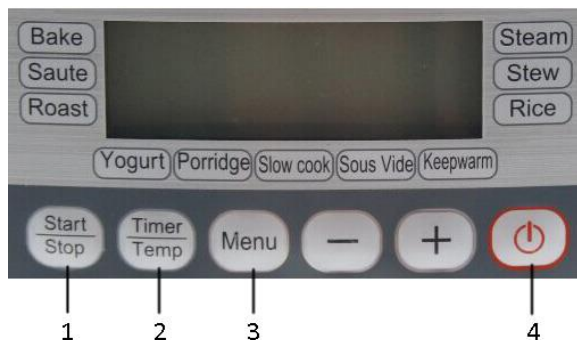


Accessoires:

- a. Grille rôti/vapeur A
- b. Grille rôti/vapeur B
- c. Grille pour sous-vide



Panneau de contrôle



1. Marche / Arrêt
2. Minuterie/temp
3. Menu
4. Bouton d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, retirez tous les éléments d'emballage. Nettoyez les accessoires de cuisson et le couvercle de verre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
2. Vérifiez que la surface interne du boîtier en acier inoxydable est propre et sans débris.
3. Une légère odeur et fumée sera émise lors de la première utilisation. Cette odeur et la fumée viennent de la substance de protection des éléments chauffants brûlée. Ceci est normal et ne présente aucun danger.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'installer la cuve dans la machine, vérifiez que sa surface externe est propre et sèche.

Fonction sous vide

- 1) Préparation
 - Assurez-vous d'avoir éteint la prise et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
 - Positionnez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à au moins 75 cm au-dessus du sol et en conservant un espace libre de 5 cm sur tout son pourtour.
 - Emballez les aliments sous vide dans des sachets de taille adéquate.
 - Remplissez la cuve d'eau.

2) Cuire les aliments

- Mettez le couvercle en place et branchez l'appareil.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation. La machine s'illumine.
- Appuyez sur « Menu » puis sur « Sous vide » sur l'écran LCD.
- La durée de cuisson est de 8 heures et la température à 56°C. Appuyez sur « Minuterie/Temp » pour définir les valeurs de durée et de température. Appuyez sur « + » et « - » pour augmenter ou réduire les valeurs de durée et de température. Maintenez appuyé pour augmenter ou réduire rapidement la valeur.

Minuterie: La durée de cuisson peut être réglée entre 30 minutes et 72 heures par incréments de 30 minutes.

Temp: La température peut être réglée entre 45°C et 95°C par incréments de 1°C.

- Une fois les valeurs voulues saisies, appuyez sur « Démarrer/Arrêter » pour commencer le processus de préchauffe. L'appareil commencera également la cuisson après 10 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton.
- Le haut-parleur émet 3 sons pour indiquer que la température cible a été atteinte.
- Ouvrez le couvercle, déposez les aliments sous vide dans l'eau en vous assurant que le paquet est complètement immergé. Utilisez la grille à sous vide pour séparer les paquets d'aliments à cuire simultanément.
- Appuyez sur « Démarrer/Arrêter » pour lancer le processus de cuisson et la minuterie. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson en appuyant sur « Minuterie/Temp » et sur « + » et « - ».
- Pour mettre fin à la cuisson, appuyez sur « Démarrer/Arrêter ». Pour relancer la cuisson, il est nécessaire de réinitialiser la fonction, la minuterie et la température puis d'appuyer sur « Démarrer/Arrêter ».
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil lorsque vous n'en avez plus besoin. Débranchez également la prise électrique.

Veillez noter que, pour déterminer le temps de cuisson, l'épaisseur de la viande est plus importante que son poids. Avec un morceau de viande qui est deux fois plus épais, vous aurez besoin de le cuire au moins 4 fois plus longtemps (le temps de cuisson est le carré du multiple de l'épaisseur).

Températures pour la viande - bœuf, agneau, porc :

Bleu : 49°C - Saignant : 56°C - A point : 65°C - Bien cuit : 71°C

Températures pour les légumes:

85 – 87°C

Température pour le poisson :

Peu cuit: 47°C - Cuit à point: 52°C - Bien cuit: 60°C

TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON (Temps minimum de cuisson des aliments à la température du réfrigérateur)

Aliment	Épaisseur	Température	Temps minimum	Temps maximum
---------	-----------	-------------	---------------	---------------

Viande

Bœuf ou agneau: coupes tendres - filet de porc, entrecôte, faux-filet, steak sur l'os et côtelettes d'agneau

Bœuf ou agneau tendre	25 mm	56 °C ou supérieur	1 heure	4 heures
-	50 mm	56 °C ou supérieur	4 heures	6 heures

Bœuf ou agneau: coupes moins tendres / plus maigres - rôti, côtes, poitrine, rôti de palette, bœuf nourri à l'herbe, gigot d'agneau, bison, gibier

Bison, gibier	25 mm	56 °C ou supérieur	8 heures	12-24 heures
Rôti, gigot d'agneau	70 mm	56 °C ou supérieur	18 heures	24-48 heures
Travers de porc	50 mm	80 °C	24 heures	48-72 heures
Poitrine, palette ou flanchet	25 mm	56 °C ou supérieur	8-12 heures	24 heures

Porc : coupes tendres - filet de porc, petites côtes-levées

Filet de porc	-	56 °C ou supérieur	90 min.	6-8 heures
Petites côtes-levées	-	60 °C	4-8 heures	12 heures

Porc : coupes moins tendres – côtelettes, rôtis, côtes levées

Côtelettes	25 mm	60 °C ou supérieur	1 heure	3-4 heures
Côtelettes	50 mm	60 °C ou supérieur	4 heures	8 heures
Rôti de porc	70 mm	71-80 °C	12 heures	30 heures
Côtes levées	70 mm	71-80 °C	12 heures	30 heures

Volaille

Blanc de poulet (avec os)	50 mm	63,5°C ou supérieur	2,5 heures	6-8 heures
Filet de blanc de poulet	25 mm	63,5°C ou supérieur	1 heure	6-8 heures
Cuisse de poulet	50 mm	63,5°C ou supérieur	2,5 heures	6-8 heures
Moitié d'un gibier à plumes	70 mm	71°C ou supérieur	6 heures	8 heures
Dinde / cuisse de canard	70 mm	80°C	8 heures	10 heures
Confit (avec la graisse et l'assaisonnement)	70 mm	80°C	8 heures	18 heures
Magret de canard	25 mm	63°C ou supérieur	2,5 heures	6-8 heures

Poissons et crustacés

Poisson maigre	12,5 mm	60 °C	30-40 min.	*
Poisson plus gras	25 mm	60 °C	40-50 min.	*
Homard	25 mm	60 °C	45 min.	*
Coquilles Saint-Jacques	25 mm	60 °C	1 heure	*
Crevettes	Jumbo ou colossales	60 °C	30 min.	*

Légumes

Légumes à racine : betteraves, carottes, céleri-rave, panais, pommes de terre, navets

-	Jusqu'à 50 mm	83,5 °C	1 heure	4-6 heures
---	---------------	---------	---------	------------

Légumes tendres: asperges, brocolis, chou-fleur, maïs, aubergine, fenouil, haricots verts, oignons, pois, pulpe

-	Jusqu'à 50 mm	83,5 °C	45 min.	2 heures
---	---------------	---------	---------	----------

Fruits

Pomme	Tranches	83,5 °C	1 heure	8 heures
-------	----------	---------	---------	----------

Œufs

Avec coquille	À la coque	64 °C	45 min.	1,5 heure
-	Œuf dur	71 °C	45 min.	1,5 heure

* Pas plus que le temps minimum

Autres fonctions

- Branchez l'appareil.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation puis appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction désirée.
- Appuyez sur « Minuterie/Temp » pour définir les valeurs de durée et de température. Appuyez sur « + » et « - » pour augmenter ou réduire les valeurs de durée et de température. Maintenez appuyé pour augmenter ou réduire rapidement la valeur.
- Une fois les paramètres définis, appuyez sur « Démarrer/Arrêter » pour commencer le processus de cuisson. La cuisson commencera après 10 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson en appuyant sur « Minuterie/Temp » et sur « + » et « - ».
- La cuve interne est pourvue d'une surface antiadhésive. Pour éviter de rayer la surface antiadhésive, veuillez utiliser des ustensiles en bois ou en plastique.

Important: consultez le tableau suivant pour savoir comment régler les valeurs des fonctions ci-dessus.

Fonction	Durée (h/min)			Température (°C)			Remarque
	Durée par défaut	Réglage de l'heure	Incréments	Température par défaut	Réglage de la température	Incréments	
Bake (Cuire au four)	2H	0,5-4H	10 Min	130	110- 140	10	Fermé
Saute (Faire revenir)	10 Min	5 Min - 2 H	5 Min	190	190 - 200	10	Ouvert (utilisez un ustensile non métallique pour mélanger les aliments).
Roast (Rôtir)	1 H	0,5 - 3 H	10 Min	180	150 - 180	10	Fermé
Steam (Vapeur)	0,5 H	20 Min - 1,5 H	10 Min	Température non affichée	La température ne peut être modifiée	-	Fermé
Stew (Ragoût)	2 H	2 - 4 H	10 Min	Température non affichée	La température ne peut être modifiée	-	Fermé
Rice (Riz)	Durée non affichée	La durée ne peut être modifiée	-	Température non affichée	La température ne peut être modifiée	-	Fermé

Yogurt (Yaourt)	8 H	4 - 12 H	30 Min	Température non affichée	La température ne peut être modifiée	-	Fermé
Porridge	40 Min	20 Min - 3 H	10 Min	Température non affichée	La température ne peut être modifiée	-	Fermé
Slow Cook (Mijoter)	6 H	4 - 12 H	30 Min	Température non affichée	La température ne peut être modifiée	-	Fermé
Sous vide	8H	30 Min - 72 H	30 Min	56	45 - 95	1	Fermé
Keep Warm (Tenir au chaud)	2 H	1 - 4 H	30 Min	Température non affichée	La température ne peut être modifiée	-	Fermé

REMARQUE :

Fonction de cuisson du riz :

- Lavez et rincez le riz dans la cuve interne jusqu'à ce que l'eau de lavage soit relativement limpide. Pour obtenir un riz plus mou, laissez-le tremper dans l'eau durant 10 à 20 minutes.
- Ajoutez de l'eau dans la cuve interne. Veuillez consulter le tableau de mesure de riz / d'eau ci-dessous. Les mesures sont indiquées en utilisant un verre de mesure ordinaire utilisé dans un cuiseur à riz normal.

Riz non cuit (verres) Maximum: environ 190g	Eau (verres) Maximum: environ 205g
2	3
3	4,5
4	5,5
5	6,5
6	7
7	8

Fonction de cuisson du porridge :

- La meilleure proportion de riz et d'eau est de 1:6.
- Il est recommandé de ne pas ajouter d'eau à plus des 2/3 de la cuve interne

Fonction de cuisson des yaourts :

Recette

YAOURTS AUX FRAISES

- 1 litre de lait froid
 - 1 yaourt nature ou 1 paquet de ferment
 - 10 fraises
 - 4 cuillères à soupe de sirop de fraise
 - Petits pots
1. Coupez les fraises en dés. Battez le yaourt dans un bol avec un fouet et ajoutez lentement le lait et le sirop. Versez le mélange dans les pots. Distribuez les fraises parmi les pots. Vous pouvez ajouter un zeste râpé d'une moitié de citron au lait ou au mélange obtenu.

2. **Recette alternative:** Vous pouvez également préparer les yaourts de la même manière avec des morceaux d'ananas, de framboises, de clémentines (six clémentines), une orange (une grosse orange).
3. Versez de l'eau dans la cuve interne et placez les pots dans l'eau. Veuillez prêter attention à la hauteur de l'eau, ne laissez pas l'eau contaminer les ingrédients dans les pots.
4. Fermez le couvercle et branchez le câble de l'appareil à une prise électrique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche. Sélectionnez la fonction "Yaourt", réglez la durée puis appuyez sur le bouton "Démarrer/Arrêter" pour démarrer l'appareil. Il est suggéré de régler en position 8H pour la cuisson.
5. Enlevez les pots une fois la cuisson terminée. Laissez les pots refroidir et servez.

YAOURTS AU SIROP

- a) 1 litre de lait froid
 - b) 1 yaourt nature ou 1 paquet de ferment
 - c) Sirop de fruit (grenadine, orange, cassis, citron, mandarine, fraise, groseille, orgeat, framboise, fraise sauvage, banane, myrtille, cerise...) 5 cuillères à soupe
 - d) 4 cuillères à soupe de sirop à base de fleurs (rose, violette, jasmin, bois de santal)
 - e) Sirop de menthe: 4 cuillères à soupe
 - f) Petits pots
1. Versez le yaourt ou le contenu du paquet de ferment dans un bol. Ajoutez le sirop et mélangez-le lentement dans le lait froid, tout en continuant de battre le mélange avec un fouet. Versez le mélange dans les pots.
 2. Versez de l'eau dans la cuve interne et placez les pots dans l'eau. Veuillez prêter attention à la hauteur de l'eau, ne laissez pas l'eau contaminer les ingrédients dans les pots.
 3. Fermez le couvercle et branchez le câble de l'appareil à une prise électrique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche. Sélectionnez la fonction "Yaourt", réglez la durée puis appuyez sur le bouton "Démarrer/Arrêter" pour démarrer l'appareil. Il est suggéré de régler en position 8H pour la cuisson.
 4. Enlevez les pots une fois la cuisson terminée. Laissez les pots refroidir et servez.

YAOURTS AU CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL ET VANILLE

- a) 1 litre de lait froid
 - b) 1 yaourt nature ou 1 paquet de ferment
 - c) 3 cuillères à soupe de chocolat en poudre ou de café, de chicorée, de brisures de caramel ou d'extrait de vanille.
 - d) Petits pots
1. Placez le chocolat dans un bol, ajoutez lentement un demi verre de lait tiède et continuez à fouetter le mélange, puis ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien. Versez le reste du lait froid tout en continuant à battre. Versez le mélange dans les pots.
 2. Versez de l'eau dans la cuve interne et placez les pots dans l'eau. Veuillez prêter attention à la hauteur de l'eau, ne laissez pas l'eau contaminer les ingrédients dans les pots.
 3. Fermez le couvercle et branchez le câble de l'appareil à une prise électrique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche. Sélectionnez la fonction "Yaourt", réglez la durée puis appuyez sur le bouton "Démarrer/Arrêter" pour démarrer l'appareil. Il est suggéré de régler en position 8H pour la cuisson.
 4. Enlevez les pots une fois la cuisson terminée. Laissez les pots refroidir et servez.

Remarque : Avec des ingrédients en poudre, nous vous recommandons de battre le yaourt avec une cuillère avant de le manger.

YAOURTS AU ZESTE

- a) 1 litre de lait froid

- b) 1 yaourt nature ou 1 paquet de ferment
 - c) 1 zeste de citron ou d'orange râpé(e)
 - d) Petits pots
1. Au moins une heure avant de préparer les yaourts (ou mieux encore, la veille), râpez finement le zeste avec une râpe à épices et mélangez-le dans le lait.
 2. Lorsque vous préparez les yaourts, versez le yaourt nature dans un bol, battez-le, puis ajoutez lentement le lait aromatisé de zeste. Ajoutez le sucre selon votre goût. Versez le mélange dans les pots.
 3. Versez de l'eau dans la cuve interne et placez les pots dans l'eau. Veuillez prêter attention à la hauteur de l'eau, ne laissez pas l'eau contaminer les ingrédients dans les pots.
 4. Fermez le couvercle et branchez le câble de l'appareil à une prise électrique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche. Sélectionnez la fonction "Yaourt", réglez la durée puis appuyez sur le bouton "Démarrer/Arrêter" pour démarrer l'appareil. Il est suggéré de régler en position 8H pour la cuisson.
 5. Enlevez les pots une fois la cuisson terminée. Laissez les pots refroidir et servez.

YAOURTS À LA CONFITURE

- a) 1 litre de lait froid
 - b) 1 yaourt nature ou 1 paquet de ferment
 - c) 4 cuillères à soupe de confiture qui n'est pas trop épaisse et qui est composée de petites baies ou de morceaux de fruits: marmelade de canneberge, de myrtille, de rhubarbe, de gingembre, de fraise, d'orange.
 - d) Petits pots
1. Mélangez la confiture avec une petite quantité de lait. Ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le mélange dans le reste du lait et versez ce mélange dans les pots.
 2. Versez de l'eau dans la cuve interne et placez les pots dans l'eau. Veuillez prêter attention à la hauteur de l'eau, ne laissez pas l'eau contaminer les ingrédients dans les pots.
 3. Fermez le couvercle et branchez le câble de l'appareil à une prise électrique. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche. Sélectionnez la fonction "Yaourt", réglez la durée puis appuyez sur le bouton "Démarrer/Arrêter" pour démarrer l'appareil. Il est suggéré de régler en position 8H pour la cuisson.
 4. Enlevez les pots une fois la cuisson terminée. Laissez les pots refroidir et servez.

IMPORTANT!

- Lorsque vous définissez la durée et la température avant la cuisson, appuyez sur « Minuterie/temp » pendant 5 secondes pour basculer entre « °C » et « °F ».
- La « grille rôti/vapeur A » est plus adaptée à la cuisson d'un rôti alors que la « grille rôti/vapeur B » est utilisée pour la cuisson à la vapeur. Vous pouvez choisir celle qui convient le mieux à la cuisson à effectuer.
- Si la fonction « Cuisson au four », « Faire revenir », « Vapeur », « Yaourt », « Porridge » et « Garder au chaud » est sélectionnée, l'appareil émettra 3 bips pour indiquer que la cuisson est terminée.
- Si la fonction « Riz » et « Mijoter » est sélectionnée, l'appareil émettra 3 bips pour indiquer que la cuisson est terminée et maintiendra les aliments au chaud. La fonction maintenir au chaud peut durer pendant 2 heures.
- Dans le cas de la fonction « Ragoût », notez que la minuterie ne commencera à décompter qu'à compter du moment où les aliments entrent en ébullition. L'appareil émettra 3 bips pour indiquer que la cuisson est terminée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez-le complètement refroidir. Laissez le couvercle et l'appareil refroidir avant de toucher l'eau. Ne touchez pas le boîtier extérieur de l'appareil pendant le

fonctionnement ou avant qu'il ne soit refroidit. Utilisez les poignées. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Rappelez-vous toujours d'utiliser des gants de four ou des maniques lorsque vous retirez la cuve.

- Nettoyez les accessoires de cuisson et le couvercle de verre et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Ces accessoires sont lavables en machine. REMARQUE: Un film noir peut apparaître sur la surface de la cuve lors du nettoyage de cette dernière. Ceci est un phénomène d'oxydation normal.
- Essuyez la surface externe de l'appareil avec un tissu doux humide puis séchez-la complètement. Ne pas utiliser de détergents ni de produits abrasifs susceptibles d'en griffer la surface.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique: 1500W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler

■ votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Service a la clientele:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna apparat är endast avsedd för användning i hushållet.

1. Läs alla instruktioner noggrant.
2. Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år gamla eller äldre, om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
3. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
4. Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
5. Apparaterna kan användas av människor med minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller som saknar erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller om de fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
6. Barn får inte leka med apparaten.
7. Om el-sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceagent eller en person med liknande kvalifikationer så att faror kan undvikas.
8. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med mat eller olja, se stycket "rengöring och underhåll" i handboken.
9. Apparaten får inte sänkas ner i någon vätska.
10. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bostadshus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
11. Berör inga heta ytor. Använd handtagen.
12. Uppsikt av vuxna krävs alltid när apparater används i närheten av barn.

13. Dra ut apparaten från vägguttaget när den inte används och innan rengöring. Låt apparaten svalna helt innan kärlet sätts i eller tas bort.
14. Använd inte apparaten om kabeln blivit skadad eller om apparaten inte fungerar korrekt eller blivit skadad på något som helst sätt. Ta med apparaten till närmsta auktoriserade kundservice för undersökning, reparation eller justering.
15. Fyll aldrig i vatten eller annan vätska i ytterkärlet.
16. Sätt aldrig in elkabeln i uttaget utan att innerkärlet är inuti kokaren.
17. All slags användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan förorsaka skador.
18. Använd inte apparaten utomhus.
19. Låt inte kabeln dingla eller hänga över bordskanter eller bänkar, se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
20. Sätt inte apparaten på eller i närheten av gasbrännare eller elektriska brännare, eller ovanpå spisen eller i ugnen.
21. Var ytterst försiktig när apparater som innehåller het olja eller andra heta vätskor flyttas eller hanteras
22. Använd inte denna apparat för något annat än avsett syfte.
23. Dra alltid ut kontakten efter användningen. Spänningen till kokaren är på så länge kontakten sitter i.
24. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
25. Placera apparaten på en plan, torr och värmeresistent yta.
26. Glaslocket har specialbehandlats för att göra det starkare, mer hållbart och säkrare än vanligt glas. Det är däremot inte okrossbart. Hantera med försiktighet. Vid mycket hårda stötar kan det spricka eller försvagas och vid ett senare tillfälle splittras i smådelar utan någon uppenbar orsak.
27. Flytta inte apparaten under tillagning.

28. Var mycket försiktig när du tar bort locket efter tillagning. Du kan få allvarliga brännskador från den instängda ångan. När du lyfter upp locket, vinkla det alltid bort från dig och se till att vattnet inte droppar tillbaka in i apparaten.
29. Håll höljet av rostfritt stål, den avtagbara kastrullen och glaslocket rent. Följ rengöringsanvisningarna i denna handbok.
30. Undvik att värma eller förvärma apparaten när tom.
31. VARNING!!



Vänligen vidrör inte ytterhöljet då apparaten används. Dessa ytor blir ofta mycket heta vid användning.

DELBESKRIVNING

1. Lockets handtag
2. Glaslock
3. Avtagbart kokkärl
4. Rostfritt stålhölje
5. Undersida
6. Kontrollpanel
7. Sidohandtag



Tillbehör:

- a. Stek-/ångkokningsrack A
- b. Stek-/ångkokningsrack B
- c. Sous Vide-rack



a



b



c

Kontrollpanel:



1. Start/Stopp
2. Timer/Temp
3. Meny
4. Strömknapp

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial innan första användningen. Tvätta det avtagbara kokkärlet och glaslocket i varmt såpvatten. Skölj och torka ordentligt.
2. Se till att insidan på det rostfria stålhöljet är ren och fri från matrester.
3. Vid första användningen kan du känna en svag lukt av rök. Det kommer från det skyddsmedel som används på värme-elementen under tillverkningen. Detta är normalt och inte farligt.

BRUKSANVISNING

Innan du placerar det avtagbara kokkärlet i det rostfria stålhöljet ser du till att utsidan på det är ren och torr.

Använda Sous Vide-funktionen

- 1) Förberedelse
 - Se till att vägguttaget är urkopplat och att apparaten är bortkopplad från vägguttaget.
 - Placera apparaten på en stadig, plan och värmetålig arbetsyta på minst 75 cm ovanför golvet med ett utrymme på minst 5 cm runt om.
 - Vakuumpförpacka maten i lämpliga storlekar på matförvaringspåsarna.
 - Fyll kärlet med vatten.

2) Tillaga maten

- Sätt på locket och anslut apparaten.
- Tryck på strömknappen, apparaten tänds.
- Tryck på "Meny" och välj "Sous Vide" på LCD-skärmen.
- Standardtiden och -temperaturen är 8 tim och 56°C. Tryck på "Timer/Temp" för att ställa in önskad tid och temperatur. Tryck på "+" och "-" för att öka eller minska timmarna och temperaturen. Tryck på och håll ned för att snabbt öka/minska.
Timer: Tillagningstiden kan justeras från 30 min till 72 tim i steg om 30 min.
Temp: Temperaturen kan justeras från 45°C till 95°C i steg om 1°C.
- När du är klar med inställningen tryck på "Start/Stop" för att starta förvärmningsprocessen. Apparaten startar också uppvärmningen automatiskt efter 10 sek utan att du trycker på knappen.
- När temperaturen för målet är nådd ringer summern 3 ggr.
- Öppna locket, lägg den förseglade matförpackningen i vattnet och se till att förpackningen är helt nedsänkt i det. Använd Sous Vide-racket för att skilja matförpackningarna åt om du har flera förpackningar som ska tillagas.
- Tryck på "Start/Stop" för att starta tillagningsprocessen och nedräkningen av tiden. Om du vill justera tiden och temperaturen under tillagningen kan du trycka på "Timer/Temp" och sedan "+" och "-" för att göra justeringen.
- Om du vill stoppa tillagningsprocessen gör du det genom att trycka på "Start/Stop". Om du vill starta om tillagningen måste du återställa funktionen, timern och temperaturen och sedan trycka på "Start/Stop".
- Efter användningen trycker du på strömknappen för att stänga av apparaten. Koppla bort den från vägguttaget.

Obs! För att fastställa tillagningstid är köttets tjocklek viktigare än dess vikt. En dubbelt så tjock köttbit måste tillagas minst fyra gånger så länge (tillagningstiden är kvadraten gånger tjockleken).

Temperatur för kött - nöt, lamm, gris:

Rare: 49°C - Medium: 56°C - Medium well: 65°C - Well done: 71°C

Temperatur för grönsaker:

85 – 87°C

Temperatur för fisk:

Rare: 47°C - Medium rare: 52°C - Medium: 60°C

TILLAGNINGSTIDER OCH TEMPERATURER (Lägsta tillagningstid för mat i kylskåpstemperatur)

Mat	Tjocklek	Temperatur	Lägsta tid	Högsta tid
-----	----------	------------	------------	------------

Kött

Nöt eller lamm: Möra bitar – fläskfilé, entrecote, ribeye, T-benstek och lammkotletter

Mört nötkött, lamm	25 mm	56 °C eller högre	1 timme	4 timmar
-	50 mm	56 °C eller högre	4 timmar	6 timmar

Nötkött eller lamm: Inte lika möra/magrare bitar – stek, revben, bringa, högrev, gräsmatat nötkött, lammstek, bison, viltkött

Bison, viltkött	25 mm	56 °C eller högre	8 timmar	12-24 timmar
Stek, lammkotlett	70 mm	56 °C eller högre	18 timmar	24-48 timmar
Revbensspjäll	50 mm	80 °C	24 timmar	48-72 timmar
Bringa, på tallrik eller skuren	25 mm	56 °C eller högre	8-12 timmar	24 timmar

Gris: Möra bitar – fläskfilé, baby back ribs (bakre revben)

Fläskfilé	-	56 °C eller högre	90 min.	6-8 timmar
Baby back ribs (bakre revben)	-	60 °C	4-8 timmar	12 timmar

Gris: Inte lika möra bitar – kotletter, stek, revbensspjäll

Fläskkotletter	25 mm	60 °C eller högre	1 timme	3-4 timmar
Pork chops	50 mm	60 °C eller högre	4 timmar	8 timmar
Grillat fläsk	70 mm	71-80 °C	12 timmar	30 timmar
Spare ribs	70 mm	71-80 °C	12 timmar	30 timmar

Fågel

Kycklingbröst (med ben)	50 mm	63.5°C eller högre	2,5 timme	6-8 timmar
Chicken breast fillet	25 mm	63.5°C eller högre	1 timme	6-8 timmar
Kycklinglår	50 mm	63,5°C eller högre	2,5 timme	6-8 timmar
Halv fågel (vild)	70 mm	71°C eller högre	6 timmar	8 timmar
Kalkon/anklår	70 mm	80°C	8 timmar	10 timmar
Långkok (med fett och kryddor)	70 mm	80°C	8 timmar	18 timmar
Ankbröst	25 mm	63°C eller högre	2,5 timme	6-8 timmar

Fisk och skaldjur

Mör fisk	12.5 mm	60 °C	30-40 min.	*
Fet fisk	25 mm	60 °C	40-50 min.	*
Hummer	25 mm	60 °C	45 min.	*
Kammussla	25 mm	60 °C	1 hour	*
Räkor	Jumbo eller kolossala	60 °C	30 min.	*

Grönsaker**Rotgrönsaker: Rödbetor, morötter, rotselleri, palsternacka, potatis, rovor**

-	Upp till 50 mm	83,5 °C	1 timme	4-6 timmar
---	----------------	---------	---------	------------

Mjuka grönsaker: Sparris, broccoli, blomkål, majs, aubergine, fänkål, gröna bönor, lök, ärtor, vegetabilisk massa

-	Upp till 50 mm	83,5 °C	45 min.	2 timmar
---	----------------	---------	---------	----------

Frukt

Äpple	Skivor	83,5 °C	1 timme	8 timmar
-------	--------	---------	---------	----------

Ägg

I skalet	Löskokta	64 °C	45 min.	1,5 timme
-	Hårdkokta	71 °C	45 min.	1,5 timme

* Ej längre än kortaste tiden

Använda andra funktioner

- Anslut apparaten.
- Tryck på strömknappen och tryck sedan på "Meny" för att välja önskad funktion.
- Tryck på "Timer/Temp" för att ställa in önskad tid och temperatur. Tryck på "+" och "-" för att öka eller minska timmarna och temperaturen. Tryck på och håll ned för att snabbt öka/minska.
- När du är klar med inställningen tryck på "Start/Stop" för att starta tillagningsprocessen. Apparaten startar också uppvärmningen automatiskt efter 10 sek utan att du trycker på knappen. Om du vill justera tiden och temperaturen under tillagningen kan du trycka på "Timer/Temp" och sedan "+" och "-" för att göra justeringen.
- Den inre kastrullen består av en teflonyta. Använd köksredskap av trä eller plast för att inte repa teflonytan.

Viktigt! Se tabellen nedan när du följer ovan nämnda instruktioner.

Funktion	Timer (tim/min)			Temperatur (°C)			Obs! Lock under arbete
	Standar dtid	Tidsjusterin g	Steg	Standardtem peratur	Temperaturj ustering	Steg	
Bake (Bakning)	2 tim	0,5 - 4 tim	10 min	130	110 - 140	10	Stängd
Saute (Saute)	10 min	5 min - 2 tim	5 min	190	190 - 200	10	Öppen (Du kan använda en icke metallisk slev för att röra om maten.)
Roast (Stekning)	1 tim	0,5 - 3 tim	10 min	180	150 - 180	10	Stängd
Steam (Ångkokni ng)	0,5 tim	20 min - 1,5 tim	10 min	Temperature n visas inte.	Temperature n kan inte justeras.	–	Stängd
Stew (Gryta)	2 tim	2 - 4 tim	10 min	Temperature n visas inte.	Temperature n kan inte justeras.	–	Stängd
Rice (Ris)	Tiden visas inte.	Tiden kan inte justeras.	–	Temperature n visas inte.	Temperature n kan inte justeras.	–	Stängd
Yogurt (Yogurt)	8 tim	4 - 12 tim	30 min	Temperature n visas inte.	Temperature n kan inte justeras.	–	Stängd
Porridge (Gröt)	40 min	20 min - 3 tim	10 min	Temperature n visas inte.	Temperature n kan inte justeras.	–	Stängd
Slow Cook (Slow Cook)	6 tim	4 - 12 tim	30 min	Temperature n visas inte.	Temperature n kan inte justeras.	–	Stängd
Sous vide (vakuuml agad)	8 tim	30 min - 72 tim	30 min	56	45 - 95	1	Stängd
Keep Warm (Behåll värme)	2 tim	1 - 4 tim	30 min	Temperature n visas inte.	Temperature n kan inte justeras.	–	Stängd

OBS!

Risfunktion

- Skölj riset i den inre kastrullen tills vattnet är klart. För mjukare ris, låt det dra 10-20 minuter i vattnet.
- Häll i vatten i den inre kastrullen. Se doseringstabellen för ris/vatten nedan. Doseringen visas med standardmått som används för vanliga riskokare.

Okokt ris (koppar) Max.: 190 g	Vatten (koppar) Max.: cirka 205 g
2	3
3	4,5
4	5,5
5	6,5
6	7
7	8

Grötfunktion:

- Den bästa andelen ris och vatten är 1:6.
- Det rekommenderas att inte tillsätta vatten som överstiger 2/3 av den inre kastrullen.

Yoghurt-funktion:

Recept

JORDGUBBSYOGHURT

- 1 liter kall mjölk
 - 1 vanlig yoghurt eller 1 paket yoghurtpulver
 - 10 jordgubbar
 - 4 msk jordgubbssirap
 - Små glasburkar
1. Skär jordgubbarna i tärningsbitar. Vispa yoghurten i en skål med en visp och tillsätt långsamt mjölken och sirapen. Häll ut blandningen i de förberedda glasburkarna. Fördela jordgubbarna i brukarna. Du kan även lägga till riven citron i mjölk-/yoghurtsblandningen.
 2. **Alternativt:** Du kan även förbereda yoghurten på samma sätt med bitar av ananas, hallon, klementiner (sex klementiner), apelsin (en stor apelsin)...
 3. Häll vatten i den inre kastrullen och placera glasburkarna i vattnet. Observera vattennivån, låt inte vattnet blanda sig med innehållet i glasburkarna.
 4. Stäng glaslocket och koppla in apparaten i ett eluttag. Tryck på strömbrytaren för att slå på apparaten. Välj "Yogurt" (Yoghurt), ställ in tiden och tryck sedan på "Start/Stop"-knappen för att starta. Det rekommenderas att använda "8H" för uppvärmning.
 5. Ta ut glasburkarna när tillagningen är klar. Låt glasburkarna svalna och servera dem sedan.

YOGHURT MED SIRAP

- 1 liter kall mjölk
 - 1 vanlig yoghurt eller 1 paket yoghurtpulver
 - Fruktsirap (grenadin, apelsin, svart vinbär, citron, mandarin, jordgubbar, röda vinbär, mandelmjolk, hallon, smultron, banan, blåbär, körsbär...): 5 msk
 - Sirap baserad på rosor, violer, jasmin eller sandelträ: 4 msk
 - Mintsirap: 4 msk
 - Små glasburkar
1. Häll yoghurten eller innehållet i paketet med yoghurtpulvret i en skål. Tillsätt sirapen och blanda långsamt till den kalla mjölken, medan blandningen fortsätter vispas med en visp. Häll ut blandningen i de förberedda glasburkarna.
 2. Häll vattnet i den inre kastrullen och placera glasburkarna i vattnet. Observera vattennivån, låt inte vattnet blanda sig med innehållet i glasburkarna.

3. Stäng glaslocket och koppla in apparaten i ett eluttag. Tryck på strömbrytaren för att slå på apparaten. Välj "Yogurt" (Yoghurt), ställ in tiden och tryck sedan på "Start/Stop"-knappen för att starta. Det rekommenderas att använda "8H" för uppvärmning.
4. Ta ut glasburkarna när tillagningen är klar. Låt glasburkarna svalna och servera dem sedan.

YOGHURT MED CHOKLAD, KAFFE, KARAMELL OCH VANILJ

- a) 1 liter kall mjölk
 - b) 1 vanlig yoghurt eller 1 paket med yoghurtpulver
 - c) 3 matskedar med choklad- eller kaffepulver, cikoria- eller karamellflan, vaniljextrakt
 - d) Små glasburkar
1. Placera chokladen i en skål, tillsätt långsamt 1/2 kopp med något uppvärmd mjölk och fortsätt vispa blandningen. Lägg sedan till yoghurten eller yoghurtspulvret. Vispa blandningen ordentligt. Håll i resten av mjölken under fortsatt vispning. Håll ut blandningen i de förberedda glasburkarna.
 2. Håll vattnet i den inre kastrullen och placera glasburkarna i vattnet. Observera vattennivån, låt inte vattnet blanda sig med innehållet i glasburkarna.
 3. Stäng glaslocket och koppla in apparaten i ett eluttag. Tryck på strömbrytaren för att slå på apparaten. Välj "Yoghurt" (Yoghurt), ställ in tiden och tryck sedan på "Start/Stop"-knappen för att starta. Det rekommenderas att använda "8H" för uppvärmning.
 4. Ta ut glasburkarna när tillagningen är klar. Låt glasburkarna svalna och servera dem sedan.

Obs! Vid användning av pulveriserade ingredienser rekommenderar vi att du vispar yoghurten med en sked medan du äter.

ZEST-YOGHURT

- a) 1 liter kall mjölk
 - b) 1 vanlig yoghurt eller 1 paket med yoghurtpulver
 - c) 1 riven citron eller apelsin
 - d) Små glasburkar
1. Minst en timme före yoghurten ska förberedas (dagen innan är än bättre), riv skalet i fina bitar med ett finkornigt rivjärn och blanda det i mjölken.
 2. När du förbereder yoghurten, håll den vanliga yoghurten i en skål, vispa den och tillsätt sedan långsamt din favoritmjölk. Lägg till socker för extra smak. Håll ut blandningen i de förberedda glasburkarna.
 3. Håll vattnet i den inre kastrullen och placera glasburkarna i vattnet. Observera vattennivån, låt inte vattnet blanda sig med innehållet i glasburkarna.
 4. Stäng glaslocket och koppla in apparaten i ett eluttag. Välj "Yogurt" (Yoghurt), ställ in tiden och tryck sedan på "Start/Stop"-knappen för att starta. Det rekommenderas att använda "8H" för uppvärmning.
 5. Ta ut glasburkarna när tillagningen är klar. Låt glasburkarna svalna och servera dem sedan.

YOGHURT MED SYLT

- a) 1 liter kall mjölk
 - b) 1 vanlig yoghurt eller 1 paket med yoghurtpulver
 - c) 4 msk sylt som inte är för tjock och har små bär eller fruktbitar: tranbär, blåbär, rabarber, ingefära, jordgubbar, apelsinmarmelad.
 - d) Små glasburkar
1. Blanda sylten med en liten mängd mjölk. Tillsätt yoghurten eller yoghurtspulvret. Blanda ordentligt och tillsätt sedan resterande mjölk och håll ut blandningen i glasburkarna.
 2. Håll vattnet i den inre kastrullen och placera glasburkarna i vattnet. Observera vattennivån, låt inte vattnet blanda sig med innehållet i glasburkarna.
 3. Stäng glaslocket och koppla in apparaten i ett eluttag. Välj "Yogurt" (Yoghurt), ställ in tiden och tryck sedan på "Start/Stop"-knappen för att starta. Det rekommenderas att använda "8H" för uppvärmning.
 4. Ta ut glasburkarna när tillagningen är klar. Låt glasburkarna svalna och servera dem sedan.

VIKTIGT!

- När du ställer in tid och temperatur innan tillagning kan du trycka på och hålla ned "Timer/Temp" i 5 sek för att växla mellan temperaturenheten "°C" och "°F".
- "Stek-/ångkokningsrack A" är i huvudsak för stekning medan "stek-/ångkokningsrack B" är i huvudsak för ångkokning. Du kan också växla mellan dem vid egen tillagning.
- För funktionerna "Bakning", "Saute", "Stekning", "Ångkokning", "Yogurt", "Gröt" och "Behåll värme" stängs apparaten av automatiskt med 3 ljudsignaler när tillagningsprocessen är klar.
- För funktionerna "Ris" och "Slow Cook" ställs apparaten in på behåll värme automatiskt med 3 ljudsignaler när tillagningen är klar. Tiden för behåll värme är 2 tim.
- När det gäller "Gryt"-funktionen börjar inte timern räkna ned förrän apparaten når kokpunkten. När tillagningsprocessen är klar stängs apparaten av automatiskt med 3 ljudsignaler.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Rengör apparaten efter varje användning.
- Stäng av och koppla ur apparaten från eluttaget. Låt den svalna helt och hållet. Låt locket och kokaren svalna innan de får kontakt med vatten. Vidrör inte apparatens yttre hölje under användning eller innan det svalnat. Använd handtagen. Vidrör inte den heta ytan. Kom ihåg att alltid använda ugnsvantar eller grytlappar vid borttagning av kastrullen.
- Tvätta det avtagbara kokkärlet, glaslocket och tillbehören i varmt såpvatten. Skölj och torka ordentligt. De tål maskindisk. OBS! Vid rengöring kan utsidan på kokkärlet producera en svart film. Detta beror på oxidering och inträffar vid normal användning.
- Torka utsidan på apparaten med en mjuk fuktig trasa och låt den sedan torka helt. Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eftersom de kan skrapa ytan.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

TEKNISKA DATA

Elstandard: 220-240V ~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 1500W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller sliddelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell miljöförstöring och eventuella hälsorisker på grund av icke kontrollerad avyttring ska den avyttras med ansvar för att materialet ska kunna återanvändas på ett hållbart sätt.

Returnera den använda enheten enligt retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren som sålt produkten. Återförsäljaren kan ombesörja att produkten återvinns på ett miljömässigt säkert sätt.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Kundservice:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
6. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
7. Wanneer de netkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant of diens servicedienst of een soortgelijke gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te voorkomen.
8. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, verwijzen wij u naar de paragraaf "reiniging en onderhoud" van de handleiding.
9. Dompel het apparaat niet onder.
10. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels,

kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.

11. Raak de hete oppervlaktes niet aan. Gebruik de hendels.
12. Wanneer apparatuur in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is toezicht van een volwassene strikt noodzakelijk.
13. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en vóór reiniging. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de pan verwijdert of in het apparaat steekt.
14. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer, of wanneer het apparaat defecten vertoont of hoe dan ook beschadigd is geraakt. Lever het apparaat in dit geval in bij het dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor inspectie, reparatie of modificatie.
15. Giet nooit water of andere vloeistoffen in de buiten pan.
16. Sluit de voedingskabel nooit aan op het stopcontact zonder de binnen pan in de cooker.
17. Gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant kan tot gevaarlijke situaties leiden.
18. Niet voor gebruik buitenshuis.
19. Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of keukenblad hangen of hete oppervlakten aanraken.
20. Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van (elektrische) gasbranders, op een kachel of in een oven.
21. Ben a.u.b. uiterst voorzichtig wanneer u apparaten gebruikt of verplaatst die hete olie of andere vloeistoffen bevatten.
22. Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bestemd, niet voor andere doeleinden.
23. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Zolang de cooker is aangesloten, blijft er stroom door het apparaat lopen.

24. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
25. Plaats het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
26. Het glazen deksel werd speciaal behandeld om het sterker, duurzamer en veiliger te maken dan normaal glas; het is echter niet onbreekbaar. Ga voorzichtig te werk. Als het hard wordt getroffen kan het breken of verzwakken en kan dan op een later tijdstip zonder eenduidige oorzaak breken of in vele kleine stukken uit elkaar vallen.
27. Verplaats het apparaat niet tijdens het koken.
28. Ga bijzonder voorzichtig te werk als u het deksel na het koken verwijderd. Ernstige brandwonden kunnen het resultaat zijn van de stoom in de pan. Til het deksel op en kantel het een beetje als u het verwijderd. Ga voorzichtig te werk en zorg ervoor dat het water niet in het apparaat druppelt.
29. Houd de RVS behuizing, verwijderbare binnenpan en het glazen deksel schoon. Neem de reinigingsinstructies die in dit boekje staan in acht.
30. De multi koker mag niet worden verwarmd of opgewarmd als hij leeg is.
31. WAARSCHUWING!!



Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakte kan heet worden wanneer het apparaat is ingeschakeld.

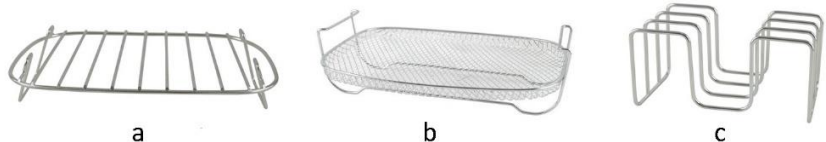
OMSCHRIJVING ONDERDELEN

1. Handvat deksel
2. Glazen deksel
3. Uitneembare binnenpan
4. Roestvrij stalen behuizing
5. Basis
6. Bedieningspaneel
7. Handvat zijkant

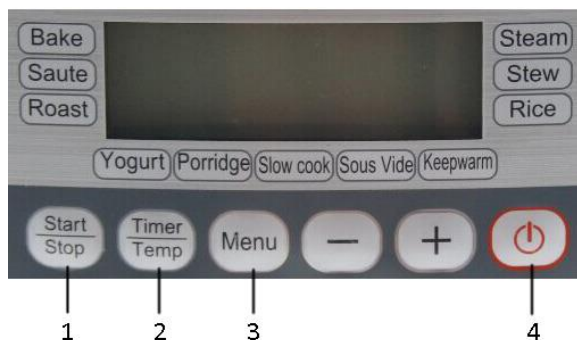


Accessoires:

- a. Braad-/Stoomrooster A
- b. Braad-/Stoomrooster B
- c. Sous vide rooster



Bedieningspaneel:



1. Start/Stop
2. Timer/Temp
3. Menu
4. Aan/uit knop

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Voor het eerste gebruik dient u alle verpakkingsmaterialen te verwijderen. Was de uitneembare pan en glazen deksel af in een warm sopje. Spoel af en droog zorgvuldig.
2. Zorg er voor dat de roestvrij stalen behuizing schoon is en er geen viezigheid in zit.
3. Er zal een kleine hoeveelheid geur en rook vrijkomen tijdens het eerste gebruik. Dit komt door de beschermende substantie die is aangebracht op de verwarmingselementen tijdens de fabricage. Dit is normaal en onschuldig.

BEDIENINGSHANDLEIDING

Voor u de uitneembare pan in de roestvrij stalen behuizing plaatst dient u er zeker van te zijn dat de buitenkant van de pan schoon en droog is.

De sous vide functie gebruiken

- 1) Voorbereiding
 - Zorg ervoor dat de stekker niet in het stopcontact zit.
 - Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond ten minste 75 cm boven de vloer met ten minste 5 cm vrije ruimte rondom.
 - Vacumeer het voedsel in een geschikte maat vacumeerzak.
 - Vul de pan met water.

2) Het voedsel bereiden

- Doe het deksel op de pan en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de aan/uit knop; de lampjes op het apparaat gaan branden.
- Druk op "Menu" en kies "Sous Vide" op het LCD scherm.
- De standaard tijd en temperatuur is 8 uur en 56°C. Druk op "Timer/Temp" om de gewenste tijd en temperatuur in te stellen. Druk op "+" en "-" om de uren en temperatuur te verhogen of verlagen. Indrukken en vasthouden voor snel verhogen/verlagen.
Timer: De bereidingstijd kan worden ingesteld van 30 minuten tot 72 uur in stappen van 30 minuten.
Temp: De temperatuur kan worden ingesteld van 45°C tot 95°C in stappen van 1°C.
- Als het instellen voltooid is, druk dan op "Start/Stop" om het voorverwarmen te starten. Het apparaat start ook automatisch met verwarmen na 10 seconden als er geen knop wordt ingedrukt.
- Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt de zoemer 3 maal.
- Open het deksel, doe het gevacumeerde voedsel in het water en zorg dat de zak volledig onder water ligt. Gebruik het sous vide rooster om de zakjes uit elkaar te houden als er meerdere verpakkingen bereid worden.
- Druk op de "Start/Stop" knop om het bereidingsproces te starten en de tijd te laten aftellen. Tijdens de bereiding kunt u desgewenst op de "Timer/Temp" knop en vervolgens op de "+" & "-" knop drukken om temperatuur en tijd aan te passen.
- Als u het bereidingsproces wilt stoppen, drukt u op de "Start/Stop" knop. Wanneer u het bereidingsproces weer wilt starten, dient u de functie, timer en temperatuur opnieuw in te stellen en vervolgens drukt u op "Start/Stop".
- Na gebruik drukt u op de aan/uit knop om het apparaat uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.

Let op dat bij het bepalen van de tijd de dikte van het vlees het belangrijkste is, niet het gewicht. Bij het verdubbelen van de dikte moet u de minimum tijd vermenigvuldigen met 4 (de tijd verhoudt zich kwadratisch ten opzichte van de dikte).

Temperaturen voor vlees - rund, lam, varken:

Rare: 49°C - Medium: 56°C - Medium well: 65°C - Well done: 71°C

Temperatuur voor groenten:

85 – 87°C

Temperatuur voor vis:

Rare: 47°C - Medium rare: 52°C - Medium: 60°C

KOOKTIJDEN EN TEMPERATUREN (Minimale kooktijd voor voedsel op koelkast temperatuur)

Voedsel	Dikte	Temperatuur	Min. tijd	Max. tijd
---------	-------	-------------	-----------	-----------

Vlees

Rund of lam: malse stukken – varkenshaas, lendestuk (entrecot), ribeye, t-bone steak en lamskoteletten

Zacht rund, lam	25 mm	56 °C of hoger	1 uur	4 uur
-	50 mm	56 °C of hoger	4 uur	6 uur

Rund of lam: taaiere/magerder stukken – gebrad, rib, borststuk, runderschouder, grasrund, lamsbeen, bison, wild

Bison, wild	25 mm	56 °C of hoger	8 uur	12-24 uur
Gebrad, lamsbeen	70 mm	56 °C of hoger	18 uur	24-48 uur
Spare ribs	50 mm	80 °C	24 uur	48-72 uur
Buik, borst	25 mm	56 °C of hoger	8-12 uur	24 uur

Varken: malse stukken – varkenshaas, baby ribs (onderrug)

Varkenshaas	-	56 °C of hoger	90 min.	6-8 uur
Baby ribs	-	60 °C	4-8 uur	12 uur

Varken: taaiere stukken – kotelet, gebrad, spare ribs

Varkenskotelet	25 mm	60 °C of hoger	1 hour	3-4 uur
Varkenskotelet	50 mm	60 °C of hoger	4 uur	8 uur
Varkensgebrad	70 mm	71-80 °C	12 uur	30 uur
Spare ribs	70 mm	71-80 °C	12 uur	30 uur

Gevogelte

Kippenborst met bot	50 mm	63,5 °C of hoger	2,5 uur	6-8 uur
Kippenborst filet	25 mm	63,5 °C of hoger	1 uur	6-8 uur
Kippenpoot / dij	50 mm	63,5 °C of hoger	2,5 uur	6-8 uur
Halve wilde haan	70 mm	71 °C of hoger	6 uur	8 uur
Kalkoen / eendepoot	70 mm	80 °C	8 uur	10 uur
Confit (met vet en kruiden)	70 mm	80 °C	8 uur	18 uur
Eendenborst	25 mm	63 °C of hoger	2,5 uur	6-8 uur

Vis en zeevruchten

Magere vis	12.5 mm	60 °C	30-40 min.	*
Vettere vis	25 mm	60 °C	40-50 min.	*
Kreeft	25 mm	60 °C	45 min.	*
St. Jacobsschelpen	25 mm	60 °C	1 uur	*
Garnalen	Groot of extra groot	60 °C	30 min.	*

Groenten**Knolgroenten: bieten, wortelen, selerie, pastinaak, aardappelen, rapen**

-	Tot 50 mm	83,5 °C	1 uur	4-6 uur
---	-----------	---------	-------	---------

Tere groenten: asperge, broccoli, bloemkool, mais, aubergine, venkel, groene bonen, uien, erwten, pulp

-	Tot to 50 mm	83,5 °C	45 min.	2 uur
---	--------------	---------	---------	-------

Fruit

Appel	Plakjes	83,5 °C	1 uur	8 uur
-------	---------	---------	-------	-------

Eieren

In de schaal	Zachtgekookt	64 °C	45 min.	1,5 uur
-	Hardgekookt	71 °C	45 min.	1,5 uur

* Niet langer dan minimum tijd

De overige functies gebruiken

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de aan/uit knop en druk vervolgens op “Menu” om de gewenste functie te selecteren.
- Druk op “Timer/Temp” om de gewenste tijd en temperatuur in te stellen. Druk op “+” en “-” om de uren en temperatuur te verhogen of verlagen. Indrukken en vasthouden voor snel verhogen/verlagen.
- Wanneer u alles hebt ingesteld, drukt u op “Start/Stop” om het bereidingsproces te starten. Het apparaat start ook automatisch met verwarmen na 10 seconden als er geen knop wordt ingedrukt. Tijdens de bereiding kunt u desgewenst op de “Timer/Temp” knop en vervolgens op de “+” & “-” knop drukken om temperatuur en tijd aan te passen.
- De binnenste pot heeft een antiaanbaklaag. Om krassen te voorkomen aan de antiaanbaklaag, dient u houten of plastic keukengerei te gebruiken.

Belangrijk: controleer onderstaande tabel wanneer u bovenstaande aanwijzingen opvolgt.

Functie	Timer (U/Min)			Temperatuur (°C)			Let op
	Standaard tijd	Tijd aanpassen	Verhogen	Standaard temperatuur	Temperatuur aanpassen	Verhogen	
Bake (Bakken)	2U	0,5-4U	10 Min	130	110 - 140	10	Gesloten
Saute (Sauteren)	10 Min	5 Min-2U	5 Min	190	190 - 200	10	Open (U kunt een niet-metalen lepel gebruiken om het voedsel te roeren.)
Roast (Roosteren)	1U	0,5-3U	10 Min	180	150 - 180	10	Gesloten
Steam (Stomen)	0,5 U	20Min - 1,5 U	10 Min	Temperatuur wordt niet weergegeven.	Temperatuur kan niet worden ingesteld.	-	Gesloten
Stew (Stoven)	2U	2-4U	10 Min	Temperatuur wordt niet weergegeven.	Temperatuur kan niet worden ingesteld.	-	Gesloten
Rice (Rijst)	Tijd wordt niet weergegeven.	Tijd kan niet worden ingesteld.	-	Temperatuur wordt niet weergegeven.	Temperatuur kan niet worden ingesteld.	-	Gesloten
Yogurt (Yoghurt)	8 U	4 - 12 U	30 Min	Temperatuur wordt niet weergegeven.	Temperatuur kan niet worden ingesteld.	-	Gesloten
Porridge (Pap)	40 Min	20 Min - 3 U	10 Min	Temperatuur wordt niet weergegeven.	Temperatuur kan niet worden ingesteld.	-	Gesloten

Slow Cook (Langzaam garen)	6U	4 - 12 U	30 Min	Temperatuur wordt niet weergegeven.	Temperatuur kan niet worden ingesteld.	–	Gesloten
Sous vide (Sous-vidée)	8U	30 Min - 72 U	30 Min	56	45 - 95	1	Gesloten
Keep Warm (Warmhouden)	2 U	1 - 4 U	30 Min	Temperatuur wordt niet weergegeven.	Temperatuur kan niet worden ingesteld.	–	Gesloten

OPMERKING:

Rijst functie:

- Spoel de rijst in de binnenste pot totdat het water helder blijft. Voor zachtere rijst laat u de rijst 10 tot 20 minuten inweken.
- Doe water in de binnenste pot. Neem hiervoor de rijst/water verhoudingen in de onderstaande tabel in acht. De verhoudingen worden weergegeven met behulp van een standaard maatbeker in een normale rijstkoker.

Ongekookte rijst (kopjes) Maximum: ongeveer 190g	Water (kopjes) Maximum: ongeveer 205g
2	3
3	4,5
4	5,5
5	6,5
6	7
7	8

Pap functie:

- De beste verhouding van rijst en water is 1:6.
- Wij raden u aan dat u het water wat u toevoegt niet meer dan 2/3 van de binnenste pot beslaat.

Yoghurt functie:

Recept

AARBEI YOGHURT

- 1 liter koude melk
 - 1 normale yoghurt of 1 pakje startercultuur
 - 10 aardbeien
 - 4 eetlepels aardbeiensiroop
 - Kleine potjes
1. Snijd de aardbeien in kleine blokjes. Sla de yoghurt met een garde in een kom en voeg langzaam de melk en siroop toe. Giet het mengsel in de voorbereide potjes. Verdeel de aardbeien over de potjes. U kunt de geraspte schil van een halve citroen toevoegen aan de melk/yoghurt mix.
 2. **Alternatief:** u kunt de yoghurt op dezelfde manier voorbereiden met stukjes ananas, frambozen, clementines (zes clementines), sinaasappels (één grote sinaasappel)...
 3. Doe water in de binnenste pot en plaats de potjes in het water. Let alstublieft op met de hoogte van het water; laat het water niet terecht komen bij de ingrediënten van de potjes.
 4. Maak het deksel dicht en sluit het apparaat aan op de stroom. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Selecteer de "Yoghurt" functie, stel de tijd in en druk op de "Start/Stop" knop om het proces te starten. Wij raden u een verwarmingstijd van 8 uur aan.
 5. Haal de potjes na het koken eruit. Laat de potjes afkoelen en serveer.

YOGHURT MET SIROOP

- a) 1 liter koude melk
 - b) 1 normale yoghurt of 1 pakje startercultuur
 - c) Fruitsiroop (grenadine, sinaasappel, zwarte aalbes, citroen, mandarijn, aardbei, rode aalbes, orgeade, framboos, bosaardbei, banaan, bosbes, kers ...) 5 eetlepels
 - d) Bloemensiroop (roos, viool, jasmijn, sandelhout) 4 eetlepels
 - e) Mintsiroop: 4 eetlepels
 - f) Kleine potjes
1. Giet de yoghurt of de startercultuur in een kom. Voeg de siroop toe en meng langzaam met de koude melk, terwijl u het mengsel verder roert met een garde. Giet het mengsel in de voorbereide potjes.
 2. Doe water in de binnenste pot en plaats de potjes in het water. Let alstublieft op met de hoogte van het water; laat het water niet terecht komen bij de ingrediënten van de potjes.
 3. Maak het deksel dicht en sluit het apparaat aan op de stroom. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Selecteer de "Yoghurt" functie, stel de tijd in en druk op de "Start/Stop" knop om het proces te starten. Wij raden u een verwarmingstijd van 8 uur aan.
 4. Haal de potjes na het koken eruit. Laat de potjes afkoelen en serveer.

CHOCOLADE, KOFFIE, KARMEL EN VANILLE YOGHURT

- a) 1 liter koude melk
 - b) 1 normale yoghurt of 1 pakje startercultuur
 - c) 3 eetlepels chocoladepoeder of koffie, chicorei of karamel chips, vanille extract
 - d) Kleine potjes
1. Doe de chocolade in een kom, voeg langzaam 1/2 kop licht warme melk toe en ga door met het roeren van het mengsel. Voeg dan met en met de yoghurt of startercultuur toe. Goed mengen. Voeg de rest van de koude melk toe terwijl u doorgaat met roeren. Giet het mengsel in de voorbereide potjes.
 2. Doe water in de binnenste pot en plaats de potjes in het water. Let alstublieft op met de hoogte van het water; laat het water niet terecht komen bij de ingrediënten van de potjes.
 3. Maak het deksel dicht en sluit het apparaat aan op de stroom. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Selecteer de "Yoghurt" functie, stel de tijd in en druk op de "Start/Stop" knop om het proces te starten. Wij raden u een verwarmingstijd van 8 uur aan.
 4. Haal de potjes na het koken eruit. Laat de potjes afkoelen en serveer.

Opmerking: Indien u poeder als ingrediënt gebruikt, raden wij u aan, dat u de yoghurt met een lepel roert als u hem eet.

YOGHURT MET GERASPTE SCHIL

- a) 1 liter koude melk
 - b) 1 normale yoghurt of 1 pakje startercultuur
 - c) De geraspte schil van een citroen of sinaasappel
 - d) Kleine potjes
1. Tenminste een uur voor het bereiden van de yoghurt (het liefste zelfs de dag ervoor), raspt u de schil heel fijn met een kruidenrasp en mengt u hem met de melk.
 2. Als u de yoghurt voorbereidt, doet u de normale yoghurt in een kom, slaat deze, en voegt u vervolgens de met geraspte schillen op smaak gebrachte melk toe. Voeg suiker al naar gelang uw persoonlijke smaak toe. Giet het mengsel in de voorbereide potjes.
 3. Doe water in de binnenste pot en plaats de potjes in het water. Let alstublieft op met de hoogte van het water; laat het water niet terecht komen bij de ingrediënten van de potjes.
 4. Maak het deksel dicht en sluit het apparaat aan op de stroom. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Selecteer de "Yoghurt" functie, stel de tijd in en druk op de "Start/Stop" knop om het proces te starten. Wij raden u een verwarmingstijd van 8 uur aan.
 5. Haal de potjes na het koken eruit. Laat de potjes afkoelen en serveer.

JAM YOGHURT

- a) 1 liter koude melk
 - b) 1 normale yoghurt of 1 pakje startercultuur
 - c) 4 eetlepels jam die niet te dik is en waar kleine stukjes bessen of fruit in zitten: cranberry's, bosbessen, rabarber, gember, aardbeien, sinaasappel marmelade.
 - d) Kleine potjes
1. Meng de jam met een kleine hoeveelheid melk. Voeg de yoghurt of startercultuur toe. Goed mengen, vervolgens de rest van de melk toevoegen en dit mengsel in de potjes gieten.
 2. Doe water in de binnenste pot en plaats de potjes in het water. Let alstublieft op met de hoogte van het water; laat het water niet terecht komen bij de ingrediënten van de potjes.
 3. Maak het deksel dicht en sluit het apparaat aan op de stroom. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Selecteer de "Yoghurt" functie, stel de tijd in en druk op de "Start/Stop" knop om het proces te starten. Wij raden u een verwarmingstijd van 8 uur aan.
 4. Haal de potjes na het koken eruit. Laat de potjes afkoelen en serveer.

BELANGRIJK!

- Bij het instellen van de temperatuur en de tijd voor het bereiden kunt u "Timer/Temp" indrukken en 5 seconden ingedrukt houden om te schakelen tussen "°C" en "°F".
- "Braad-/Stoomrooster A" is voornamelijk voor het roosteren; "Braad-/Stoomrooster B" is voornamelijk voor het stomen. U kunt deze ook wisselen.
- Voor de functies "Bakken", "Sauteren", "Roosteren", "Stomen", "Yoghurt", "Pap" en "Warmhouden" zal het apparaat automatisch uitschakelen met 3 piepjes wanneer het bereidingsproces voltooid is.
- Voor de functies "Rijst" en "Langzaam garen" schakelt het apparaat automatisch over op warmhouden met 3 piepjes wanneer het bereidingsproces voltooid is. Het warmhouden duurt 2 uur.
- Voor de functie "Stoven" dient u te weten dat de timer niet begint met aftellen voordat het apparaat het kookpunt heeft bereikt. Wanneer het bereidingsproces is voltooid zal het apparaat automatisch uitschakelen met 3 piepjes.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het volledig afkoelen. Laat het deksel en de koker afkoelen voordat deze in contact komen met water. Raak de buitenste behuizing van het apparaat tijdens het gebruik of voordat het is afgekoeld niet aan. Gebruik de handgrepen. Raak het hete oppervlak niet aan. Denk eraan dat u ovenwanten of pannenlappen gebruikt als u de pot eruit haalt.
- Was de uitneembare pan, glazen deksel en accessoires af in een warm sopje. Spoel af en droog zorgvuldig. Deze delen kunnen in de vaatwasser. LET OP: Bij het reinigen kan er op de buitenkant van de pan een zwarte film ontstaan. Dit komt door oxidatie en komt voor bij normaal gebruik.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een schone, vochtige doek en droog het apparaat daarna zorgvuldig. Gebruik geen reinigingsmiddel of schurende middelen omdat deze de coating kunnen beschadigen.
- Dompel de behuizing niet onder in water of andere vloeistoffen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 1500W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:


Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever  verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)

Höfferweg 14

51519 Odenthal

Germany

Klantendienst:

T: +49 (0) 2202 10 93 756

E: info.de@emerio.eu

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Prosimy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8.
3. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
5. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
6. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
7. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
8. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w niniejszej instrukcji w części „Czyszczenie i konserwacja”.
9. Urządzenia nie wolno zanurzać.
10. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.: kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych; domy na wsi; użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych oraz obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
11. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Prosimy używać uchwytów.

12. Używanie urządzenia w pobliżu dzieci wymaga nadzoru przez osobę dorosłą.
13. Na czas, gdy urządzenie nie będzie używane oraz przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu. Przed włożeniem lub wyjęciem garnka należy pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło.
14. Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem ani urządzenia, w którym wystąpiły usterki lub które jest uszkodzone w jakikolwiek inny sposób. Urządzenie należy oddać do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
15. Do garnka zewnętrznego nie należy nigdy nalewać wody lub jakichkolwiek innych płynów.
16. Nigdy nie należy wkładać wtyczki do kontaktu bez włożonego w multicookerze garnka wewnętrznego.
17. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
18. Nie używać na dworze.
19. Przewód nie może zwisać z krawędzi stołów lub blatów, ani dotykać gorących powierzchni.
20. Nie należy ustawiać urządzenia na palnikach gazowych, kuchenkach elektrycznych, płytach kuchennych ani obok nich. Urządzenia nie wolno też wkładać do piekarnika.
21. Podczas przestawiania lub obsługiwanego urządzeń z gorącym olejem lub innymi płynami należy zachować maksymalną ostrożność.
22. Urządzenia nie wolno używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
23. Po użyciu należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu. Bez odłączenia od zasilania multicooker pozostanie włączony.
24. Urządzenie nie powinno być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego przełącznika czasowego lub oddzielnego systemu z pilotem.

25. Urządzenia należy używać na płaskiej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
26. Szklana przykrywka została poddana specjalnemu procesowi hartowania, dzięki któremu jest ona mocniejsza, trwalsza i bezpieczniejsza niż zwykajne szkło. Przykrywka ta nie jest jednak niezniszczalna. Należy się z nią obchodzić ostrożnie. Pod wpływem szczególnie silnego uderzenia przykrywka ta może pęknąć lub ulec osłabieniu, które może po jakimś czasie doprowadzić do jej rozpadnięcia się na drobne części bez żadnej wyraźnej przyczyny.
27. W czasie gotowania urządzenia nie należy przestawiać.
28. Przy zdejmowaniu przykrywki po gotowaniu należy zachować szczególną ostrożność. Para zgromadzona w urządzeniu może doprowadzić do poważnych oparzeń. Przykrywkę należy zawsze podnosić i odchyłać w kierunku od siebie; należy jednocześnie pilnować, aby woda kapiąca z przykrywki nie trafiała z powrotem do urządzenia.
29. Prosimy dbać o czystość obudowy ze stali nierdzewnej, wyjmowanego garnka do gotowania i szklanej przykrywki. W celu wyczyszczenia ich należy postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia podaną w niniejszej książeczce.
30. Pustego multicookera nie należy podgrzewać ani wstępnie nagrzewać.
31. **OSTRZEŻENIE!!**



Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.

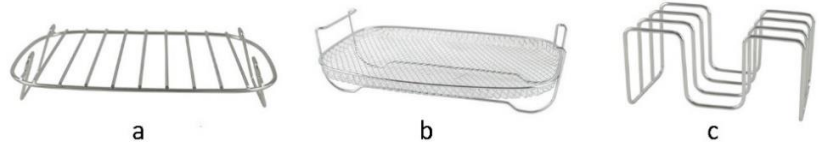
OPIS CZĘŚCI

1. Uchwyt przykrywki
2. Przykrywka szklana
3. Wyjmowany garnek do gotowania
4. Obudowa ze stali nierdzewnej
5. Podstawa
6. Panel sterowania
7. Uchwyt boczny

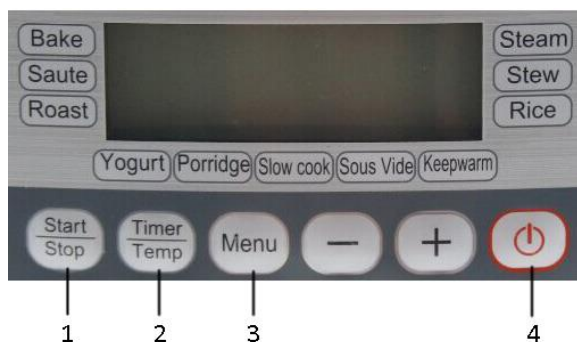


Akcesoria:

- a. Ruszt do pieczenia/gotowania na parze A
- b. Ruszt do pieczenia/gotowania na parze B
- c. Ruszt do gotowania podciśnieniowego (sous vide)



Panel sterowania:



1. Przycisk Start/Stop
2. Przycisk Timer/Temp (Minutnik/Temp.)
3. Przycisk Menu
4. Przycisk zasilania

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie części opakowania. Wyjmowany garnek do gotowania i szklaną przykrywkę należy umyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.
2. Prosimy dopilnować, aby obudowa ze stali nierdzewnej była od środka czysta, należy z niej usunąć wszelkie resztki i zanieczyszczenia.
3. Podczas pierwszego użycia pojawi się minimalny zapach spalenizny i dym, które są efektem wypalania się substancji zabezpieczających nałożonych na element grzewczy na etapie produkcji. Jest to normalne i zupełnie nieszkodliwe zjawisko.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed włożeniem wyjmowanego garnka do gotowania do obudowy ze stali nierdzewnej należy dopilnować, aby był on od zewnątrz czysty i suchy.

Używanie funkcji gotowania podciśnieniowego (Sous vide)

1) Przygotowanie

- Upewnić się, czy kontakt jest wyłączony i czy wtyczka przewodu zasilającego urządzenie jest wyjęta z kontaktu.
- Ustawić urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, na wysokości co najmniej 75 cm nad podłogą i z zachowaniem co najmniej 5 cm odstępu wokół urządzenia.
- Zapakować próżniowo produkty spożywcze w torebki do przechowywania żywności o odpowiednim rozmiarze.
- Nalać do garnka wody.

2) Gotowanie produktów spożywczych

- Zamknąć przykrywkę i podłączyć urządzenie do kontaktu (włożyć wtyczkę).
- Nacisnąć przycisk zasilania, zaświeci się kontrolka zasilania.
- Nacisnąć przycisk „Menu” i wybrać na wyświetlaczu LCD opcję „Sous vide” (Gotowanie podciśnieniowe).
- Domyślne ustawienia czasu i temperatury wynoszą odpowiednio 8 godzin i 56°C. Nacisnąć przycisk „Timer/Temp” („Minutnik/Temp.”), aby ustawić żądany czas i żądaną temperaturę. Przyciskami „+” i „-” można odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie godzin i temperatury. Aby szybko zwiększyć/zmniejszyć wartości, przyciski można wcisnąć i przytrzymać.
Minutnik: czas gotowania można ustawić w zakresie od 30 minut do 72 godzin ze skokiem co 30 minut.
Temperatura: temperaturę można ustawić w zakresie od 45°C do 95°C ze skokiem co 1°C.
- Po zakończeniu ustawiania parametrów należy nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby rozpocząć nagrzewanie urządzenia. Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie rozpocznie nagrzewanie się automatycznie.
- Gdy zostanie osiągnięta docelowa temperatura, brzęczyk zadzwoni 3 razy.
- Otworzyć przykrywkę; włożyć szczelnie zapakowane produkty do wody, dopilnować, aby torebka z produktami była całkowicie zanurzona w wodzie. W przypadku gotowania wielu torebek z produktami użyć rusztu do gotowania podciśnieniowego w celu rozdzielenia torebek.
- Aby rozpocząć gotowanie, nacisnąć przycisk „Start/Stop”. Rozpocznie się odliczanie czasu. W czasie gotowania, jeśli użytkownik chce skorygować ustawienie czasu i temperatury, może nacisnąć przycisk „Timer/Temp” („Minutnik/Temp.”), a potem przyciskami „+” i „-” może dokonać korekty.
- Jeśli użytkownik zechce wcześniej zakończyć gotowanie, wystarczy nacisnąć przycisk „Start/Stop”. Aby wznowić gotowanie, trzeba natomiast zresetować funkcję, minutnik i temperaturę i dopiero potem nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
- Po użyciu należy ponownie nacisnąć przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie. Na koniec należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Przy ustalaniu czasu gotowania grubość kawałka mięsa jest ważniejsza od jego wagi. Grubszy kawałek mięsa trzeba gotować co najmniej 4 razy dłużej (czas gotowania x grubość do kwadratu).

Temperatury gotowania mięsa - wołowina, baranina, wieprzowina:

Na pół surowe: 49°C - Krwiste: 56°C – Średnio ugotowane: 65°C – Dobrze ugotowane: 71°C

Temperatury gotowania warzyw:

85 – 87°C

Temperatury gotowania ryb:

Na pół surowe: 47°C – Słabo ugotowane: 52°C - Średnio ugotowane: 60°C

CZAS I TEMPERATURY GOTOWANIA (Minimalny czas gotowania produktów wyjętych bezpośrednio z lodówki)

Produkt	Grubość kawałka	Temperatura	Min. czas gotowania	Maks. czas gotowania
---------	-----------------	-------------	---------------------	----------------------

Mięso**Wołowina lub baranina: delikatne kawałki – polędwica wieprzowa, antrykot, żeberka, stek z kością, kotlety jagnięce**

Delikatna wołowina, jagnięcina	25 mm	56 °C wyższa	lub	1 godzina	4 godziny
-	50 mm	56 °C wyższa	lub	4 godziny	6 godzin

Wołowina lub jagnięcina: kawałki twardsze/mniej szlachetne – pieczeń, żeberka, mostek, łopatka wołowa, mięso z bydląt karmionego trawą, udziec jagnięcy, mięso bizona, dziczyzna

Bizon, dziczyzna	25 mm	56 °C wyższa	lub	8 godzin	12-24 godziny
Pieczeń, udziec jagnięcy	70 mm	56 °C wyższa	lub	18 godzin	24-48 godzin
Rozdzielone żeberka	50 mm	80°C		24 godziny	48-72 godziny
Mostek, łata lub szponder	25 mm	56 °C wyższa	lub	8-12 godzin	24 godziny

Wieprzowina: delikatne kawałki – polędwica wieprzowa, żeberka prosięce

Polędwica wieprzowa	-	56 °C wyższa	lub	90 min	6-8 godzin
Żeberka prosięce	-	60°C		4-8 godzin	12 godzin

Wieprzowina: kawałki mniej szlachetne – kotlety, pieczeń, rozdzielone żeberka

Kotlety wieprzowe	25 mm	60 °C wyższa	lub	1 godzina	3-4 godziny
Kotlety wieprzowe	50 mm	60 °C wyższa	lub	4 godziny	8 godzin
Pieczeń wieprzowa	70 mm	71-80°C		12 godzin	30 godzin
Rozdzielone żeberka	70 mm	71-80°C		12 godzin	30 godzin

Drób

Pierś z kurczaka (z kością)	50 mm	63,5 °C wyższa	lub	2,5 godziny	6-8 godzin
Filet z piersi kurczaka	25 mm	63,5 °C wyższa	lub	1 godzina	6-8 godzin

Drób (ciąg dalszy)

Podudzie kurczaka	50 mm	63,5 °C wyższa	lub	2,5 godziny	6-8 godzin
Póltusza z dziczyzny	70 mm	71 °C wyższa	lub	6 godzin	8 godzin
Indyk / noga kaczki	70 mm	80°C		8 godzin	10 godzin

Confit z kaczki (z tłuszczem i przyprawami)	70 mm	80°C	8 godzin	18 godzin
Pierś z kaczki	25 mm	63 °C wyższa	lub 2,5 godziny	6-8 godzin

Ryby i owoce morza

Kruche ryby	12,5 mm	60°C	30-40 min	*
Tłuste ryby	25 mm	60°C	40-50 min	*
Homar	25 mm	60°C	45 min	*
Przegrzebki	25 mm	60°C	1 godzina	*
Krewetki	jumbo lub olbrzymie	60°C	30 min	*

Warzywa

Korzeniowe: buraki, marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, rzepa

-	do 50 mm	83,5°C	1 godzina	4-6 godzin
---	----------	--------	-----------	------------

Warzywa miękkie: szparagi, brokuły, kalafior, kukurydza, bakłażan, koper włoski, fasola szparagowa, cebula, groch, tarte warzywa

-	do 50 mm	83,5 °C	45 min	2 godziny
---	----------	---------	--------	-----------

Owoce

Jabłko	plasterki	83,5 °C	1 godzina	8 godzin
--------	-----------	---------	-----------	----------

Jajka

W skorupce	Na miękko	64 °C	45 min	1,5 godziny
-	Na twardo	71 °C	45 min	1,5 godziny

* Nie przekraczać czasu minimalnego

Korzystanie z pozostałych funkcji

- Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do gniazdka.
- Nacisnąć przycisk zasilania, a potem przycisk „Menu”, aby wybrać żądaną funkcję.
- Nacisnąć przycisk „Timer/Temp” („Minutnik/Temp.”), aby ustawić żądany czas i żądaną temperaturę. Przyciskami „+” i „-” można odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie godzin i temperatury. Aby szybko zwiększyć/zmniejszyć wartości, przyciski można wcisnąć i przytrzymać.
- Po zakończeniu ustawiania parametrów należy nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby rozpocząć gotowanie. Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie rozpocznie nagrzewanie się automatycznie. W czasie gotowania, jeśli użytkownik chce skorygować ustawienie czasu i temperatury, może nacisnąć przycisk „Timer/Temp” („Minutnik/Temp.”), a potem przyciskami „+” i „-” może dokonać korekty.
- Garnek wewnętrzny jest pokryty powłoką zapobiegającą przywieraniu. Aby nie porysować powłoki nieprzywierającej, prosimy używać drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych.

Ważne: Podczas wykonywania powyższych instrukcji pomocna może być następująca tabela:

Funkcja	Minutnik (godz./min)			Temperatura (°C)			Uwaga
	Domyślny czas	Regulacja czasu	Skok	Domyślna temperatura	Regulacja temperatury	Skok	
Pieczenie (Bake)	2 h	0,5 - 4 h	10 min	130	110 - 140	10	Zamknięta
Saute	10 min	5 min - 2 h	5 min	190	190 - 200	10	Otwarta (produkty spożywcze można zamieszać niemetalową łypatką)
Pieczeń (Roast)	1 h	0,5 - 3 h	10 min	180	150 - 180	10	Zamknięta
Para (Steam)	0,5 h	20 min - 1,5 h	10 min	Temperatura nie jest wyświetlana.	Temperatury nie można regulować.	–	Zamknięta
Potrąwka (Stew)	2 h	2 - 4 h	10 min	Temperatura nie jest wyświetlana.	Temperatury nie można regulować.	–	Zamknięta
Ryż (Rice)	Czas nie jest wyświetlany.	Czasu nie można regulować.	–	Temperatura nie jest wyświetlana.	Temperatury nie można regulować.	–	Zamknięta
Jogurt (Yogurt)	8 h	4 - 12 h	30 min	Temperatura nie jest wyświetlana.	Temperatury nie można regulować.	–	Zamknięta
Owsianka (Porridge)	40 min	20 min - 3 h	10 min	Temperatura nie jest wyświetlana.	Temperatury nie można regulować.	–	Zamknięta
Gotowanie na wolnym ogniu (Slow cook)	6 h	4 - 12 h	30 min	Temperatura nie jest wyświetlana.	Temperatury nie można regulować.	–	Zamknięta
Gotowanie podciśnieniowe (Sous vide)	8 h	30 min - 72 h	30 min	56	45 - 95	1	Zamknięta
Utrzymywanie w ciepłe (Keep warm)	2 h	1 - 4 h	30 min	Temperatura nie jest wyświetlana.	Temperatury nie można regulować.	–	Zamknięta

UWAGA:

Funkcja Ryż (Rice):

- Ryż należy wypłukać w garnku wewnętrznym; należy płukać aż do momentu, gdy wylewana woda będzie czysta. Aby ryż był miękniejszy, należy pozwolić mu namakać w wodzie przez 10-20 minut.
- Dolać wody do garnka wewnętrznego. Tabela proporcji ryż/woda została podana poniżej. Ilości są wyrażone w standardowych miarkach używanych w normalnym urządzeniu do gotowania ryżu.

Ryż nieugotowany (miarek) Maksymalnie: ok. 190 g	Woda (miarek) Maksymalnie: ok. 205 g
2	3
3	4,5
4	5,5
5	6,5
6	7
7	8

Funkcja Owsianka (Porridge):

- Optymalny stosunek ilości ryżu do wody wynosi 1:6.
- Zaleca się, aby nie dodawać wody w ilościach przekraczających 2/3 objętości garnka wewnętrznego.

Funkcja Jogurt (Yogurt):

Przepis

JOGURT TRUSKAWKOWY

- 1 litr zimnego mleka
 - 1 jogurt naturalny lub 1 saszetka kultur bakterii na zaczyn
 - 10 truskawek
 - 4 łyżki stołowe syropu truskawkowego
 - Małe słoiczki
1. Pokroić truskawki w kostkę. Do jogurtu ubijanego w misce trzepaczką/mikserem powoli dodawać mleko i syrop. Przełać mieszaninę do przygotowanych słoiczków. Rozdzielić truskawki między słoiczki. Do mieszaniny jogurtu z mlekiem można dodać utartej skórki z połówki cytryny.
 2. **Ewentualnie:** w ten sam sposób można również przygotować jogurt z kawałkami ananasa, malin, klementynek (6 klementynek), pomarańczy (jedna duża pomarańcza)...
 3. Nalać wody do garnka wewnętrznego i wstawić słoiczki do wody. Uważać na ilość wody: nie można dopuścić do tego, aby przełała się do słoiczków.
 4. Zamknąć przykrywkę i podłączyć urządzenie do kontaktu (włożyć wtyczkę). Nacisnąć przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Wybrać funkcję „Jogurt” („Yogurt”), nastawić czas i nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby urządzenie zaczęło pracować. Sugerowany czas podgrzewania: 8 h.
 5. Po zakończeniu wyjąć słoiczki. Pozwolić, aby ostygły i podać.

JOGURT Z SYROPEM

- 1 litr zimnego mleka
 - 1 jogurt naturalny lub 1 saszetka kultur bakterii na zaczyn
 - Syrop owocowy (grenadynowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, cytrynowy, mandarynkowy, truskawkowy, z czerwonej porzeczki, orszadowy, malinowy, poziomkowy, bananowy, jagodowy, wiśniowy...) 5 łyżek stołowych
 - Syrop kwiatowy (różany, fiołkowy, jaśminowy, sandałowy) 4 łyżki stołowe
 - Syrop miętowy: 4 łyżki stołowe
 - Małe słoiczki
1. Wlać jogurt lub zawartość saszetki z zaczynem do miseczki. Dodać syropu i powoli dolewać zimnego mleka, jednocześnie cały czas ubijać mieszaninę trzepaczką/mikserem. Przełać mieszaninę do przygotowanych słoiczków.
 2. Nalać wody do garnka wewnętrznego i wstawić słoiczki do wody. Uważać na ilość wody: nie można dopuścić do tego, aby przełała się do słoiczków.
 3. Zamknąć przykrywkę i podłączyć urządzenie do kontaktu (włożyć wtyczkę). Nacisnąć przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Wybrać funkcję „Jogurt” („Yogurt”), nastawić czas i nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby urządzenie zaczęło pracować. Sugerowany czas podgrzewania: 8 h.
 4. Po zakończeniu wyjąć słoiczki. Pozwolić, aby ostygły i podać.

JOGURT CZEKOLADOWY, KAWOWY, KARMELOWY I WANILIOWY

- a) 1 litr zimnego mleka
 - b) 1 jogurt naturalny lub 1 saszetka kultur bakterii na zaczyn
 - c) 3 łyżki stołowe sproszkowanej czekolady lub zmielonej kawy, cykorii lub płatków karmelowych i esencji waniliowej
 - d) Małe słoiczki
1. Wsypać czekoladę do miseczki i powoli dodać 1/2 szklanki lekko podgrzanego mleka. Kontynuować ubijanie mieszaniny trzepaczką lub mikserem, następnie dodać jogurt lub kultury bakterii na zaczyn. Dobrze wymieszać. Cały czas ubijać mieszaninę i jednocześnie dolać pozostałą część zimnego mleka. Przełać mieszaninę do przygotowanych słoiczków.
 2. Nalać wody do garnka wewnętrznego i wstawić słoiczki do wody. Uważać na ilość wody: nie można dopuścić do tego, aby przelała się do słoiczków.
 3. Zamknąć przykrywkę i podłączyć urządzenie do kontaktu (włożyć wtyczkę). Nacisnąć przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Wybrać funkcję „Jogurt” („Yogurt”), nastawić czas i nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby urządzenie zaczęło pracować. Sugerowany czas podgrzewania: 8 h.
 4. Po zakończeniu wyjąć słoiczki. Pozwolić, aby ostygły i podać.

Uwaga: W przypadku składników sproszkowanych zalecamy wymieszanie jogurtu łyżką podczas konsumpcji.

JOGURT ZE SKÓRKĄ Z CYTRYNY/POMARAŃCZY

- a) 1 litr zimnego mleka
 - b) 1 jogurt naturalny lub 1 saszetka kultur bakterii na zaczyn
 - c) 1 utarta skórka z cytryny lub pomarańczy
 - d) Małe słoiczki
1. Na co najmniej godzinę przed przygotowaniem jogurtu (lub najlepiej w przeddzień) należy drobno utrzeć skórkę na tarce do przypraw i wymieszać ją w mleku.
 2. Podczas przygotowywania jogurtu należy przełać jogurt naturalny do miseczki, wymieszać i powoli dodać do niego dobrej jakości mleka. Dodać cukru do smaku. Przełać mieszaninę do przygotowanych słoiczków.
 3. Nalać wody do garnka wewnętrznego i wstawić słoiczki do wody. Uważać na ilość wody: nie można dopuścić do tego, aby przelała się do słoiczków.
 4. Zamknąć przykrywkę i podłączyć urządzenie do kontaktu (włożyć wtyczkę). Nacisnąć przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Wybrać funkcję „Jogurt” („Yogurt”), nastawić czas i nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby urządzenie zaczęło pracować. Sugerowany czas podgrzewania: 8 h.
 5. Po zakończeniu wyjąć słoiczki. Pozwolić, aby ostygły i podać.

JOGURTY Z DŻEMAMI

- a) 1 litr zimnego mleka
 - b) 1 jogurt naturalny lub 1 saszetka kultur bakterii na zaczyn
 - c) 4 łyżki stołowe dżemu, który nie powinien być zbyt gęsty i w którym powinny występować małe owoce lub ich kawałki: np. marmolada pomarańczowa, dżem żurawinowy, jagodowy, rabarbarowy, imbirowy lub truskawkowy.
 - d) Małe słoiczki
1. Wymieszać dżem z małą ilością mleka. Dodać jogurt lub kultury bakterii na zaczyn. Dobrze wymieszać, następnie wlać pozostałą część mleka i przełać tak powstałą mieszaninę do słoiczków.
 2. Nalać wody do garnka wewnętrznego i wstawić słoiczki do wody. Uważać na ilość wody: nie można dopuścić do tego, aby przelała się do słoiczków.
 3. Zamknąć przykrywkę i podłączyć urządzenie do kontaktu (włożyć wtyczkę). Nacisnąć przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Wybrać funkcję „Jogurt” („Yogurt”), nastawić czas i nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby urządzenie zaczęło pracować. Sugerowany czas podgrzewania: 8 h.
 4. Po zakończeniu wyjąć słoiczki. Pozwolić, aby ostygły i podać.

WAŻNE!

- Podczas ustawiania czasu i temperatury przed gotowaniem można nacisnąć i przytrzymać na 5 sekund przycisk „Timer/Temp” („Minutnik/Temp.”), co pozwala przełączać jednostki temperatury między „°C” a „°F”.
- „Ruszt do pieczenia/gotowania na parze A” jest przeznaczony głównie do przyrządzania pieczeni, zaś „ruszt do pieczenia/gotowania na parze B” jest przeznaczony głównie do gotowania na parze. Użytkownik może też ich używać zamiennie do własnych celów kulinarnych.
- W przypadku funkcji „Pieczenie”, „Sauté”, „Pieczeń”, „Para”, „Jogurt”, „Owsianka” i „Utrzymywanie w ciepłe” po zakończeniu gotowania urządzenie wyłącza się automatycznie i sygnalizuje to trzykrotnym sygnałem dźwiękowym.
- W przypadku funkcji „Ryż” i „Gotowanie na wolnym ogniu” po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełącza się na tryb utrzymywanie w ciepłe i sygnalizuje to trzykrotnym sygnałem dźwiękowym. Czas utrzymywania w ciepłe wynosi 2 godziny.
- W przypadku funkcji „Potrawka” należy pamiętać, że minutnik rozpoczyna odliczanie czasu dopiero po zagotowaniu się. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyłącza się automatycznie i sygnalizuje to trzykrotnym sygnałem dźwiękowym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po każdym użyciu urządzenie trzeba wyczyścić.
- Urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Pozwolić mu całkowicie ostygnąć. Przed czyszczeniem wodą należy odczekać, aż przykrywka i multicooker ostygną. Nie dotykać zewnętrznej obudowy urządzenia w czasie jego pracy lub przed ostygnięciem. Używać uchwytów. Nie dotykać gorących powierzchni. Przy wyjmowaniu garnka zawsze używać rękawic kuchennych lub łapek do gorących naczyń.
- Wyjmowany garnek do gotowania, szklaną przykrywkę i akcesoria należy umyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Wypłukać i dokładnie wysuszyć. Części te nie nadają się do mycia w zmywarkach. UWAGA: Podczas czyszczenia po zewnętrznej stronie garnka do gotowania może pojawić się czarna powłoka. Jest ona spowodowana utlenianiem się materiału i jest normalnym efektem użytkowania.
- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia należy przetrzeć miękką wilgotną ściereczką i dokładnie wytrzeć. Nie należy używać detergentów lub substancji ścierających, ponieważ mogą one zarysować powłokę.
- Korpusu urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 1500W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów

nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Deutschland GmbH (no service address)
Höfferweg 14
51519 Odenthal
Germany

Dział obsługi klienta:

T: +49 (0) 2202 10 93 756
E: info.de@emerio.eu